

Gluten in glutenfreien Produkten in der Gastronomie



Endbericht der Schwerpunktaktion A-703-23

Oktober 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Auslobung „glutenfrei“ für die in der Gastronomie, in Bäckereien und Bäckereiverkaufsstellen, Konditoreien und Kaffeehäusern angebotenen und als „offene Ware“ verkauften Produkte.

Insgesamt wurden 99 Proben aus ganz Österreich untersucht. 19 Proben wurden beanstandet:

- Alle Proben wegen Gluten, sechs davon waren wegen ihres hohen Glutengehalts gesundheitsschädlich

Hintergrundinformation

Menschen, die an Zöliakie erkrankt sind, leiden an einer dauernden Glutenunverträglichkeit. Sie müssen glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Hartweizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen meiden. Daher helfen dieser Bevölkerungsgruppe die bereitgestellten Informationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln. Werden Lebensmittel mit dem Hinweis „glutenfrei“ ausgelobt, so beträgt der Höchstgehalt an Gluten 20 mg/kg.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 99

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl Nr. 13/2006 idgF

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 19,2 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	80	80,8	(72 %; 87 %)
beanstandet	19	19,2	(13 %; 28 %)
gesamt	99	100,0	---

Eingereicht, untersucht und begutachtet wurden folgende Kategorien:

- Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck: 24 Proben
- Feinback- und Konditorwaren: 31 Proben
- Erzeugnisse aus Getreide: eine Probe (Cornflakes)
- Gastronomie (Pizza, Toasts, Burger, Süßspeisen): 43 Proben

Sechs Proben (davon drei Brote, zwei Feinbackwaren, ein Hamburgerbrötchen) wurden als „nicht sicher - gesundheitsschädlich“ beurteilt: Die analysierten Werte reichten von 1.241 mg/kg Gluten bis 10.600 mg/kg Gluten. Wenn die rechnerisch analysierten Glutengehalte pro Tag über dem Schwellenwert von 50 mg Gluten pro Tag liegen, ergibt sich für die zöliakiekranken Endverbraucher ein ernstes Risiko für ihre Gesundheit.

13 Proben (sechs Brote, fünf Feinbackwaren, zwei Süßspeisen) entsprachen nicht der Verordnung über glutenfreie Lebensmittel und Lebensmittel mit reduziertem Glutengehalt: Die analysierten Werte reichten von 41 mg/kg Gluten bis 541 mg/kg Gluten. Auch nach Abzug der Messunsicherheiten lagen die Werte deutlich über dem definierten „glutenfreien“ Wert von 20 mg/kg.

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.

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.