

19.01.2007 – 15:40 Uhr

## Migros setzt Ziel bei der Reduktion von Transfettsäuren

Zürich (ots) -

Die Migros hat sich zum Ziel gesetzt, bis Ende 2007 möglichst alle Produkte der Migros-Eigenindustrie auf einen Transfettsäuregehalt von weniger als zwei Prozent umzustellen. Bis Ende 2008 sollen auch entsprechende Produkte von Drittlieferanten diese Anforderung erfüllen.

Gemäss wissenschaftlichen Untersuchungen sind Lebensmittel mit einem zu hohen Transfettsäuregehalt für die Gesundheit schädlich. Für die Migros ist diese Erkenntnis nicht neu. Sie arbeitet bereits seit Jahren an der Reduktion der Transfettsäuren in Produkten ihrer Eigenindustrie.

Sämtliche Produkte der Mifa AG wie z.B. Margarinen, Brotaufstriche und Fette weisen schon heute einen Transfettsäuregehalt von weniger als 1 Prozent, bezogen auf die Fettmenge des Produktes, auf. Auch Backwaren und Snack-Produkte der Midor AG wie Crackers, Nüssli, Fasnachtschüechli, aber auch Pudding und Cremepulver wurden bereits zu 90 Prozent auf einen Transfettsäuregehalt von weniger als 2 Prozent umgestellt. Bei 70 Prozent der Glacé-Produkte liegt der Transfettsäuregehalt ebenfalls unter 2 Prozent. Chocolat Frey konnte bisher bei all ihren Produkte den Transfettsäureanteil auf unter 3 Prozent reduzieren.

Die Migros wird weiterhin intensiv an der Reduktion des Transfettsäuregehalts ihrer Produkte arbeiten. Ihr Ziel ist es, bis Ende 2007 die Rezepturen sämtlicher Produkte der Eigenindustrien wie Backwaren, Glace, Apérogebäck, Fertigteige, Patisserie, Suppen, Saucen, Fertigmenüs und Schokolade auf einen Transfettsäuregehalt von unter 2 Prozent, immer auf die Fettmenge des Produktes berechnet, umzustellen. Bis Ende 2008 sollen auch alle entsprechenden Produkte von Drittlieferanten diese Anforderung erfüllen. Ausnahmen wird es bei einigen wenigen Produkten geben, für die es noch keine technologische Lösung gibt.

Mit der Erarbeitung von neuen Grundsätzen für den Einsatz von Fetten und Ölen wird auch die Reduktion von gehärteten Fetten eine Rolle spielen. An rahm- und butterhaltigen Produkten, die natürlicherweise Transfettsäuren enthalten, werden keine Veränderungen vorgenommen.

Zürich, 19. Januar 2007

Kontakt

Monika Weibel, Mediensprecherin Migros, Tel. 044 277 20 63, E-Mail: [monika.weibel@mgb.ch](mailto:monika.weibel@mgb.ch)

Migros-Genossenschafts-Bund

Corporate Communications

Limmatstrasse 152

Postfach 1766

CH-8031 Zürich

Zentrale +41 (0)44 277 21 11

Fax +41 (0)44 277 23 33

[media@migros.ch](mailto:media@migros.ch)

[www.migros.ch](http://www.migros.ch)