

EUROPEAN PARLIAMENT



DIRECTORAAT-GENERAAL - INTERN BELEID

Commissie milieubeheer, volksgezondheid en voedselveiligheid

MEDEDELING AAN DE LEDEN

Mondelinge vraag nr. 13/6/2007 van mevrouw Avril Doyle en de heer John Bowis

Bijgaand een mondelinge vraag aan de Commissie, ingediend overeenkomstig artikel 187 van het Reglement.

Betreft: Transvetten

Is de Commissie niet ook van mening dat er dringend iets moet worden gedaan aan het feit dat de burgers thans door de Europese wetgeving niet worden beschermd tegen de enorme risico's die van transvetzuren (partieel gehydrogeneerde oliën) uitgaan?

Met welk voorstel voor de ontwikkeling van een communautaire aanpak wat betreft het probleem over transvetten wil de Commissie voor de dag komen?

Tal van studies hebben aangetoond dat transvetten verreweg de gevaarlijkste vetten zijn, nog schadelijker dan verzadigde vetten. Transvetten veroorzaken een duidelijke en ernstige verlaging van de hoeveelheid HDL-cholesterol ('goede' cholesterol) en een sterke verhoging van de hoeveelheid LDL-cholesterol ('slechte' cholesterol) in het bloed, waardoor verschillende hart- en vaatziekten kunnen ontstaan.

Van nature komen kleine hoeveelheden transvetten voor in bepaalde voedingsmiddelen zoals zuivelproducten, kool of erwten, maar zij ontstaan tevens bij de partiële hydrogenatie van plantaardige olie. Vooral dit procedé is met schadelijke effecten verbonden. Partiële hydrogenatie is een industriële methode om vastere olie te verkrijgen, de levensduur van bakolie te verlengen,

CM\664464NL.doc

PE 388.503

Externe Vertaling

NL

NL

voedingsmiddelen met bepaalde structuren te produceren en de houdbaarheid van snoepwaren en bakkerijproducten te verhogen.

De bij de industriële productie toegepaste transvetzuren in koekjes, graanrepen, taarten, cakes, gebakjes, fastfood enzovoorts kunnen echter relatief eenvoudig worden gereduceerd of zelfs geheel worden vermeden.

Sommige snackproducenten en fastfoodketens hebben reeds maatregelen getroffen om de hoeveelheid transvetzuren in hun producten tot een minimum te beperken.

Denemarken, Frankrijk en Canada hebben inmiddels wetten ingevoerd om het gebruik van transvetten ofwel te verbieden of strikt aan banden te leggen, terwijl in de Verenigde Staten op alle etiketten moet worden aangegeven hoeveel transvetten het product bevat. Op Europees niveau is een soortgelijke aanpak nodig om in alle lidstaten een eind te maken aan het gebruik van transvetten. Momenteel bestaat er geen specifieke communautaire wetgeving met betrekking tot transvetten.

24 april 2007