
7280/J XXV. GP

Eingelangt am 27.11.2015

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

der Abgeordneten **Leo Steinbichler**

Kolleginnen und Kollegen

an den **Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft**
betreffend „Importe von Ölen und Fetten“

Fette zählen neben Proteinen und Kohlenhydraten zu den drei Grundbausteinen unserer Ernährung. Sie sind ein wichtiger Energielieferant für den menschlichen Organismus. Idealerweise werden 55 - 60 Prozent des Energiebedarfs durch Kohlenhydrate, 25 - 30 Prozent durch Fett und 10 - 15 Prozent durch Proteine gedeckt. Wichtig ist außerdem, welche Art von Fett dem Körper zugeführt wird. Die Ernährungsexperten sind sich einig, Fette und Öle sind ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Man sollte aber darauf achten, dass man vor allem ungesättigte Fette zu sich nimmt.

„Während in Österreich seit 2009 gesetzliche Höchstwerte gelten, gibt es in anderen Ländern derzeit keine entsprechenden Regelungen“, erklärt Ernährungsexpertin Katrin Mittl. „So können zum Beispiel Produkte, die aus Süd- oder Osteuropa eingeführt werden, nach wie vor einen hohen Transfettsäuregehalt aufweisen.“ Das zeigt auch ein aktueller Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI): Drei von neun stichprobenartig überprüften Importprodukten wiesen einen stark erhöhten Transfettwert auf und wurden von Experten als „für den Verzehr ungeeignet“ eingestuft wurden.

„Transfettsäuren fördern Herz-Kreislauf-Erkrankungen und werden mit Diabetes sowie gewissen Formen von Krebs in Zusammenhang gebracht“, informiert VKI-Expertin Mittl. „Mit der Trans-Fettsäuren-Verordnung des Bundesministeriums für Gesundheit 2009 wurden österreichweit verbindliche Höchstwerte eingeführt. Demnach ist es verboten, Lebensmittel mit einem Gehalt von mehr als zwei Prozent Transfett im Gesamtfett herzustellen oder in Verkehr zu bringen. Nur bei einem Fettgehalt unter 20 Prozent ist ein Wert von vier Prozent erlaubt.““¹

Dabei ist auch zu empfehlen, nicht nur auf die gesundheitliche Seite des Fett- und Ölkonsums zu achten, sondern auch bei den Fetten und Ölen auf die Umwelt zu achten und zu den regionalen Produkten zu greifen.

Die unterfertigten Abgeordneten richten daher an den **Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft** nachstehende

Anfrage:

1. Welche tierischen Fette werden in welchen Mengen und aus welchen Ländern nach Österreich importiert? (Bitte um eine Aufstellung der Entwicklung in den letzten 5 Jahren.)

¹ <http://www.konsument.at/presse/transfette-in-lebensmitteln-erhoehter-gehalt-bei-importprodukten-moeglich-26-02-2014>

2. Welche pflanzlichen Fette werden in welchen Mengen und aus welchen Ländern nach Österreich importiert? (Bitte um eine Aufstellung der Entwicklung in den letzten 5 Jahren.)
3. Wie hoch ist der Anteil der tierischen Fette an den gesamten Importen?
4. Wie hoch ist der Anteil der pflanzlichen Fette an den gesamten Importen?
5. Welche tierischen und pflanzlichen Fette werden exportiert?
 - a. In welche Länder und in welchen Mengen werden diese pflanzlichen Fette exportiert?
6. Welche Länder sind die 10 wichtigsten Importeure von Fetten und Ölen nach Österreich?
 - a. Um welche Fette und Öle handelt es sich dabei?
 - b. Was ist der Gesamtwert dieser Importe?
7. Wer sind die wichtigsten Abnehmer der importierten Öle und Fette? (Aufgeteilt auf pflanzliche und tierische Fette und Öle.)
8. Wie hat sich das Konsumverhalten in Bezug auf Öle und Fette in den letzten 10 Jahren verändert?
9. Werden durch diese Importe die heimischen Erzeugnisse wie Milchfett und Schweinefett ersetzt bzw. verdrängt?
10. Gibt es auch für diese Importfette (pflanzliche und tierische) einen ökologischen Fußabdruck?
 - a. Falls ja, bitte um Bekanntgabe dieser Fußabdrücke.
11. Laut Kurt Langbein (Kino-Regisseur; 07.10.2015, ZDF-"planet e." - Doku über den Palmöl-Boom als Öko-Problem) werden in der Palmölproduktion Glyphosat und Kunstdünger eingesetzt. Kann das bei zertifiziertem Palmöl ausgeschlossen werden?