

Ergeht an:
 BVA-Mitglieder Konditoren
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter

Durchwahl


Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

12.11.2018

Konditoren-RS 016/2018

Lebensmittelrecht	Farbstoffe in Süßwaren	
Betrifft: Verwendung Azofarbstoffe/Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung		Frist: -
<p>Kurzinfo: Aus gegebenen Anlass möchten wir die Informationen zur richtigen Verwendung von Farbstoffen in Erinnerung rufen: Die Rechtsvorschriften der Europäischen Union legen fest, in welchen Lebensmitteln Zusatzstoffe (Farbstoffe) verwendet werden können und welche Höchstmenge je nach Art des Lebensmittels zugesetzt werden darf.</p> <p>Azofarbstoffe müssen neben ihrer allgemeinen Kennzeichnung den Warnhinweis "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" tragen (gilt auch für offene Produkte).</p>		

In der letzten Sitzung der Codex-Unterkommission „Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe“ wurden wir darauf hingewiesen, dass es bei Macarons hinsichtlich der Höchstwerte von Azofarbstoffen immer wieder zu Überschreitungen kommt.

Zur Erinnerung: Azofarbstoffe fallen unter die Kategorie der Farbstoffe und sind somit Zusatzstoffe. Gemäß EU-Rechtsvorschriften bedürfen alle Zusatzstoffe einer Zulassung, bevor sie in Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Weiters sind für einzelne Farbstoffe in verschiedenen Lebensmittelkategorien Verwendungshöchstmengen festgelegt worden. Mit Höchstmengen soll sichergestellt werden, dass die auf europäischer Ebene festgesetzte akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake - ADI) eingehalten wird.

Der ADI-Wert definiert die Menge eines Zusatzstoffes in Milligramm (der Substanz) pro Kilogramm Körpergewicht, die ein Mensch ein ganzes Leben täglich ohne Risiko aufnehmen kann. Die zur Verwendung im Endprodukt zugelassenen Mengen werden so gemessen, dass die ADI-Werte bei normaler gemischter Kost nicht erreicht werden können.

Die erlaubte Menge an Zusatzstoffen in einem Lebensmittel richtet sich nach:

- den in den Rechtsvorschriften festgelegten zulässigen Höchstmengen und
- mangels solcher: nach der guten Herstellungspraxis "quantum satis" ("so wenig wie möglich, so viel wie notwendig").

Azofarbstoffe unterliegen der Gruppe III - Lebensmittelfarbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung. Die Höchstmengen sind nicht nur von dem Zusatzstoff abhängig, sondern auch davon, in welchem Produkt sie angewandt werden sollen (siehe Beilagen 1+2).

Lebensmittel mit den Azofarbstoffen

- Gelborange S (E 110),
- Chinolingelb (E 104),
- Azorubin (E 122),
- Allurarot AC (E 129),
- Tartrazin (E 102) und
- Cochenillerot A (E 124),

müssen seit 20.7.2010 neben ihrer allgemeinen Kennzeichnung (Klassenname, gefolgt vom spezifischen Namen oder der E-Nummer) den Warnhinweis "*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen*" tragen.

Achtung, dieser Hinweis ist bei Verwendung von Azofarbstoffen auch bei offenen Produkten anzubringen.

Grundsätzlich sollten auch die Begleitpapiere der gekauften Farbstoffe, über das Mischungsverhältnis des Farbstoffs Auskunft geben. Außerdem sollten diese Papiere auch über Informationsquellen zu den Höchstmengen aufklären. Manche Lieferanten haben auf Ihren Produktdatenblättern sogar die zulässigen Höchstdosagen für die häufigsten Anwendungen ihrer Farben angeführt.

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - Lebensmittelfarbstoffe mit kombinierten Höchstmengenbeschränkungen B2 - Überblick über ausgewählte Lebensmittelkategorien aus der EU-Liste
--------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Leo Jindrak e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin