

## PRODUKT-LEITLINIE ZUR MINIMIERUNG VON *trans*-FETTSÄUREN IN FEINEN BACKWAREN

*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 Feine Backwaren im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI).*



**BDSI**

Bundesverband der Deutschen  
Süßwarenindustrie e.V.

Die Fachsparte Feine Backwaren im BDSI umfasst nicht die gesamten Produktgruppen gemäß der Leitsätze für Feine Backwaren, sondern im Wesentlichen die unter III. „Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren“ aufgelisteten Produkte (Kekse, Kräcker, Laugengebäck, Lebkuchen, Backblaten, Waffeln, Zwieback, Dauerbackwaren besonderer Art wie Russisch Brot und Baiser, Biskuit, Makronengebäcke, Florentiner und Nussknacker).

**Für die oben genannten Produktgruppen gilt als Leitlinie, dass für die Herstellung dieser Produkte i.d.R. keine teilgehärteten Fette und Öle eingesetzt werden. Werden teilgehärtete Fette und Öle verwendet, so enthalten diese max. 2 % *trans*-Fettsäuren im Fett.**

### **Kommentar:**

Der Austausch von teilgehärteten pflanzlichen Fetten und Ölen durch nicht gehärtete pflanzliche Fette und Öle findet bereits seit mehreren Jahren statt mit dem Ziel, den Gehalt an *trans*-Fettsäuren zu minimieren. Der technologisch unvermeidbare sehr geringe Anteil an *trans*-Fettsäuren in ungehärteten Pflanzenfetten und Ölen hat sich im Laufe der Jahre im Mittel bei 1 % und darunter eingependelt. Die schon seit mehreren Jahren gängige Praxis zeigt, dass die Verwendung nicht gehärteter Fette und Öle in vielen, aber nicht allen Segmenten der Feinen Backwaren möglich ist. Durch verfahrenstechnische Anpassungen lassen

sich in weiten Bereichen vor allem nicht-schokolierete Produkte rezepturmäßig so umstellen, dass die Qualität der umgestellten Produkte nicht signifikant negativ beeinflusst wird und keine negativen Verbraucherreaktionen zu erwarten sind.

Bei schokoliereten Produkten ist bei der Entwicklung zusätzlich darauf abzustellen, dass durch die Fettumstellung das Migrationsverhalten der ausgetauschten Fette und Öle nicht zu einer verfrühten Fettreifbildung und damit zu einem kürzeren Mindesthaltbarkeitsdatum führt. Im Bereich des Einsatzes von Ziehfetten (z.B. bei Blätterteiggebäck) sind noch nicht alle Herausforderungen gelöst (siehe Produkt-Leitlinie zur Minimierung von *trans*-Fettsäuren in Backmargarinen, Ziehmargarinen und Kremmargarinen). Es gibt aber inzwischen einzelne produktspezifische Lösungsansätze zum Verzicht auf teilgehärtete Öle und Fette.

### *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.*