

PRESSEMELDUNG

Ölmühlen reduzieren Transfette seit Jahren erfolgreich

Transfette gelten als ungesund und sollen aus Lebensmitteln verschwinden. Das hat die Industrie bereits vor Jahren erkannt und umgesetzt. Für Verwirrung sorgt hingegen die verpflichtende Kennzeichnung bei der Härtung. Sie gehört abgeschafft.

Berlin, 17.05.2018. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat *trans*-Fettsäuren den Kampf angesagt und will sie innerhalb der nächsten fünf Jahre aus Lebensmitteln verbannen. Die WHO empfiehlt, höchstens ein Prozent der Nahrungsenergie in Form von Transfetten aufzunehmen. „Wir begrüßen diesen Schritt. Unsere Branche reduziert den Anteil an Transfetten schon seit Jahren äußerst erfolgreich“, so Jaana Kleinschmit von Lengefeld, Präsidentin von OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland.

2017 veröffentlichte eine Allianz aus Wirtschaft und Wissenschaft den „Praxisleitfaden Siedefette“ zum Einsatz transfettsäurearmer Öle und Fette in Bäckereien. Basis war die bereits 2012 von OVID, der Lebensmittelwirtschaft und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) veröffentlichten „Leitlinien zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln“. Diese empfehlen den Einsatz vollständig gehärteter Fette. Denn im Gegensatz zur Teilhärtung werden Transfette bei der Vollhärtung eliminiert. „Das wird leider immer noch falsch kommuniziert. Die industrielle Härtung ist nicht gleichbedeutend mit hohen Gehalten von Transfetten“, so Kleinschmit von Lengefeld. Bereits seit 2012 gilt die Empfehlung der deutschen Lebensmittelindustrie zum Verzicht auf teilgehärtete Fette.

Ob ein Lebensmittel teil- oder vollständig gehärtetes Pflanzenöl enthält, muss im Zutatenverzeichnis auf der Verpackung stehen. Die Härtung verleiht Pflanzenölen eine bessere Konsistenz, dies macht etwa Margarine oder Brotaufstriche streichfähig und ist für viele Lebensmittel erforderlich. „Den Unterschied zwischen bedenklicher Teil- und unbedenklicher Vollhärtung versteht jedoch kein Verbraucher. Wir fordern daher die Abschaffung der irreführenden Härtungskennzeichnung. Sie verwirrt mehr, anstatt aufzuklären“, so Kleinschmit von Lengefeld.

Pressekontakt OVID

Maik Heunsch | Alexandra Meyer
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel: +49 (0)30 / 72 62 59 - 57
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 17 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