

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

13. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Feinkosterzeugnissen

Zeitraum: I. - IV. Quartal
Probenzahl: 50
Verantwortlich: Dr. Strobel

Neben der mikrobiologischen Anfälligkeit ist die korrekte Angabe von Zusatzstoffen ein Schwerpunkt der Untersuchung und Beurteilung von Feinkosterzeugnissen.

Dabei ist der Gehalt an Zusatzstoffen gemäß § 9 Abs. 1 und 2 Zusatzstoffzulassungsverordnung bei der Abgabe an Verbraucher kenntlich zu machen. Die Art und Weise der Kenntlichmachung regelt sich nach § 9 Abs. 6 gleicher VO.

Die Untersuchungen aus den Vorjahren belegen eine nach wie vor hohe Beanstandungsquote insbesondere bei lose abgegebenen Feinkosterzeugnissen wegen fehlender bzw. fehlerhafter Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.

Insgesamt wurden im Rahmen dieses Untersuchungsschwerpunktes 150 Proben pflanzliche Feinkostsalate und emulgierte Soßen auf das Vorhandensein und die korrekte Kenntlichmachung von Zusatzstoffen geprüft, davon 131 Proben auf Konservierungsstoffe und 19 Proben auf Süßstoffe.

Bei 15 der lose abgegebenen Feinkostsalate und -soßen waren die in technologisch wirksamer Menge vorhandenen Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure nicht kenntlich gemacht. Der analytisch nachgewiesene Süßstoff Saccharin war bei 4 lose abgegebenen Feinkostsalaten und -soßen nicht angegeben. Bei einer Probe fehlte weiterhin die korrekte Kenntlichmachung der Süßungsmittel i. V. m. der Verkehrsbezeichnung.

Insgesamt waren 20 Proben (13 %) wegen fehlender oder fehlerhafter Kenntlichmachung von Zusatzstoffen zu beanstanden. Höchstmengenüberschreitungen wurden bei den untersuchten Proben im Berichtszeitraum nicht festgestellt.