

Erhebung betreffend Zusatzstoffe in Aromen und Aromazubereitungen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-017-21



November 2021

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Aromen und Aromazubereitungen zu erheben und den korrekten Einsatz und die Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe in Aromen zu prüfen.

21 Erhebungen wurden zur Zusammensetzung und der Kennzeichnung von Aromen und Aromazubereitungen in ganz Österreich durchgeführt.

- 19 Produkte entsprachen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben.
- Zwei Aromamischungen wurden beanstandet.

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. Die Trägerstoffe und Zusatzstoffe, die in Aromen eingesetzt werden dürfen, sind in einer EU-Positivliste geregelt und unterliegen Kennzeichnungsbestimmungen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 21

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	19	90,5	(71 %; 97 %)
beanstandet	2	9,5	(3 %; 29 %)
gesamt	21	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.

Die Prüfung der technischen Datenblätter und der Aufmachung der Aromen und Aromazubereitungen ergab, dass 19 Proben den lebensmittelrechtlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Aromen und der Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen entsprachen.

Bei einer Probe erfolgte eine Beanstandung aufgrund einer dokumentierten Beigabe des Konservierungsstoffes Kaliumsorbat über der gesetzlich zulässigen Höchstmenge.

Eine Probe wurde wegen des hohen Gehaltes an Siliciumdioxid, das als Rieselhilfe verwendet wurde, beanstandet. Diese Beanstandung wurde aufgrund des Belegs einer besonderen Verwendungssituation in der Folge zurückgezogen.

Im Rahmen von zwei Erhebungen wurde auf Mängel bei der Dokumentation und der Kennzeichnung hingewiesen.

Im Vergleich zu der im Jahr 2017 zu dieser Fragestellung durchgeführten Aktion ist die Beanstandungsquote von 18,2% auf 9,5% zurückgegangen.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.