

2579/AB XXII. GP

Eingelangt am 01.04.2005

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

BM für Gesundheit und Frauen

Anfragebeantwortung

MARIA RAUCH-KALLAT

**BUNDESMINISTERIN FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN**

b m g f

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Andreas Khol
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0026-I/A/3/2005

Wien, am 31. März 2005

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
**Anfrage Nr. 2622/J der Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und
Freunde** wie folgt:

Frage 1:

Erhebungen auf europäischer Ebene zur Transfettsäureaufnahme zeigten eine deutliche Reduktion der täglichen durchschnittlichen Aufnahmemengen. Sie liegen im Bereich der Empfehlung der Gesellschaften für Ernährung und deutlich unter dem Wert von 4%, unter dem das Arterioskleroserisiko als gering angesehen wird.

Zur Überprüfung der Situation in Österreich wurde von mir das Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien mit dem Forschungsprojekt „Transfettsäuren in Österreich – Gehalte in Lebensmitteln und Abschätzung der Aufnahme in Österreich unter besonderer Berücksichtigung von Kindern und Jugendlichen“ beauftragt.

Ziel der Studie ist es, die Transfettsäuregehalte ausgewählter Lebensmittel (300) des österreichischen Marktes zu analysieren und auf Basis der Gehalte die tägliche Transfettsäureaufnahme von Kindern und Jugendlichen zu berechnen. Dies basiert auf dem Einbau der Daten in die verwendete Datenbank des Institutes für Ernährungswissenschaften und einer Abschätzung der durchschnittlichen Aufnahme von Kindern und Jugendlichen auf Basis vorhandener Erhebungen. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Einfluss von Produktionsweisen auf die Transfettsäuregehalte bei verarbeiteten Lebensmitteln gewidmet.

Diese Studie wird eine Bewertung der Ist-Situation ermöglichen und die Grundlage für weitere Maßnahmen darstellen.

Frage 2:

Eine gesetzliche Regelung wie in Dänemark macht nur dann Sinn, wenn keine anderen Maßnahmen zu ähnlichen Ergebnissen führen. Die Gesamtaufnahme an Transfettsäuren bei der Durchschnittsbevölkerung ist europaweit rückläufig und der durchschnittliche Anteil an der Energieaufnahme beträgt etwa 1%. Dieser Wert ist im Bereich der Empfehlung der Gesellschaften für Ernährung und deutlich unter dem Wert von 4% (Ernährungsmedizin und Diätetik), unter dem das Arterioskleroserisiko als gering angesehen wird.

Unabhängig davon sollte im Zuge der allgemeinen Krankheitsprävention in Österreich grundsätzlich weniger „fett“ gegessen werden und somit die Gesamtaufnahme von Fett ebenso wie die Aufnahme an gesättigten Fettsäuren reduziert werden.

Frage 3:

Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat in ihrem Gutachten des wissenschaftlichen Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien auf Ersuchen der Kommission über Transfettsäuren in Lebensmitteln und die Wirkung des Verzehrs von Transfettsäuren auf die menschliche Gesundheit alle bis zu diesem Zeitpunkt bekannten Daten und Fakten einfließen lassen und diese einer umfassenden Risikobewertung unterworfen. Im Rahmen dieser Tätigkeit wurden die Auswirkungen auf die Gesundheit ausführlich bewertet und die vorhandenen epidemiologischen Studien, die auch in anerkannten Fachzeitschriften veröffentlicht wurden, miteinbezogen. An der Erarbeitung des Gutachtens haben europaweit anerkannte Fachexperten/-expertinnen mitgearbeitet (siehe Seite 33 des ausführlichen Gutachtens der EFSA).

Frage 4:

Für Konsumentinnen und Konsumenten, die sich ausgewogen, fettarm und ballaststoffreich ernähren besteht kein Risiko durch die Aufnahme von Transfettsäuren. Die AK-Studie zeigte, dass lediglich einige fettreiche Backwaren und frittierte Speisen einen höheren Gehalt an Transfettsäuren aufweisen. Um das Risiko für Jugendliche, die mitunter vermehrt frittierte Speisen (Fastfood) essen, abschätzen zu können wurde von mir die bereits angesprochene Studie beim Institut für Ernährungswissenschaften in Auftrag gegeben (ich verweise auf meine Ausführungen zu Frage 1).

Fragen 5 und 6:

Derzeit werden an der AGES keine routinemäßigen umfassenden Analysen des Gehaltes an Transfettsäuren in Lebensmitteln durchgeführt.

Zur Überprüfung der Situation in Österreich wurde jedoch von mir, wie bereits zu Frage 1 ausgeführt, das Institut für Ernährungswissenschaften der Uni Wien mit dem Forschungsprojekt „Transfettsäuren in Österreich – Gehalte in Lebensmitteln und Abschätzung der Aufnahme in Österreich unter besonderer Berücksichtigung von Kindern und Jugendlichen“ beauftragt. Über die weitere Vorgangsweise wird nach Vorliegen der Ergebnisse entschieden.

Frage 7:

Vertreter/innen meines Ressorts werden Gespräche mit der Industrie führen, um auf die Weiterführung der erfolgreichen Minimierungsstrategien hinzuwirken und entsprechende Aktionspläne und Berichtslinien zu entwickeln. Die freiwilligen Aktivitäten der Industrie zur Reduzierung des Anteils an Transfettsäuren zeigten in der Vergangenheit bei den „Streichmargarinen“ bereits eine deutliche Reduktion des Gehaltes.

Frage 8:

Ich verweise auf meine Ausführungen zu Frage 2.

Mit freundlichen Grüßen

Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin