

Echtheit von Süßwaren und Backwaren mit Marzipan



Endbericht der Schwerpunktaktion A-015-24

Oktober 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, bei Zuckerwaren, Kakao- und Schokoladeprodukten mit Marzipan und feinen Backwaren mit Marzipan oder Mandeln zu prüfen, ob die Zusammensetzung mit der deklarierten Verkehrsbezeichnung und der Zutatenbezeichnung übereinstimmt und die Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuchs erfüllt sind. Weiters sollte untersucht werden, ob zur Herstellung von Makronen alleinig Mandeln oder Marzipan und keine anderen fettreichen Samen (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse) oder Aprikosenkerne verwendet wurden.

51 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Bei einer Probe „Honig Marzipan“ wurde die Sachbezeichnung beanstandet

Hintergrundinformation

Gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch besteht Rohmarzipan (Marzipanrohmasse) aus einem angerösteten, innig vermengten Gemisch von geschälten, enthäuteten und zerkleinerten Mandeln mit Zucker und Zuckerarten, Wasser und Zusatzstoffen. Marzipan-ähnliche Waren, die anstelle von Mandeln Aprikosenkerne, Walnüsse oder Haselnüsse enthalten, dürfen nicht unter der Bezeichnung „Marzipan“ in Verkehr gesetzt werden.

Makronen werden aus zerkleinerten Mandeln oder Marzipan, Zucker und Zuckerarten, Eiklar und weiteren Zutaten hergestellt. Die Bezeichnung Makronen ist nur bei der alleinigen Verwendung von Mandeln oder Marzipan zulässig.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 51, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B 14 Zuckerwaren und Kapitel B 18 Backerzeugnisse

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,0 Prozent.

Gesamt

Tabelle 1: Beurteilungsquoten - gesamt

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	50	98,0	(90 %; 100 %)
beanstandet	1	2,0	(0 %; 10 %)
gesamt	51	100	---

Feine Backwaren

Tabelle 2: Beurteilungsquoten – Feine Backwaren

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	17	100	(85 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 15 %)
gesamt	17	100	---

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.

Gefüllte Schokolade, Pralinen

Tabelle 3: Beurteilungsquoten – Gefüllte Schokolade, Pralinen

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	16	100	(84 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 16 %)
gesamt	16	100	---

Marzipan, Marzipan-Süßwaren

Tabelle 4: Beurteilungsquoten - Marzipan-Süßwaren

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹	davon mit Hinweis (Anzahl)²
nicht beanstandet	17	94,4	(74 %; 99 %)	2
beanstandet	1	5,6	(1 %; 26 %)	0
gesamt	18	100	---	2

Bei einer Probe wurde die Sachbezeichnung („Honig Marzipan“) beanstandet. Bei sieben Proben erging ein Hinweis zur Zusammensetzung.

Bei sechs Proben mit Marzipan wurden mit dem Verfahren der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) Spuren (< 0,04 %) von nicht deklarierten Aprikosenkernen nachgewiesen, bei einer Backware auf Mandel- und Haselnussbasis wurden Spuren (< 0,04 %) von nicht deklarierten Pistazien festgestellt. Es gab keine Überschreitung des gesetzlichen Grenzwertes für Blausäure in Marzipan. Alle Proben wiesen ein für Mandeln und Marzipan typisches Fettsäurespektrum und ein charakteristisches Verhältnis von Alpha-Tocopherol und Gamma-Tocopherol auf. Zwei Proben enthielten neben Marzipan auch Persipan, welches korrekt angeführt war.

Es gab keine Hinweise auf eine Verfälschung von Marzipan durch den Austausch von Mandeln durch Aprikosenkerne, Haselnüsse oder Walnüsse. Alle als „Makronen“ gekennzeichneten Produkte entsprachen den Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuches.

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.