

## ENTSCHLIEßUNGSANTRAG

der Abgeordneten **Steinbichler**,  
Kolleginnen und Kollegen  
betreffend „**Bericht über Importe von Ölen und Fetten**“

*eingebraucht im Zuge der Debatte zu TOP 6: Bericht des Budgetausschusses über die Regierungsvorlage (820 d.B.): Bundesgesetz über die Bewilligung des Bundesvoranschlages für das Jahr 2016 (Bundesfinanzgesetz 2016 - BFG 2016) samt Anlagen (891 d.B.), UG42 (Land-, Forst-, und Wasserwirtschaft)*

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.“<sup>1</sup>*

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 stellen nachstehenden

### Entschließungsantrag

Der Nationalrat wolle beschließen:

„Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft wird ersucht, dem Nationalrat jährlich einen Bericht darüber zuzuleiten, welche tierischen und pflanzlichen Fette in welchen Mengen aus welchen Ländern importiert werden.“

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

