

Erhebung betreffend Zusatzstoffe in Aromen und Aromazubereitungen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-050-17



Februar 2018

Zusammenfassung

Mit der Schwerpunktaktion „Erhebung betreffend Zusatzstoffe in Aromen und Aromazubereitungen“ wurde geprüft, welche Lebensmittelzusatzstoffe in Aromen und Aromazubereitungen verwendet und ob sie korrekt eingesetzt und gekennzeichnet werden.

22 Erhebungen zur Zusammensetzung und der Kennzeichnung von Aromen und Aromazubereitungen wurden in acht Bundesländern durchgeführt. Vier Proben wurden beanstandet:

- Bei zwei Proben war die gesetzlich zulässige kombinierte Höchstmenge der Konservierungsstoffe Kaliumsorbat und Natriumbenzoat überschritten
- Zwei Proben waren falsch gekennzeichnet

Hintergrundinformation

[Aromen](#) und Aromazubereitungen werden in und auf Lebensmitteln verwendet, um diesen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Aromen können neben den Aromabestandteilen auch Trägerstoffe, Zusatzstoffe und andere Lebensmittelzutaten enthalten.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 22

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008
- Verordnung über Aromen (EG) Nr. 1334/2008
- Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 18,2 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	18	81,8	(61 % ; 93 %)
beanstandet	4	18,2	(7 % ; 39 %)
gesamt	22	100,0	---

Die Prüfung der technischen Datenblätter und der Aufmachung der Aromen und Aromazubereitungen ergab, dass 18 Proben den lebensmittelrechtlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Aromen und der Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen entsprachen.

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.

Bei zwei Proben erfolgte eine Beanstandung aufgrund einer dokumentierten Beigabe von Kaliumsorbat und Natriumbenzoat über der gesetzlich zulässigen kombinierten Höchstmenge dieser Konservierungsstoffe.

Eine Probe entsprach nicht den Kennzeichnungsvorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

Die Kennzeichnung eines Getränkekonzentrats entsprach nicht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV).

Die technische Dokumentation von fünf Aromen war unvollständig (fehlender Nachweis der Erfüllung der Reinheitsanforderungen der eingesetzten Zusatzstoffe). Es wurden Hinweise an die Behörde verfasst.

Zwei Proben wiesen ungültige Rechtsbezüge in der Spezifikation auf. Es wurden Hinweise an die Behörde verfasst.

Es zeigt sich, dass es noch Verbesserungsbedarf hinsichtlich des Einsatzes von Konservierungsstoffen in Aromen, einer rechtskonformen Gestaltung der Aufmachung sowie der Dokumentation der lebensmittelrechtlichen Entsprechung der verwendeten Zusatzstoffe gibt.

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.