

Zusatzstoffe in Pökel- und Gewürzmischungen für Fleischerzeugnisse

Endbericht der Schwerpunktaktion A-044-19



März 2020

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren, Umrötemitteln und Antioxidationsmitteln in Mischungen für die Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen.

Es wurden 29 Proben aus ganz Österreich untersucht.

Vier Proben wurden beanstandet:

- bei drei Proben wurden Pflanzenfasern verwendet, die nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprachen
- bei einer Mischung waren die Zutaten am Etikett der hergestellten Wurst nicht vollständig aufgezählt.

Hintergrundinformation

Zusatzstoffe werden zur Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen als Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, Umrötemittel, Antioxidationsmittel und zu anderen technologischen Zwecken eingesetzt. In den Fertigerzeugnissen sind die verwendeten Zusatzstoffe zum Teil abgebaut, umgewandelt oder reagieren mit den Inhaltsstoffen der Fleischwaren, sodass eine analytische Prüfung von Zusatzstoffen im verzehrfertigen Produkt keine genauen Rückschlüsse auf die tatsächliche Verwendung zulässt.

Im Rahmen der vorliegenden Schwerpunktaktion wurden daher Pökelsalze, Umrötemittel, Kuttermittel, Zusatzstoffmischungen und Gewürzmischungen mit Zusatzstoffen, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, als solche untersucht.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 29

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr.1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aroma-eigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 13,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	25	86,2	(69 % ; 94 %)
beanstandet	4	13,8	(6 % ; 31 %)
gesamt	29	100,0	---

26 Proben entsprachen im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Bei drei Proben wurden Pflanzenfasern verwendet, die nicht den Vorgaben der EG Zusatzstoffverordnung entsprachen. Bei einer Probe waren die Zutaten am Etikett der daraus hergestellten Wurst nicht vollständig aufgezählt.

Bei der Verwendung der Gewürzzubereitungen nach den Dosierempfehlungen der Hersteller ergab sich keine Überschreitung der Grenzwerte für Methyleugenol und Safrol in Fleischerzeugnissen.

Die zur Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen in Österreich verwendeten Pökel- und Gewürzmischungen mit Zusatzstoffen waren im Rahmen der durchgeführten Untersuchung und der Dokumentenprüfung als sicher einzustufen und entsprachen mit Ausnahme des Einsatzes von Pflanzenfasern bei drei Proben den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

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.

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.