

LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG VON

TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN



**GEMEINSAME INITIATIVE DER DEUTSCHEN
LEBENSMITTELWIRTSCHAFT UND DES
BUNDESMINISTERIUMS FÜR
ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND
VERBRAUCHERSCHUTZ**

**GEMEINSAME
INITIATIVE DES BMELV UND DER
DEUTSCHEN LEBENSMITTELWIRTSCHAFT**

**RAHMEN-LEITLINIE UNTERSCHRIEBEN
VON DEN BRANCHENORGANISATIONEN**

**PL BACK-, ZIEH- UND
KREMMARGARINEN**

PL FRITTIERÖLE UND -FETTE

PL SIEDEÖLE UND -FETTE

PL KNABBERARTIKEL (BDSI)

PL FEINE BACKWAREN (BDSI)

**PL KARTOFFELVERARBEI-
TUNGSPRODUKTE (BOGK)**

PL TIEFKÜHL-PIZZEN (DTI)

PL = Produkt-Leitlinie

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 Unterzeichner

- > Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
- > Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- > Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
- > Bundesverband der Kantinenpächter e.V.
- > Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.
- > Bundesverband der Systemgastronomie e.V.
- > Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V.
- > Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V.
- > Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V.
- > Der Backzutatenverband e.V.
- > Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
- > Deutscher Konditorenbund
- > Deutscher Schausteller Bund e.V.
- > Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
- > OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V.
- > Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.
- > Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.
- > Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
- > Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Wissenschaftliche Beratung

- > Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Rahmen-Leitlinie zur weiteren Minimierung von nicht-ruminanten *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln

- > Was sind *trans*-Fettsäuren?
- > Bestimmungsmethoden
- > Beispiele für funktionelle und technologische Aspekte beim Einsatz von teilweise gehärteten Fetten
- > Status quo
- > Ziele der Leitlinie
- > Vorgehensweise
- > Analytik

Produkt-Leitlinien der Branchenorganisationen

- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Backmargarinen, Ziehmargarinen und Kremmargarinen
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Frittierölen und -fetten
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Siedeölen und -fetten
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Knabberartikeln (BDSI)
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Feinen Backwaren (BDSI)
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Kartoffelverarbeitungsprodukten (BOGK)
- > Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Tiefkühl-Pizzen (DTI)