

## Positionspapier zu Trans-Fettsäuren

- Trans-Fettsäuren in Nahrungsmitteln stammen einerseits von industriell gehärteten pflanzlichen Fetten und sind andererseits in tierischen Fetten natürlicherweise enthalten. Die durch die industrielle Verarbeitung entstehenden Trans-Fettsäuren erhöhen das Risiko von koronaren Herz-Kreislauf-Erkrankungen beim Menschen signifikant, währenddem die in tierischen Fetten natürlicherweise enthaltenen Trans-Fettsäuren – immer unter Vorbehalt eines normalen Konsums – diesbezüglich erheblich weniger problematisch sind.
- In Dänemark gilt für aus industrieller Verarbeitung gewonnene Trans-Fettsäuren, welche als Zutat in Lebensmittel gelangen, seit dem 1. Januar 2004 ein Grenzwert von 2 % bezogen auf den Gesamtfettgehalt. In den USA wurde auf den 1. Januar 2006 für vorverpackte Lebensmittel eine Deklarationspflicht für Trans-Fettsäuren eingeführt. Diese Massnahmen sind ein Beleg für die internationale Sensibilität auf die Trans-Fettsäuren-Problematik.
- Die durch BISCOSUISSE, Verband Schweizerischer Backwaren- und Zuckerwaren-Industrien, organisierten Hersteller von Dauerbackwaren und Zuckerwaren nehmen ihre Verantwortung in der Trans-Fettsäuren-Problematik gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten wahr. Verschiedene Firmen setzen seit einigen Jahren keine gehärteten Pflanzenfette, welche Trans-Fettsäuren enthalten, mehr ein. Die übrigen Firmen prüfen Massnahmen, um deren Einsatz zu minimieren bzw. um darauf zu verzichten.
- Zurzeit erhöht die Fettindustrie ihr Angebot an transfettsäurefreien Fetten mit für die Verarbeitung günstigen Schmelzeigenschaften zusehends. Nebst tropischem Palmfett bieten neue, aus sogenannten "High-oleic low-linoleic" (HOLL)-Rapsorten hergestellte Fette eine vielversprechende Lösung.
- Diejenigen Mitglied-Firmen von BISCOSUISSE, die noch transfettsäurehaltige, gehärtete Pflanzenfette einsetzen, streben im Wissen, dass die Schweizer Fettindustrie bis Ende des Jahres 2007 gesundheitsverträglichere Pflanzenfette anbietet, eine Orientierung am dänischen Grenzwert an.
- Die Minimierung von industriellen Trans-Fettsäuren in den Lebensmitteln darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass eine ausgewogene Ernährung und ausreichend körperliche Bewegung nach wie vor die wichtigsten Voraussetzungen für menschliche Gesundheit und Wohlbefinden darstellen.