

Untersuchung von Tafelsüßen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-027-19



Jänner 2020

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Kennzeichnung und Zusammensetzung von Tafelsüßen sowie die Prüfung des Hygienestatus von flüssigen Tafelsüßen.

36 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

Zwölf Proben wurden beanstandet:

- Die Beanstandungen betrafen vorwiegend Kennzeichnungsmängel. Die mikrobiologische Überprüfung erbrachte keine Auffälligkeiten hinsichtlich des Hygienestatus der Proben.

Hintergrundinformation

Auch im Rahmen früherer Schwerpunktaktionen zeigte sich, dass die Kennzeichnungsvorgaben für Tafelsüßen noch nicht lückenlos umgesetzt wurden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 36

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe
- Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel.

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 33,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	24	66,7	(50 %; 80 %)
beanstandet	12	33,3	(20 %; 50 %)
gesamt	36	100,0	---

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.

Die Beanstandungsquote gesamt (33,3%) ist im Vergleich zum Ergebnis der im Jahr 2018 (A-002-18: 35,9 %) durchgeführten Aktion leicht gesunken. Die Beanstandungen betrafen mehrheitlich die Aufmachung und Kennzeichnung der Proben.

Bei neun Proben gab es Mängel hinsichtlich der Kennzeichnung nach den Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Zwei Proben wiesen nicht zulässige nährwertbezogene- oder gesundheitsbezogene Angaben auf.

Eine Probe (Streusüße) wurde aufgrund einer Verunreinigung mit dem nicht deklarierten Süßungsmittel Aspartam nach der EG Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beanstandet. Aufgrund der geringen Konzentration an Aspartam in der Streusüße war nicht von einem erhöhten Gesundheitsrisiko für Personen mit der angeborenen Stoffwechselerkrankung „Phenylketonurie“ infolge des Verzehrs der Probe auszugehen.

Bei einer Probe (Backmischung) wurden die Süßungsmittel Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954) zur Herstellung verwendet. Cyclamat ist in feinen Backwaren nicht zugelassen, für Saccharin bestehen Einschränkungen auf Oblaten und Eiswaffeln ohne Zuckerzusatz. Da als Verwendungszweck der Backmischung die Herstellung von feinen Backwaren wie „Gugelhupf“ und „Cupcakes“ angeführt war, entsprach die Zusammensetzung der Backmischung nicht den Vorgaben der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe.

Eine Probe wies eine mangelhafte Anbringung der verpflichtenden Angabe über die Zusammensetzung der Tafelsüße auf.

Die mikrobiologische Überprüfung erbrachte keine Auffälligkeiten hinsichtlich des Hygienestatus der Proben.

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.