

Gemeinsame Initiative der deutschen Lebensmittelwirtschaft und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Hinblick auf die „Leitlinien zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“

Die Lebensmittelwirtschaft arbeitet bereits seit Jahren erfolgreich daran, den Gehalt an *trans*-Fettsäuren aus teilgehärteten Fetten in Lebensmitteln zu reduzieren. Die hierdurch deutlich abgesenkten Werte und inzwischen erreichten durchschnittlichen Aufnahmemengen von *trans*-Fettsäuren in der Bevölkerung sind gesundheitlich unbedenklich^{1,2,3,4}.

Abb. 1
MITTLERER TFA-VERZEHR DER BEVÖLKERUNG IN DEUTSCHLAND 2009

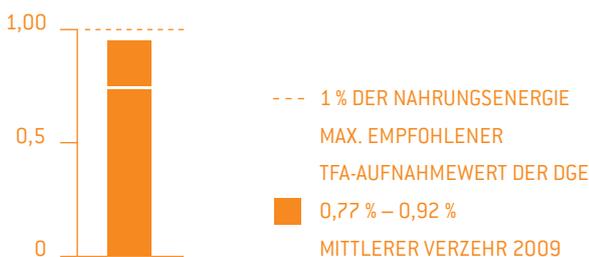


Abb. 2
TFA-AUFNAHME DER 14–34 JÄHRIGEN MÄNNER IN DEUTSCHLAND 2009



trans-Fettsäuren (TFA⁵) erhöhen laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Risiko zur Entstehung von Herz-Kreislaufkrankheiten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt daher, nicht mehr als 1% der Nahrungsenergie in Form von TFA zu verzehren (s. Abb. 1). Nach Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) auf Basis der letzten Erfassung der Verzehrsdaten der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II) von 2005 bis 2006 und TFA-Gehaltsdaten aus der Lebensmittelüberwachung von 2008 bis 2009 lag der mittlere TFA-Verzehr in Deutschland zwischen 0,77 und 0,92 % der Nahrungsenergie und damit unterhalb der Empfehlungen der DGE.

Nach den vom BfR ausgewerteten Daten verzehrten ca. ein Drittel der Männer in der Altersgruppe von 14–34 Jahren im vorbenannten Datenerfassungszeitraum mehr TFA als die von der DGE benannten 1 % der Nahrungsenergie (s. Abb. 2), wobei die erhöhte TFA-Aufnahme im Wesentlichen aus dem erhöhten Verzehr von nicht-ruminanten⁶ TFA resultierte⁴. Aufgrund dieser Datenlage sieht das Ministerium im Hinblick auf diese Bevölkerungsgruppe Handlungsbedarf in Form der vorliegenden Initiative.

Ziel ist, den unvermindert anhaltenden Prozess der weiteren Reduktion an nicht-ruminanten TFA fortzuführen, um erhöhte TFA-Aufnahmemengen zu verringern, soweit unter Berücksichtigung der technologischen Möglichkeiten machbar und in vernünftiger Weise erreichbar. Besonderheiten werden in den jeweiligen Produkt-Leitlinien aufgezeigt. Bei der Festlegung von Zielwerten wird eine Anlehnung an die Aktivitäten auf europäischer Ebene unter Beteiligung der Europäischen Kommission und der Verbände der Lebensmittelwirtschaft für sinnvoll erachtet.

Es wurden mit wissenschaftlicher Unterstützung des Max Rubner-Institutes eine Rahmen-Leitlinie und verschiedene Produkt-Leitlinien entwickelt, die die Lebensmittelhersteller bei der Reduktion von nicht-ruminanten TFA unterstützen sollen.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) als Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft wird beginnend mit dem Jahr 2013 einen Gesamtbericht über die getroffenen Maßnahmen erstellen und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) regelmäßig hierüber informieren. Die unterzeichnenden Verbände werden dem BLL die hierzu notwendigen Unterlagen zur Verfügung stellen.

Die Umsetzung dieser Leitlinien zur TFA-Reduktion ist für die Lebensmittelwirtschaft eine besondere Herausforderung, die sich unter anderem aus den derzeitigen rechtlichen Rahmenbedingungen ergibt: So darf nach den Bestimmungen der neuen Lebensmittelinformations-Verordnung der TFA-Gehalt nicht gekennzeichnet werden. Ebenso wenig ist nach der Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben ein Hinweis auf einen niedrigen TFA-Gehalt möglich.

Somit muss der Öl- und Fettanwender, der seine Rohwaren auch im Groß- und Einzelhandel einkauft, große Anstrengungen unternehmen, um sich beim Einkauf seiner Zutaten für das „richtige und TFA-arme Produkt“ zu entscheiden. Er muss sich aktiv außerhalb der Kennzeichnungselemente informieren. Dazu muss ein Problembewusstsein auch auf Anwenderseite geschaffen werden. Für die Bereitstellung TFA-armer Öle und Fette stellt die Fetthärtung (bzw. Hydrierung) eine wichtige Schlüsseltechnologie dar. Die Verwendung hydrierter Fette ist deklarationspflichtig. Dabei wird bisher nicht zwischen Teilhärtung und vollständiger Härtung unterschieden. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher setzen jedoch den Begriff „gehärtete Fette“ mit hohen TFA-Gehalten gleich, obwohl diese Schlussfolgerung nicht richtig ist. Wird der Prozess der Fetthärtung vollständig durchgeführt, entstehen keine TFA. Nur bei der Teilhärtung können – je nach Fettart und Verfahren – hohe TFA-Gehalte entstehen.

Den Unterzeichnern ist es trotz der komplexen Rahmenbedingungen ein besonderes Anliegen, dass die Leitlinien in der täglichen Praxis der Lebensmittelerzeugung möglichst branchenweit Anwendung finden.

Die Unterzeichner:

BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE E.V. (BLL)



Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.

Prof. Dr. Matthias Horst
Hauptgeschäftsführer

BUNDEMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND
VERBRAUCHERSCHUTZ (BMELV)



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Bernhard Kühnle, Leiter
der Abteilung Ernährung,
Lebensmittelsicherheit,
Tiergesundheit

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN SÜSSWARENINDUSTRIE E.V. (BDSI)



BDSI

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.

Klaus Reingen
Hauptgeschäftsführer

BUNDESVERBAND DER KANTINENPÄCHTER E.V. (BDK)



Rolf Häußler
Hauptgeschäftsführer

BUNDESVERBAND DER OBST-, GEMÜSE- UND KARTOFFELVERARBEITEN-
DEN INDUSTRIE E.V. (BOGK)



Horst-Peter Karos
Geschäftsführer

BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE E.V. (BdS)



Valerie Holsboer
Hauptgeschäftsführerin

BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN LEBENSMITTELHANDELS E.V. (BVL)



Franz-Martin Rausch
Hauptgeschäftsführer

BUNDESVERBAND DEUTSCHER SCHAUSTELLER UND MARKTKAUF-
LEUTE E.V. (BSM)



Werner Hammerschmidt
Hauptgeschäftsführer

BUNDESVERBAND SCHNELLGASTRONOMIE UND IMBISSBETRIEBE E.V. (BVI)



Jürgen Kasper
Hauptgeschäftsführer

DER BACKZUTATENVERBAND E.V.



Der Backzutatenverband
Berlin · Wien

Christof Crone
Geschäftsführer

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND E. V.
(DEHOGA BUNDESVERBAND)



Ingrid Hartges

Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin

DEUTSCHER KONDITORENBUND (DKB)



Michael Peschke

Michael Peschke
Geschäftsführer

DEUTSCHER SCHAUSTELLER BUND E. V. (DSB)



Frank Hakelberg

Frank Hakelberg
Geschäftsführer

DEUTSCHES TIEFKÜHLINSTITUT E. V. (DTI)



Susanne Hofmann

Susanne Hofmann
Geschäftsführerin

OVID VERBAND DER ÖLSAATENVERARBEITENDEN INDUSTRIE IN
DEUTSCHLAND E. V.



Petra Sprick

Petra Sprick
Geschäftsführerin

VERBAND DER DEUTSCHEN MARGARINEINDUSTRIE E. V.



Karl-Heinz Legendre

Karl-Heinz Legendre
Geschäftsführer

VERBAND DER HERSTELLER KULINARISCHER LEBENSMITTEL E. V.



Dirk Radermacher

Dirk Radermacher
Hauptgeschäftsführer

VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN E. V.



Armin Juncker

Armin Juncker
Hauptgeschäftsführer

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.



Amin Werner

Amin Werner
Hauptgeschäftsführer

Wissenschaftliche Beratung



Prof. Gerhard Rechkemmer

Prof. Gerhard Rechkemmer
Präsident Max Rubner-Institut

Erklärung der unterzeichnenden Verbände im Rahmen des Anwendungsbereiches der o.g. gemeinsamen Initiative

Die gegenwärtige Kennzeichnungsvorschrift mit der Verpflichtung zur Angabe des negativ besetzten Begriffes der „Hydrierung“ und die fehlende Möglichkeit zur freiwilligen Angabe des *trans*-Fettsäuregehalts sollten in der aktuellen Gesetzgebung im Rahmen des bis 2014 vorzulegenden Sachstandsberichts der EU-Kommission⁷ zu *trans*-Fettsäuren beseitigt werden, damit der Öl- und Fetthanwender zielsicher die richtigen und TFA-armen Rohwaren erkennen kann.

- 1 EFSA 2004, Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the presence of trans fatty acids in foods and the effect on human health of the consumption of trans fatty acids, EFSA Journal (2004) 81, 1-49,
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/opinion_nda09_ej81_tfa_en1,1.pdf [29.03.2012]
- 2 UK SACN 2007. Update on trans fatty acids and health. Position statement by the Scientific Advisory Committee on Nutrition 2007,
http://www.sacn.gov.uk/pdfs/sacn_trans_fatty_acids_report.pdf [29.03.2012]
- 3 EFSA 2010. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol. EFSA Journal 2010; 8(3):1461,
<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/1461.pdf> [29.03.2012]
- 4 Antwort der Bundesregierung auf eine parlamentarische Anfrage der SPD-Bundestagsfraktion zu *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln, April 2011,
http://www2.hiller-ohm.de/uploads/17_5332.pdf [29.03.2012]
- 5 TFA = engl.: Trans Fatty Acids, *trans*-Fettsäuren
- 6 nicht-ruminant = beim industriellen Prozess der Teilhärtung von Fetten entstehend, im Gegensatz zu ruminant = lat.: tierischen Ursprungs, von Wiederkäuern stammend
- 7 Art. 30 Abs. 7 Lebensmittelinformationsverordnung