

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

des Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde

betreffend Einführung eines gesetzlichen Grenzwertes für trans-Fettsäuren in Lebensmitteln

Trans-Fettsäuren (trans fatty acids) entstehen in unterschiedlichem Ausmaß bei der industriellen Härtung 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 der 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 übergewichtig 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.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgenden

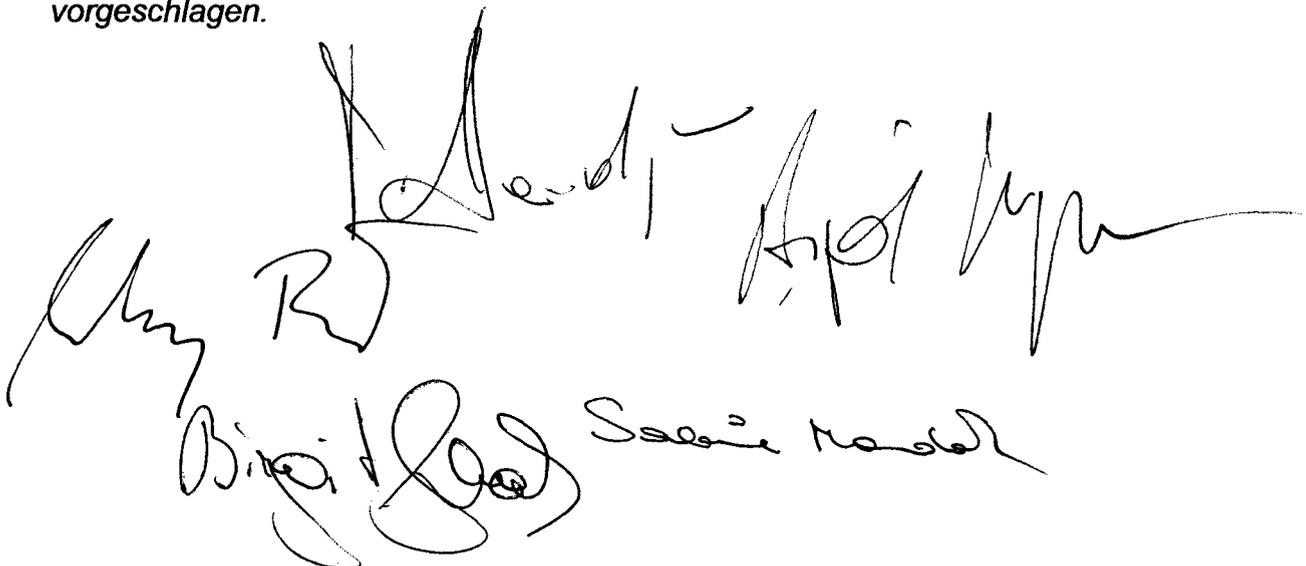
ENTSCHLIESSUNGSANTRAG:

Der Nationalrat wolle beschließen:

Die Bundesregierung wird aufgefordert, im Licht der steigenden Übergewichtsproblematik und des vermehrten Auftretens von ernährungsbedingten Erkrankungen folgende Maßnahmen zu treffen:

1. Nach dem dänischen Modell einen gesetzlichen Grenzwert für trans-Fettsäuren in Lebensmitteln einzuführen, der eine Obergrenze von maximal zwei Prozent festlegt;
2. Ähnlich wie in Großbritannien ein Nährwertkennzeichnungssystem für Kalorien, Fett, Zucker und Salz einzuführen, wo der Ernährungswert in Form von Balken in rot, gelb und grün wie bei einer Ampel angegeben wird („Ampelkennzeichnung“);
3. Anbieter von Fastfood-Produkten zur Auskunft über die wesentlichen gesundheitsrelevanten Daten ihrer Produkte zu verpflichten, aus denen zumindest Informationen zu Kalorien, Fett- und Zuckergehalt hervorgehen.

In formeller Hinsicht wird die Zuweisung an den Ausschuss für Konsumentenschutz vorgeschlagen.



Handwritten signatures of four members of the National Council of Austria, including names like R. J. and Sabine Kowal.