

# Konservierungsstoffe in teilweise haltbar gemachten Fischereierzeugnissen



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-018-23

November 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung auf den Zusatz von Benzoe- und Sorbinsäure, bei Krebstieren, Kopffüßern und gegebenenfalls gesalzenem Trockenfisch auch auf den Zusatz von Sulfit. Eingelegte Heringe und Sprotten wurden zusätzlich auf Nitrat untersucht.

79 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

## Hintergrundinformation

---

Für teilweise haltbar gemachte Fischereierzeugnisse sind Höchstwerte zu Konservierungsstoffen festgelegt. Zu dieser recht inhomogenen Produktgruppe zählen z. B. in Öl eingelegte und häufig auch gereifte Fischereierzeugnisse wie Anchovis, Sardellenringe, Lachsersatzprodukte, aber auch Fische in Marinaden wie Rollmops und weitere Heringsfischerzeugnisse. In Lake oder Öl eingelegte Krebstiere und Tintenfische sowie Surimi fallen auch in diese Produktgruppe.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 79

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

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

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	79	100,0	(96 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 4 %)
gesamt	79	100,0	---

In 18 Proben wurde Benzoesäure und davon in fünf Proben zusätzlich Sorbinsäure nachgewiesen. Bei allen Proben waren die Konservierungsstoffe auf der Verpackung deklariert. Bei zwei Proben wurde der Höchstwert nur unter der Berücksichtigung der Messunsicherheit nicht überschritten, daher wurde in diesen Fällen ein Hinweis verfasst.

In weiteren vier Proben wurde Sulfid im Spurenbereich (unter 10 mg/kg) nachgewiesen. Nitrat war in 17 Heringsprodukten ebenfalls in geringen Mengen (1,5 bis maximal 5 mg/100 g) nachweisbar, in diesen Fällen dürfte es sich jedoch um den Nitratgehalt der Gemüsebeilage (Zwiebel, Kraut) handeln.

## 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)

---

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.

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.