
Schwerpunktbericht 14-2013

Überprüfung der Kenntlichmachung des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure in lose abgegebenen Wurst- und Fleischwaren

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure wird häufig in Kombination mit Nitritpökelsalz eingesetzt, weil es die Umrötung der Wurst- und Fleischwaren stabilisiert. Damit trägt es zu einem attraktiven Aussehen der Erzeugnisse bei.

Die Kenntlichmachung der Verwendung des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure bei loser Abgabe ist lebensmittelrechtlich verpflichtend, da durch eine fehlende Kenntlichmachung der Verbraucher getäuscht werden kann, was die Zusammensetzung bzw. Frischegrad der Erzeugnisse betrifft.

Bislang wurden dazu in Wurst- und Fleischwaren in Sachsen-Anhalt keine systematischen Untersuchungen angestellt. Um diese Lücke zu schließen, wurde im Jahre 2013 ein qualitatives Testverfahren etabliert und validiert.

Auf den Parameter „reduzierende Substanzen als Ascorbinsäure“ wurden im Verlauf des Jahres 44 lose an den Verbraucher abgegebene Wurst- und Fleischwaren untersucht. In 10 Fällen (23%) wurden „reduzierende Substanzen als Ascorbinsäure“ nachgewiesen und die entsprechenden Erzeugnisse wegen fehlender Kenntlichmachung des verwendeten Antioxidationsmittels beanstandet.

Die Beanstandungsquote zeigt, dass die Kenntlichmachung von Antioxidationsmitteln bei der losen Abgaben von Wurst- und Fleischwaren für handwerkliche Hersteller nicht selbstverständlich ist. Bei anderen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen wie Konservierungsstoff Nitrit oder Phosphat verhält es sich ähnlich.

Das Ergebnis der Schwerpunktaufgabe zeigt, dass eine laufende Überprüfung des Sachverhaltes angezeigt ist.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403