

LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG VON

TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN



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

	Zusammenfassung	1
	Vorwort	2
I	I. Hintergrund	3
II	II. Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln	4
	1. Informationen auf der Homepage der Verbände	4
	2. Pressemitteilungen	5
	3. Rundschreiben	5
	4. (Ausschuss-)Sitzungen / Arbeitskreise / Mitgliederversammlungen	6
	5. Newsletter	6
	6. Jahresberichte	6
	7. Fachveranstaltungen und wissenschaftliche Kongresse	7
	8. Fachzeitschriften	9
	9. Forschung	12
III	III. Aktueller Stand zur Aufnahme von trans-Fettsäuren in Deutschland	14
IV	IV. Ausblick	15
	Abkürzungsverzeichnis	16
	Anlagen	

HERAUSGEBER:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) Tel: +49 (0) 30 20 61 43-0
Claire-Waldoff-Str. 7 Fax: +49 (0) 30 20 61 43-190
10117 Berlin E-Mail: bll@bll.de
Internet: www.bll.de

Zusammenfassung

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 gemeinsame Initiative im Hinblick auf die „Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren“ (TFA – Trans Fatty Acids) unterzeichnet. Der folgende, erste Bericht seit der Unterzeichnung der Initiative, gibt einen ausführlichen Überblick über die zahlreichen Maßnahmen, die von den Verbänden bis dato getroffen wurden, um die Leitlinien zeitnah und bestmöglich umzusetzen.

In dem Bericht wird zunächst der damalige wissenschaftliche Hintergrund für die Initiative dargestellt, und es wird ein Überblick über das Ziel und die Inhalte der Rahmenleitlinie sowie der verschiedenen Produktleitlinien gegeben (Kapitel I).

In Kapitel II werden die verschiedenen Maßnahmen der beteiligten Verbände vorgestellt. Die getroffenen Maßnahmen sind äußerst vielfältig, und es konnte eine sehr große Mitgliederzahl erreicht, für die Thematik sensibilisiert und zur Umsetzung der Leitlinien angehalten werden. Die Maßnahmen beziehen sich auf insgesamt neun verschiedene Bereiche: Informationen auf der Homepage, Pressemitteilungen, Rundschreiben, Sitzungen und Arbeitskreise, Newsletter, Jahresberichte, Fachveranstaltungen und wissenschaftliche Kongresse, Fachzeitschriften und Forschung. Es wird ausführlich darauf eingegangen, wie viele Verbände welche Maßnahmen ergriffen haben, was die Maßnahmen beinhalten und an wen sie adressiert sind. Den zentralen Baustein der Maßnahmen stellt die Information der Mitglieder dar. Dies bedeutet im Einzelnen, dass die Lebensmittelverbände ihren Mitgliedern die Rahmenleitlinie und die entsprechenden Produktleitlinien zur Verfügung stellen, sie über die Hintergründe, die Notwendigkeit und die Möglichkeiten zur Minimierung aufklären und zur Einhaltung der Leitlinien raten.

Ende Oktober 2013 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine neue, aktuelle Stellungnahme zur derzeitigen Aufnahme von TFA in Deutschland veröffentlicht, die in Kapitel III

erläutert wird. Demnach ist die durchschnittliche TFA-Aufnahme in der untersuchten Population weiter gesunken und nach wie vor gesundheitlich unbedenklich. Die Qualitätssicherungsmaßnahmen der Wirtschaft stellen dem Bericht zu Folge den wichtigsten Beitrag dar, um bei Verbrauchern die TFA-Aufnahme gering zu halten.

Das Kapitel IV bildet mit einem Ausblick den Abschluss des vorliegenden Berichtes.

Vorwort

Die Reduktion von TFA aus teilgehärteten Fetten in Lebensmitteln ist ein erklärtes Ziel der Lebensmittelwirtschaft.

Die Lebensmittelwirtschaft arbeitet bereits seit Jahren erfolgreich daran, den Gehalt an TFA aus teilgehärteten Fetten in Lebensmitteln zu reduzieren. Die hierdurch deutlich abgesenkten Werte und inzwischen erreichten durchschnittlichen Aufnahmemengen in der Bevölkerung sind gesundheitlich unbedenklich. Dies bestätigt erneut eine aktuelle Stellungnahme des BfR vom Juni 2013.

Mit der gemeinsamen Initiative der deutschen Lebensmittelwirtschaft und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln setzt die Lebensmittelwirtschaft den anhaltenden Prozess der weiteren Reduktion an nicht-ruminanten TFA unvermindert fort, um erhöhte TFA-Aufnahmemengen zu verringern. Seit der Unterzeichnung der Rahmen- und Produktleitlinien im Juni 2012 plädieren die beteiligten Verbände mit großem Engagement für eine möglichst branchenweite Anwendung der Leitlinien und unterstützen ihre Mitglieder bei der Umsetzung.

Eine Herausforderung bei der Umsetzung der Leitlinien stellen nach wie vor die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Kennzeichnung der Lebensmittel dar: Nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung darf der TFA-Gehalt weder auf Lebensmitteln für den Endverbraucher noch auf Rohwaren für die industrielle Herstellung freiwillig gekennzeichnet werden, so dass Öl- und Fetthanwender, die ihre Rohwaren im Groß- und Einzelhandel kaufen, ein TFA-armes Produkt nicht direkt erkennen können.

Der BLL wurde im Rahmen der Erstellung der Leitlinien gebeten, beginnend mit dem Jahr 2013 einen Gesamtbericht über die getroffenen Maßnahmen zu erstellen und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft regelmäßig hierüber zu informieren. Dieser Bitte kommen wir mit dem folgenden Bericht sehr gerne nach, der die vielen Maßnahmen eindrucksvoll dokumentiert, die seit Juni 2012 von den beteiligten Verbänden durchge-

führt worden sind und der das große Engagement verdeutlicht, mit dem die beteiligten Verbände die Leitlinien bei den Mitgliedern bekannt gemacht und für ihre Umsetzung plädiert haben.

Mit ihrem Engagement leisten die Verbände einen wesentlichen Beitrag zur weiteren Minimierung von TFA in Lebensmitteln.

I. Hintergrund

TFA sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in der trans-Konfiguration. Als „trans-Konfiguration“ wird eine bestimmte räumliche Anordnung und Stellung der chemischen Bindung bezeichnet. Sie beeinflusst die Eigenschaften der jeweiligen Fettsäure und deren biologische Wirkung.

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

TFA erhöhen laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Risiko zur Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt, nicht mehr als 1 % der Nahrungsenergie in Form von TFA aufzunehmen.

Auf Basis der letzten Erfassung der Daten der Nationalen Verzehrsstudie NVS II von 2005 bis 2006 und TFA-Gehaltsdaten aus der Lebensmittelüberwachung von 2008 bis 2009 lag der mittlere TFA-Verzehr in Deutschland unterhalb der Empfehlung der DGE. Ein erhöhter TFA-Verzehr lag in der Altersgruppe der 14- bis 34-jährigen Männer vor, wobei die erhöhte Aufnahme im Wesentlichen aus dem vermehrten Verzehr von sogenannten nicht-ruminanten TFA, d. h. TFA nicht-tierischen Ursprungs, resultierte. Vor dem Hintergrund der damaligen Datenlage sah das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Handlungsbedarf und initiierte 2011 einen Dialog mit der Lebensmittelwirtschaft.¹

Unter der Koordination des BLL und mit wissenschaftlicher Unterstützung des Max Rubner-Instituts (MRI) wurden eine Rahmenleitlinie und sieben Produktleitlinien entwickelt. In der Rahmenleitlinie sind die Ziele der gemeinsamen Leitlinie definiert und es wird dargestellt, wie vorgegangen wird, um diese zu erreichen. Die Produktleitlinien konkretisieren die Anforderungen für die verschiedenen Produktsegmente und beziehen sich auf Back-, Zieh- und Kremmmargarinen, Frittieröle und

-fette, Siedeöle und -fette, Knabberartikel, Feine Backwaren, Kartoffelverarbeitungsprodukte sowie Tiefkühlpizzen.

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. Teilgehärtete Fette sollen bei der Herstellung nach Möglichkeit durch Alternativen substituiert werden. Stehen in Produktbereichen keine Möglichkeiten zur Substitution zur Verfügung, sollen offene Fragen identifiziert und Lösungsmöglichkeiten in wissenschaftlichen Projekten erforscht werden.

Die „Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln“ wurden im Juni 2012 fertig gestellt und vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, dem BLL als Dachverband der Lebensmittelwirtschaft und weiteren 17 Verbänden der Lebensmittelwirtschaft, des Handels und der Gastronomie unterzeichnet.

¹ Die aktuelle Auswertung des BfR zur Höhe der TFA-Aufnahme in Deutschland zeigen, dass durchschnittlich nur noch 0,66 % der Nahrungsenergie als TFA verzehrt werden. Dieser Wert liegt nicht nur weiterhin unterhalb der DGE-Empfehlungen, sondern ist im Vergleich zu der Auswertung aus dem Jahr 2010 auch deutlich gesunken. Darüber hinaus verzehren gemäß der aktuellen Auswertung nur noch etwa 10 % der Studienpopulation mehr als 1 % der Nahrungsenergie in Form von TFA. Dieser Wert ist sogar um die Hälfte geringer, als der, der im Jahr 2010 ermittelt wurde. Aufgrund dieser aktuellen Abschätzung schätzt das BfR eine mögliche Erhöhung des kardiovaskulären Risikos durch einen zu hohen Verzehr von TFA in Deutschland in allen Altersgruppen gegenwärtig als gering ein.

II. Maßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zur Umsetzung der Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln

Alle beteiligten Verbände haben spätestens zum Zeitpunkt der Unterzeichnung (zum Teil auch schon im Vorfeld) mit der Umsetzung der Leitlinien begonnen. Wie bereits beschrieben, stand dabei die Information der Mitglieder im Vordergrund. Die Art und der Rahmen der Information (z. B. Internet, Printmedien, Rundschreiben, Arbeitskreise usw.) unterscheiden sich bei den verschiedenen Verbänden und sind z. B. abhängig von der Branche, der Größe, bereits ergriffenen Maßnahmen sowie der jeweiligen Mitgliederstruktur.

Das zentrale Anliegen aller beteiligten Verbände war und ist es, einen breiten Mitgliederkreis zu erreichen und über die Notwendigkeit und die Möglichkeiten zur Minimierung von nicht-ruminanten TFA zu informieren. Dies betrifft sowohl das Handwerk als auch die Industrie, den Handel und die Gastronomie. Die folgende Abbildung verdeutlicht das große Engagement der beteiligten Verbände, die – je nach Anforderung – eine Vielzahl von Maßnahmen ergriffen haben.

Im Durchschnitt wurden von jedem Verband insgesamt vier verschiedene Informationswege genutzt.

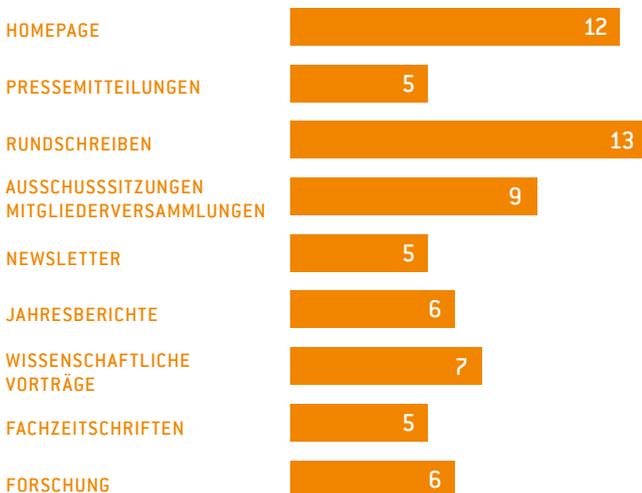
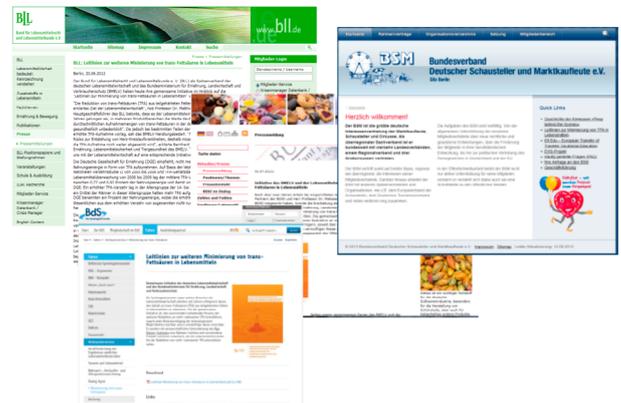


Abb. Unterschiedliche Informationskanäle der Verbände

1. Informationen auf der Homepage der Verbände

Durch Veröffentlichungen auf der Homepage werden Informationen einem sehr großen Interessentenkreis zugänglich gemacht und finden eine enorme Verbreitung. So wird z. B. die Homepage des BLL im Monat von rund 49.000 Besuchern angeklickt. Dabei werden ca. 266.000 Seiten aufgerufen.

Hierbei handelt es sich größtenteils um Mitglieder, aber auch um Verbraucher und zahlreiche Multiplikatoren. Das Fachthema TFA wurde allein im Juni und Juli 2012 429 mal angeklickt. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die durchschnittliche Verweildauer von fast drei Minuten, die auf ein verhältnismäßig ausgiebiges Lesen des Textes schließen lässt.



Zwei Drittel der beteiligten Verbände haben umfangreiche Informationen zu der Initiative auf ihrer Homepage zur Verfügung gestellt. Darin informieren die Verbände über Hintergründe und Ziele der Initiative und/oder stellen einen Link zu den branchenspezifischen Leitlinien zur Verfügung. Darüber hinaus werden, je nach Verband und Branche, verschiedene Merkblätter aufgeführt, wie z. B. zum Frittieren und zur Fettbeurteilung.

Die Informationen sind überwiegend allgemein zugänglich und/oder sind in den speziellen Mitgliederbereichen verfügbar.

2. Pressemitteilungen

Fünf der beteiligten Verbände haben Pressemitteilungen zu den Leitlinien veröffentlicht und darin Hintergrund, Ziel und Vorgehensweise der Initiative erläutert. Die Pressemitteilungen wurden von zahlreichen Medien aufgegriffen, die sich wiederum an eine sehr große Zahl an Multiplikatoren richten. Dabei handelt es sich sowohl um Fach- als auch um Publikumspresse. Berichtet wurde z. B. in den folgenden Medien:

MEDIUM	ERSCHEINUNGSDATUM	TITEL	AUFLAGE
Frankfurter Allgemeine Zeitung	23. Juni 2012	Leitlinien zu Fettsäuren	372.686
Proplanta.de (Online)	21. Juni 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	
dpa Deutsche Presse Agentur GmbH	20. Juni 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	
Der Komet / Fachzeitschrift für Schausteller und Marktkaufleute	30. Juni 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	5.600
Lebensmittel Technik (Zeitschrift)	19. September 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	9.008
DLG Lebensmittel (Zeitschrift)	20. Juni 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	10.103
backwelt (Informationsportal der Backbranche)	26. Juni 2012	Leitlinien zur weiteren Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt	

3. Rundschreiben

Zwei Drittel der Verbände haben ihre Mitglieder im Berichtszeitraum mehrfach in Form von Rundschreiben über die Leitlinien und die Thematik informiert. Dabei wurden Hintergründe und Ziele der Initiative erläutert, die Bedeutung herausgestellt und zum Befolgen und zum Umsetzen aufgerufen. Außerdem wurden konkrete Ansprechpartner genannt, auf weitere Informationsquellen und/oder neue

wissenschaftliche Erkenntnisse hingewiesen. Bei Rundschreiben handelt es sich um interne Mitgliederinformationen, die in der Regel über das Intranet zur Verfügung gestellt werden. Rundschreiben stellen in der Verbandsarbeit eines der wichtigsten Informationsmedien dar. Die Mitglieder können auf diesem Wege themenspezifisch angesprochen und ausführlich informiert werden.

4. (Ausschuss-)Sitzungen/ Arbeitskreise/ Mitgliederversammlungen

Die Hälfte der Verbände hat die Thematik regelmäßig in Ausschüssen, Arbeitskreisen und/oder Versammlungen erläutert und diskutiert. In diesem Zusammenhang wurden die Rahmenleitlinie und die entsprechenden Produktleitlinien vorgestellt und ausgehändigt. Je nach Anforderung wurden die Mitglieder beraten und informiert. Es wurde empfohlen, TFA-reduzierte Produkte zu verwenden und es wurde über Möglichkeiten zur TFA-Minimierung z. B. in wissenschaftlichen Projekten bzw. durch geeignete Schulungsmaßnahmen informiert.

Ausschüsse und Arbeitskreise bieten eine hervorragende Plattform für eine direkte Ansprache und einen direkten Austausch mit den Mitgliedern zu relevanten Themen. Der Vorteil liegt in dem persönlichen Kontakt und der Möglichkeit des Erfahrungsaustausches zwischen den Mitgliedern. Außerdem können auf diesem Wege auch Mitglieder erreicht werden, die z. B. keinen ständigen Zugriff auf das Internet haben, wie beispielsweise Schausteller und Marktkaufleute.

Die Ergebnisse werden in der Regel in Form eines Protokolls dokumentiert und stehen somit jedem Mitglied auch noch einmal in schriftlicher Form zur Verfügung.



5. Newsletter

Fünf Verbände haben ihre Mitglieder zusätzlich in Form von Newslettern über die Initiative sowie aktuelle Erkenntnisse und Informationen zu der Thematik informiert. Die Newsletter haben einen sehr großen Verbreitungsgrad.



So wurden mit den Newslettern des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA Bundesverband) z. B. zwischen 15.000 und 70.000 Betriebe aus der Gastronomie und Hotellerie erreicht. Die entsprechenden Newsletter des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI) wurden an bis zu 1.200 externe und 500 interne Kontakte versandt und fanden somit ebenfalls eine große Verbreitung. Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) informierte per Newsletter die Handelshäuser sowie über seine Landes- und Regionalverbände die Kaufleute und Fachhändler im Lebensmittelhandel. Der Deutsche Schaustellerbund e. V. (DSB) konnte ebenfalls eine Vielzahl von Mitgliedern über seinen Online-Newsletter erreichen.

6. Jahresberichte

Auch die Jahresberichte der Verbände stellen eine sehr gute Möglichkeit dar, über die TFA-Initiative zu informieren. Sehr gerne werden die Berichte als gezielte Nachschlagewerke genutzt, da sie die Ereignisse des vorangegangenen Jahres komprimiert darstellen. Die Berichte sind zum Teil öffentlich oder stehen nur den Mitgliedern zur Verfügung. 6 Verbände haben in ihren Jahresberichten über die Initiative berichtet.

7. Fachveranstaltungen und wissenschaftliche Kongresse

Sieben Verbände waren im Berichtszeitraum auf zahlreichen Fachveranstaltungen und wissenschaftlichen Kongressen vertreten und haben über die TFA-Initiative im Rahmen von Vorträgen, Expertendiskussionen oder Posterpräsentationen informiert. Dabei wurden Ziele und Hintergründe der Leitlinien vorgestellt, rechtliche Aspekte, wie z. B. die Frage der Kennzeichnung, erläutert und aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zu TFA diskutiert.

Die Veranstaltungen stellten dabei eine hervorragende Plattform dar, um die Initiative sowohl bei Anwendern als auch im Forschungsbereich bekannt zu machen, über Möglichkeiten und Chancen zu diskutieren und um sich hierzu im direkten Dialog auszutauschen.

Die Verbände waren unter anderem auf den folgenden Veranstaltungen vertreten:

GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER (GDCh)

41. DEUTSCHER LEBENSMITTELCHEMIKERTAG (10. BIS 12. SEPTEMBER 2012 IN MÜNSTER)

Posterpräsentation: GC-Methode zur Bestimmung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln – Differenzierung von Elaidin- und Vaccensäure

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 30.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie veranstaltet mit dem Deutschen Lebensmittelchemikertag die zentrale Jahrestagung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker in Deutschland. Mehr als 500 Wissenschaftler aus der Wirtschaft sowie aus Behörden, Handelslaboratorien, Hoch-

schulen oder anderen Forschungseinrichtungen trafen sich vom 10.09.2012 – 12.09.2012 in Münster, um die Weiterentwicklung ihrer Wissenschaft in Vorträgen und Postern vorzustellen und zu diskutieren.

In der Posterpräsentation wurde eine gaschromatographische Analysenmethode zur selektiven und spezifischen Erfassung sowie zur Quantifizierung der charakteristischen C18:1-trans-Isomere, Elaidin- und Vaccensäure vorgestellt. Mit der Methode lässt sich ohne großen apparativen Aufwand und mit kurzen Analysezeiten der TFA-Gehalt in Lebensmitteln bestimmen und der Gehalt an Vaccen- und Elaidinsäure quantifizieren (siehe hierzu auch Abschnitt 9 „Forschung“).

GESELLSCHAFT FÜR PRÄVENTION E. V.

3. EUROPÄISCHER PRÄVENTIONSTAG (25. UND 26. JANUAR 2013 IN BERLIN)

Vortrag: Prävention aus Sicht der Wirtschaft zum Thema Übergewicht/Adipositas

Unter dem Motto „Prävention heute – Gesundheit morgen“ diskutierten rund 800 Experten aus Medizin, der Gesundheitswirtschaft, der Politik und dem universitären Bildungswesen zielgerichtet wie „Gesundheitliche Prävention“ und „Gesundheitsförderung“ auf der Basis wissenschaftlicher und medizinischer Erkenntnisse lebensnah und praxisorientiert umgesetzt werden können.

Im Rahmen des Vortrags wurde die Initiative zur Minimierung von TFA vorgestellt. Hintergrund und Ziele der Initiative wurden erläutert.

ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG E. V.

63. TAGUNG FÜR BÄCKEREITECHNOLOGIE
(14. NOVEMBER 2012 IN DETMOLD)

*Vortrag: Initiative zur Minimierung von Transfettsäuren in
Lebensmitteln*

In Zusammenarbeit mit dem Max Rubner-Institut (MRI) hat die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. aus Detmold vom 13. bis 15. November 2012 zur 63. Tagung für Bäckerei-Technologie eingeladen. Schwerpunktthemen der Tagung waren Lebensmittelrecht, Hygiene, Rohstoffe und Zutaten, Technik und Technologie und Snacks & Feine Backwaren. An der Tagung nahmen rund 350 Fachvertreter teil.

ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG E. V.

27. DETMOLDER STUDIENTAGE
(18. BIS 20. FEBRUAR 2013 IN DETMOLD)

*Vortrag: Initiative zur Minimierung von Transfettsäuren in
Lebensmitteln*

Mehr als 100 Berufsschullehrer/innen und andere Ausbilder nahmen an der 27. Ausgabe der Detmolder Studientage teil, veranstaltet von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. Die Teilnehmer, größtenteils Berufsschullehrer/innen aus dem Bäcker- und Konditorhandwerk, konnten sich auf den Studientagen über neueste Entwicklungen im Lebensmittelgewerbe informieren.

In den Vorträgen wird ausführlich darauf eingegangen, was TFA sind und wo sie gebildet werden. Ebenso werden die Daten zur TFA-Aufnahme in Deutschland dargestellt, es wird ausführlich auf die Initiative zur TFA-Minimierung einschließlich der Rahmen- und Produktleitlinien eingegangen und der Stand der Kennzeichnung erläutert.

DHB – BUNDESKONGRESS IN CLOPPENBURG

**KONGRESS DES NETZWERKS HAUSHALT LANDESVERBAND
HESSEN E. V. DHB**
(28. MAI 2013 IN CLOPPENBURG)

*Vortrag: Eine ausgewogene Ernährung – was tut die
Lebensmittelwirtschaft?*

Der Kongress stand unter dem Motto „Ernährung im Kreislauf des Lebens“. Ein Schwerpunktthema war die Sicherheit von Lebensmitteln. Im Rahmen des Kongresses wurden die vielfältigen Aspekte unserer Ernährung von Rednern aus Wissenschaft und Industrie betrachtet. Auf dem Kongress waren rund 500 Teilnehmer vertreten.

Im dem Vortrag wurde ein prägnanter Überblick über die Initiative zur TFA-Minimierung und die verschiedenen Leitlinien gegeben.

EUROPÄISCHE AKTIONSPLATTFORM FÜR ERNÄHRUNG,
KÖRPERLICHE BEWEGUNG UND GESUNDHEIT

**PLENARY MEETING OF THE EUROPEAN PLATFORM FOR
ACTION ON DIET, PHYSICAL ACTIVITY AND HEALTH**
(9. FEBRUAR 2012)

Beitrag: Trans Fatty Acids – The German Initiative

Die Europäische Aktionsplattform für Ernährung, körperliche Bewegung und Gesundheit ist ein Forum für Organisationen auf europäischer Ebene, die aus unterschiedlichen Bereichen kommen (von Unternehmen der Lebensmittelindustrie bis hin zu Nichtregierungsorganisationen, die im Verbraucherschutz tätig sind) und an aktuellen Entwicklungen im Bereich Ernährung und Bewegung mitarbeiten möchten. Die Plattform wird von der Europäischen Kommission geleitet und trifft sich zu regelmäßigen Meetings.

Der Vortrag, mit dem zahlreiche Stakeholder und Multiplikatoren auch auf internationaler Ebene erreicht wurden, gibt einen ausführlichen Überblick zu Hintergründen, Zielen und Inhalt der verschiedenen Leitlinien.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

49. WISSENSCHAFTLICHER KONGRESS DER DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V. (DGE) (14. BIS 16. MÄRZ 2012)

Posterpräsentation: Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren (TFA) in Lebensmitteln

Rund 600 Ernährungsfachkräfte und junge Wissenschaftler nutzten den DGE-Kongress als Forum zum wissenschaftlichen Austausch. Wie in jedem Jahr wurden aktuelle und bisher unveröffentlichte Ergebnisse aus Forschung und Wissenschaft der allgemeinen Ernährungswissenschaften und angrenzenden Disziplinen präsentiert. Der Kongress stand unter dem Motto „Ernährung und Prävention – Chancen und Grenzen“ und beschäftigte sich mit der Frage, welches Potenzial Ernährung und Lebensstil in der Prävention zukommt.

Im Rahmen der Posterpräsentation wurde die TFA-Initiative vorgestellt und die interessierte Fachöffentlichkeit über die laufende Erarbeitung der Leitlinien informiert. Hierbei stieß die Initiative auf sehr großes Interesse. Die Teilnehmer des Kongresses hatten die Möglichkeit, ihre Kontaktdaten zu hinterlassen und wurden per E-Mail über die im Juni 2012 erfolgte Veröffentlichung der TFA-Leitlinien informiert.

Darüber hinaus wurden die Leitlinien auf zahlreichen weiteren Veranstaltungen vorgestellt wie z. B. auf der Bayerischen Schau- stellertagung in Erlangen (25.10.2012) und der Internationalen Grünen Woche 2013 in Berlin (18.01.2013 bis 27.01.2013).

8. Fachzeitschriften

Fünf der beteiligten Verbände haben in verschiedenen Fachzeitschriften über die Initiative berichtet. Entsprechende Artikel sind z. B. in folgenden Fachzeitschriften erschienen:

ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG E. V.

BEITRAG: „TRANSFETTSÄUREN – EIGENSCHAFTEN UND WIRKUNG“ (MAI 2013)

Die Zeitschrift wird von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. (AGF) herausgegeben, die als wissenschaftlich technischer Verein Informationen aus dem Bereich der Be- und Verarbeitung von Getreide und daraus hergestellter Lebensmittel anbietet. In der AGF sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backzutaten, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Die Zeitschrift findet daher eine große Verbreitung an relevante Adressaten für die Initiative.

Der Artikel gibt einen guten Überblick über die Entstehung von TFA, die ernährungsphysiologische Bedeutung sowie über die Initiative zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln. Darüber hinaus wird auf die Herausforderung der Kennzeichnung eingegangen.

WISSENSFORUM BACKWAREN E. V.

DAS DILEMMA ZWISCHEN REDUKTION UND AUSLOBUNG DER UNGELIEBTEN FETTSÄUREN (AUSGABE DEZEMBER 2013)

Die Hauptaufgaben des Wissensforum Backwaren e. V. ist die Aufklärung und Information über Backmittel und Backzutaten und ihre Bedeutung bei der Herstellung für Back-

waren. Ein umfangreiches Angebot an Informationsmaterialien steht zu allen Themen zur Verfügung, die für Hersteller, Bäcker, Konditoren, Journalisten, Wissenschaftler, Schüler, Studenten und Verbraucher von Interesse sind. Das Wissensforum Backwaren e. V. will dazu beitragen, dass Brot und Feine Backwaren auch in Zukunft einen hohen Stellenwert in der Ernährung haben.

Der Bericht geht ausführlich auf Vorkommen und Entstehung von TFA ein, stellt die Empfehlungen und Datenlage zur aktuellen Aufnahme dar und erläutert die Bedeutung der Minimierungsinitiative sowie Herausforderungen bei der Kennzeichnung.

LEBENSMITTELCHEMISCHES INSTITUT (LCI)

- > TRANS-FETTSÄUREN (TFA) (HEFT 3-4 2011)
- > ANALYTIK VON TRANS-FETTSÄUREN (HEFT 5 2011)
- > LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG VON TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN (HEFT 4 2012)
- > GEHALTE AN TRANS-FETTSÄUREN IN FEINEN BACKWAREN UND KNABBERARTIKELN DEUTLICH MINIMIERT! (HEFT 6 2012)

In der Zeitschrift „Süßwaren Technik und Wirtschaft“ erscheint unter LCI-Focus regelmäßig eine Reihe von Beiträgen des Lebensmittelchemischen Instituts (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI). Grundlage der Arbeit des LCI ist die angewandte Lebensmittelchemie, spezialisiert auf die verschiedenen Produktgruppen und Fragestellungen aus dem gesamten Süßwarenbereich.

Die Artikel in der oben genannten Zeitschrift „Süßwaren Technik und Wirtschaft“, die jeweils an rund 3.000 Kontakte adressiert sind, gehen ausführlich auf die Bildung, das Vorkommen und gesundheitlichen Aspekte von TFA ein, stellen Analysemethoden zum Nachweis von TFA in Lebensmitteln vor und erläutern rechtliche Vorgaben. Darüber hinaus werden die Hintergründe und die Ziele der Minimierungsinitiative vorgestellt und es wird auf die Rahmen- und Produktleitlinien eingegangen. Außerdem werden die TFA-Gehalte in industriell hergestellten Feinen Backwaren und Knabberartikeln dargestellt, die deutlich minimiert wurden.

DEUTSCHE LEBENSMITTEL RUNDSCHAU

BEITRAG: GEHALTE IN VIELEN LEBENSMITTELN ERFOLGREICH MINIMIERT (HEFT 11 2013)

Die Deutsche Lebensmittel Rundschau bietet als führende Fachzeitschrift für die amtliche Überwachung, Lebensmittelindustrie und Forschung die ideale Diskussionsplattform zu diesen Themen. Prozessbegleitende Beiträge bringen Aktuelles und Wissenswertes aus der Analytik, der Überwachung, der Forschung und Entwicklung, der Prozesstechnologie und dem Lebensmittelrecht.

Der Beitrag liefert einen Überblick über die Bildung, Analytik, Differenzierung von ruminanten und nicht-ruminanten TFA sowie von Verzehrsmengen. Außerdem wird auf die TFA-Gehalte in Lebensmitteln eingegangen und die gemeinsame Minimierungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sowie der Lebensmittelwirtschaft erläutert.

DER KOMET – FACHZEITUNG FÜR SCHAUSTELLER UND MARKTKAUFLEUTE

BEITRAG: LEITLINIEN TRANSFETTSÄUREN (NOVEMBER 2012)

Die Fachzeitung „Der Komet“ ist für Schausteller und Marktkaufleute seit Gründung im Jahr 1883 eine wichtige Informationsquelle zu organisatorischen, rechtlichen und technischen Fragen.

In der Ausgabe vom 20. November 2012 wurde der Vortrag, der bei der Bayerischen Schaustellertagung in Erlangen zu den Leitlinien Transfettsäuren gehalten wurde, veröffentlicht. Der Beitrag gibt einen ausführlichen und gut verständlichen Überblick über die Hintergründe sowie die Ziele und die Bedeutung der Minimierungsinitiative für den Fachbereich der Schausteller und Marktkaufleute.

MODERNE ERNÄHRUNG HEUTE (WPD)

BEITRAG: GEHALTE AN TRANS-FETTSÄUREN IN SÜSSWAREN UND KNABBERARTIKELN DEUTLICH REDUZIERT (JUNI 2012)

Der Wissenschaftliche Pressedienst „Moderne Ernährung heute“ (WPD), herausgegeben von Herrn Professor Dr. Reinhard Matissek, Direktor des Lebensmittelchemischen Instituts des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI), enthält Beiträge namhafter Experten aus Ernährungswissenschaft, (Ernährungs-)Medizin, Lebensmitteltechnologie, Psychologie, Pädagogik und verwandter Disziplinen. Das Themenspektrum reicht von neuesten Erkenntnissen zu Ursachen von Übergewicht über pädagogische Konzepte zur Gesundheits-erziehung, das Essverhalten bis hin zu Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen. Die Beiträge geben Einblick in die aktuelle wissenschaftliche Diskussion und sind eine Grundlage für den fortgesetzten wissenschaftlichen Diskurs.

In dem Beitrag wird sehr ausführlich über die Entstehung von TFA, gesundheitliche Aspekte der Aufnahme, die Höhe der aktuellen Aufnahmemengen und die Minimierungsinitiative berichtet. Außerdem wird auf die Herausforderungen bei der Umsetzung bezüglich der rechtlichen Rahmenbedingungen zur Kennzeichnung eingegangen. Der Beitrag wurde an rund 2.650 Kontakte adressiert und ist zusätzlich auf der Homepage des BDSI verfügbar.

FACHMAGAZIN FÜR MODERNE GASTRONOMIEKONZEPTE RUND UM DIE UHR

BEITRAG: STICHWORT: TRANSFETTE (FEBRUAR 2013)

24 Stunden Gastlichkeit ist ein Fachmagazin für Unternehmer und Führungskräfte im Außer-Haus-Markt, z. B. in Imbissbetrieben, Bistros und Cafés, Coffee Shops, kleinen Franchiseunternehmen und großen Systemgastronomien. Sie liefert erfahrenen Gastronomen wie auch Newcomer wichtige berufsbegleitende Informationen. Die Zeitschrift zeigt Branchen-

Highlights, informiert über Entwicklungen und Trends und gibt praxisbezogene Empfehlungen und Tipps für den Betriebsalltag und das Marketing.

Der Beitrag in dem Fachmagazin liefert einen prägnanten Überblick zu den Hintergründen und Zielen der Initiative und rät zur Verwendung TFA-armer Produkte.

FOOD & RECHT PRAXIS

BEITRAG: LEBENSMITTELWIRTSCHAFT WEITERHIN AKTIV TROTZ RECHTLICHER HINDERNISSE (JANUAR 2013)

Als auflagenstärkste Publikation in diesem Bereich bietet die Zeitschrift „FOOD & RECHT PRAXIS“ Anleitungen und Hinweise zur Umsetzung lebensmittelrechtlicher Anforderungen. In kompakten Beiträgen werden Hintergründe von rechtlichen Maßnahmen erläutert und Hinweise gegeben, wie die Anforderungen in der Praxis gelöst werden können. Themen aus dem gesamten Lebensmittelrecht werden aufgegriffen.

In dem Beitrag werden die Hintergründe der Initiative und ihre Zielsetzung ausführlich beschrieben. Darüber hinaus werden die Leitlinien erläutert. Es wird betont, dass es den Unterzeichnern der Initiative ein besonderes Anliegen ist, dass die Leitlinien in der täglichen Praxis der Lebensmittel-erzeugung möglichst branchenweit Anwendung finden. Dennoch erschweren die rechtlichen Rahmenbedingungen die Maßnahmen der Lebensmittelwirtschaft.

BÄKO-MAGAZIN

BEITRAG: GERINGERE TRANS-FETTSÄUREGEHALTE IN LEBENSMITTELN (JUNI 2012)

Das BÄKO-magazin ist eine der führenden Fachzeitschriften für Marketing und Unternehmensführung im Bäcker- und

Konditorenhandwerk in Deutschland. Die Fachzeitschrift informiert die Mitglieder und backenden Kunden der BÄKO-Genossenschaften und erreicht rund 16.000 Bäckerei-/Konditoreibetriebe. Aktuell und fachlich wird über Marktgeschehen, Hersteller- und Zulieferindustrie sowie neue Produkte berichtet.

In dem Beitrag wird auf die Herkunft und durchschnittliche Aufnahmemenge von TFA eingegangen und es werden die Hintergründe und die Zielsetzung der Initiative dargestellt. Ebenso wird ein Link zum Herunterladen der Leitlinien zur Verfügung gestellt.

9. Forschung

Sechs der beteiligten Verbände haben Forschungsvorhaben initiiert. Die folgenden Ausführungen verdeutlichen, welchen wichtigen Beitrag diese zur Umsetzung der Leitlinien leisten.

CHARAKTERISIERUNG UND OPTIMIERUNG TRANSFETT-SÄUREARMER PFLANZLICHER SIEDEFETTE ANHAND TECHNO-FUNKTIONELL-SENSORISCHER PARAMETER

OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V. hat sich mit Nachdruck für das Zustandekommen des Forschungsprojektes „Charakterisierung und Optimierung transfettsäurearmer pflanzlicher Siedefette anhand technofunktionell-sensorischer Parameter“ eingesetzt. Das auf zwei Jahre angelegte Projekt wird vom Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e. V. koordiniert und vom Backzutatenverband e. V., dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., dem Verband der Deutschen Margarineindustrie e. V. und dem Deutschen Konditorenbund e. V. unterstützt.

Ziel des Forschungsvorhabens ist die technofunktionell-sensorische Optimierung TFA-armer Siedefette für die Siedegebäckherstellung im Bäckereihandwerk. Hierbei fokussiert das Projekt auf folgende Teilaspekte:

- > Technofunktionell-sensorische Charakterisierung ausgewählter kommerzieller TFA-armer Siedefette zur Identifizierung der verbraucherbezogenen Akzeptanz sowie von Präferenzparametern und Optimierungspotenzialen bezüglich der Siedefettzusammensetzung.
- > Optimierung und bäckereitechnologische Bewertung TFA-armer Siedefettmodelle zur Verbesserung der technofunktionell-sensorischen Eigenschaften.
- > Erstellung eines Praxisleitfadens für die handwerkliche Siedefettpraxis zur Steigerung der Sensibilität des Bäckereihandwerks hinsichtlich der gesundheitlichen TFA-Thematik bei Siedegbäcken und Kommunikation der technofunktionell-sensorischen Eigenschaften optimierter TFA-armer Siedefette.

Im Ergebnis wird das Forschungsvorhaben Daten generieren, auf deren Grundlage Anbieter von Siedefetten das bestehende Siedefettsortiment optimieren und die Prozesskette zur Herstellung von TFA-armen Siedefetten durch neuartige Verknüpfungen von Prozessverfahrensschritten optimieren können. Bäckereibetriebe werden durch eine zielgruppengerechte Kommunikation (Praxisleitfaden) in die Lage versetzt, ein für ihre spezifischen Anwendungen am besten geeignetes TFA-armes Siedefett auszuwählen. Das Forschungsvorhaben leistet somit einen wichtigen Beitrag, die Produktrichtlinie zur Minimierung der TFA-Gehalte in Siedeölen und -fetten (2012) umzusetzen.

LCI, LEBENSMITTELCHEMISCHES INSTITUT DES BUNDESVERBANDES DER DEUTSCHEN SÜSSWARENINDUSTRIE E. V.

GC-METHODE ZUR BESTIMMUNG VON TRANS-FETTSÄUREN IN LEBENSMITTELN – DIFFERENZIERUNG VON ELAIDIN- UND VACCENSÄURE

In dem Projekt wurde eine gaschromatographische Analyse-methode zur selektiven und spezifischen Erfassung sowie

zur Quantifizierung der charakteristischen C18:1-trans-Isomere, Elaidin- und Vaccensäure, entwickelt und erfolgreich validiert. Diese Methode stellt ein für die Routineanalytik praxistaugliches und schnelles Verfahren dar. Ohne großen apparativen Aufwand und mit kurzen Analysezeiten kann der TFA-Gehalt in Lebensmitteln bestimmt und auch der Gehalt an Vaccen- und Elaidinsäure quantifiziert werden. Unter Zuhilfenahme des sog. t9/t11-Index kann zwischen nicht-ruminanten und ruminanten TFA unterschieden werden.

Im Rahmen der Arbeit wurde auch ein Monitoring an ausgewählten Süßwaren durchgeführt. Hierzu wurden Proben verschiedener Kategorien auf ihren Gehalt an TFA untersucht. Die Lebensmittelindustrie setzt bereits seit fast 20 Jahren freiwillige Maßnahmen zur Reduzierung der TFA-Gehalte in Lebensmitteln um. Durch Verwendung von ungehärteten oder vollständig gehärteten Fetten im Austausch gegen teilgehärtete Fette oder weitere Rezepturanpassungen konnten die TFA-Gehalte erfolgreich minimiert werden. Für industriell hergestellte Feine Backwaren und Knabberartikel, wie z. B. Kartoffelchips, konnte der Erfolg der industriellen Minimierungsarbeiten bestätigt werden. Die TFA-Gehalte liegen hierbei meist sogar weit unter 1 % des Gesamtfettgehaltes.

VERMITTLUNG WISSENSCHAFTLICHER DATEN

Im Rahmen der aktuellen Abschätzung der TFA-Aufnahme in Deutschland wurden dem BfR die TFA-Gehalte von 20 Tiefkühlpizzen zur Verfügung gestellt. Die Zusammenstellung und Übermittlung der Daten wurde vom Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (dti) koordiniert.

III. Aktueller Stand zur Aufnahme von trans-Fettsäuren in Deutschland

Ende Oktober 2013 hat das BfR eine neue, aktuelle Stellungnahme zur derzeitigen Höhe der TFA-Aufnahme in Deutschland veröffentlicht. Diese Risikobewertung stützt sich auf Daten der Expositionsabschätzung zum Verzehr von trans-Fettsäuren in Deutschland aus dem Jahre 2009, die in 2013 mit ergänzenden TFA-Gehalten in den Lebensmittelgruppen Eier und Eiprodukte, Speiseeis, Suppen und Soßen, wiederholt wurde. Die ergänzenden Daten wurden im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes (BÜP 2011) erhoben und dem BfR 2012 übermittelt. Darüber hinaus berücksichtigt das BfR in der neuen Abschätzung auch aktuelle TFA-Daten für Tiefkühlpizzen, die vom Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (dti) im Dezember 2011 im Rahmen der gemeinsamen Initiative zur Minimierung von TFA in Lebensmitteln zur Verfügung gestellten wurden.

Auf der Basis der aktuellen Abschätzung der TFA-Aufnahme in Deutschland schätzt das BfR eine mögliche Erhöhung des kardiovaskulären Risikos durch einen zu hohen Verzehr von TFA in Deutschland **in allen Altersgruppen** gegenwärtig als gering ein und bewertet die Höhe der derzeitigen TFA-Aufnahme in Deutschland als **gesundheitlich unbedenklich**.

DIE AKTUELLEN EXPOSITIONSABSCHÄTZUNGEN ERBRACHTEN FOLGENDE ERGEBNISSE:

1. Die aktuelle **mittlere Aufnahme** an TFA in der Population der 14- bis 80-Jährigen liegt in Deutschland bei **1,6 g/Tag** oder anders ausgedrückt, durchschnittlich wird **0,66 % der Nahrungsenergie** als TFA verzehrt.
2. **Hohe Aufnahmemengen** an TFA liegen bei 3,52 bis 5,34 g pro Tag (95. und 99. Perzentile), was einer Energieaufnahme von **1,14 bis 1,46 % der Nahrungsenergie** entspricht.
3. Die relative Aufnahme von TFA (Energie%) ist unabhängig von der sozialen Schicht, vom Geschlecht und vom Alter.
4. Etwa **10 % der Studienpopulation** verzehren mehr als 1 % der Nahrungsenergie in Form von TFA (in der Risikobewertung aus dem Jahr waren dies noch 20 % der Studienpopulation).

IV. Ausblick

Mit der gemeinsamen Initiative des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung sowie der deutschen Lebensmittelwirtschaft wird der seit vielen Jahren unvermindert anhaltende, erfolgreiche Prozess der Minimierung von nicht-ruminanten TFA in Lebensmitteln fortgeführt.

Seit Unterzeichnung der Leitlinien im Juni 2012 haben die beteiligten Verbände mit Nachdruck und großem Einsatz an der Umsetzung der Leitlinien gearbeitet. Im Mittelpunkt stand dabei die Information der Mitglieder, die im Rahmen der zahlreichen und vielfältigen, in dem vorliegenden Bericht beschriebenen Maßnahmen, über die Leitlinien informiert und aufgeklärt und bei der Einhaltung unterstützt wurden. Darüber hinaus wurden verschiedene Forschungsvorhaben initiiert, die einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung der Leitlinien leisten.

Die aktuellen Ergebnisse des BfR zur TFA-Aufnahme in Deutschland bestätigen den Erfolg der Minimierungsmaßnahmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft und zeigen erneut, dass die derzeitige TFA-Aufnahme in Deutschland gesundheitlich unbedenklich ist. Ungeachtet dessen wird die deutsche Lebensmittelwirtschaft auch in Zukunft mit 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. In einem Großteil der Lebensmittel liegt der TFA-Gehalt bereits jetzt schon bei weniger als 2 % bezogen auf den Fettgehalt. Zudem muss berücksichtigt werden, dass eine Reduktion des TFA-Gehalts aus technologischen und/oder sensorischen Gründen nicht für alle Produkte in gleichem Umfang möglich ist.

Die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Kennzeichnung stellen nach wie vor eine Herausforderung bei der Umsetzung der Leitlinien dar, denn nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung darf der TFA-Gehalt weder auf Lebensmitteln für den Endverbraucher noch auf Rohwaren für die industrielle Herstellung freiwillig gekennzeichnet werden.

Vor diesem Hintergrund sprechen sich die an der Initiative beteiligten Verbände weiterhin dafür aus, die fehlende Möglichkeit zur freiwilligen Angabe des TFA-Gehaltes in der aktuellen Gesetzgebung im Rahmen des bis 2014 vorzulegenden Sachstandsberichts der EU-Kommission zu TFA zu beseitigen.

Abkürzungsverzeichnis

AGF	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.
BDSI	Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V.
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
BVLH	Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.
DHB	Netzwerk Haushalt Landesverband Hessen e. V.
DEHOGA Bundesverband	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
DSB	Deutscher Schaustellerbund e. V.
dti	Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
GC-Methode	Gaschromatographische-Methode
GDCh	Gesellschaft Deutscher Chemiker
LCI	Lebensmittelchemisches Institut
LMIV	Lebensmittel-Informationsverordnung
NVS	Nationale Verzehrsstudie
MRI	Max Rubner-Institut
OVID	Verband der Ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.
TFA	Trans Fatty Acids
WHO	Weltgesundheitsorganisation
WPD	Wissenschaftlicher Pressedienst