

LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG VON

TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN



**ZWEITER BERICHT ZUR GEMEINSAMEN
INITIATIVE DER DEUTSCHEN
LEBENSMITTELWIRTSCHAFT UND DES
BUNDESMINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG
UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL)**

	Vorwort	3
I	Hintergrund	4
II	Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien	5
	1. Nutzung von digitalen Medien	5
	2. Nutzung von Printmedien	6
	3. Kontinuierlicher Austausch	6
III	Forschung	7
IIII	Ausblick	8
	Abkürzungsverzeichnis	9
	Anhang	10

HERAUSGEBER:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin

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

Vorwort

Im Juni 2012 haben das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (damals Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz), der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) und weitere 17 Verbände der Lebensmittelwirtschaft, des Handels und der Gastronomie die Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren (TFA – Trans Fatty Acids) in Lebensmitteln unterzeichnet.

Die Lebensmittelwirtschaft arbeitet bereits seit mehr als 20 Jahren erfolgreich daran, die Gehalte an trans-Fettsäuren aus teilgehärteten Fetten in Lebensmittel zu reduzieren. Besonders durch vollständige Härtung, Verbesserung der Härtungsbedingungen und den vermehrten Einsatz von Alternativen (ungehärteten Fetten) konnten hier bereits sehr gute Erfolge erzielt werden. 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) aus dem Jahr 2013.

Mit der gemeinsamen Initiative zur Minimierung von TFA setzt die Lebensmittelwirtschaft den anhaltenden Prozess der weiteren Reduktion an nicht-ruminanten TFA unvermindert fort. Seit der Unterzeichnung der Leitlinien im Juni 2012 setzen sich die beteiligten Verbände mit großem Engagement für eine möglichst branchenweite Anwendung der Leitlinien ein und unterstützen ihre Mitglieder bei der Umsetzung.

Der BLL wurde im Rahmen der Erstellung der Leitlinien gebeten, jährlich einen Gesamtbericht über die getroffenen Maßnahmen zu erstellen. Dieser Bitte kommen wir mit dem folgenden, zweiten Bericht sehr gerne nach. Der aktuelle Bericht geht zunächst kurz auf den damaligen wissenschaftlichen Hintergrund für die Initiative sowie die Ziele und Inhalte der Leitlinien ein. Im Anschluss daran werden die im Jahr 2014 getroffenen Maßnahmen erläutert. Wie bereits im ersten Bericht dargestellt, stellt die Information der Mitglieder über Hintergründe und Notwendigkeit der Umsetzung den zentralen Baustein der Leitlinien

dar. Die beteiligten Verbände verfolgen dies mit konstantem und unvermindertem Engagement und stehen mit ihren Mitgliedern zu dem Thema in einem kontinuierlichen Austausch. Die Verbände stellen die Leitlinien permanent online zur Verfügung, klären über Möglichkeiten zur Minimierung von TFA auf und raten zur Umsetzung der Leitlinien. Mit diesem Engagement leisten die Verbände einen anhaltenden Beitrag zur weiteren Minimierung von TFA in Lebensmitteln.

Hintergrund

Als *trans*-Fettsäuren (TFA) werden ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in *trans*-Konfiguration bezeichnet. Die „*trans*-Konfiguration“ beschreibt eine bestimmte Stellung der chemischen Bindung, die die räumliche Anordnung und Ausdehnung des Moleküls verändert. Daraus ergeben sich Unterschiede in bestimmten Eigenschaften, wie z. B. der Schmelz- und Siedetemperaturen und der biologischen Wirkung der jeweiligen Fettsäure.

TFA entstehen im Wesentlichen auf zwei Wegen: Zum einen bei biologischen Prozessen durch Biohydrierung von ungesättigten Fettsäuren im Pansen von Wiederkäuern z. B. Rind, Schaf, Ziege und zum anderen bei der Teilhärtung von Pflanzenölen (sogenannte nicht-ruminante TFA). Teilgehärtete Fette kommen vor allem bei der Herstellung von Back- und Frittierfetten zum Einsatz.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als 1 % der Nahrungsenergie in Form von Transfettsäuren aufzunehmen. Gemäß der Expositionsabschätzungen des BfR auf der Basis der Verzehrdaten der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II) von 2005 bis 2006 und der TFA – Gehaltsdaten aus der Lebensmittelüberwachung von 2008 bis 2009, lag die mittlere TFA-Aufnahme in der Bevölkerung unterhalb der Empfehlungen der DGE. Da ein Drittel der Männer in der Altersgruppe von 14 bis 34 Jahren im vorbenannten Datenerfassungszeitraum einen erhöhten TFA-Verzehr von mehr als 1 % der Nahrungsenergie aufwies und TFA laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Risiko zur Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen, sah das damalige Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) Handlungsbedarf, den Gehalt an bei der Teilhärtung entstehenden nicht-ruminanten TFA in Lebensmitteln zu reduzieren.

Vor diesem Hintergrund initiierte das BMELV 2011 einen Dialog mit der Lebensmittelwirtschaft. Unter der Koordination des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) sowie mit wissenschaftlicher Unterstützung des Max Rubner-Instituts (MRI) wurden „Leitlinien zur weiteren Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“ entwickelt.

Ziel der gemeinsamen Initiative ist es, den unvermindert anhaltenden Prozess der weiteren Reduktion an nicht-ruminanten TFA fortzuführen, um erhöhte TFA-Aufnahmemengen zu verringern, soweit dies unter Berücksichtigung der technologischen Möglichkeiten machbar und in vernünftiger Weise erreichbar ist.

Die Leitlinien setzen sich aus einer Rahmenleitlinie, die die Ziele der gemeinsamen Initiative definiert und die Vorgehensweise zum Erreichen dieser Ziele dargestellt zusammen sowie aus sieben Produktleitlinien, die die Anforderungen für die verschiedenen Produktsegmente konkretisieren.

Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien

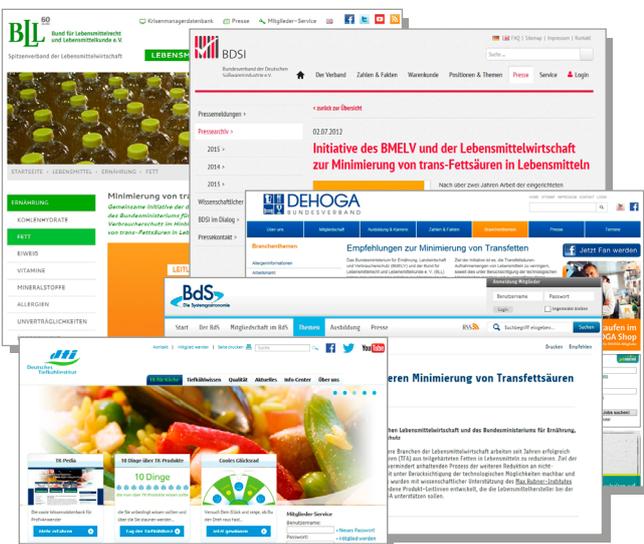
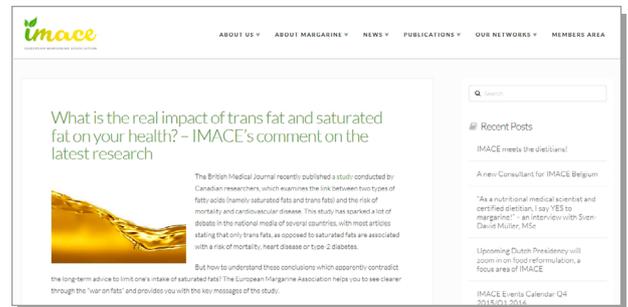
Das zentrale Anliegen aller beteiligten Verbände ist es, einen breiten Mitgliederkreis zu erreichen und über die Notwendigkeit und die Möglichkeiten zur Minimierung von nicht-ruminanten TFA in Lebensmitteln zu informieren. In diesem Sinne haben die Verbände die Umsetzung der Leitlinie im Berichtszeitraum weiter vorangetrieben und ihre Mitglieder weiterhin über verschiedene Kanäle informiert. Die Art und der Rahmen der Informationsweitergabe (z. B. Internet, Printmedien, Newsletter usw.) unterscheiden sich bei den verschiedenen Verbänden und sind z. B. abhängig von der Branche, der Größe, der bereits ergriffenen Maßnahmen sowie der jeweiligen Mitgliederstruktur.

1. Nutzung von digitalen Medien

Online verfügbare Informationen sind für einen sehr großen Interessentenkreis zugänglich. Je nach Bereich erreichen die Verbände nicht nur ihre Mitglieder, sondern auch gleichzeitig Verbraucher und zahlreiche Multiplikatoren. Allein auf der BLL-Homepage wurden die Fachthemen Fett und TFA im aktuellen Berichtszeitraum über 1.200 Mal angeklickt. Die durchschnitt-

liche Verweildauer auf der Fachseite zum Thema TFA von über zwei Minuten lässt darauf schließen, dass die Texte und Erläuterungen verhältnismäßig ausgiebig gelesen worden sind.

Nach wie vor ermöglichen die beteiligten Verbände den Zugriff auf ein umfangreiches Informationsmaterial zu der Thematik TFA auf ihren Internetseiten. Die Verbände informieren darin über Hintergründe und Ziele der Initiative und stellen Links zu weiterführender Literatur zur Verfügung. Die Zusammenstellung des Online-Angebots ist dabei je nach Verband und Mitgliederstruktur ganz unterschiedlich. Von reinen Fachinformationen zum Thema in den Mitgliederbereichen, über detaillierte Vorstellung der Initiative bis hin zu Fragen-und-Antworten-Katalogen in den öffentlich zugänglichen Bereichen der Seiten werden unterschiedliche Angebote gemacht, die von den verschiedenen interessierten Kreisen jederzeit genutzt werden können.



Darüber hinaus erhalten Nutzer ergänzend dazu die Möglichkeit zum Download der branchenspezifischen Leitlinien und – je nach Verband und Branche – verschiedener Dokumente sowie Merkblätter, wie z. B. zum Frittieren und zur Fettbeurteilung.

Begleitend dazu platzierten die beteiligten Verbände das Thema TFA auch in ihren verschiedenen Branchen-Newslettern und sorgen damit für anhaltende Aufmerksamkeit in den Branchen. Je nach Struktur des Verbandes erreichen die Newsletter eine sehr hohe Zahl an Mitgliedern. So haben beispielsweise bis zu 70.000 Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie Zugang zum Newsletter-Angebot „DEHOGA compact“ der DEHOGA Landesverbände.

2. Nutzung von Printmedien

Im aktuellen Berichtszeitraum nutzen die Verbände für ihre Kommunikation zu TFA zudem verschiedene Printmedien, die der fortschreitenden Information über TFA und ihrer Minimierung für ein breites Fach- und Nichtfachpublikum (wie z. B. interessierte Verbraucher) dienen. Darüber hinaus wurde über erreichte Erfolge der Initiative zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln berichtet.

ZEITSCHRIFT	MEDIENTYP	TITEL DER MEDUNG	ERSCHEINUNGSDATUM
Deutsche Medizinische Wochenschrift	Führende deutschsprachige Fachzeitschrift für Innere Medizin und Allgemeinmedizin	Transfettsäuren – Gefahr erkannt, Gefahr gebannt	Dezember 2014
TK-Report/-18	Fachmagazin rund um Tiefkühlkost	Diverse Berichte zu TFA sowie zu der gemeinsamen Initiative	In unterschiedlichen Ausgaben erschienen

Die beteiligten Verbände setzen sich außerdem, wann immer erforderlich, für eine faktenorientierte Berichterstattung ein und trugen damit zu einer sachlichen Aufklärung zum Thema TFA bei.

3. Kontinuierlicher Austausch

Die Verbände standen ihren Mitgliedern in zahlreichen persönlichen Gesprächen unterstützend zur Seite, informierten und berieten diese zu Fragen der Umsetzung von Minimierungsmaßnahmen. Sie tauschten sich auf verschiedenen Fachveranstaltungen zu dem Thema aus und sorgten somit dafür, dass die gemeinsamen Ziele der Initiative weiter vorangetrieben wurden.

Forschung

Im Rahmen der Umsetzung der Leitlinien haben verschiedene Verbände Forschungsvorhaben initiiert (vergl. hierzu auch den Bericht zur gemeinsamen Initiative aus dem Jahre 2013). Die folgenden Ausführungen verdeutlichen, welchen wichtigen Beitrag diese Forschung zur Umsetzung der Leitlinien leistet.

Charakterisierung und Optimierung *trans*-Fettsäurearmer pflanzlicher Siedefette anhand technofunktionell-sensorischer Parameter

Im Jahr 2013 ging das Forschungsprojekt „Charakterisierung und Optimierung transfettsäurearmer pflanzlicher Siedefette anhand technofunktionell-sensorischer Parameter“ auf die Initiative des Verbandes der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V. (OVID) hin an den Start und steht nun nach fast zwei Jahren kurz vor seinem Abschluss. Koordiniert werden die Arbeiten vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) und werden durch den Backzutatenverband e. V., den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., dem Verband der Deutschen Margarineindustrie e. V. und dem Deutschen Konditorenbund e. V. unterstützt.

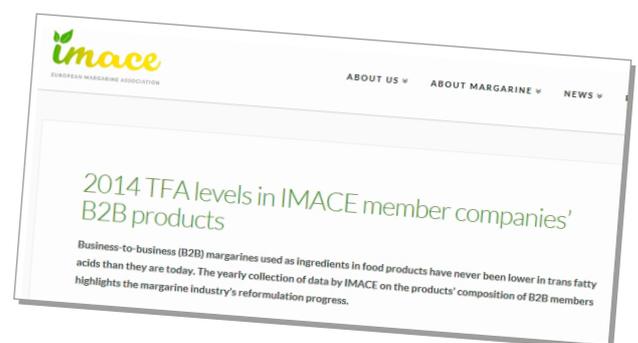


Mit seinem Ziel, der technofunktionell-sensorischen Optimierung TFA-armer Siedefette für die Siedegebäckherstellung im Bäckereihandwerk, trägt das Projekt zur Verbesserung des Herstellungsprozesses von Siedegebäcken bei, von dem besonders Verbraucher profitieren. Damit leistet das Projekt einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung der Produktleitlinie zur Minimierung der TFA-Gehalte in Siedeölen und -fetten.

Am Ende der Arbeiten können den Anbieter von Siedefetten Daten zur Verfügung gestellt werden, auf deren Grundlage sie ihr Sortiment anpassen und Prozesse zur Herstellung von TFA-armen Siedefetten weiterentwickeln können. Den Anwendern der Siedefette (z. B. Bäckereibetriebe) wird durch die zielgruppengerechten Praxisleitfäden das notwendige Know-how vermittelt, um das für ihre spezifischen Anwendungen am besten geeignete TFA-arme Siedefett auswählen zu können. Erste Ergebnisse sollen voraussichtlich zum Jahresende 2015 veröffentlicht werden.

Erhebung zum Gehalt von *trans*-Fettsäuren und gesättigten Fettsäuren in business-to-business (B2B) Margarinen

Auf der Grundlage eines Monitorings zwischen 2004 und 2014 hat der europäische Margarineverband (IMACE) eine Erhebung von Gehaltsdaten zu TFA in B2B-Margarine-Produkten durchgeführt und im März 2015 veröffentlicht. Demnach hat sich der Anteil von B2B-Margarine-Produkten, deren TFA-Gehalt bezogen auf das Gesamtfett unter 2 % liegt, seit 2004 verdreifacht ¹. Im Mittel liegen die TFA-Gehalte in diesen Produkten bei nur ca. 1 % bezogen auf das Gesamtfett. Die Studienergebnisse bestätigen den Erfolg der industriellen Minimierungsarbeiten.



¹ 2004: 29,0 %;
2014: 92,6 %

Ausblick

Die Reduktion von TFA aus teilgehärteten Fetten in Lebensmitteln ist ein erklärtes Ziel der Lebensmittelwirtschaft. Mit der konsequenten und engagierten Umsetzung der Leitlinien zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln wird dieser Prozess aktiv und unvermindert fortgeführt. Die beteiligten Verbände informieren ihre Mitglieder kontinuierlich, unterstützen sie bei der Einhaltung der Leitlinien und stehen als kompetente Ansprechpartner zu dem Thema zur Verfügung. Darüber hinaus werden wichtige Forschungsvorhaben vorangetrieben.

Eine Herausforderung bei der Umsetzung der Leitlinien stellen weiterhin die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Kennzeichnung der Lebensmittel dar: Da der TFA-Gehalt nach den Bestimmungen der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung nicht gekennzeichnet werden darf, können Öl- und Fettanwender, die ihre Rohwaren im Groß- und Einzelhandel kaufen, ein TFA-armes Produkt nicht direkt erkennen. Vor diesem Hintergrund sprechen sich die an der Initiative beteiligten Verbände nach wie vor dafür aus, die fehlende Möglichkeit zur freiwilligen Angabe des TFA-Gehaltes in der aktuellen Gesetzgebung des noch zu erwarteten Sachstandsberichts der EU-Kommission zu TFA zu beseitigen.

Bereits heute enthält der Großteil der Lebensmittel weniger als 2 % TFA bezogen auf den Gesamtfettgehalt. Das BfR hat in seiner aktuellen Stellungnahme aus dem Jahr 2013 bestätigt, dass die TFA-Aufnahme in Deutschland unbedenklich ist. Ungeachtet dessen, wird die deutsche Lebensmittelwirtschaft auch in Zukunft mit unvermindertem Engagement an der Umsetzung der Leitlinien arbeiten, um den Gehalt an nicht-ruminanten TFA in Lebensmitteln weiter zu reduzieren, soweit dies technologisch machbar und in vernünftiger Weise erreichbar ist. Dabei ist zu berücksichtigen, dass eine Reduktion des TFA-Gehalts aus technologischen und/oder sensorischen Gründen nicht für alle Produkte im gleichen Umfang möglich ist.

Den Unterzeichnern ist es trotz der komplexen Rahmenbedingungen ein besonderes Anliegen, dass die Leitlinien in der täglichen Praxis der Lebensmittelerzeugung weiterhin möglichst konsequent und branchenweit Anwendung finden.

Abkürzungsverzeichnis

B2B	„business-to-business“
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BÜP	Bundesweiter Überwachungsplan
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
dti	Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
MRI	Max Rubner-Institut
TFA	Trans Fatty Acids
WHO	Weltgesundheitsorganisation

Anhang