

LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG VON

TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN



	VORWORT	3
1.	HINTERGRUND	4
2.	ERFOLGREICHE UMSETZUNG DER GEMEINSAMEN INITIATIVE ZUR MINIMIERUNG VON TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN	5
	Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien	5
	Information und Kommunikation	5
	Persönlicher Austausch	6
	Forschung	6
	Übersicht der Maßnahmen und zeitlichen Verläufe im Rahmen der gemeinsamen Initiative	7
3.	AKTUELLE POLITISCHE ENTWICKLUNGEN	8
	Entwicklungen auf europäischer Ebene	8
	Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie	8
4.	AUSBLICK	9

HERAUSGEBER:

Lebensmittelverband
Deutschland e. V.
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin

Tel: +49 (0) 30 20 61 43-0
Fax: +49 (0) 30 20 61 43-190
E-Mail: info@lebensmittelverband.de
Internet: www.lebensmittelverband.de

VORWORT

Im Jahr 2012 haben sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (damals Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – BMELV), der Lebensmittelverband Deutschland e. V. (damals Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. – BLL) und weitere 17 Verbände aus Lebensmittelwirtschaft, Handel und Gastronomie zu einer gemeinsamen Initiative zusammengeschlossen und Leitlinien zur „Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“ auf den Weg gebracht. Ziel der Leitlinie ist die kontinuierliche und anhaltende Reduzierung nicht-ruminanter *trans*-Fettsäuren (TFA) in Lebensmitteln.

Seit Unterzeichnung der Leitlinien setzen sich die beteiligten Verbände mit großem und anhaltendem Engagement für eine möglichst branchenweite Anwendung ein und unterstützen ihre Mitglieder bei der Umsetzung. Mit Erfolg: Die hierdurch deutlich abgesenkten Werte und inzwischen erreichten durchschnittlichen Aufnahmemengen in der Bevölkerung sind gesundheitlich unbedenklich. Dies bestätigt die Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom Juni 2013.

Im Rahmen der gemeinsamen Initiative übernimmt der Lebensmittelverband Deutschland gerne weiterhin die Aufgabe der regelmäßigen Berichterstattung zu den getroffenen Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Der aktuelle Bericht gibt einen Überblick über die Hintergründe der Initiative und zeigt die Maßnahmen seit ihrem Beginn im Jahr 2012 sowie die aktuellen politischen Entwicklungen zum Thema TFA. Das Engagement der beteiligten Verbände für das Erreichen des gemeinsamen Ziels der Initiative über die vergangenen acht Jahre zeigt, dass freiwillige Initiativen der Wirtschaft funktionieren und erfolgreich wirken. Die Leitlinien zur „Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“ stehen für ein Leuchtturmprojekt, das innerhalb der europäischen Union seinesgleichen sucht.

Lebensmittelverband Deutschland,
August 2020

1. HINTERGRUND

Trans-Fettsäuren (TFA = engl. trans fatty acids) entstehen durch das industrielle Teilhärten von Fetten mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Durch das Präfix „*trans*“ wird dabei die Stellung der chemischen Bindung im Molekül beschrieben. Die Position dieser bestimmten Doppelbindung beeinflusst die unterschiedlichen Eigenschaften der so erzeugten Fette. Diese nicht-ruminanten TFA treten u. a. in Backmargarinen und Frittierölen und damit in fetthaltigen Backwaren oder frittierten Erzeugnissen auf. In geringerem Umfang sind TFA natürlicherweise auch in Milch und Fleisch enthalten (sogenannte ruminante TFA). Ursache ist der Umbau von ungesättigten Fettsäuren durch Bakterien im Pansen von Wiederkäuern.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als ein Prozent der Nahrungsenergie in Form von TFA aufzunehmen. Eine Expositionsabschätzung des BfR im Jahr 2012 hatte ergeben, dass die nahrungsmittelbedingte Aufnahme von TFA in Deutschland bei etwa einem Drittel der jungen Männer (14 bis 34 Jahre) oberhalb der Empfehlungen der DGE lag. Daraufhin initiierte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (ehem. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) 2011 einen Dialog mit der Lebensmittelwirtschaft. Unter der Koordination des Lebensmittelverbands Deutschland (ehem. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.) sowie mit wissenschaftlicher Unterstützung des Max Rubner-Instituts (MRI) wurden im Rahmen dieses Dialogprozesses die „Leitlinien zur weiteren Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“ entwickelt.

Die Ziele der Initiative, anhaltende und stetig sinkende Gehalte an nicht-ruminanten TFA zu bewirken, sind in einer gemeinsamen Rahmenleitlinie definiert. Einzelheiten zu den möglichen Maßnahmen, um diese Ziele zu erreichen, finden sich in den sieben Produktleitlinien, die die Rahmenleitlinie ergänzen. Diese Ziele verfolgt die Lebensmittelwirtschaft unter Berücksichtigung der technologisch möglichen Machbarkeit und der vernünftigerweise gegebenen Erreichbarkeit.

2. ERFOLGREICHE UMSETZUNG DER GEMEINSAMEN INITIATIVE ZUR MINIMIERUNG VON TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN

In den vergangenen acht Jahren hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft einen kontinuierlichen Weg bei der weiteren Reduzierung nicht-ruminanter TFA beschritten.

Das Anliegen aller beteiligten Verbände war und ist es dabei, einen breiten Mitgliederkreis zu erreichen und über die Notwendigkeit und die Möglichkeiten zur Minimierung von nicht-ruminanten TFA zu informieren. Hierfür setzten sich die unterzeichnenden Verbände seit 2012 sehr engagiert und dauerhaft ein.

Das Zusammenspiel aus Information, wissenschaftlicher Forschung und gegenseitigem Austausch hat innerhalb kurzer Zeit dazu geführt, dass die TFA-Gehalte in Lebensmitteln in Deutschland deutlich weiter reduziert werden konnten. Im Jahr 2013 bewertete das BfR die durchschnittliche Aufnahmemenge von TFA über die Nahrung in der deutschen Bevölkerung als gesundheitlich unbedenklich [Stellungnahme O28/2013 des BfR vom 6. Juni 2013].

Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien

Zur Erreichung des gemeinsamen Anliegens der Initiative stehen die bestmögliche Bekanntmachung der Leitlinie sowie die Beratung und Begleitung der Mitglieder bei der Umsetzung geeigneter Minimierungsmaßnahmen im Vordergrund. Dafür nutzen die Verbände seit Beginn der Initiative – je nach Branche und Organisationsstruktur – die heute verfügbaren Kommunikationskanäle, um die Mitglieder in Rundschreiben, Artikeln oder Gremiendiskussionen bestmöglich und kontinuierlich auf das Thema TFA hinzuweisen und über neue Entwicklungen zu informieren. Entscheidend für den erfolgreichen Wissenstransfer in die Praxis ist dabei die adressatengerechte Aufarbeitung und Ansprache. Die beteiligten Akteure nutzen dazu ihre Branchenkenntnis sowie die heutigen technischen Möglichkeiten, um möglichst viele Mitglieder zu erreichen.

Information und Kommunikation

Nach wie vor stellen die zeichnenden Verbände umfangreiches Informationsmaterial zu TFA und deren Minimierung auf ihren Internetseiten zur Verfügung. Die Online-Angebote richten sich dabei sowohl an ein öffentliches Publikum als auch an die eigenen Mitgliederkreise der Verbände. Je nach Adressat sind die Materialien in den öffentlichen Bereichen oder den Mitgliederbereichen der Verbände-Internetseiten abrufbar.

Inhaltlich werden allgemeine Fragen und Antworten zu TFA, die Vorstellung der Leitlinie sowie deren Ziele und weiterführende Fachinformationen abgedeckt. Darüber hinaus werden den Nutzern die branchenspezifischen Leitlinien sowie verschiedene ergänzende Dokumente und Merkblätter – je nach Verband und Branche – zum Download kostenfrei zur Verfügung gestellt.



Diese Angebote werden von den Internetnutzern stetig abgerufen und die Verbandsmitglieder erhalten die Möglichkeit, sich weiterführend über aktuelle Entwicklungen zum Thema TFA zu informieren. So wurden beispielsweise allein die Fachthemen Fett und TFA auf der Homepage des Lebensmittelverbandes im

aktuellen Berichtszeitraum (2018 bis 2020) über 1.300 Mal angeklickt. Zusätzlich sichtet der Lebensmittelverband regelmäßig aktuelle Studien zu speziellen Aspekten der Ernährung und informiert seine Mitglieder über die aktuelle wissenschaftliche Erkenntnislage zum Thema TFA. Darüber hinaus berichtet der Lebensmittelverband regelmäßig über die Entwicklungen zu TFA auf europäischer Ebene und greift das Thema TFA im Rahmen der jährlich erscheinenden Jahresberichte auf. Im Zuge der Diskussionen zur Nationalen Reduktions- und Innovationstrategie hat der Lebensmittelverband außerdem in verschiedenen Vorträgen über die erfolgreiche TFA-Initiative berichtet und Fragen beantwortet.

Ein weiterer Informationskanal für die zeichnenden Verbände ist die aktive Mitgliederinformation zu TFA mittels Versand von elektronischen Mitgliederrundschreiben oder Branchen-Newslettern. Abhängig von der Verbandsstruktur erreichen die Informationen ein sehr breites Fachpublikum. So haben beispielsweise rund 65.000 Betriebe unterschiedlichster Betriebsgrößen aus Gastronomie und Hotellerie Zugang zu den verschiedenen Newsletter-Angeboten der DEHOGA-Landesverbände.

Persönlicher Austausch

Die persönliche Mitglieder-Betreuung ist ein zentraler Anker in der Verbändearbeit. Auf dieser Basis standen die zeichnenden Verbände ihren Mitgliedern auch im vorliegenden Berichtszeitraum beratend zur Seite. Sie erläuterten in Gesprächen das Wesen und die Wirkweise von TFA und beantworteten Fragen zur Umsetzung möglicher Minimierungsmaßnahmen. Im direkten Austausch konnten die Verbände dabei besonders auf die Bedeutung der Leitlinie für den Minimierungserfolg bei TFA hinweisen und auf individuell wichtige Aspekte der Initiative eingehen.

Forschung

Verschiedene Verbände brachten nach der Unterzeichnung der gemeinsamen Initiative eine Reihe von Forschungsvorhaben auf den Weg. Insgesamt wurden drei mehrjährige Forschungsprojekte geschaffen, die sich mit Fragen der Analytik und der Optimierung TFA-haltiger Fette beschäftigten. Hierzu zählt z. B. eine analytische Bestimmungsmethode zur selektiven und spezifischen Analyse bestimmter TFA in Lebensmitteln (s. dazu erster Bericht zur gemeinsamen Initiative, 2014), sowie ein weiteres Projekt zur Optimierung TFA-armer Siedefette (s. dazu dritter Bericht zur gemeinsamen Initiative, 2017).



Auf dieser Internetseite finden Sie eine Zusammenfassung der Ergebnisse des Forschungsprojektes Siedefette. Diese Forschungsergebnisse dienen als Basis für den Praxisleitfaden Siedefette.

DOKUMENTE ZUM DOWNLOAD

Praxisleitfaden Siedefette



"Praxisleitfaden zur Reduzierung des TFA-Gehaltes in Siedegebäcken," im PDF-Format

Forschungsergebnisse



"Siedefettoptimierung zur Herstellung von transfettsäurearmen Siedegebäcken unter besonderer Berücksichtigung von technofunktionell-sensorischen Parametern"

ÜBER DEN PRAXISLEITFADEN

Nach seiner Fertigstellung wurden die Ergebnisse dieses Projektes digital aufgearbeitet und stehen als eigene Webseite zur Verfügung.

Übersicht der Maßnahmen und zeitlichen Verläufe im Rahmen der gemeinsamen Initiative

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick über die Entwicklungen und Maßnahmen der Initiative in den vergangenen Jahren.



Die beteiligten Verbände verfolgen den eingeschlagenen Weg kontinuierlich und konsequent, um die Ziele der gemeinsamen Initiative anhand der machbaren und in vernünftiger Weise erreichbaren technologischen Möglichkeiten weiterzuverfolgen.

3. AKTUELLE POLITISCHE ENTWICKLUNGEN

Entwicklungen auf europäischer Ebene

Nach mehrjährigen Diskussionen und Folgenabschätzungen auf europäischer Ebene wurde im Jahr 2019 ein Höchstgehalt für nicht-ruminante TFA in Lebensmittel gesetzlich verankert (2 g nicht-ruminante TFA/100 g Fett für Lebensmittel, die direkt an den Endverbraucher abgegeben werden und für Lebensmittel, die für die Abgabe an den Einzelhandel bestimmt sind). Außerdem wurde eine Informationspflicht zum TFA-Gehalt für Lebensmittelunternehmer aufgenommen, die ihre Produkte nicht direkt an den Endverbraucher angeben oder den Einzelhandel beliefern. Damit sind nun alle Mitgliedstaaten zur Senkung der Gehalte an nicht-ruminanten TFA verpflichtet. Auf nationaler Ebene hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft die Gehalte an industriellen TFA in den letzten Jahren bereits deutlich gesenkt, so dass die Aufnahme in Deutschland als gesundheitlich unbedenklich gilt. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft wird auf nationaler Ebene weiterhin die Ziele der Leitlinien zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln im Rahmen der gemeinsamen Initiative verfolgen und umsetzen.

Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie

Ende 2018 wurde die nationale Reduktions- und Innovationsstrategie zur Reduzierung für Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten vom Bundeskabinett verabschiedet (www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/reduktionsstrategie-zucker-salz-fette.html). Der Erfolg der gemeinsamen Initiative zur Reduzierung nicht-ruminanter TFA war das Vorbild für die Nationale Strategie. Im Rahmen dieser Strategie sollen nun gemeinsam mit der Wirtschaft die Gehalte an zugesetztem Zucker, nicht-ruminanten TFA, gesättigten Fettsäuren und Salz in ausgewählten Produktgruppen auf freiwilliger Basis reduziert werden. Die Änderung von Rezepturen für Lebensmittel (Reformulierung) ist ein Baustein eines ganzheitlichen Ansatzes, den das BMEL mit seiner ernährungspolitischen Gesamtstrategie verfolgt. Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten soll der Prozess zur Minimierung von nicht-ruminanten TFA fortgesetzt werden. Er findet sich als Fokusziel 2 in der Grundsatzvereinbarung und im Handlungsfeld Nr. 3 der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie wieder.

4. AUSBLICK

Noch vor wenigen Jahren stuft das BfR die Aufnahme von nicht-ruminanten TFA für einige Bevölkerungsgruppen in Deutschland als gesundheitlich bedenklich ein. Heute kommt das BfR zu dem Ergebnis, dass die durchschnittliche Aufnahmemenge von TFA über die Nahrung in der deutschen Bevölkerung gesundheitlich unbedenklich ist.

Zwischen diesen beiden Einschätzungen liegen große Anstrengungen der Lebensmittelwirtschaft, die Gehalte nicht-ruminanter TFA in ihren Produkten zu senken. Im europäischen Vergleich stellt Deutschland mit seiner erfolgreichen gemeinsamen Initiative ein Leuchtturmprojekt dar.

Unabhängig von den jüngsten gesetzgeberischen Entwicklungen auf europäischer Ebene zum Thema TFA verfolgen die an der Initiative beteiligten Verbände weiter aktiv und konsequent ihre Ziele. Nur so kann die Anwendung der Leitlinien als Teil der Guten Herstellungspraxis branchenweit verankert werden.