

Transfettsäuren in Plunderteig- und Blätterteiggebäck

Endbericht der Schwerpunktaktion A-010-22



Oktober 2022

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, die Einhaltung des festgelegten Höchstgehaltes von Transfettsäuren in Plunderteig- und Blätterteiggebäck zu überprüfen.

45 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

Hintergrundinformation

Trans-Fettsäuren sind aus ernährungsphysiologischer Sicht ein unerwünschter Bestandteil unserer Ernährung. In der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln ist in Anhang III Teil B u. a. ein Höchstgehalt für trans-Fettsäuren in Lebensmitteln, die für den Endverbraucher bestimmt sind von 2 g / 100 g Fett festgelegt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 45

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 860/2022

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	45	100,0	(94 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 6 %)
gesamt	45	100,0	---

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.

- Eine Probe Apfelblättermitteltasche wies einen Gehalt an Transfettsäuren von 2,20 g / 100 g Fett auf. Unter Berücksichtigung der Messunsicherheit von 0,67 g / 100 g Fett war die Probe nicht zu beanstanden.
- Eine Probe Käsestangerl wies einen Gehalt an Transfettsäuren von 2,45 g / 100 g Fett auf. Nach Abzug der Messunsicherheit von 0,74 g / 100 g Fett war auch diese Probe nicht zu beanstanden.

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.