

# Neues aus der SENNA Backwelt

## Die neuesten Informationen zum Thema TRANSFETTSÄUREN

Im März 2009 wurde vom Bundesministerium für Gesundheit ein Verordnungsentwurf eingereicht, der den tolerierten Transfettsäuregehalt in Lebensmitteln in Österreich regeln soll. Das Inkrafttreten der Verordnung ist noch unklar.

### **Was sind Transfettsäuren (TFS) und was bewirken sie?**

„Künstliche“ TFS bilden sich, wenn (sehr weiche) Fette/Öle industriell gehärtet werden, um notwendige Eigenschaften wie Festigkeit, Plastizität oder Stabilität zu erreichen. Künstliche TFS können vor allem in Margarinen, Back- und Frittierfetten zu finden sein.

„Natürliche“ TFS entstehen im Pansen von Wiederkäuern und sind daher im Fleisch und in Milchprodukten dieser Tiere zu finden.

TFS beeinflussen bei einem übermäßigen Verzehr vor allem die Blutcholesteringehalte negativ, und sie senken den Gehalt an „gutem“ LDL Cholesterin im Blut. Erhöhte Blutcholesterinwerte sind ein Risikofaktor für Herz-Kreislauferkrankungen. Daher sollten TFS bei der täglichen Nahrungsaufnahme gering gehalten werden.

### **Derzeitige Regelung zum Thema TFS in Österreich**

Es gibt in Österreich bis jetzt noch keine Regelung über maximal erlaubte TFS-Werte und auch keine gesetzliche Definition, wann ein Produkt als „TFS-arm“ oder „TFS-frei“ bezeichnet werden kann.

Man hat sich daher bisher oft an der dänischen Regelung orientiert, der zufolge bei einem TFS-Wert von unter 1% (gemessen am Gesamtfettanteil) von einem „TFS-freien“ Produkt gesprochen wurde.

### **Der aktuelle Verordnungsentwurf zum Thema TFS in Österreich**

Das Bundesministerium für Gesundheit hat im März einen Verordnungsentwurf eingebracht, der derzeit noch in Begutachtung ist. Demnach soll der TFS-Wert in Lebensmitteln (die Fette oder Öle enthalten), auf 2% (TFS-Gehalt im Gesamtfett) begrenzt werden.

Nicht angewendet soll die Verordnung auf TFS natürlichen Ursprungs (Fette tierischen Ursprungs, wie z.B. Milchfett, Butter).

Weiters darf der Grenzwert bei verarbeiteten, aus mehreren Zutaten bestehenden Lebensmitteln überschritten werden, wenn ihr Gesamtfettgehalt weniger als 20% beträgt und ein TFS-Wert von 4% im Gesamtfett nicht überschritten wird.

Da es sich um einen Entwurf handelt, steht der genaue Inhalt und das Inkrafttreten der Verordnung derzeit noch nicht fest. Es wurde im Verordnungsentwurf von einem Inkrafttreten mit Juni 2009 ausgegangen, ebenso von Übergangsfristen für den Abverkauf von den zu diesem Zeitpunkt bereits hergestellten Produkten. Auf internationaler Ebene wurde aber nun bereits Einspruch gegen diesen Verordnungsentwurf erhoben. Insofern ist unklar ob und wann die Verordnung in Kraft treten wird.

### **Wie hoch sind die TFS-Werte in den SENNA Produkten?**

Da wir uns bei SENNA schon lange mit dem Thema TFS beschäftigen, erfüllen unsere Produkte bereits jetzt weitgehend die aktuell bekannten Vorgaben des Verordnungsentwurfes. Nachfolgend finden Sie eine detaillierte Übersicht über das SENNA Sortiment und die TFS-Werte in unseren Produkten.

Bei weiteren Fragen zum Thema TFS wenden Sie sich bitte einfach an Ihren SENNA Back&Co Berater oder an [senna@senna.at](mailto:senna@senna.at)



**Leidenschaftlich Backen**

# Neues aus der SENNA Backwelt

**Die folgenden Produkte im Vertrieb von SENNA erfüllen bereits jetzt die aktuell bekannten Vorgaben des Verordnungsentwurfs.**

Kategorie	SENNA Produkte	TFS Gehalt in % des Gesamtfettes	Entspricht Verordnungsentwurf
Margarine	• Alle SENNA und MILLA Margarinen	≤ 2%, teilweise < 1%	Ja
Melange Produkte	• SENNA und MILLA Melange Sorten: Universal, Zieh	≤ 2%, teilweise < 1%	Ja
Butter	• Alle SENNA Butterprodukte	< 5% rein aus Milchfett	Ja (da Milchfett ausgenommen)
Halbflüssige Frittierfette	• Alle halbflüssigen SENNA und ECO Frittierfette (Senna Top und Power Fritter, Eco Fritter)	< 1%	Ja
Halbflüssige Bratfette	• Alle halbflüssigen SENNA Bratfette (Senna Bratcreme und Schmelzcreme)	< 1%	Ja
Feste Fette	• SENNA Goldfritter ungehärtet • MILLA Fritter, WIENER Fritter • SENNA Rio-H • SENNA Soft, MILLA Soft	< 1%	Ja
Trennfett und Schneideöl	• Alle SENNA Trennfette und Schneideöle (inkl. Trennfettspray)	< 1%	Ja
Öle	• Alle SENNA Öle (inkl. ÖKO System) • Alle CARAPELLI Öle <sup>1)</sup>	< 1%	Ja
Feinkost	• Alle SENNA und MILLA Feinkost Produkte (Mayo, Ketchup, Senf, Dressings, Saucen)	< 1%	Ja
Convenience/Backen: Cremen, Basisprodukte für Cremen	• Alle SENNA Obersfonds, Schlagcreme, Kaltcreme, Nocciolone-Creme	< 1%	Ja
Convenience/Backen: Füllen	• Alle SENNA Füllen (Fruchtfüllen, Apfelspalten, Trockenfüllen Haselnuss und Mohn) • Alle DARBO Füllen <sup>1)</sup> (Fruchtfüllen, Fruchtcremen)	< 1%	Ja
Convenience/Backen: Teigmischungen	• Alle SENNA Teigmischungen	< 1%	Ja
Convenience/Backen: Toppings	• Alle SENNA Dekorglasuren, Überguss-saucen, Geleeguß, Fondagel, Massa Bianca	< 1%	Ja
	• SENNA Vanillesauce	≤ 4% rein aus Milchfett	Ja (da Milchfett ausgenommen)
Convenience/Backen: Aromen	• Alle SENNA Aromen	< 1%	Ja
TK-Teiglinge und TK-Teige	• Alle SENNA TK-Teiglinge Margarine/ unegart • Alle SENNA TK-Kleingebäcke (Donuts, Krapfen) • Alle SENNA TK-Teige	< 1%	Ja
	• Alle SENNA TK-Teiglinge Butter/vorgegart	< 6% rein aus Milchfett	Ja (da Milchfett ausgenommen)
Antipasti	• Alle SENNA Cucina Italiana Antipasti (inkl. Peperonata und Ratatouille)	< 1%	Ja
Reis (Bali)	• Alle BALI Reisprodukte <sup>1)</sup>	< 1%	Ja
Convenience / Kochen: Trockensortiment (Haco)	• Alle HACO Suppen, Säfte/Saucen, Desserts <sup>1)</sup> • Alle HACO Bouillons ausgenommen Rindsbouillon Chef Paste <sup>1)</sup>	< 2%	Ja
	• HACO Rindsbouillon Chef Paste	< 4%	Ja (da natürliches/ tierisches Fett)
TK-Fertiggerichte (Weinbergmaier)	• Alle WEINBERGMAIER Produkte <sup>1)</sup>	< 2%	Ja
Kürbiskernprodukte/-öle (Steirerkraft)	• Alle STEIRERKRAFT Produkte <sup>1)</sup>	< 1%	Ja
Tomatenprodukte (Valfrutta)	• VALFRUTTA Salsina Pronta <sup>1)</sup>	< 1%	Ja

<sup>1)</sup> Gilt für alle Produkte/Sorten, die im Sortiment von SENNA / SENNA GASTRO / SENNA BACK&CO vertrieben werden.



## Leidenschaftlich Backen

# Neues aus der SENNA Backwelt

**Die folgenden Produkte im Vertrieb von SENNA liegen momentan noch über den aktuell bekannten Vorgaben des Verordnungsentwurfs. Sie werden derzeit überarbeitet und bis Mitte 2009 an den Verordnungsentwurf angepasst.**

Kategorie	SENNA Produkte	TFS Gehalt in % des Gesamtfettes	Anmerkung
Melange Produkte	SENNA und MILLA Melange: Croissantplatte, Ziehplatte	< 5%, teilweise <2%	Rezeptur in Anpassung
Feste Fette	SENNA Goldfritter / 100% Erdnuss	ca. 40%	Alternative: SENNA Goldfritter ungehärtet (<1%) bereits verfügbar
Convenience/Backen: Cremes	SENNA Vanillecreme, Schokocreme, Zitronencreme	< 50% (Transfettwert bezogen auf das Gesamtprodukt < 2%)	Rezeptur in Anpassung

In Zukunft wird unser Newsletter elektronisch verschickt. Wenn Sie diesen weiterhin erhalten möchten, dann schicken Sie uns bitte entweder eine E-mail an [verkauf@senna.at](mailto:verkauf@senna.at) oder füllen Sie den Abschnitt aus und geben Sie diesen Ihrem SENNA Kundenbetreuer mit:

Name.....

Name des Betriebes.....

E-Mail.....

**Vielen herzlichen Dank!**



**Leidenschaftlich Backen**