Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

16.02.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

Überwachungsschwerpunkte bei saisonalen Produkten liefern durchweg positive Befunde

ASSY / Pixabay

Minister Peter Hauk MdL: „Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg sorgen mit ihren Untersuchungen für einen unbeschwerten Genuss von Faschingsgebäck und alkoholfreiem Sekt und Wein“

„Auch, wenn aufgrund der Corona-Pandemie die anstehenden Faschingstage in diesem Jahr weniger närrisch ausfallen werden, können wir uns dennoch am klassischen Gebäck zur Faschingszeit erfreuen. Berliner, Fastnachtsküchle, Quarkbällchen, Apfelballen, Narrenstangen und Co. sind stets beliebte Leckereien. Aufgrund ihrer Zutaten und Herstellungsweise sind diese Produkte eigentlich prädestiniert für die Bildung des Prozesskontaminants Acrylamid. Dieser Stoff kann auf natürliche Weise bei sehr starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln entstehen. Erfreulicherweise wurden vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart in keiner der 60 in den Jahren 2019 bis

2021 untersuchten Proben nennenswerte Gehalte gefunden. In 80 Prozent der Proben wurde sogar überhaupt kein Acrylamid gefunden. Diese positive Beobachtung setzt sich auch im Jahr 2022 fort, denn auch hier waren bislang alle untersuchten Proben unauffällig", sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk MdL, am Mittwoch (16. Februar) in Stuttgart.

„Ähnlich gut sieht es bei den Untersuchungen der CVUAs Stuttgart und Freiburg solcher Gebäcke auf trans-Fettsäuren aus. Nur zwei von 68 Proben aus diesem und dem vergangenen Jahr überschritten die gesetzliche Vorgabe mit drei bzw. fünf Prozent bezogen auf den Fettanteil. Im Vergleich dazu liegt der im April 2019 erlassene EU-Grenzwert bei zwei Prozent bezogen auf den Fettanteil", erklärte Minister Hauk. Da die beiden auffälligen Proben jedoch aus dem Februar 2021 stammten, fallen sie noch in eine vom EU-Gesetzgeber vorgesehene Übergangsregelung.

Keine Grenzwertüberschreitungen bei alkoholfreiem Wein

Nicht nur in der nach Fasching anstehenden Fastenzeit erfreuen sich alkoholfreie Weine und weinähnliche Produkte immer größerer Beliebtheit. Von 2019 bis 2021 wurden vom CVUA Stuttgart bei 60 umgangssprachlich als „alkoholfreier Sekt" bekannten Produkten und bei 15 als alkoholfreier Wein deklarierten Produkten überprüft, ob die rechtliche Vorgabe eingehalten ist, wonach diese Produkte einen vorhandenen Alkoholgehalt von maximal 0,5 % Vol. aufweisen dürfen. Parallel wurden auch 33 aromatisierte Produkte auf Basis von alkoholfreiem Wein und fünf Proben alkoholfreier weinähnlicher Produkte (z.B. alkoholfreier Apfelwein) untersucht. „Bei keiner dieser ‚alkoholfrei' deklarierten Produkte wurde die festgelegte Grenze von 0,5 % Vol. überschritten. Erfreulich war, dass bei 74 Proben ein vorhandener Alkoholgehalt von unter 0,1 % Vol. nachgewiesen werden konnte", so Minister Hauk.

Hohe Sicherheit bei Luftballons

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt am CVUA Stuttgart sind im Bereich der Kunststoffartikel auch Luftballons in allen Formen und Farben, die gerne zur Faschingsdekoration verwandt werden. Die Untersuchungsergebnisse der Jahre 2017 bis 2021 zeigen, dass die Grenzwerte für die Abgabe an Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen überwiegend eingehalten werden. Lediglich vier von 108 untersuchten Proben lagen oberhalb des zulässigen Grenzwerts. „Die Sicherheit von Luftballons ist in der Regel gut. Allerdings ist hier weiterhin eine sorgfältige Überwachung des Produktionsprozesses durch den Hersteller außerordentlich wichtig", erläuterte Minister Hauk.

„Trotz dieser für die Verbraucherinnen und Verbraucher durchweg positiven Befunde behalten die Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter saisonale Produkte auch weiterhin im Auge", so Minister Hauk abschließend.

Hintergrundinformationen:

Acrylamid wird als „wahrscheinlich krebserregend" für den Menschen eingestuft. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stellte in ihrem Gutachten von 2015 fest, dass Acrylamid das potentielle Krebsrisiko für Verbraucher aller Altersgruppen erhöht. Der herstellungsbedingte

Kontaminant sollte daher in Lebensmitteln nach dem ALARA-Prinzip (ALARA = as low as reasonable achievable) so gering wie möglich enthalten sein.

Ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung kommen in der Natur größtenteils in der cis-Konfiguration vor. Durch die industrielle Teilhärtung (partielle Hydrierung) von pflanzlichen Ölen mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie bei der Fettraffination entstehen neben gesättigten Fettsäuren auch trans-Fettsäuren. Durch die veränderte räumliche Anordnung und Ausdehnung des Moleküls, besitzen sie im Vergleich zu den jeweiligen cis-Stereoisomeren höhere Schmelz- und Siedetemperaturen, sodass sie bei Raumtemperatur halbfest bis fest sind. Negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit durch einen hohen Konsum solcher Fettsäuren, wie das erhöhte Risiko von Herzkreislauferkrankungen, sind eindeutig belegt.

Weitere Untersuchungsergebnisse zu Berlinern aus den vergangenen Jahren finden Sie unter
Berliner mit „guten Fetten" hergestellt und
Trans-Fettsäuren – Besserung in Sicht?

Nitrosamine sind Stoffe, die als krebserregend eingestuft sind, wovon einige sogar als genotoxische Kanzerogene gelten. Diese können direkt mit unserem Erbgut reagieren und dieses schädigen. Bei nitrosierbaren Stoffen handelt es sich um Vorstufen der Nitrosamine, die sich beim Herstellungsprozess und insbesondere bei der Vulkanisation (also der Stabilisierung und Härtung von Gummimischungen) aus den hier verwendeten Hilfsstoffen (wie z. B. Dithiocarbamate und Thiurame) bilden können. Auch für diese Stoffe ist das ALARA-Prinzip anzuwenden.

Weitere Informationen zum durchgeführten Untersuchungsprogramm, das neben dem Luftballons auch Einmalhandschuhe sowie Spielfiguren für Babys im Fokus hatte..

Link dieser Seite:

https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/ueberwachungsschwerpunkte-bei-saisonalen-produkten-liefern-durchweg-positive-befunde

// //