

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

der Abgeordneten Dr. Spadiut, Ursula Haubner, Dolinschek, Huber,
Kollegin und Kollegen
betreffend **Verbot von Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln**

eingebraucht im Zuge der Debatte über den 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 (147 d.B.)

Als „pures Gift“ bezeichnete der angesehene Harvard-Professor Walter Willett die Trans-Fettsäuren, die vor allem in Lebensmitteln zu finden sind, die mit industriell gehärteten Ölen hergestellt werden. Obwohl der Gehalt dieser minderwertigen Fette in der Nahrung in den letzten Jahren rapide zurückgegangen ist, kann noch keine Entwarnung gegeben werden. Denn die Industrie setzt noch immer Trans-Fette ein, weil sie haltbarer und billiger sind — so etwa als Ziehmargarine in Gebäck aus Plunder- oder Blätterteig oder als Frittierfette.

Trans-Fettsäuren (TFS) gelten als gesundheitsgefährdend, wenn sie im Übermaß aufgenommen werden. Laut wissenschaftlichen Studien wirken sie sich besonders ungünstig auf den Cholesterinspiegel aus, erhöhen das (schlechte) LDL-Cholesterin und erniedrigen das (gute) HDL-Cholesterin, sodass das Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall steigt.

Allerdings muss in Bezug auf die Auswirkungen auf unsere Gesundheit unterschieden werden, ob die Trans-Fettsäuren natürlichen Ursprungs sind (im Pansen von Wiederkäuern, zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fleischprodukte), künstlich bei der Härtung von Pflanzenfetten erzeugt wurden oder durch langes Erhitzen von Fett entstanden sind (Frittierprozesse). Denn die im Wiederkäuerfett enthaltenen natürlichen Trans-Fettsäuren können nicht mit den negativen Effekten von künstlichen Trans-Fettsäuren in Verbindung gebracht werden.

Für den Konsumenten in Österreich ist es derzeit unmöglich, Produkte nach ihrem Trans-Fettsäuregehalt zu unterscheiden, da in Europa (außer in Dänemark) keine Deklarationspflicht besteht. Der Aufdruck „enthält pflanzliche Fette gehärtet“ kann, muss aber nicht, ein Hinweis auf darin enthaltene künstliche Trans-Fettsäuren sein.

Die WHO hat die tolerierbare Menge bei rund zwei Gramm Trans-Fettsäuren pro Tag festgelegt. Dänemark hat als erstes Land der Welt rechtliche Schritte gegen die Trans-Fettsäuren gesetzt: Dort sind Nahrungsmittel mit einem Trans-Fett-Gehalt von mehr als zwei Prozent verboten. In den USA und Kanada muss ihr Gehalt seit Jahresbeginn auf der Packung angegeben sein. Zumindest eine Deklarationspflicht für künstliche Trans-Fettsäuren wäre daher auch in Österreich wünschenswert. Denn sie sind meist auch ein Hinweis auf die Verwendung minderwertiger Fette. Noch besser wäre der Schutz der Bevölkerung aber durch ein Verbot künstlich hergestellter Trans-Fette sicherzustellen, zumal neue Methoden und Rezepturen Trans-Fette vermeidbar machen.

Es steht fest, dass ein hoher Anteil der künstlichen Trans-Fettsäuren in Backwaren und Fast Food zu finden ist. Vor allem Produkte (Croissants, Frühstückskipferl, Topfengolatschen, Donuts) größerer Firmen weisen zu hohe TFS-Werte auf. Hinzu kommt, dass diese Produkte in Österreich gerne gegessen werden und ganz allgemein sehr viel Fett liefern. Bei einer für die Arbeiterkammer durchgeführten Studie zeigte sich, dass 64 Prozent des getesteten Fast Foods über zwei Prozent Trans-Fett-Gehalt hatten.

Um die Konsumenten vom Kauf und Verzehr von Lebensmitteln mit industriell produzierten Trans-Fettsäuren abzuhalten, muss daher rasch ein Verbot von künstlichen Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln umgesetzt werden, das unter Berücksichtigung von neuen technologischen Maßnahmen im Rahmen der Härtung von Fetten oder durch Rezepturänderungen von Produkten auch umgesetzt werden kann.

Aus diesen Gründen stellen die unterfertigten Abgeordneten nachstehenden

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG:

Der Nationalrat wolle beschließen:

„Der Bundesminister für Gesundheit wird ersucht, im Interesse der Gesundheit der Bevölkerung rasch ein Verbot von künstlichen Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln, die bei der Härtung von Pflanzenfetten erzeugt wurden oder durch langes Erhitzen von Fett entstanden sind, unter Berücksichtigung von neuen technologischen Maßnahmen im Rahmen der Härtung von Fetten bzw. durch Rezepturänderungen von Produkten umzusetzen.“

Wien, am 12. März 2009

De producent
↕
Brij Vaal

h. Harber
S. Lötters