

EUROPÄISCHES PARLAMENT



GENERALDIREKTION – INTERNE POLITIKBEREICHE

Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit

MITTEILUNG an die MITGLIEDER

Mündliche Anfrage Nr. 13/6/2007 von Avril Doyle und John Bowis

Gemäß Artikel 187 der Geschäftsordnung erhalten Sie im Folgenden eine mündliche Anfrage an die Kommission.

Betrifft: Transfette

Ist die Kommission ebenfalls der Ansicht, dass dringend Rechtsvorschriften auf europäischer Ebene eingeführt werden müssen, um die Bürger vor den enormen Gesundheitsrisiken von Transfettsäuren (partiell hydrierten Ölen) zu schützen?

Worin besteht der Vorschlag der Kommission zur Entwicklung eines solchen gemeinschaftlichen Konzepts für das Problem der Transfette?

Aus zahlreichen Studien geht hervor, dass Transfette mit Abstand die gefährlichste Fettart und sogar noch schädlicher als gesättigte Fettsäuren sind. Sie bewirken eine wesentliche und gravierende Senkung des („guten“) HDL-Cholesterins und einen wesentlichen und gravierenden Anstieg des („schlechten“) LDL-Cholesterins und verursachen somit zahlreiche Herz- und Kreislaufprobleme.

Transfette sind zwar in kleinen Mengen in bestimmten Lebensmitteln wie Milchprodukten, Kohl oder Erbsen enthalten, entstehen aber auch bei der partiellen Hydrierung pflanzlicher Öle. Genau dieser Prozess ist besonders Besorgnis erregend. Bei der partiellen Hydrierung handelt es sich um einen industriellen Prozess, mit dem Öl gehärtet, zum Frittieren

verwendetes Speiseöl haltbarer gemacht wird, verarbeitete Lebensmittel eine bestimmte Konsistenz erhalten oder die Haltbarkeit von Süß- und Backwaren verlängert wird.

Industriell verarbeitete Transfettsäuren in Gebäck, Müsliriegeln, Torten, Kuchen, Konditorwaren, Fastfood usw. können allerdings relativ leicht reduziert oder sogar ganz umgangen werden.

Einige Hersteller und Fastfoodketten sind bereits dabei, den Transfettgehalt in ihren Produkten zu reduzieren.

In Dänemark, Frankreich und Kanada existieren bereits Rechtsvorschriften, die die Verwendung von Transfetten verbieten oder gravierend einschränken, während in den USA auf allen Produktetiketten der Transfettgehalt angegeben werden muss. Wir brauchen auf europäischer Ebene einen ähnlichen Ansatz, um die Verwendung von Transfetten in allen Mitgliedstaaten zu verbieten. Momentan gibt es keine speziellen Gemeinschaftsvorschriften zu Transfetten.

24. April 2007