

Berlin, 12. Februar 2019

Branchenbeitrag Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. zur „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ der Bundesregierung

Hintergrund und Zielsetzung

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**) unterstützt im Namen der Tiefkühlwirtschaft als Unterzeichner die am 26. September 2018 zwischen der Bundesregierung und den Wirtschaftsverbänden geschlossene Grundsatzvereinbarung zur „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“. Das **dti** und seine Mitgliedsunternehmen sehen darin einen konstruktiven Ansatz, einen freiwilligen Beitrag zur Bekämpfung von Übergewicht und daraus resultierenden Erkrankungen zu leisten.

Viele der **dti**-Mitgliedsunternehmen arbeiten bereits seit Jahren an der Überarbeitung ihrer Rezepturen (sog. „stille Reformulierung“). Sie beachten bei Produktinnovationen die sich verändernden gesellschaftlichen Erwartungen an gesundheitliche Aspekte ihrer Produkte. Die Machbarkeit hinsichtlich Sensorik und damit einhergehender Verbraucherakzeptanz sowie Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit haben dabei jedoch immer Priorität und setzen Reformulierungsmaßnahmen Grenzen.

Branchenbeitrag „Tiefkühl-Pizza“

Die Tiefkühl-Pizzaproduzenten im **dti** sind bereit, mit einer konkreten branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarung einen aktiven und messbaren Beitrag zum **Fokusziel 2** der Nationalen Innovations- und Reduktionsstrategie zu leisten.

Die Hersteller haben bereits seit mehreren Jahren freiwillig und erfolgreich Salzreduktion in ihren Produkten vorgenommen. Dabei wurde der Salzgehalt in Tiefkühl-Pizzen schrittweise reduziert.

Auf diesem Wege werden die Hersteller weiterarbeiten und streben eine weitere Salzreduktion mit dem Ziel an, bis Ende 2025 einen durchschnittlichen Gehalt von 1,25 g Salz/100g über das gesamte Tiefkühl-Pizzasortiment zu erreichen.

In Bezug auf nicht-ruminante Transfettsäuren ist das **dti** seit dem Beginn 2012 an der gemeinsam von BMEL und der Lebensmittelwirtschaft erfolgreich umgesetzten Leitlinie zur Minimierung von Transfettsäuren beteiligt. Teilgehärtete Fette und Öle finden in der industriellen Produktion von Tiefkühl-Pizza keine Anwendung. Es werden primär aus qualitativen und sensorischen Gründen nahezu ausschließlich hochwertige, ungehärtete Pflanzenöle mit einem hohen Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren eingesetzt.

Kommunikationsbeitrag des dti

Als Branchenverband wird das **dti** seine Mitglieder aus allen TK-Warengruppen auch in Zukunft zum Thema Reformulierung informieren, sensibilisieren und unterstützen und seine Kommunikationskanäle wie den Mitglieder-Newsletter, die Fachveranstaltung **dti**-Qualitätsforum und den **dti**-Qualitätsausschuss zur Multiplikation nutzen. Ziel ist es dabei vor allem auch kleine und mittelständische Unternehmen zu erreichen.

Das **dti** wird im Rahmen seiner Verbraucherkommunikation sowohl über die Website www.tiefkuehlkost.de als auch über Social-Media-Kommunikation einen TK-bezogenen Beitrag zur Aufklärung leisten.

Gerne bringt sich das **dti** in die Zusammenarbeit mit dem neu gegründeten Bundeszentrum für Ernährung zur Aufklärungsarbeit über Tiefkühlprodukte ein. Bereits in der Vergangenheit hat das **dti** dazu erfolgreich mit dem AID zusammengearbeitet.