

# **Bericht**

## **des Gesundheitsausschusses**

### **über den Antrag 141/A(E) der Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber, Kolleginnen und Kollegen betreffend Einführung eines gesetzlichen Grenzwertes für trans-Fettsäuren in Lebensmitteln**

Die Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber**, Kolleginnen und Kollegen haben den gegenständlichen Entschließungsantrag am 3. Dezember 2008 im Nationalrat eingebracht und wie folgt begründet:

„Trans-Fettsäuren (trans fatty acids) entstehen in unterschiedlichem Ausmaß bei der industriellen Härtung von Ölen zur Herstellung von halbfesten und festen Speisefetten wie Margarinen, Back- und Streichfetten, sie können sich aber auch durch das Erhitzen und Braten von Ölen bei hohen Temperaturen bilden. Trans-Fettsäuren kommen auch natürlich vor, z. B. durch bakterielle Transformation von ungesättigten Fettsäuren im Pansen von Wiederkäuern. Viele Lebensmittel wie Backwaren, Fast-Food-Produkte, Snacks, Kekse, frittierte Speisen und fette Brotaufstriche können trans-Fettsäuren enthalten.

Trans-Fettsäuren zählen aus ernährungsphysiologischer Sicht zu den unerwünschten Bestandteilen unserer Nahrung. Ebenso wie gesättigte Fettsäuren können trans-Fettsäuren den Gehalt an Low Density Lipoprotein (LDL-Cholesterin, „schlechtes“ Cholesterin) im Blut und damit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen. Es gibt Hinweise darauf, dass sich die gleiche Menge an trans-Fettsäuren im Vergleich zu gesättigten Fettsäuren ungünstiger auswirken kann, weil trans-Fettsäuren zusätzlich den Blutspiegel von High Density Lipoprotein (HDL-Cholesterin, „gutes“ Cholesterin) senken und den der Triglyceride steigern können. Dies sind Faktoren, die das Risiko für das Auftreten einer koronaren Herzkrankheit (KHK) bzw. für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zusätzlich erhöhen. Darüber hinaus stehen trans-Fettsäuren im Verdacht, an der Entstehung von Diabetes beteiligt zu sein und eine ungünstige Wirkung auf Babys im Mutterleib (Föten) zu haben. Grundsätzlich ist auch ist zu berücksichtigen, dass laut dem letzten Ernährungsbericht in Österreich ca. 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen und gut ein Drittel der Erwachsenen übergewichtig sind, Tendenz steigend.

Da trans-Fettsäuren keinerlei notwendige Funktion haben, aber verschiedene Gefahren bzw. potentielle Risiken bergen, sollte der Gehalt in trans-Fettsäuren in Lebensmitteln so niedrig wie möglich sein. Weder in Österreich noch auf EU-Ebene konnte man sich bisher zu gesetzlichen Maßnahmen durchringen. In Österreich gibt es lediglich ein Versprechen der Industrie, Transfette in Lebensmitteln freiwillig zu reduzieren.

Dänemark hat ein Gesetz erlassen, das Produkte mit einem Gehalt von mehr als zwei Prozent trans-Fettsäuren im Fettanteil eines Erzeugnisses verbietet und in den USA und Kanada muss der Anteil an trans-Fettsäuren verpflichtend auf dem Etikett angegeben werden. In New York (USA) ist durch ein Gesetz die Verwendung von Transfetten für die Zubereitung von Speisen in Restaurants, Imbissstuben, Lokalen, Cafés und Konditoreien seit Mitte 2008 vollständig verboten. In Kalifornien werden Transfette ab 2010 in Restaurants verboten sein. Ab 2011 dürfen die Fette dann auch nicht mehr in Produkten enthalten sein, die im Einzelhandel angeboten werden. Einen Grenzwert für trans-Fettsäuren in Fetten und Ölen gibt es in der Europäischen Union für Säuglingsnahrung (kleiner 4 % des gesamten Fettgehalts nach der Diätverordnung) und Olivenöl. Ansonsten existieren keine Grenzwerte für trans-Fettsäuren.“

Der Gesundheitsausschuss hat den gegenständlichen Entschließungsantrag in seiner Sitzung am 5. März 2009 in Verhandlung genommen. An der Debatte beteiligten sich im Anschluss an die Ausführungen des Berichterstatters für den Ausschuss Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber** die Abgeordneten Mag. Johann **Maier**, Anna **Höllner**, Dr. Wolfgang **Spadiut**, Dr. Erwin **Rasinger** und die Ausschussobfrau Abgeordnete Dr. Dagmar **Belakowitsch-Jenewein**.

Im Zuge der Debatte haben die Abgeordneten Mag. Johann **Maier**, Dr. Erwin **Rasinger**, Dr. Dagmar **Belakowitsch-Jenewein**, Dr. Wolfgang **Spadiut** und Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber** einen umfassenden Abänderungsantrag eingebracht. Dem Abänderungsantrag war folgende Begründung beigegeben:

„Die Diskussion über ein Verbot von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln – ähnlich wie es in Dänemark seit 2004 gilt – wird in Österreich bereits seit 2005 geführt. Die letzten Studien haben zwar ergeben, dass das Problem von hohen trans-Fettsäuregehalten in Lebensmitteln generell zurückgeht – vermutlich auch durch die intensive mediale Diskussion - dass es aber immer noch Produktgruppen bzw. einzelne Produkte gibt, die besorgniserregend hohe Werte an trans-Fettsäuren aufweisen, sodass speziell bei „heavy consumer“ rasch eine als gesundheitsschädlich zu betrachtende Aufnahmemenge erreicht wird. Insbesondere bei Kindern, für die die „kritischen“ Produktgruppen besonders interessant sind (Backwaren, Knabberreien, Fast Food), ist bei „falscher“ Produktauswahl schnell die täglich duldbare Menge an trans-Fetten (1% der Tagesenergie) klar überschritten.

Es wurde nunmehr ein Verordnungsentwurf dem allgemeinen Begutachtungsverfahren zugeleitet und die Notifikation bei der Europäischen Kommission läuft ebenfalls. Der VO-Entwurf sieht vor, dass ein Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit mehr als 2% trans-Fettsäuren verboten ist.

Da die dänische trans-Fettsäuren-Verbotsverordnung auch von der EU-Kommission als zulässige Maßnahme im Sinne der Volksgesundheit anerkannt wurde, ist hier auch nicht mit einem Veto aus Brüssel zu rechnen.“

Bei der Abstimmung wurde der Entschließungsantrag in der Fassung des oben erwähnten Abänderungsantrages einstimmig angenommen.

Als Berichterstatter für das Plenum wurde Abgeordneter Mag. Johann **Maier** gewählt.

Als Ergebnis seiner Beratungen stellt der Gesundheitsausschuss somit den **Antrag**, der Nationalrat wolle die **angeschlossene Entschließung** annehmen.

Wien, 2009 03 05

**Mag. Johann Maier**

Berichterstatter

**Dr. Dagmar Belakowitsch-Jenewein**

Obfrau