




Ergebnisse Strategiefeld Fett Stakeholder-Prozess

Strategiefeldleitung: Dr. Daniela Graf (Präsidialbüro)
Dr. Ludger Brühl, Dr. Philipp Meissner (Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide)
Dr. Friederike Wittig (Institut für Ernährungsverhalten)

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Ist-Situation Erwachsene (NVS II) 

	Zufuhrempfehlung (DGE) [%Energie]	Aufnahme [%Energie]	
		Frauen	Männer
Gesamtfette	≤ 30 (-35 ¹)	33 - 34	35 - 36
Gesättigte Fettsäuren (SFA)	7 - 10	15 - 16	15 - 16

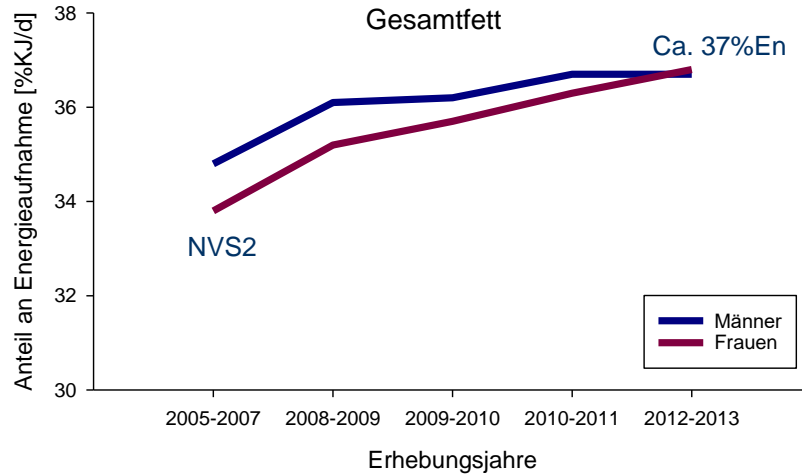


Reduktionsbedarf:
ca. 8g /15g Fett bzw.
ca. 10g /14g SFA

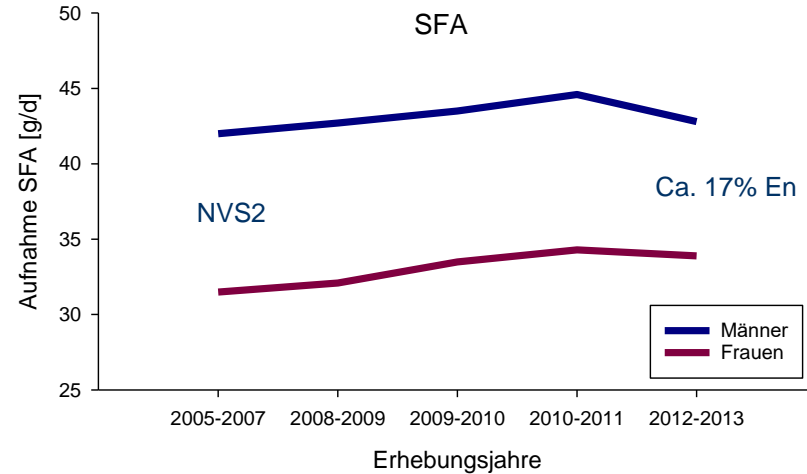
NVS-Daten
20 Jahre alt

¹ Schwangere, Stillende oder hohe körperliche Aktivität (PAL > 1,7)

Zusätzliche Daten – Ergebnisse Nemonit



Quelle: Gose et al (2016) British Journal of Nutrition 115, 1498–1507



Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Ist-Situation Kinder und Jugendliche (ESKIMO und KiESEL) 

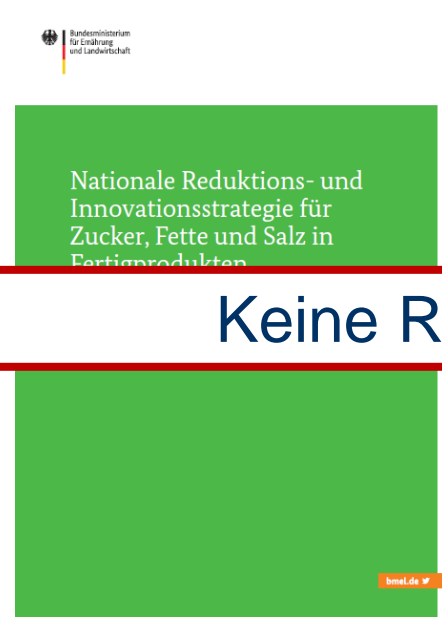
Alter [Jahre]	Zufuhrempfehlung DGE [%Energie]		Aufnahme [%Energie]	
	1-4	4-15	1-4	4-15
Gesamtfette	30 - 40	30 - 35	32 - 33	32 - 33
SFA	≤ 10		14 - 16	14 - 16



Zufuhr SFA bei Kindern und Jugendlichen zu hoch

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Transfettsäuren



Stand: 12/2018

Forschung zu investieren, Rezepturen zu ändern oder Rohstoffauswahl und Produktion im Sinne der Strategie zu optimieren. Gleichheit sind gerade sie Garantien eines vielfältigen, hochwertigen und traditionellen Lebensmittelangebots. Maßstab für das Jahr 2025 ist es daher, dafür zu sorgen, dass auch die kleinen, handwerklich arbeitenden Betriebe den steigenden Ansprüchen an eine gesündere Produktzusammensetzung gerecht werden können. Innovation und Tradition sollen sich fruchtbar ergänzen. Das BMEL wird hierzu einen eigenen Förderschwerpunkt setzen, der die Ziele der Strategie, hier speziell die Reduktion des Zuckers, in den Fokus nimmt.

5. Das Lebensmittelhandwerk wird sich im Rahmen

Mengen verzehrt werden und der Anteil an industriellen trans-Fettsäuren sollte möglichst niedrig sein.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Der nationale Prozess zur Minimierung von industriellen trans-Fettsäuren, auf den sich das BMEL und die Lebensmittelwirtschaft verständigt haben und der seit dem Jahr 2011 erfolgreich läuft, wird durch die Formulierung von ergänzenden praxisbezogenen Forschungsvorhaben gezielt ergänzt.
2. Auch vor diesem Hintergrund unterstützt die Bundesregierung die Einführung eines EU-weiten Grenzwertes für trans-Fettsäuren in tierischen Fetten.

1. Der nationale Prozess zur Minimierung von industriellen trans-Fettsäuren, auf den sich das BMEL und die Lebensmittelwirtschaft verständigt haben und der seit dem Jahr 2011 erfolgreich läuft, wird durch die Formulierung von ergänzenden praxisbezogenen Forschungsvorhaben gezielt ergänzt.

Keine Reduktionsziele im Stakeholder-Prozess

4.3 Fette reduzieren

Fette sind hochwertige Energielieferanten. Darüber hinaus sind bestimmte Fettsäuren für den Menschen essentiell (d.h., sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden) und gehören somit zu einer gesunden Ernährung. Aus diesem Grund ist die Zusammensetzung der mit der Nahrung aufgenommenen Fette entscheidend. Erwünscht ist ein hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren, der vor allem in pflanzlichen Ölen und Fisch zu finden ist. Gesättigte Fette sollten hingegen nur in geringen

geringem Maße konsumiert werden. Ziel ist es, bis zum Jahr 2025 zu einem aus wissenschaftlicher Sicht akzeptablen Maß der Aufnahme in der Bevölkerung zu kommen. Lebensmittelrechtliche Vorgaben, technologische Grenzen und vor allem die Verbrauchererwartung an die Zusammensetzung traditioneller Produkte und Zutaten, wie Käse oder Wurstprodukte, können der Reduktion gesättigter Fettsäuren jedoch Grenzen setzen.

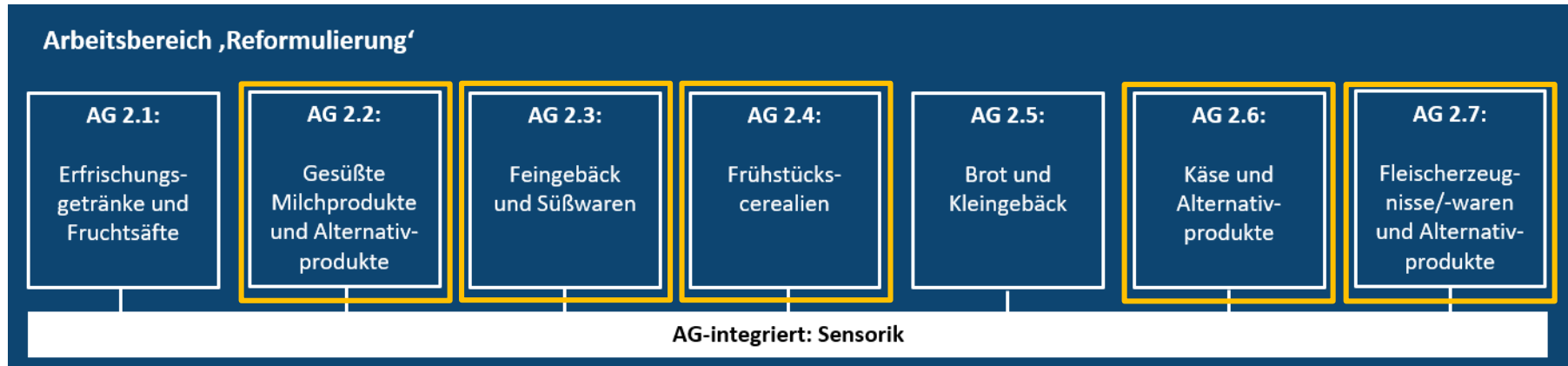
4. Auch bei der Reduktion von industriellen trans-Fettsäuren und gesättigten Fettsäuren wird die Strategie darauf achten, das Lebensmittelhandwerk zu begleiten und dafür zu sorgen, dass die Betriebe den steigenden

natürlicherweise in tierischen Fetten vorkommen.

⇒ 2019: Einführung eines Grenzwertes (2g/100g Fett)

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

- Hauptquellen für Fett und SFA mit Reformulierungspotential¹:
 Milch und Milchprodukte
 Fleischerzeugnisse
 Süßwaren inkl. Feingebäck



¹ Reine Fette ausgenommen

1. Lebensmittelgruppe: Milch und Milchprodukte

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Arbeitsgruppen Gesüßte Milchprodukte und Käse

- Besonderheit: Rechtliche Vorgaben bezüglich Fettgehalte in Milchprodukten
 - Käse-VO
 - Milcherzeugnis-VO
- Produkte unterschiedlicher Fettstufen sind am Markt erhältlich
→ kein Reformulierungsbedarf



Ergebnisse Strategiefeld Fett

Wichtige Aspekte der Diskussion im Strategiefeld:

- Produkte mit unterschiedlichen Fettgehaltstufen sind auf dem Markt erhältlich, aber Konsum fettarmer Produkte ist in den letzten Jahren zurückgegangen
- Fazit: Es wurden keine Reduktionsziele formuliert

Forschungsbedarfe:

- Gesundheitliche Bewertung von Milchfett(säuren)
→ Empfehlung fettarmer Milchprodukte sinnvoll?
- Einfluss der Fütterung auf das Fettsäuremuster der Milch
- Sicherheit und Qualität von Alternativprodukten

2. Lebensmittelgruppe: Fleischerzeugnisse

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Arbeitsgruppe Fleischerzeugnisse

- Fettgehalt in Fleischerzeugnissen ist in den letzten Jahrzehnten gesunken
→ Reduktion des Gesamtfettgehalts nur schwer möglich
- Austausch SFA → MUFA/PUFA: Probleme mit der Oxidationsstabilität
- „(...) Es wurde diesbezüglich die Empfehlung ausgesprochen auf eine **Reformulierung** im Bereich des **Fettes** bei traditionellen Fleischerzeugnissen zu **verzichten**. Stattdessen ist die Entwicklung von **innovativen**, fettreduzierten Produkten zu bevorzugen.“



Ergebnisse Strategiefeld Fett

Wichtige Aspekte der Diskussion im Strategiefeld:

- Fettreduktion bei Wurstwaren beeinflusst die mikrobiologische Stabilität des Produktes/Produktsicherheit; Textur und Sensorik
- Es gibt einzelne positive Beispiele für fettreduzierte Wurstwaren (Einsatz von Gemüse)
- Probleme: - Verkehrsbezeichnung muss angepasst werden
- Fettreduzierte Wurstwaren kommen nicht auf den Markt
- Fazit: Keine Reduktionsziele formuliert, sondern Handlungsempfehlungen und Forschungsbedarfe

Ergebnisse Strategiefeld Fett

Handlungsempfehlungen:

- Fettreduzierte Produkte fördern (Akzeptanz auf allen Ebenen verbessern)
- Deutlichere Kennzeichnung des Fettgehalts
- Runder Tisch zu Rahmenbedingungen (inkl. Handel)
- Diversifizierung des Marktangebots
- Gemeinschaftsverpflegung als Zielgruppe

Ergebnisse Strategiefeld Fett

Forschungsbedarfe:

- Mikrobiologische Sicherheit von reformulierten Produkten (insbesondere, wenn (Pökel-) Salz und Fett gleichzeitig reduziert werden soll)
- Forschung zur Anwendung von Fettaustauschstoffen und technologischen Innovationen (z. B. Oleogelen)
- Ernährungsphysiologische Bewertung von reformulierten/fettreduzierten Produkten

3. Lebensmittelgruppe: Süßwaren und Feingebäck

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Arbeitsgruppe Feingebäck und Süßwaren

- Besonderheit: „genussbringende Lebensmittel“
- Sehr große und heterogene Produktgruppe → Salzige Snacks und Eiscreme nicht betrachtet
- Aufteilung in Gebäck/Gebäckanteil, Füllungen, Überzüge
- Produktmonitoring (2021): in Feingebäck Gesamtfett + SFA ↑ und Zucker ↓
Ausnahme: Produkte mit Kinderoptik: SFA ↓ (14,5 %) und Zucker ↓ (18,9 %)
- Z.T. auch rechtliche Vorgaben zu Fettgehalten (Kakao-VO)
- Reformulierung im Bereich Gebäck am aussichtsreichsten
- Potenzieller Zielkonflikt bei gleichzeitiger Reduktion von Zucker und Fett



Ergebnisse Strategiefeld Fett

Wichtige Aspekte der Diskussion im Strategiefeld:

- Viele zusammengesetzte Lebensmittel: Gebäckanteil, Füllung und Überzüge
Reduktionspotenzial nur für Gebäckanteil → erschwert Zielsetzung
- Fazit: Keine Reduktionsziele formuliert, sondern Handlungsempfehlungen

Handlungsempfehlung:

- Als Grundlage für Reduktionsziele werden detailliertere Angaben zur Zusammensetzung (Gebäckanteil) benötigt
- Reduktionsziele nach dem Vorbild der Niederlande → Verschiebung der Perzentilen
Nur noch 10% der Produkte über der 75. Perzentile, 50% unter der 25. Perzentile

4. Lebensmittelgruppe: Frühstückscerealien

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

Arbeitsgruppe Frühstückscerealien

- Vorgehen:
Vergleich Ergebnisse des Produktmonitorings und WHO-Nährwertprofilmodell
WHO-Empfehlung max. 17,0 g Fett/100g Produkt ✓
Ausnahme Frühstückscerealien mit Nüssen und Saaten
- Reduktion des Gesamtfettgehalts technologisch schwierig
- Verbesserung des Fettsäureprofils durch Ersatz von Palmöl durch Sonnenblumenöl eher möglich
→ Problem: Oxidationsstabilität
→ Forschungsbedarf vorhanden



Ergebnisse Strategiefeld Fett

Wichtige Aspekte der Diskussion im Strategiefeld:

- Keine Hauptquelle für Fett bzw. SFA
- Konsum von Frühstückscerealien stieg in den letzten Jahren deutlich an und weiterer Anstieg wird prognostiziert
- Fettqualität und Herkunft muss beachtet werden (zugewetztes Fett vs. fettreiche Inhaltsstoffe)
- Potenzieller Zielkonflikt bei gleichzeitiger Reduktion von Zucker und Fett
- Fazit: Keine Reduktionsziele formuliert, sondern Handlungsempfehlungen

Handlungsempfehlung:

- Detailliertere Daten zur Zusammensetzung der Cerealien (Fettquelle) für Reduktionsziele über die Perzentilen (Vorbild Niederlande)

Ergebnisse Strategiefeld Fett

Forschungsbedarf:

- Knuspermüsli mit weniger Fett (Clustereigenschaften erhalten)
- Zuckerreduktion ohne Erhöhung des Fettgehalts
- Optimierung der Fettsäurezusammensetzung unter Aufrechterhaltung der Oxidationsstabilität
- Produktmonitoring für den Großhandel (Aspekt Gemeinschaftsverpflegung)

Handlungsempfehlungen für Zielkonflikt Reformulierung von Salz, Zucker und Fett



Umfrage



www.menti.com

Code: 7126 1315

