



Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz



Metalllössigkeit von Töpfen, Pfannen und unbeschichtetem Metallgeschirr

Endbericht der Schwerpunktaktion A-012-26

Juli 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion A-012-26 „Metalllässigkeit von Töpfen, Pfannen und unbeschichtetem Metallgeschirr“ war die Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen an die Metallmigration bei Lebensmittelkontaktmaterialien aus unbeschichteten Metallen. Die Überprüfung der Einhaltung erfolgte auf Grundlage der Europarat-Leitlinie „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ (2024).

Es wurden 51 Proben untersucht, davon wurden vier Proben teils mehrfach beanstandet:

- Drei Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft
- Drei Proben wurden aufgrund nachteiliger Beeinflussung von Lebensmitteln (§ 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG) beanstandet

Hintergrundinformation

Im Proben- und Revisionsplan für das Jahr 2026 wurde diese Schwerpunktaktion festgelegt. Hintergrund war die Überprüfung von Töpfen, Pfannen und unbeschichtetem Metallgeschirr hinsichtlich ihrer Metalllässigkeit und der damit verbundenen Eignung für den Lebensmittelkontakt. Ein besonderes Augenmerk wurde auf Produkte aus Gusseisen, Aluminium und Kupfer gelegt, da im Jahr 2024 eine vergleichbare Schwerpunktaktion stattfand, in der eine Probe aus Gusseisen als gesundheitsschädlich identifiziert wurde. Zudem sollten im Rahmen dieser Aktion auch hochpreisige Produkte untersucht werden, da diese in früheren Schwerpunktaktionen unterrepräsentiert waren.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 02.03. bis 30.04.2026. Insgesamt wurden 51 Proben von den Lebensmittelaufsichtsbehörden sowie dem Bundesamt für Verbrauchergesundheit (BAVG) entnommen.

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben	davon Internetproben
Steiermark	14	2
Tirol	10	0
Wien	22	3
BAVG	5	5
Gesamtprobenzahl	51	10

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. I, 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 idgF „über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG“
- Verordnung über die Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt BGBl. II Nr. 262/2005 (UWG, BGBl. Nr. 448/1984)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 7,8 Prozent. Von 51 Proben wurden vier beanstandet.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	47	92,2	(81 %; 97 %)
beanstandet	4	7,8	(3 %; 19 %)
gesamt	51	100,0	---

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.

Tabelle 3: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
2	3,9	gesundheitsschädlich; nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (§ 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG)
1	2,0	gesundheitsschädlich
1	2,0	nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (§ 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG)

Tabelle 4: Beurteilungsquoten für Proben aus dem Internet

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ²
nicht beanstandet	8	80	(48 %; 94 %)
beanstandet	2	20	(6 %; 52 %)
gesamt	10	100	---

Tabelle 5: Beanstandete Proben aus dem Internet mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
1	2	gesundheitsschädlich; nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (§ 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG)
1	2	nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (§ 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG)

Die Überprüfung der Metalllässigkeit erfolgte gemäß der Leitlinie des Europarates „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ (2024). Als Screening wurde jeweils der erste Migrationsansatz gemessen. Konnten erhöhte Werte im ersten Ansatz festgestellt werden, wurden, da es sich bei den Proben um Gegenstände für den Mehrfachgebrauch handelte, insgesamt drei Migrationsuntersuchungen an derselben Probe durchgeführt und die Ergebnisse im dritten Ansatz für die Bewertung herangezogen.

² 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.

Die Auswahl der Lebensmittelsimulanz richtete sich nach dem vorhersehbaren Verwendungszweck unter Berücksichtigung ordnungsgemäßer Verwendungs- und Warnhinweise. Für Anwendungen mit sauren Lebensmitteln ($\text{pH} \leq 4,5$) wurde mit 0,5%iger Zitronensäure geprüft, für alle anderen Lebensmittel mit synthetischem Leitungswasser. Für die Bewertung wurden die in der Leitlinie angeführten Grenzwerte, sogenannte „specific release limits (SRL)“ herangezogen. Diese basieren auf toxikologischen Endpunkten, welche ebenfalls mitberücksichtigt wurden. Dabei wurden zahlreiche Elemente, darunter Arsen, Aluminium, Chrom, Cobalt, Eisen, Kupfer, Mangan und Nickel untersucht.

Die beanstandeten Proben betrafen vorwiegend Produkte aus Gusseisen sowie eine Kupferprobe. Drei Gusseisenprodukte wurden aufgrund erhöhter Arsenfreisetzungen und der daraus resultierenden toxikologischen Bewertung als gesundheitsschädlich beurteilt. Zwei dieser Proben wurden zusätzlich aufgrund hoher Eisenfreisetzungen als nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln gemäß § 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG eingestuft. Die dritte Probe erhielt zusätzlich einen Hinweis wegen zu hoher Eisen- und Manganfreisetzung. Bei den betroffenen Gusseisenprodukten wurden darüber hinaus teilweise erhöhte Freisetzungen weiterer Elemente festgestellt. Nach Abschluss der Migrationstests zeigten einzelne Produkte deutliche Oberflächenveränderungen wie Rostbildung, Verfärbungen sowie eine Gelbfärbung der Migrationslösung. Bei einer Kupferprobe wurde aufgrund einer erhöhten Kupferabgabe ebenfalls eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln gemäß § 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG festgestellt.

Die Ergebnisse bestätigen, dass unbeschichtete Kupferprodukte bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln ein erhöhtes Potential zur Metallabgabe aufweisen können. Daher kommt einer geeigneten Kennzeichnung mit Hinweisen zur sicheren und sachgemäßen Verwendung eine besondere Bedeutung zu.

Produkte aus Edelstahl zeigten hingegen durchgehend unauffällige Ergebnisse. Die gemessenen Metallabgaben lagen unter den relevanten Grenzwerten, den sogenannten „Specific Release Limits“ (SRL), und führten zu keinen Beanstandungen.

Zusätzlich wurden bei mehreren Proben Hinweise ausgesprochen. Diese betrafen insbesondere:

- Kennzeichnungsmängel
- Produktinformation und Sicherheitsbewertung
- Hinweise zur Zusammensetzung einzelner Produkte

Die Hinweise betrafen unter anderem Aluminiumprodukte (Verwendungseinschränkung des Produktes für stark salz- und säurehaltige Lebensmittel), einzelne Gusseisenprodukte (erhöhte Abgabe von Eisen und Arsen – nach Abzug der Messunsicherheit jedoch noch unter dem SRL) sowie Trink- und Küchenutensilien (Kennzeichnungsmangel - fehlende postalische Anschriften).

Die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede zwischen den untersuchten Materialgruppen. Während Produkte aus Edelstahl unauffällige Ergebnisse lieferten und keine Beanstandungen aufwiesen, traten die relevanten Auffälligkeiten bei Produkten aus Gusseisen beziehungsweise Kupfer vermehrt auf. Insbesondere bei Gusseisenprodukten wurden neben erhöhten Metallfreisetzungen wiederholt Oberflächenveränderungen beobachtet, was auf Unterschiede in der Materialqualität einzelner Produkte hinweist.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.gv.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.
