

Sulfite in Erzeugnissen aus weißen Gemüsesorten und Algenzubereitungen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-006-21



Juni 2021

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überwachung der Einhaltung gesetzlicher Regelungen.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- bei einer Probe war die gesetzlich festgelegte Höchstmenge für Schwefeldioxid - Sulfite überschritten
- bei vier Proben wurden Schwefeldioxid - Sulfite nachgewiesen, wobei dieser Konservierungsstoff nicht im Zutatenverzeichnis angeführt war
- eine Probe wurde aufgrund allgemeiner Kennzeichnungsaspekte beanstandet

Hintergrundinformation

Schwefeldioxid - Sulfite sind in Anhang II der VO (EU) 1169/2011 LMIV genannt. Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c LMIV iVm Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe a und b, sind Schwefeldioxid – Sulfite ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im Enderzeugnis verpflichtend anzugeben.

Gemäß der VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sind in den betreffenden Kategorien Höchstmengen für Schwefeldioxid - Sulfite festgelegt (Tabelle 3).

Darüber hinaus handelt es sich bei Schwefeldioxid - Sulfiten um Zusatzstoffe, für die pseudoallergische Reaktionen, wie insbesondere induziertes Asthma beschrieben sind. Als Unverträglichkeitsreaktionen werden überwiegend Bronchospasmen beschrieben, die innerhalb weniger Minuten nach dem Verzehr sulfithaltiger Lebensmittel auftreten können.

Ein Schwellenwert für durch Sulfit induzierte Unverträglichkeitsreaktionen ist nicht bekannt, er könnte lt. EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien NDA (EFSA 2004) auch kleiner als 10 mg/kg sein.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 8,0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	69	92,0	(84 % ; 96 %)
beanstandet	6	8,0	(4 % ; 16 %)
gesamt	75	100,0	---

Bei einer Probe Knoblauch wurden Schwefeldioxid – Sulfite mit einer Konzentration von 13°mg/kg, bzw. 12,3 mg/kg bestimmt. Da Knoblauchzwiebel von Natur aus schwefelhaltige Verbindungen enthält, konnte aufgrund des analytischen Befundes nicht zwangsläufig auf eine Behandlung mit den Zusatzstoffen E 220-E 228: Schwefeldioxid – Sulfite geschlossen werden. Es wurde daher ein Hinweis an die Behörde verfasst.

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.

Teaser

Mit der Schwerpunktaktion wurde die Einhaltung gesetzlicher Regelungen hinsichtlich Sulfite in Erzeugnissen aus weißen Gemüsesorten und Algenzubereitungen überwacht. 75 Proben aus Österreich wurden untersucht, sechs Proben wurden beanstandet.

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.