

600 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates XXIII. GP

Bericht des Gesundheitsausschusses

über den Antrag 340/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 27. September 2007 im Nationalrat eingebracht und wie folgt begründet:

„Trans-Fettsäuren (trans fatty acids) entstehen in unterschiedlichem Ausmaß bei der industriellen Härting 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 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 überwiegend 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.“

Der Gesundheitsausschuss hat den gegenständlichen Entschließungsantrag in seinen Sitzungen am 22. April 2008 und 29. Mai 2008 in Verhandlung genommen. An der Debatte beteiligten sich außer dem Berichterstatter Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber** die Abgeordneten Barbara **Riener**, Dr. Sabine **Oberhauser**, Anna **Höllerer**, Mag. Dr. Martin **Graf**, Ursula **Haubner**, Mag. Johann **Maier**, Ing. Norbert

Hofer und Petra **Bayr** sowie die Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend Dr. Andrea **Kdolsky**.

Der Gesundheitsausschuss beschloss einstimmig auf Antrag des Abgeordneten Mag. Johann **Maier**, der Präsidentin des Nationalrats die Zuweisung dieser Vorlage an den Ausschuss für Konsumentenschutz zu empfehlen.

Als Berichterstatter für das Plenum wurde Abgeordneter Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber** gewählt.

Als Ergebnis seiner Beratungen stellt der Gesundheitsausschuss somit den **Antrag**, der Nationalrat wolle diesen Bericht zur Kenntnis nehmen.

Wien, 2008 05 29

Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber

Berichterstatter

Dr. Dagmar Belakowitsch-Jenewein

Obfrau