

PRESSEMELDUNG

Die Kennzeichnung des Härtungsprozesses auf Lebensmitteln gehört abgeschafft

Die USA haben Transfetten den Kampf angesagt. Auch die EU will deren Verzehr eindämmen. In Deutschland verwirrt dagegen die Praxis der Lebensmittelkennzeichnung.

Berlin, 19.06.2015. Die amerikanische Lebensmittelbehörde (FDA) hat teilgehärteten Fetten den Status entzogen: „Allgemein als sicher anerkannt“ (Generally recognized as safe). Damit dürfen so hergestellte Lebensmittel ab 2018 nicht mehr auf den US-Markt. Hintergrund sind die bei der Teilhärtung entstehenden ungesunden Transfette.

Auch in Deutschland werden Pflanzenöle gehärtet, allerdings vollständig durchgehärtet. Damit werden Pflanzenöle und Fette in ihrer Konsistenz verfestigt. Für viele Lebensmittel, wie zum Beispiel Brotaufstriche oder Margarine, ist das eine nützliche Eigenschaft. Bei der demnächst in den USA verbotenen Teilhärtung entstehen die unerwünschten Transfette, bei der Vollhärtung werden sie hingegen entfernt.

OVID-Präsident Wilhelm Thywissen unterstrich in diesem Zusammenhang, dass sich die deutsche Lebensmittelindustrie bereits 2012 entschlossen hat, die Transfettgehalte zu minimieren, indem auf Teilhärtung verzichtet wird. Dennoch stehe europaweit laut Lebensmittelinformations-Verordnung im Zutatenverzeichnis auf der Verpackung, ob ein Lebensmittel teil- oder ganz gehärtetes Pflanzenöl enthält. Diese Kennzeichnung sei daher überflüssig, zumal damit auch die Bewertung fehle, welches die bedenkliche bzw. unbedenkliche Variante sei, so Thywissen und erklärt weiter: „Das kapiert doch kein Verbraucher. Diese Art der Kennzeichnung schafft Verwirrung, anstatt aufzuklären. Die aktuelle Härtungskennzeichnung gehört daher abgeschafft“.

Für Deutschland hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) im Hinblick auf den Transfettverzehr grundsätzlich Entwarnung gegeben. Etwa 90 Prozent der Bevölkerung liegen unter der von der Weltgesundheitsorganisation empfohlenen Höchstmenge. Dennoch will auch die Europäische Kommission den Transfetten an den Kragen. Ein entsprechender Bericht ist längst überfällig und wird Ende Juni erwartet. Wahrscheinlich wird die Kommission einen neuen Höchstwert für Transfette in Lebensmitteln vorschlagen. Die Härtungskennzeichnung wäre dann überflüssig.

Transfette entstehen auch auf natürliche Art und Weise im Magen von Wiederkäuern. Sie sind somit im Fleisch von Rind, Schaf und Ziege sowie Milchprodukten enthalten. Aus diesen Quellen stammen etwa zwei Drittel der in Deutschland aufgenommenen Transfette.

PRESSEMELDUNG

Pressekontakt

Maik Heunsch / Frank Hufnagel
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel: +49 (0)30 / 72 62 59 -58
presse@ovid-verband.de

OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V.

OVID vertritt als Verband die Interessen der ölsaatenverarbeitenden und ölraffinierenden Unternehmen in Deutschland. Die Kernaufgabe der 19 Mitgliedsfirmen ist die Verarbeitung von Ölsaaten und Pflanzenölen zu Produkten für die Lebensmittelindustrie, die Oleochemie, die technische Verwendung und für die Bioenergie. Als Verband ist OVID Schnittstelle zwischen seinen Mitgliedsunternehmen, politischen Entscheidungsträgern, Wirtschaft, Wissenschaft und Institutionen sowie Medien und der Öffentlichkeit. Sitz des Verbandes ist Berlin, in Brüssel ist OVID über den europäischen Verband FEDIOL vertreten. www.ovid-verband.de