

Sulfite in Erzeugnissen aus weißen Gemüsesorten und Algenzubereitungen



Endbericht der Schwerpunktaktion A-034-23

Dezember 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Sulfite-Gehalte bestimmter Lebensmittel. Sulfite sind Zusatzstoffe, die bei manchen Menschen pseudoallergische Reaktionen auslösen,

71 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Bei dieser Probe war Sulfite nachweisbar, obwohl es in der Zutatenliste nicht angegeben war

Hintergrundinformation

Bei Schwefeldioxid (SO₂) und SO₂-haltigen Salzen, den Sulfiten, handelt es sich um Zusatzstoffe, die pseudoallergische Reaktionen wie z. B. induziertes Asthma auslösen können. Als Unverträglichkeitsreaktionen werden überwiegend Bronchospasmen beschrieben, die innerhalb weniger Minuten nach dem Verzehr sulfithaltiger Lebensmittel auftreten können.

Schwefeldioxid und Sulfite müssen ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im Enderzeugnis verpflichtend angegeben werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 71, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 1,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	70	98,6	(92 %; 100 %)
beanstandet	1	1,4	(0 %; 8 %)
gesamt	71	100,0	---

Bei einer Probe wurde ein Wert von $92,1 \pm 9,21$ mg/kg nachgewiesen, Schwefeldioxid wurde aber im Zutatenverzeichnis nicht angegeben und daher beanstandet.

Bei zwei Proben wurde ein Hinweis an die Behörde verfasst. In einer Probe Knoblauch wurde ein Hinweis an die Behörde verfasst, da Knoblauch von Natur aus schwefelhaltige Verbindungen enthält und nicht zwangsläufig auf eine Behandlung mit den Zusatzstoffen E 220 – E 228 (Schwefeldioxid – Sulfite) geschlossen werden kann. Bei einer weiteren Probe (Bohnen) wurde ein Gehalt an SO₂ von $14,8 \pm 1,48$ mg/kg festgestellt. Da es sich bei dieser Probe um ein Bioprodukt handelte, in der kein Schwefeldioxid zugesetzt werden darf, wurde um eine Nachprobenziehung gebeten, um eine Nachuntersuchung durchführen zu können.

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

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.

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.
