



PROJEKTER – SLUTRAPPORT

Transfedtsyrer i udvalgte fødevarer

J. nr.: 2017-27-61-00803

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen ønsker løbende at følge indholdet af transfedt i fødevarer for at undersøge, om de danske regler, der skal beskytte forbrugerne er overholdt. Fødevarestyrelsen har derfor i samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen løbende (med 2 – 3 års mellemrum) udtaget prøver af relevante fødevarer for at kontrollere indhold af industrielt fremstillet transfedtsyrer (IP-TFA) og derved også følge udviklingen af markedet. Erfaringen fra tidligere kontrol viser, at der fortsat findes enkelte overtrædelser, især for importerede produkter.

Derudover er der i øjeblikket høj fokus på transfedt i EU-regi, hvor EU-Kommissionen overvejer, hvordan transfedt eventuelt skal reguleres på EU-niveau. I den forbindelse er det relevant at have opdaterede data om indholdet af transfedtsyrer i fødevarer på det danske marked, herunder fokus på importerede produkter.

Fødevarestyrelsen har derfor i efteråret 2017 udtaget 50 prøver af udvalgte fødevarer, som erfaringsmæssigt indeholder hærdede eller delvist hærdede fedtstoffer (fx kiks, kager, vafler, margarine, chips, popcorn, pommefrites, konfekturer, m.v.).

Regler

- Bekendtgørelse nr. 1427 af 03/12/2015 om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v.

Indhold af IP-TFA må i henhold til bekendtgørelsen ikke overstige 2 g pr. 100 g olie eller fedtstof.

METODE OG RESULTATER

Prøver

Fødevarestyrelsen har i samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen i efteråret 2017 udtaget i alt 50 prøver af udvalgte fødevarer, som angivet i tabellen nedenfor. Der blev udtaget prøver af produkter, hvor der var angivet brug af delvist hærdet eller hærdet fedtstof i ingredienslisten, eller hvor der var begrundet mistanke om, at denne type fedtstof fandtes i produktet, blandt andet på baggrund af tidligere undersøgelser. Det var vanskeligt at finde produkter, som var deklareret med indhold af delvist hærdede fedtstoffer, men der blev fundet nogle prøver med deklareret hærdet fedtstof.

Af de 50 fødevarer var 19 dansk producerede og 31 udenlandske.

Produkttyper	Antal prøver
Skærekager/tørkager	11
Småkager	6
Kiks	6



Wienerbrød	4
Vafler	4
Chips	5
Popcorn	1
Fast food: Falafel og samosa	4
Pommes frites	2
Konfektur: karamel	1
Margarine: plantemargarine	1
Chokolade mousse pulver	3
Peanut butter	2

Resultater

I ét af de importeret produkter af kiks blev der fundet et indhold af transfedtsyrer på 4,6 g/100g fedt. Der var deklareret indhold af delvist hærdet/hydrogeneret palmeolie samt mælkebestanddele, men da der ikke blev fundet indhold af smørsyre i produktet, antages transfedtsyreindholdet udelukkende at stamme fra IP-TFA. Det er derfor en overtrædelse af bekendtgørelsen.

Alle øvrige prøver havde indhold af IP-TFA under 2 g/100 g fedt.

I forhold til tidligere undersøgelser er dette det laveste antal overtrædelser (2 %), der er konstateret, siden de danske regler blev indført.

Tabellen nedenfor viser antal produkter med mere end 2 g IP-TFA pr. 100 g fedt for de tidligere undersøgelser. Totalt antal analyserede fødevarer, den procentvise overskridelse og antallet af udenlandske produkter med mere end 2 g IP-TFA pr. 100 g fedt er også opgivet.

År	Antal produkter med indhold af IP-TFA over 2 g/100 fedt i forhold til det totale antal produkter	Antal udenlandske produkter med indhold af IP-TFA over 2 g/100 fedt
2002-2003	65 af 253 (26%)	29
2004-2005	17 af 148 (11%)	12
2006-2007	4 af 45 (9%)	4
2010	7 af 96 (7%)	6
2012-2013	6 af 95 (6%)	6

KONKLUSION OG VURDERING

Af de 50 prøver i projektet blev der kun fundet én importeret prøve, der ikke overholdt kravet om maksimalt indhold på 2 g IP-TFA pr. 100 g olie eller fedtstof. Dvs. 2 % af prøverne.

Indholdet af IP-TFA har været faldende, siden den første undersøgelse blev gennemført i 2002-3. Resultaterne fra 2017 er det laveste antal overskridelser, der er konstateret, siden de danske regler for indhold af IP-TFA i fødevarer blev indført i 2003.

Det kan konkluderes, at lovgivningen om IP-TFA fortsat har den ønskede effekt.

Projektleder: Dagny Løvoll Warming, Fødevestyrelsen Ernæring



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Projektansvarlig på Fødevarestyrelsens laboratorium i Aarhus: Aase Mikkelsen

Projektansvarlig på DTU Fødevareinstituttet: Anette Bysted

Kontaktperson: Dagny Løvoll Warming, Fødevarestyrelsen Ernæring (dlw@fvst.dk)

Dato: 7. marts 2018.