

Identität von Pistazien in Süßwaren



Endbericht der Schwerpunktaktion A-008-26

August 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Identität von Pistazien in Süßwaren“ war die Überprüfung von Produkten mit Pistazien, die laut Aufmachung oder Produktinformation aus oder mit Pistazien hergestellt wurden, ob eine Täuschung bzw. eine Streckung mit anderen Nüssen oder Erbsen vorliegt und/oder lediglich Aroma und Farbstoffe enthalten sind.

Es wurden 50 Proben untersucht, davon wurden sieben Proben beanstandet:

- Zwei Proben wurden gemäß LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006 idgF als gesundheitsschädlich bewertet aufgrund nicht deklarerter hoher Mengen an Erdnuss.
- Zwei Proben wurden beanstandet aufgrund nicht eingehaltener Weitergabe von Allergenen gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF.
- Zwei Proben wurden aufgrund von Irreführung gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) beanstandet, da die Zusammensetzung der deklarierten Zutaten nicht mit den analytisch bestimmten Zutaten übereinstimmte.
- Eine Probe wurde aufgrund der Verwendung eines nicht für die Warengruppe zugelassenen Farbstoffes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe beanstandet.

Hintergrundinformation

Nach dem Dubai-Schokolade-Hype tauchen immer mehr Produkte mit Pistazien auf (z. B. Nussmuse, Baklava, Zuckerwaren, Backwaren, Speiseeis etc.).

Diese Produkte können auch Zutaten enthalten, die bei manchen Personen allergische Reaktionen auslösen können. Dazu zählen neben Pistazien auch andere Schalenfrüchte wie zum Beispiel Erdnuss, Haselnuss oder Kaschunuss. Diese potenziell allergenen Zutaten müssen in der Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis deutlich hervorgehoben gekennzeichnet werden bzw. muss dem Kunden eine Information – schriftlich oder mündlich – vorliegen, welche allergenen Inhaltsstoffe in der Ware vorhanden sind.

Ebenso sind häufig hohe Anteile an Pistazie bzw. niedrige Anteile anderer, preiswerterer Schalenfrüchte deklariert, die teilweise nicht mit der analytischen Bestimmung übereinstimmen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 03. Februar bis 25. März 2026

Gesamtprobenzahl: 50, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben
Burgenland	3
Kärnten	2
Niederösterreich	9
Oberösterreich	6
Salzburg	4
Steiermark	6
Tirol	6
Vorarlberg	3
Wien	11
Gesamtprobenzahl	50

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006 idgF
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 14,0 Prozent.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	43	86,0	(74 %; 93 %)
beanstandet	7	14,0	(7 %; 26 %)
gesamt	50	100,0	---

Tabelle 3: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
2	4,0	gesundheitsschädlich
1	2,0	Allergeninfo VO_AT 175/2014 Inform.-Weitergabe/Doku
1	2,0	Allergeninfo VO_AT 175/2014 Inform.-Weitergabe/Doku; Allergeninformationsverordnung Nr. 175/2014 (abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum)
1	2,0	Irreführung - in Bezug auf die Eigenschaften (§ 5 Abs. 2 Z 1 LMSVG)
1	2,0	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
1	2,0	Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 (Zusammensetzung)

Eine Probe, die zwei Mal gezogen wurde, wurde aufgrund eines nicht deklarierten, hohen Erdnussanteils als gesundheitsschädlich im Sinne von § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006 idgF und somit nicht sicher gemäß Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingestuft.

Bei zwei Proben, die in eigener Produktion hergestellt wurden, gab es im Verkaufsraum zwar eine schriftliche Information über Allergene, die in allen Produkten enthalten sein könnten, aber auf Nachfrage des Aufsichtsorgans wurde verweigert, Allergeninformationen spezifisch zu den gezogenen Proben bereit zu stellen. Bei diesen beiden Proben wurden die laut LMIV

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.

Anhang II gelisteten Allergene Erdnuss, Walnuss, Kaschnuss und Pistazie bzw. Walnuss, Kaschnuss und Pistazie nachgewiesen, die Weitergabe der enthaltenen Allergene gemäß § 3 Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF war allerdings nicht gegeben.

Bei zwei weiteren Proben gab es einen Hinweis im Sinne von „Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten“, die analytisch bestimmten Schalenfrüchte Haselnuss und Erdnuss waren allerdings nicht in Spuren vorhanden, sondern bereits in Mengen, die gemäß ALTS-Schwellenwertempfehlung als Zutaten einzustufen sind. Diese Proben wurden gemäß Artikel 7 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 als irreführend bezüglich ihrer Zusammensetzung beanstandet.

Eine Probe enthielt laut Zutatenliste einen laut Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (LM-ZusatzstoffeV) nicht für diese Kategorie (Nussmuse) zugelassenen Farbstoff: Chlorophylle und Chlorophylline (E 141ii), und wurde beanstandet.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.gv.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.
