



Hintergrundtelefonat

Transfette und Härtungskennzeichnung

07. September 2015
Frank Hufnagel, OVID
Gerhard Brankatschk, OVID

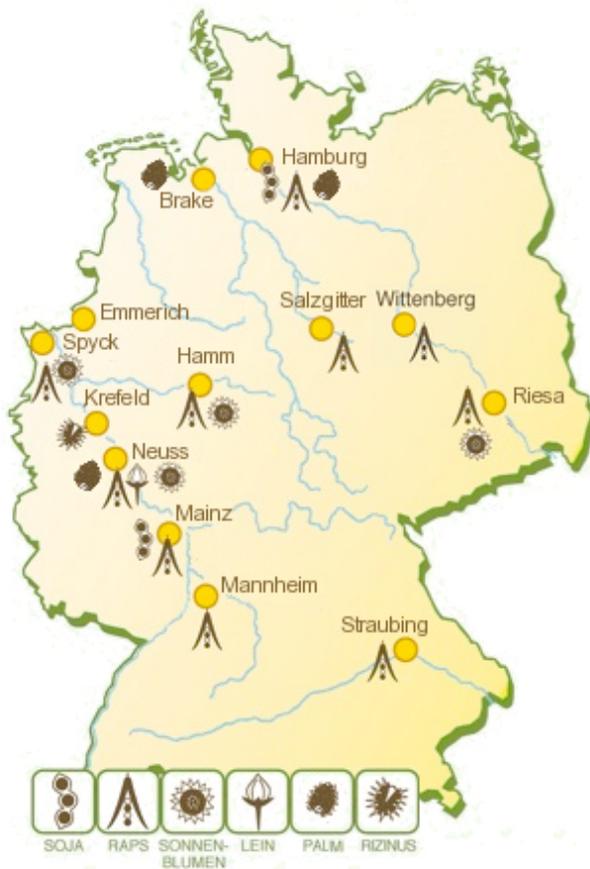


OVID

Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland



2



- Gründung 1900 in Berlin
- 19 Mitgliedsfirmen
- 8,5 Mio. t Saatverarbeitung (OVID)
- 5,3 Mio. t Proteinfuttermittel (OVID)
- 3,8 Mio. t Ölraffination (OVID)
- WWW.OVID-VERBAND.DE
- *Twitter: @OVIDVERBAND*
- *FACEBOOK.COM/OVIDVERBAND*

Überblick möglicher Herstellungsschritte Pflanzenölherstellung und Pflanzenölmodifikation

- 3
- **Pressung und Extraktion**
 - **Raffination**
 - Entschleimung, Bleichung, Neutralisation, Desodorierung
 - **Modifikation**
 - Winterisierung oder Fraktionierung oder Umesterung oder
Teilhärtung oder **Vollhärtung**

Verschiedene Kombinationen sind möglich

- 4 • Teilhärtung = Herstellungsprozess
- Vollhärtung = Herstellungsprozess
- *trans*-Fettsäuren (TFA) = möglicher Baustein des Fettes

FDA entzieht teilgehärteten Fetten GRAS-Status

5

FDA Cuts *Trans* Fat in Processed Foods

You may have seen the amount of *trans* fat listed on a Nutrition Facts label, but were uncertain why it's there.

Trans fat intake has been linked to an increased risk of coronary heart disease by contributing to the buildup of plaque inside the arteries that may cause a heart attack. For this reason, the Food and Drug Administration requires that the *trans* fat content of food be declared on the Nutrition Facts label to help consumers determine how each food contributes to their overall dietary intake of *trans* fat. Many processed foods contain partially hydrogenated oils (PHOs), the major dietary source of industrially-produced *trans* fat in processed food.

Now, the FDA is taking a step to remove artificial *trans* fat from the food supply. This step is expected to reduce coronary heart disease and prevent thousands of fatal heart attacks every year.

No Longer Generally Recognized as Safe

In 2013, FDA made a preliminary determination that PHOs were no longer "generally recognized as safe," or GRAS, for short. FDA is finalizing that action and determining that PHOs are not GRAS for any use in human food.

"We made this determination based on the available scientific evidence and the findings of expert pan-



INGREDIENTS: WHOLE GRAIN POPCORN, PARTIALLY HYDROGENATED SOYBEAN OIL, SALT, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOR (MILK), COLOR ADDED, FRESHNESS PRESERVED BY PROPYL GALLATE. CONTAINS MILK.

A variety of processed foods—including frozen, canned and baked goods—contain *trans* fat. The amount per serving is listed on the Nutrition Facts label (right). The inclusion of partially hydrogenated oil in the list of ingredients is also an indication that *trans* fat is present.

Learn more about GRAS: www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/gras/default.htm

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Tbsp (14g)	
Servings Per Container about 32	
Amount Per Serving	
Calories 100	Calories from Fat 100
% Daily Value*	
Total Fat 11g	17%
Saturated Fat 2.5g	12%
Trans Fat 2.5g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 105mg	4%
Total Carbohydrate 0g	0%

US-Lebensmittelsicherheits- behörde FDA:

- Teilgehärtete Fette gelten nicht mehr als allgemein sicher für Lebensmittelverwendungen (GRAS)
- Übergangszeit: 3 Jahre
- Vollgehärtete Fette hiervon nicht betroffen
- Herbst 2015: Bericht der EU-Kommission zu *trans*-Fettsäuren (TFA) erwartet

trans-Fettsäuren (TFA)

-
- 6
- Bestandteil pflanzlicher Öle, -Fette und Wiederkäuerprodukte
 - Erhöhen laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Risiko zur Entwicklung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):
TFA-Aufnahme von **maximal 1 % der Nahrungsenergie**

Ernährungsphysiologische Aspekte

Welches Fettsäurespektrum ist gesund?

7

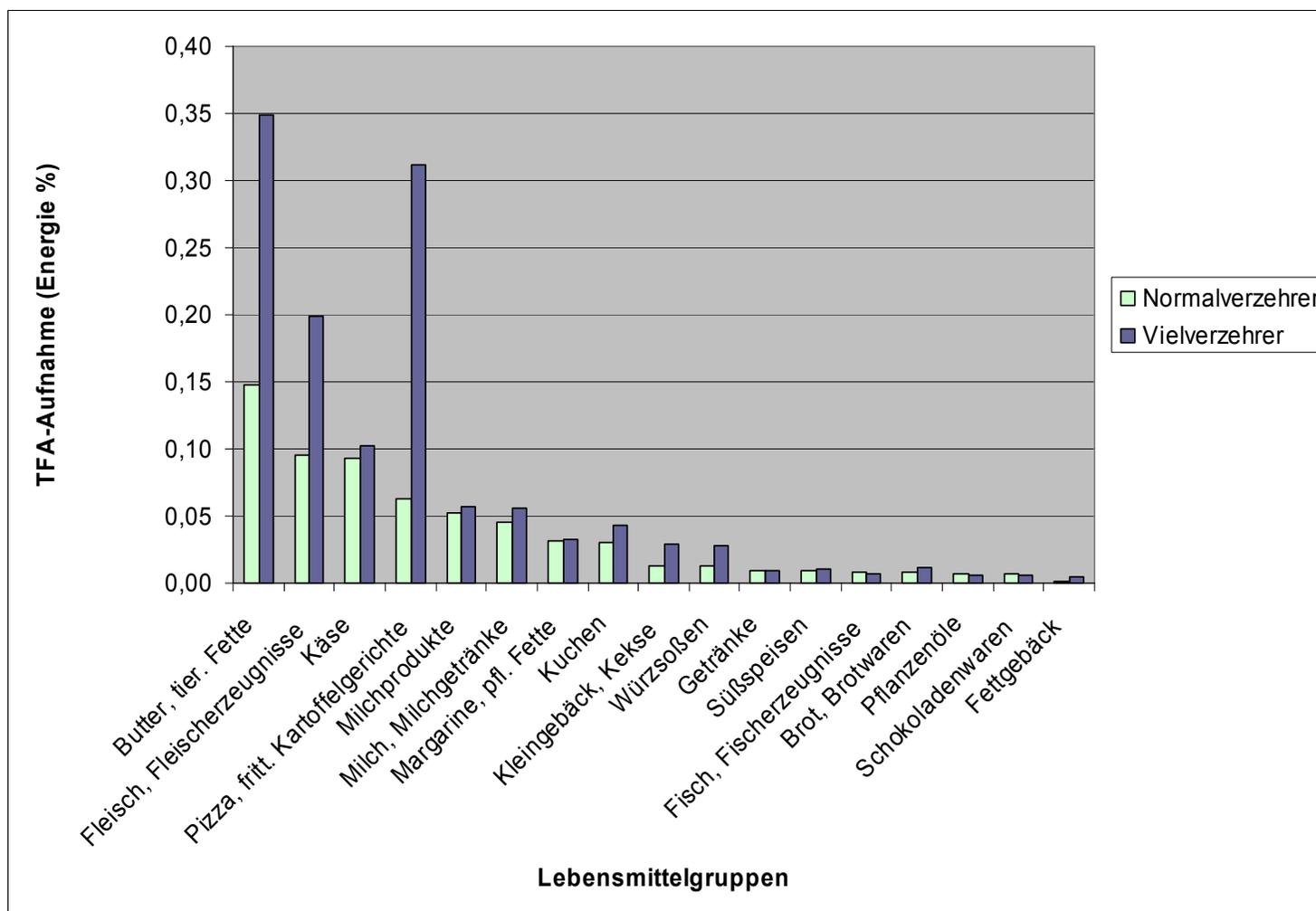
- **Gesättigte Fettsäuren 7 bis 10 Energie-%**
 - ***trans*-Fettsäuren weniger als 1 Energie-%**
 - **Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 7 bis max. 10 Energie-%
(\sum n-6-Fettsäuren + n-3-Fettsäuren)**
 - **Einfach ungesättigte Fettsäuren Differenz zu Gesamtfett**
-
- DGE 2015: Evidenzbasierte Leitlinie Fett
 - DGE Presseinformationen 02/2015 & 04/2015



TFA Aufnahmemengen in D

Abbildung 4: Beitrag der Lebensmittelgruppen zum *trans*-Fettsäurenverzehr bei Normalverzellern und Vielverzellern (Aufnahmeberechnungen 2009)

8



Bundesinstitut für
Risikobewertung
(BfR) 2013:

Derzeitige
durchschnittliche
Aufnahme in D:
0,66 Energie-%
damit
gesundheitlich
unproblematisch.

Quelle: BfR



Härtungskennzeichnung

Sachstand

- 9
- gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1169/2011:
zwingende Härtungskennzeichnung:
 - „ganz gehärtet“
 - „teilweise gehärtet“

*Liefert jedoch keinen Hinweis auf TFA-Gehalt;
beschreibt lediglich Herstellungsprozess.*

Härtungskennzeichnung

Kritik

10

- Unterschied zwischen Teilhärtung und Vollständiger Härtung ist weitgehend unbekannt
- Härtungskennzeichnung wird vom Verbraucher nicht verstanden
- Verwendung der Härtung lässt keinen Rückschluss auf TFA-Gehalte zu
- Durchschnittliche TFA-Aufnahmemengen laut BfR in D unbedenklich
- Härtung hilft bei TFA-Minimierung und gesundem Fettsäurespektrum
- Pflichtkennzeichnung der Härtung verhindert Anwendung der Härtung in der Praxis und damit auch die vollständige Härtung

Härtungskennzeichnung

Zielkonflikt

Konsistenz/TFA/FS-Spektrum

11	Öl / Fett	Konsistenz	TFA-Gehalt	Fettsäurespektrum
	Ungehärtetes Öl	-	Niedrig	+
	Ungehärtetes Fett	+	Niedrig	○
	Teilweise gehärtet	+	Hoch	○
	Vollständig gehärtet	+	Niedrig	○
	Fettmischung: ungehärtetes Öl + vollständig gehärtetes Öl oder Fett	+	Niedrig	+

- Öle und Fette sind lebensnotwendige Bestandteile der Ernährung
- Fettsäurezusammensetzung (Qualität) und Aufnahmemenge (Quantität) haben Einfluss auf ernährungsphysiologischen Wert
- Technologische Anforderungen (Abschmelzverhalten / Konsistenz / Funktionen am Produkt) erfordern individuell zusammengestellte Öl- und Fettlösungen
- Härtungskennzeichnung wird missverstanden und behindert Lebensmittelhersteller bei Fortsetzung der TFA-Minimierung bei gleichzeitiger Optimierung des Fettsäurespektrums
- Kennzeichnung der Härtung sollte entfallen

TFA

Leitlinien zur Minimierung



VERBAND DER ÖLSAATEN-
VERARBEITENDEN INDUSTRIE
IN DEUTSCHLAND

2010 - 2012

13



PL = Produkt-Leitlinie



VERBAND DER ÖLSAATEN-
VERARBEITENDEN INDUSTRIE
IN DEUTSCHLAND

Vielen Dank
für Ihre Teilnahme!

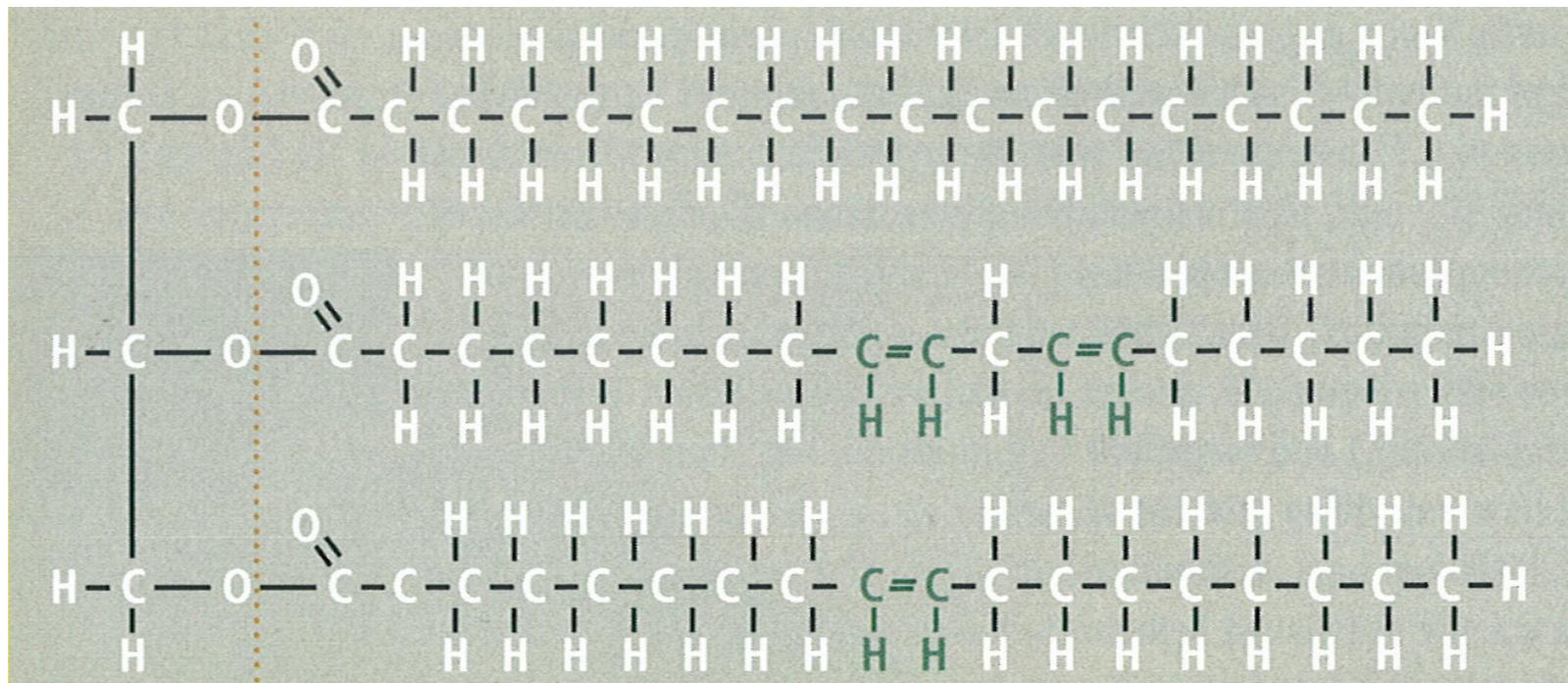
OVID
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Tel: 030 / 726 259 00
info@ovid-verband.de
www.ovid-verband.de
Twitter: [@OVIDVERBAND](https://twitter.com/OVIDVERBAND)
[FACEBOOK.COM/OVIDVERBAND](https://www.facebook.com/OVIDVERBAND)

Ernährungsphysiologische Aspekte

Fettchemie

15



gesättigte
FS

mehrfach
ungesättigte
FS

einfach
ungesättigte
FS

Glycerin-Rest

3 Fettsäure-Reste



Quelle: aid

Ernährungsphysiologische Aspekte

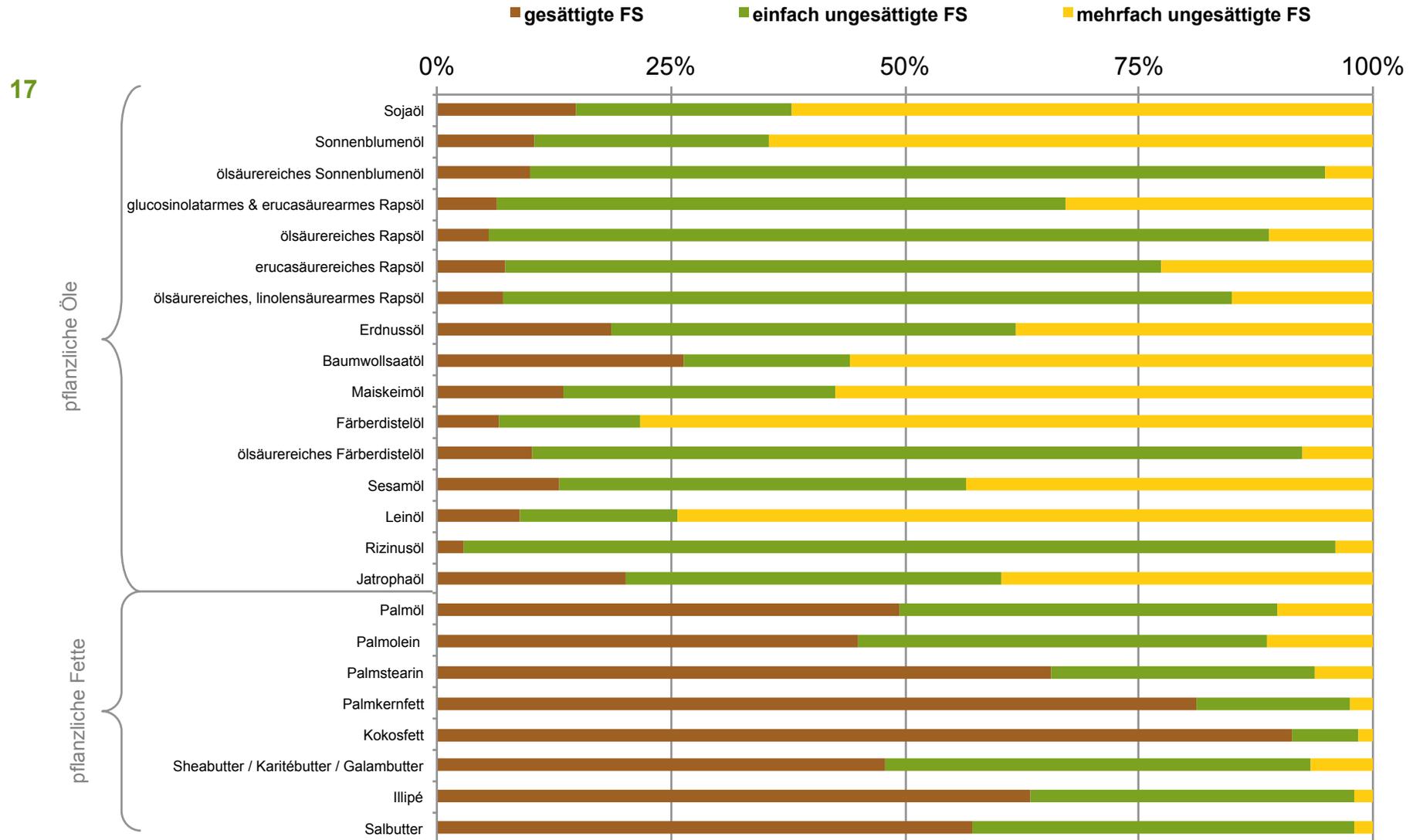
Fette sind **essentielle Bestandteile** unserer Nahrung

16

Fette ...

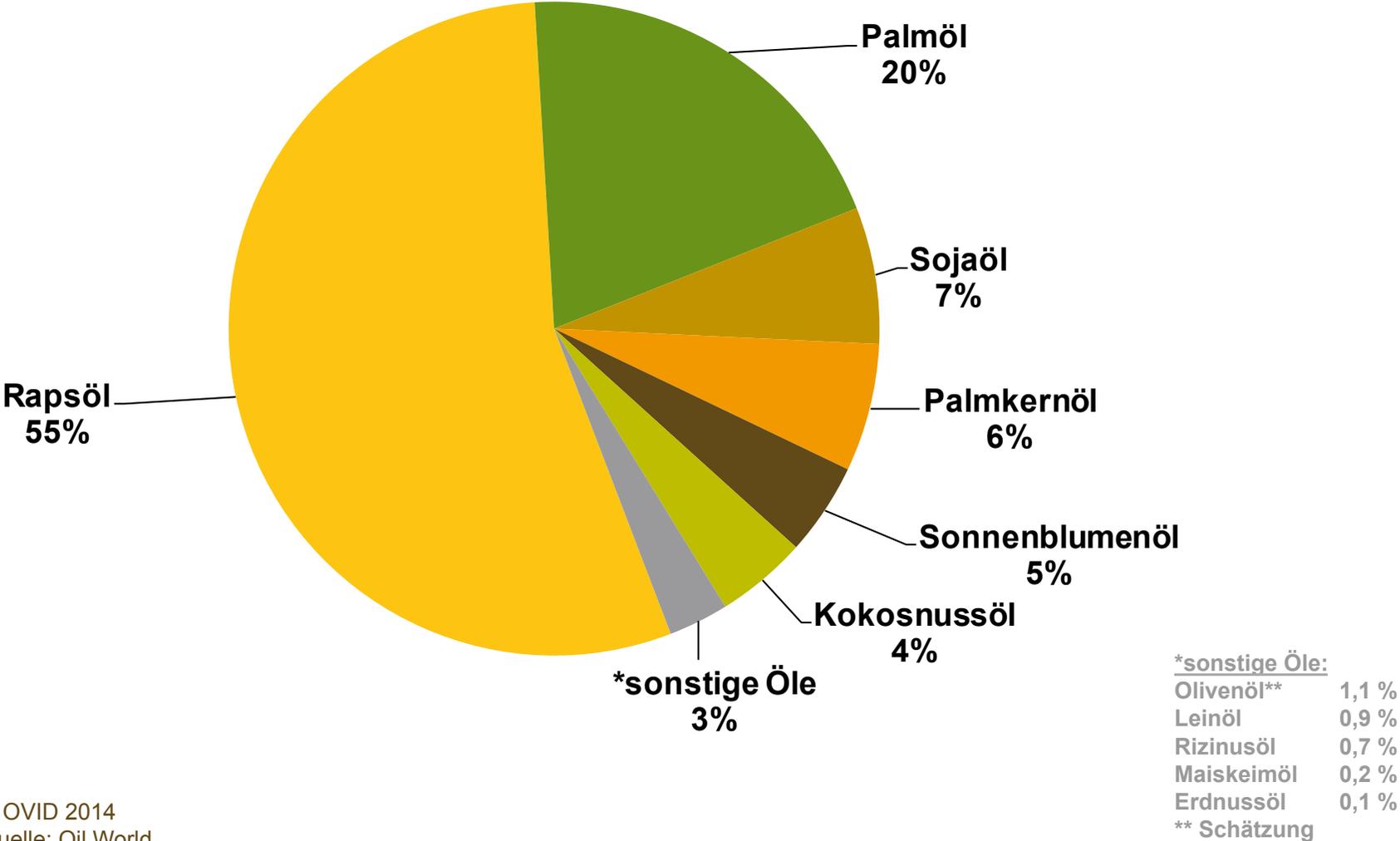
- liefern **Energie**
- liefern **lebensnotwendige Fettsäuren**
- sind relevant für Verfügbarkeit **fettlöslicher Vitamine**
- sind **Träger von Geschmacks- und Aromastoffen**
- sind maßgeblich für **Konsistenz** und **Textur** vieler Lebensmittel

Fettsäurezusammensetzung ausgewählter pflanzl. Öle & Fette



Verbrauch Pflanzenöle Deutschland 2013

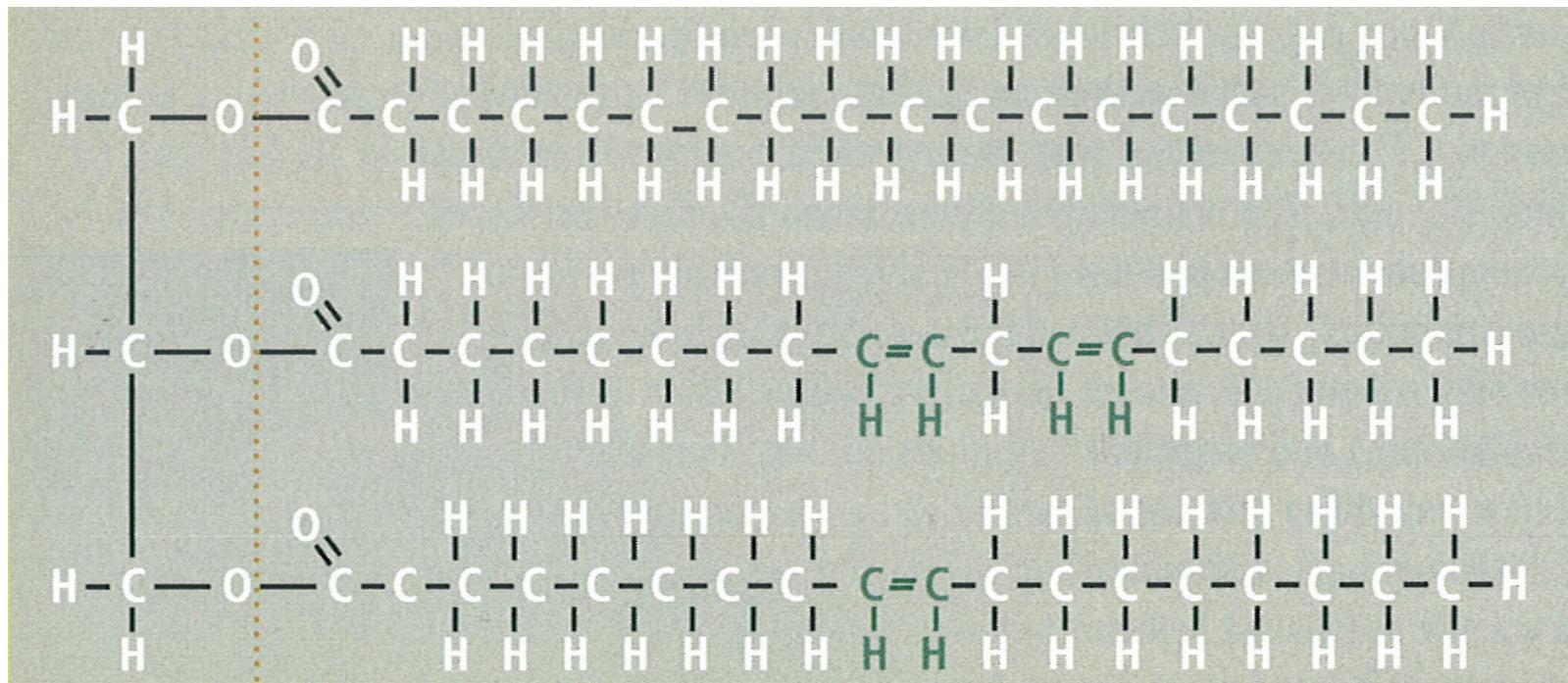
5,6 Mio. t



Entstehung von TFA

Fettchemie

19



gesättigte
FS

mehrfach
ungesättigte
FS

einfach
ungesättigte
FS

Glycerin-Rest

3 Fettsäure-Reste



Quelle: aid