

## Pressemitteilung:

### **Neuer Temperaturstandard für die globale Tiefkühlbranche? dti unterstützt internationales Positionspapier**

Berlin, 11. Dezember 2024. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) unterstützt als führendes Mitglied im International Frozen Food Network (IFFN) Forschungsvorhaben, die Chancen und Risiken einer möglichen Erhöhung der derzeit gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühltemperatur von minus 18 Grad Celsius untersuchen. In ihrem aktuellen Positionspapier „Degrees of Change“ erklären die im IFFN zusammengeschlossenen Verbände und Organisationen ihre Bereitschaft, die notwendige Datenerhebung international zu fördern und die Diskussion dazu in der gesamten Tiefkühlkette und bei relevanten politischen Entscheider:innen weltweit voranzutreiben.

Dazu Sabine Eichner, dti-Geschäftsführerin:

„Eine nachhaltigere Lebensmittelwirtschaft und Ernährung ist eine große, weltweite Zukunftsherausforderung. Die internationale Tiefkühlwirtschaft weiß um ihre hohe Verantwortung und optimiert die Wertschöpfungskette bereits seit vielen Jahren auf allen Ebenen hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Eine Erhöhung der Tiefkühltemperatur könnte die große Chance bieten, Energieverbrauch und Kohlenstoffemissionen signifikant zu reduzieren. Dazu müssen wir wissenschaftlich für die komplette Kategorie prüfen, welche Temperaturveränderungen möglich sind, ohne die hohe Qualität und Sicherheit der Tiefkühlprodukte zu gefährden. Als Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft und Mitglied im IFFN erklärt das dti seine Bereitschaft, diesen internationalen Prozess zu unterstützen und im Diskurs mit allen Akteuren – darunter Hersteller, Logistik- und Kühlkettenpartner, Stakeholder aus Politik und Wissenschaft, Verbraucher, national und international – eine führende Position einzunehmen.“

Seit der Erfindung der industriellen Schockfrostung vor hundert Jahren gilt der aktuelle globale Standard für die Lagerung von Tiefkühlprodukten von minus 18 Grad Celsius (0 Grad Fahrenheit). Bei der International Frozen Food-Konferenz diskutierte das IFFN 2023 auf der Lebensmittelleitmesse Anuga in Köln über die Möglichkeit, diese gesetzlich vorgeschriebene Tiefkühltemperatur zu erhöhen. Der international tätige Lebensmittelkonzern Nomad Foods, zu dem auch Iglo Deutschland gehört, hat zusammen mit seinem wissenschaftlichen Partner Campden BRI exemplarisch neun TK-Produkte untersucht. Die Studie ergab keine signifikanten Veränderungen in der Lebensmittelqualität oder -sicherheit bei -15°C.

Im International Frozen Food Network (IFFN) haben sich weltweit Verbände und Organisationen aus der Lebensmittel- und Tiefkühlbranche zusammengeschlossen: American Frozen Food Institute (AFFI, USA), British Frozen Food Federation (BFFF, UK), Deutsches Tiefkühlinstitut (dti, Deutschland), Die Lebensmittelindustrie (Österreich), Fédération des Industries d' Aliments Conservés (FIAC, Frankreich), Frozen Espana (Spanien), Unione Nazionale Alimenti Surgelati (UNAS, Italien), und VriesVers Platform (VVP, Niederlande). Ziel des IFFN ist es, das Bewusstsein für die Vorteile von Tiefkühlkost zu schärfen und bewährte Praktiken innerhalb der internationalen Tiefkühlkostindustrie auszutauschen.

Diese Pressemeldung und das Positionspapier „Degrees of Change“ des International Frozen Food Network (IFFN) finden Sie auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich über 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2023 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 49,4 kg. Der Gesamtabsatz überschritt 2023 erstmals die Marke von vier Millionen Tonnen.

**Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)