

## PRODUKT-LEITLINIE ZUR MINIMIERUNG VON *trans*-FETTSÄUREN IN KARTOFFELVERARBEI- TUNGSPRODUKTEN

*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 kartoffelverarbeitenden Industrie des Bundesverbandes der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V. (BOGK).*



Für die Herstellung von Kartoffelverarbeitungsprodukten gilt, dass für deren Herstellung i.d.R. keine teilgehärteten Fette/Öle eingesetzt werden. Der Anteil an *trans*-Fettsäuren liegt daher bei max. 2%, bezogen auf den Fettgehalt.

### **Anmerkungen:**

Die im Bundesverband vertretenen Unternehmen der kartoffelverarbeitenden Industrie setzen bereits seit einigen Jahren nur noch ungehärtete Fette/Öle im Produktionsprozess ein. Hierdurch hat die kartoffelverarbeitende Industrie schon frühzeitig auf die aufkommende Diskussion zu *trans*-Fettsäuren reagiert und dem Ziel, den Gehalt an *trans*-Fettsäuren zu minimieren, Rechnung getragen.

Der Bundesverband weist noch einmal ausdrücklich darauf hin, dass immer wieder auftretende Meldungen, wonach Kartoffelverarbeitungsprodukte der im BOGK angeschlossenen Unternehmen hohe *trans*-Fettwerte aufweisen, falsch sind.

Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V.