

PRODUKT-LEITLINIE ZUR MINIMIERUNG VON *trans*-FETTSÄUREN IN TIEFKÜHLPIZZEN

Diese Produkt-Leitlinie ist Teil einer Gesamtinitiative zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (siehe „Rahmen-Leitlinie zur weiteren Minimierung von nicht-ruminanten trans-Fettsäuren in Lebensmitteln“) und wurde erstellt für den Fachbereich der Tiefkühl-Pizza-Hersteller im Deutschen Tiefkühlinstitut e.V..



Für die Herstellung von Tiefkühl-Pizzen gilt, dass für deren Herstellung i.d.R. keine gehärteten oder teilgehärtete Fette/Öle verwendet werden. Der Anteil an *trans*-Fettsäuren liegt i.d.R. bei max. 2 %, bezogen auf den Fettgehalt.

Kommentar:

In der industriellen Produktion von Pizza spielen gehärtete oder teilgehärtete Fette/Öle keine Rolle. Es werden primär aus qualitativen und sensorischen Gründen nahezu ausschließlich hochwertige, ungehärtete Pflanzenöle mit einem hohen Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren eingesetzt.

Im internationalen Umfeld spielen zudem unterschiedliche politische Regelungen im Umgang mit *trans*-Fettsäuren eine wichtige Rolle, die in manchen europäischen Ländern sehr streng gesetzlich verankerte Richtlinien vorgeben (z.B. Dänemark und Österreich). Die meist international produzierenden Hersteller von Tiefkühl-Pizza richten sich u.a. nach diesen Maximal-Grenzen.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut weist ausdrücklich darauf hin, dass aus diesen Gründen die vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) angeführten Erkenntnisse über den Beitrag der Pizza zum erhöhten Verzehr von *trans*-Fettsäuren nicht nachvollziehbar sind.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) vertritt die Interessen von mehr als 180 Unternehmen der Tiefkühlbranche in Deutschland.