

## Transfette in Lebensmitteln sind Geschichte

### GEMEINSAME PRESSEMELDUNG

**Neuer Grenzwert schützt Gesundheit und macht Kennzeichnung der Härtung von Ölen und Fetten überflüssig. OVID fordert zugunsten gesünderer Fette den Entfall der Härtungskennzeichnung.**

*Berlin/Bonn, 29.03.2021.* Ab 2. April 2021 gilt in der Europäischen Union ein neuer Grenzwert für industrielle *trans*-Fettsäuren (TFA) in Höhe von zwei Prozent. Damit folgt die EU den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO), die Transfette bis 2023 weitgehend aus Nahrungsmitteln verbannen will. Die ölsaatenverarbeitende Industrie begrüßt den Grenzwert und wirbt für einen Neuanfang in Debatten um Transfette in Lebensmitteln.

“Noch immer geistert das Märchen von den bösen Transfetten in unseren Lebensmitteln durch die Medien. Dabei ist das schon seit Jahren kein Thema mehr. Dieser Transfette-Mythos schädigt Wirtschaft, verunsichert Verbraucher und ist auserzählt”, so Jaana Kleinschmit von Lengefeld, Präsidentin von OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland.

Die deutschen Pflanzenölraffinerien minimieren Transfette bereits seit 2012 erfolgreich, indem sie auf teilgehärtete Fette verzichten. Stattdessen setzen sie auf Pflanzenölmischungen aus voll- sowie ungehärteten Ölen, die im Rahmen eines vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) koordinierten Projekts der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) entstanden. Dies eröffnet die Möglichkeit, die Gehalte an ernährungsphysiologisch wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu erhöhen. Dass Teilhärtung zu hohen TFA-Gehalten und Vollhärtung zu sehr geringen TFA-Gehalten führt, ist bis heute in der Öffentlichkeit weitgehend unbekannt. “Der neue Grenzwert schützt Verbraucher vor hohen Transfett-Gehalten und macht die gesetzliche Härtungskennzeichnung überflüssig. Sie verwirrt Konsumenten, schürt das Märchen von den bösen Transfetten und behindert den Einsatz innovativer, ernährungsphysiologisch optimierter Fettmischungen. Diese Kennzeichnung gehört daher abgeschafft”, appelliert Kleinschmit von Lengefeld.

TFA sind ungesättigte Fettsäuren, die sich sowohl auf natürliche Weise als auch durch lebensmitteltechnologische Prozesse bilden können. Sie gehören zu den unerwünschten Bestandteilen unserer Nahrung. Laut WHO steigt bei zu hoher TFA-Aufnahme das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung liegt der mittlere TFA-Verzehr hierzulande unterhalb der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, nicht mehr als 1 Prozent der Nahrungsenergie in Form von TFA zu verzehren.

**Weitere Informationen**

Praxisleitfaden Siedefette: [www.siedefette.de](http://www.siedefette.de)

Best-Practice-Projekte: <https://bit.ly/39oytmk>

**Pressekontakte**

**OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.**

Maik Heunsch

030 - 72625957

[heunsch@ovid-verband.de](mailto:heunsch@ovid-verband.de)

**Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**

Daniela Kinkel

0228 - 3079699-2

[kinkel@fei-bonn.de](mailto:kinkel@fei-bonn.de)

**Der Backzutatenverband e.V.**

Christof Crone

030 - 680722310

[crone@backzutatenverband.de](mailto:crone@backzutatenverband.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 Bioökonomie, 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](http://www.ovid-verband.de)