

OVID-Stellungnahme

Festlegung gesetzlicher Höchstgehalte für *trans*-Fettsäuren (TFA) sollte dringend an Entfall der Härtungskennzeichnung geknüpft werden

Wir nehmen nachfolgend Stellung zur Absicht der EU-Kommission, einen Höchstgehalt von 2 Gramm industrieller TFA je 100 Gramm Fett in Endverbraucherprodukten in der Verordnung (EG) 1925/2006 festzulegen.

- OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V. unterstützt das Ziel, die Aufnahme von *trans*-Fettsäuren (TFA) zu minimieren. Zu diesem Zweck wurden von OVID in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Organisationen zahlreiche Maßnahmen unternommen; darunter:
 - o Gemeinsame Initiative der deutschen Lebensmittelwirtschaft und des Bundesernährungsministeriums: *Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln*^{1,2} (2012); in diesem Zusammenhang wurden folgende produktbezogene Leitlinien erarbeitet:
 - *Produkt-Leitlinie zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Backmargarinen, Ziehmargarinen und Kremmargarinen*³
 - *Produkt-Leitlinie zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Frittierölen und -fetten*⁴
 - *Produkt-Leitlinie zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Siedeeölen und -fetten*⁵
 - o FEI-Forschungsprojekt Siedefettoptimierung (AiF 17875 N): *Charakterisierung und Optimierung transfettsäurearmer pflanzlicher Siedefette anhand technofunktionell-sensorischer Parameter*⁶ (2013 — 2015)
 - o Praxisleitfaden Siedefette und -öle: *Weniger trans-Fettsäuren – Vermeiden Sie teilgehärtete Siedefette und -öle*⁷ mit eigener *Microwebsite*⁸ (2017)
 - o Forschungs- und Entwicklungsabteilungen unserer Mitgliedsunternehmen haben gezielt Fettmischungen für die verschiedenen Anwendungsfelder entwickelt, die gleichzeitig geringe TFA-Gehalte aufweisen. Die Verfügbarkeit dieser Produkte wird in Beratungsgesprächen unserer Mitgliedsunternehmen mit Öl- und Fettanwendern gezielt thematisiert.
- Die Eigenschaften zahlreicher Lebensmittel, beispielsweise deren Konsistenz, Haltbarkeit, Geschmack und Lagerfähigkeit, werden durch die verwendeten Öle und Fette maßgeblich beeinflusst. Die Konsistenz wird durch Schmelztemperatur und Abschmelzverhalten der eingesetzten Öle und Fette bzw. Mischungen daraus bestimmt. Während tropische Fette naturgemäß höhere Schmelztemperaturen und heimische Öle typischerweise geringere Schmelztemperaturen auf-

¹ <https://www.bll.de/de/lebensmittel/ernaehrung/fett/tfa-trans-fettsaeuren>

² <https://www.bll.de/download/tfa-leitlinie-initiativpapier>

³ <https://www.bll.de/download/tfa-leitlinie-pl-margarine>

⁴ <https://www.bll.de/download/tfa-leitlinie-pl-frittieroele>

⁵ <https://www.bll.de/download/tfa-leitlinie-pl-siedeeole>

⁶ <https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektbanken/aif-17875-n.projekt>

⁷ http://www.siedefette.de/pdf/Praxisleitfaden%20Siedefette_Juni%202017.pdf

⁸ www.siedefette.de

weisen, besteht für bestimmte Lebensmittel die Notwendigkeit, Schmelzeigenschaften durch gezielte Verarbeitungsschritte anzupassen bzw. modifizieren (Pflanzenölmodifikation). Dies erfolgt beispielsweise, indem die in den Fettsäureresten des Fettmoleküls enthaltenen Doppelbindungen durch Anlagerung von Wasserstoffatomen abgesättigt werden. Dieser Verarbeitungsschritt wird als Hydrierung bzw. Härtung bezeichnet und erlaubt es, auch Flüssigölen oder halbfesten Fetten gezielt bestimmte Abschmelzeigenschaften zu verleihen.

- Über Jahre hinweg wurde die Härtung in einer Form durchgeführt, die Produkte mit großen Anteilen an *trans*-Fettsäuren (TFA) hervorgebracht haben. Heute bezeichnen wir diesen Verarbeitungsschritt als Teilhärtung. Dass TFA unerwünschte gesundheitliche Effekte haben, war zum Zeitpunkt der Entwicklung des Verfahrens jedoch noch nicht bekannt. Mit Bekanntwerden der unerwünschten Gesundheitswirkungen und steigendem Bewusstsein hierfür, wurde die Teilhärtung zur Vollhärtung weiterentwickelt. Bei der Vollhärtung wird auch die in den einfach ungesättigten *trans*-Fettsäuren enthaltene Doppelbindung abgesättigt, sodass vollständig gehärtete Öle/Fette keine nennenswerten TFA-Gehalte aufweisen. Mit vollständig gehärteten Fetten kann der vorgeschlagene Höchstgehalt folglich eingehalten werden.
- Dass Teilhärtung zu hohen TFA-Gehalten und Vollhärtung zu sehr geringen TFA-Gehalten führt, ist bis heute in weiten Teilen der Öffentlichkeit weitgehend unbekannt und hat zur Konsequenz, dass Lebensmittelhersteller und Lebensmitteleinzelhändler bei der Festlegung von Rezepturen grundsätzlich auf gehärtete Fette verzichten, um damit die derzeit gesetzlich verpflichtende Härtungskennzeichnung zu umgehen. Die Härtungskennzeichnung wird vom Verbraucher nicht verstanden und führt stattdessen zu seiner Verunsicherung.
- Die zuvor genannten Leitlinien zur TFA-Minimierung, das öffentlich geförderte FEI-Forschungsvorhaben zu Siedefetten und die Erfahrungen unserer Mitgliedsunternehmen bestätigen, dass es möglich ist — auch für anspruchsvolle Anwendungsfälle — Fettmischungen mit niedrigen TFA-Gehalten bereitzustellen, ohne dabei nachteilige Effekte auf organoleptische Eigenschaften, Lagerstabilität oder Konsistenz der Produkte in Kauf nehmen zu müssen. Aus Sicht der ölsaatenverarbeitenden Industrie ist folglich die Einhaltung des vorgeschlagenen Höchstgehaltes von 2 Gramm industrieller TFA je 100 Gramm Fett in Endverbraucherprodukten technisch möglich.
- Wie aus dem mit öffentlichen Mitteln von BMWi via AiF/FEI geförderten Projekt hervorgeht^{9,10} und auch aus Expertenkreisen unserer Branche bestätigt wird, stellt der Austausch teilgehärteter Fette durch entweder von Natur aus konsistente Fetten oder vollständig gehärteten Öle/Fette den Schlüssel zur TFA-Minimierung dar. Die Kennzeichnungspflicht für den Härtungsprozess in ihrer aktuell gültigen Form verhindert jedoch einen breiten Einsatz der vollständigen Härtung zum Zweck der TFA-Minimierung und schränkt damit die Rohstoffauswahl für die Bereitstellung entsprechender Fettmischungen erheblich ein. Mit Beibehaltung der verpflichtenden Härtungskennzeichnung können die von dem FEI-Projekt als hervorragend geeignet beschriebenen Siedefettmischungen, in denen gehärtete Pflanzenöle enthalten sind, nur eingeschränkt eingesetzt wer-

⁹ <https://www.fei-bonn.de/download/aif-17875-n.projekt>

¹⁰ <http://www.siedefette.de/>

den, denn die gegenwärtige Härtungskennzeichnung blockiert eine erfolgreiche Marktablierung und behindert auf diesem Wege die TFA-Minimierung.

- Vollgehärtete Öle/Fette enthalten keine nennenswerten Mengen an TFA. Die Vollhärtung gilt daher als Stand der Technik. Durch gezielte Mischung vollständig gehärteter Fette mit ungehärteten Ölen/Fetten können maßgeschneiderte Fettlösungen bereitgestellt werden. Sie enthalten gleichzeitig geringe TFA-Gehalte und können aufgrund ihrer Komponente ungehärteter Öle auch besonderen ernährungsphysiologischen Anforderungen genügen (z. B. Gehalt einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren). Die Entwicklung und Beratung von Lebensmittelherstellern bei der Auswahl geeigneter Fettlösungen stellt eine wichtige Kompetenz unserer Mitgliedsunternehmen dar.

Fazit:

Forschungs- und Entwicklungsarbeiten unserer Branche ermöglichen es, die von der EU-Kommission vorgeschlagenen Höchstgehalte von 2 Gramm industrieller TFA je 100 Gramm Fett in Endverbraucherprodukten einzuhalten. Um eine Flexibilität bei der Rohwarenauswahl zu gewährleisten und alle in den Forschungsvorhaben identifizierten Vorteile (z. B. Verbesserung des Fettsäurespektrums) nutzbar zu machen, ist es jedoch zwingend erforderlich, gleichzeitig auf die verpflichtende Angabe der Härtungskennzeichnung zu verzichten. Mit Einführung des gesetzlichen Höchstgehaltes ist zum einen die Angabe des Härtungsprozesses obsolet, darüber hinaus führt diese Angabe den Verbraucher in die Irre, da dieser eine entsprechende Angabe als erhöhten TFA-Gehalt fehlinterpretiert. Die Härtungskennzeichnung sollte daher dringend im unmittelbaren Zusammenhang mit der Einführung des gesetzlichen Höchstgehaltes für TFA abgeschafft werden.

OVID vertritt 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