

PRODUKT-LEITLINIE ZUR MINIMIERUNG VON *trans*-FETTSÄUREN IN KNABBERARTIKELN

Diese Produkt-Leitlinie ist Teil einer Gesamtinitiative zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (siehe „Rahmen-Leitlinie zur weiteren Minimierung von nicht-ruminanten trans-Fettsäuren in Lebensmitteln“) und wurde erstellt für den Fachbereich Knabberartikel im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI).



BDSI

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.

Die Leitlinie umfasst die Produktgruppen: Kartoffelchips, Stapelchips und Extruderprodukte. Für die oben genannten Produktgruppen gilt als Leitlinie, dass für die Herstellung dieser Produkte keine teilgehärteten Öle und Fette eingesetzt werden.

Kommentar:

Beim Übergang von teilgehärteten Ölen und Fetten wurde die notwendige Temperaturstabilität dadurch erreicht, dass Fette und Öle mit erhöhtem Ölsäuregehalt eingesetzt werden. Dies wird entweder über spezielle Saaten realisiert, die von Natur aus den erhöhten Gehalt an Ölsäure mitbringen oder durch Fraktionieren von Ölen, wobei nur die ölsäurehaltige Fraktion verwendet wird. Der Übergang von teilgehärteten Fetten und Ölen zu nicht gehärteten Fetten und Ölen wurde im Übrigen schon vor einigen Jahren durchgeführt, gerade mit dem Ziel, den Gehalt der *trans*-Fettsäuren zu minimieren. Die daher schon zum heutigen Zeitpunkt seit mehreren Jahren gängige Praxis hat gezeigt, dass die Verwendung nicht gehärteter Öle und Fette zum Frittieren dieser Produkte ohne Einschränkungen möglich ist und die Qualität dieser Produkte nicht negativ beeinflusst. Das beim Übergang von teilgehärteten zu nicht gehärteten Fetten leicht geänderte Mundgefühl aufgrund unterschiedlicher sogenannter Fettkristallisation hat keine negativen Verbraucherreaktionen nach sich gezogen. Die unvermeidbaren sehr geringen Anteile von *trans*-Fettsäuren in ungehärteten Pflanzenfetten und Ölen konnten erfreulicher-

weise über die Jahre kontinuierlich weiter mit Hilfe unserer Lieferanten gesenkt werden, so dass der in Dänemark geltende Richtwert von zwei Prozent TFA im Fett unterschritten und im Mittel bei Gehalten von einem Prozent und darunter liegt.

Der Branchenverband:

Der BDSI vertritt die wirtschaftlichen Interessen von über 200 meist mittelständischen deutschen Süßwarenunternehmen. Er ist sowohl Wirtschafts- als auch Arbeitgeberverband. Die deutsche Süßwarenindustrie ist mit einem Anteil von etwa 10 % am Umsatz die drittgrößte Branche der deutschen Ernährungsindustrie. Ihr besonderes Kennzeichen ist ihre starke Exportorientierung. Die deutschen Süßwarenhersteller beschäftigen rund 50.000 Mitarbeiter.