

# Kontaminanten in Röstkaffee, Kaffeeextrakten und Kaffee-Ersatzmitteln



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-006-23

Dezember 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die Bestimmung von Ochratoxin A und Acrylamid in Röstkaffee, Kaffeeextrakten und Kaffee-Ersatzmitteln. Die Untersuchung auf Furan und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) wurde zur Datenerhebung durchgeführt.

42 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

## Hintergrundinformation

---

Ochratoxin A gehört zur Gruppe der Mykotoxine und ist ein typisches Lagertoxin, ausgelöst durch *Aspergillus sp.* und *Penicilium sp.* Arten. Dieses kanzerogene Toxin ist hitzestabil und bleibt daher beim Röstvorgang weitestgehend enthalten. Für Ochratoxin A gibt es einen gesetzlich geregelten Höchstgehalt für geröstete Kaffeebohnen (ganze Bohne oder gemahlen) und für Instantkaffee.

Furan und Acrylamid sind sogenannte prozessbedingte Kontaminanten. Diese entstehen bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung, meistens im Rahmen der Maillard-Reaktion.

Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sind krebserregende Substanzen, die bei unvollständigen Verbrennungsprozessen von organischen Materialien (Holz, Kohle, Benzin, Öl, Tabak, Abfälle) oder Lebensmitteln (Grillen, Braten, Räuchern, Trocknen) gebildet werden. PAK entstehen in der industriellen Lebensmittelverarbeitung beim Erhitzen und Trocknen sowie beim Kochen zu Hause. Das Trocknen und Rösten von Kaffeebohnen kann daher ebenfalls zu hohen Gehalten führen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 42

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
- Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 401/2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	42	100,0	(93 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 7 %)
gesamt	42	100,0	---

Bei zwei Proben Instantkaffe wurde eine ergänzende Mitteilung geschrieben. Der Höchstgehalt von 5 µg/kg Ochratoxin A wurde, unter Berücksichtigung der Messunsicherheit, noch nicht überschritten.

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.

## Impressum

---

**Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://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.