



Tierische Zutaten in veganen Speisen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-024-17

November 2017

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF) Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)





Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Speisen, die in der Gastronomie als vegan angeboten werden, ob sie tatsächlich ohne tierische Zutaten hergestellt wurden.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

"Vegan" sind Lebensmittel, die nicht tierischen Ursprungs sind. Sie dürfen auch keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) und keine Verarbeitungs-Hilfsstoffe tierischen Ursprungs enthalten.

Die veganen Speisen wurden auf Milch- bzw. Molkenproteine, Eiprotein und Proteine von Geflügel, Rind, Schwein und Schaf untersucht.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	75	100,0	(96 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 4 %)
gesamt	75	100,0	

In 56 % der untersuchten Proben wurden tierische Proteine festgestellt. Aus der nachgewiesenen Menge an tierischen Bestandteilen wurde abgeschätzt, ob es sich um eine Menge handelt, die als Zutat des Lebensmittels plausibel erscheint. (z. B. 1 Ei, 1/16l Milch, ...). Aufgrund der geringen Menge der Proteine war in diesen Fällen anzunehmen, dass es sich nicht um Zutaten, sondern um Kontaminationen handelt.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Seite 2 von 3

_

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 schmäler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.





www.bmgf.gv.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.