

Raucharomen in Fleisch, Fisch, Käse, Snacks und BBQ Saucen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-020-19



August 2019

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Raucharomen in Fleisch, Fisch, Käse, Snacks und BBQ Saucen“ war die Prüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben über die Zusammensetzung, Dosierung, Dokumentation und Kennzeichnung der in Österreich verwendeten Raucharomen und Raucharomamischungen. Raucharomen werden bei der Herstellung von Fleisch, Fisch, Käse, Snacks und BBQ-Saucen verwendet, um diesen einen Räuchergeschmack zu verleihen.

Es wurden 20 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- Eine Probe wurde wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet

Hintergrundinformation

Raucharomen werden durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen. Um die Sicherheit und gesundheitliche Unbedenklichkeit von Raucharomen gewährleisten zu können, müssen diese vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln auf ihre Sicherheit geprüft und zugelassen werden. Für die Verwendung in Lebensmitteln sind Höchstmengen festgelegt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 20

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt fünf Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	19	95	(76 %; 99 %)
beanstandet	1	5	(1 %; 24 %)
gesamt	20	100	---

Die Gehalte an Benzo-(a)-Pyren und Benzo-(a)-Anthrazen bezogen auf das Primärprodukt entsprechen den gesetzlichen Vorgaben. Die Gehalte an Blei, Arsen, Cadmium und Quecksilber entsprechen ebenfalls. Aus den mikrobiologischen Untersuchungen ergaben sich keine Hinweise auf Hygienemängel.

Die Kennzeichnung einer Probe entsprach nicht den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.