



Der Backzutatenverband
Berlin · Wien



VERBAND DER ÖLSAATEN-
VERARBEITENDEN INDUSTRIE
IN DEUTSCHLAND

PRESSEMELDUNG

Geringere *trans*-Fettsäuregehalte in Lebensmitteln

- **Verbände für Backzutaten, Margarine sowie pflanzliche Öle und Fette erarbeiten Leitlinien zur weiteren Minimierung von *trans*-Fettsäuren**

Berlin/Bonn, 20. Juni 2012. *Trans*-Fettsäuren (TFA) kommen von Natur aus in Milchprodukten sowie in pflanzlichen Ölen und Fetten vor. Die durchschnittliche TFA-Aufnahme in Deutschland liegt heute unterhalb des von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Aufnahmewertes von maximal 1 % der Nahrungsenergie. Ein sehr hoher Verzehr von *trans*-Fettsäuren, gleich welcher Herkunft – tierischer oder pflanzlicher – kann jedoch laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) negative Effekte auf den Cholesterinspiegel haben. Das staatliche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sieht die mittlere TFA-Aufnahme durch Lebensmittel in Deutschland derzeit als gesundheitlich unbedenklich an: Auf Basis von Verzehrdaten der Jahre 2005 - 2006 und Messdaten der Lebensmittelüberwachung von 2008 - 2009 betrug die durchschnittliche Aufnahme von *trans*-Fettsäuren zwischen 0,77 und 0,92 Energie-Prozent, wobei laut Bundesregierung zwei Drittel aus tierischen, und ein Drittel aus pflanzlichen Quellen stammten. In einer Bevölkerungsgruppe war ein erhöhter Aufnahmewert festzustellen: bei jungen Männern zwischen 14 und 34 Jahren.

Nach Einschätzung einer Arbeitsgruppe der Verbände *Der Backzutatenverband*, *Verband der deutschen Margarineindustrie* und *OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland* konnten die TFA-Gehalte pflanzlicher *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln durch Minimierungsmaßnahmen der Unternehmen weiter gesenkt werden. „Hierdurch dürfte die durchschnittliche Aufnahme von *trans*-Fettsäuren aktuell unter den amtlichen Zahlen liegen“, so Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes.

OVID, Der Backzutatenverband sowie der Verband der deutschen Margarineindustrie haben sich federführend in einer gemeinsamen Initiative der deutschen Lebensmittelwirtschaft und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) engagiert und Minimierungsstrategien für *trans*-Fettsäuren pflanzlicher Herkunft aufgezeigt und in Leitlinien festgeschrieben. „Damit wurden die bereits 1995 für pflanzliche Öle und Fette begonnenen, freiwilligen Reduzierungen der TFA-Gehalte weitergeführt. Konkret konnten beispielsweise die *trans*-Fettsäuren in Haushaltsmargarinen und pflanzlichen Streichfetten inzwischen auf unter 2 % gesenkt werden“, so Karl-Heinz Legendre, Geschäftsführer des Margarineverbandes.

Heute hat das BMELV die gemeinsam entwickelte Rahmen-Leitlinie sowie sieben Produkt-Leitlinien vorgestellt. „Mit den Leitlinien zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln existiert für verschiedene Produktkategorien pflanzlicher Öle und Fette ein



Der Backzutatenverband
Berlin · Wien



weiteres wirkungsvolles Instrument zur Beherrschung der *trans*-Fettsäurethematik“, so Petra Sprick, Geschäftsführerin von OVID.

Die Leitlinien stehen unter www.ovid-verband.de zum Herunterladen zur Verfügung.

Bei Fragen und für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Der Backzutatenverband e. V.
Christof Crone (Geschäftsführer)
Neustädtische Kirchstraße 7 A,
10117 Berlin
Tel: +49 (0)30 / 6 80 72 23-10
info@backzutatenverband.de
www.backzutatenverband.de

**Verband der Deutschen
Margarineindustrie e. V.**
Karl-Heinz Legendre (Geschäftsführer)
Von-der-Heydt-Straße 9, 53177 Bonn
Tel: +49 (0)228 / 37 20 23
Margarineverband@t-online.de
www.margarine-institut.de

**OVID Verband der ölsaaten-
verarbeitenden Industrie in
Deutschland e. V.**
Petra Sprick (Geschäftsführerin)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel: +49 (0)30 / 72 62 59-50
sprick@ovid-verband.de
www.ovid-verband.de