

PARLAMENT EUROPEJSKI

2004



2009

DYREKCJA GENERALNA DS. POLITYK WEWNĘTRZNYCH
Komisja Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności

KOMUNIKAT DLA POSŁÓW

Pytanie ustne nr 13/6/2007 złożone przez Avril Doyle oraz Johna Bowisa

Poniżej zamieszczono pytanie ustne do Komisji złożone zgodnie z art. 187 Regulaminu

Dotyczy: Tłuszczów trans

Czy Komisja zgadza się, że istnieje pilna potrzeba zajęcia się obecnym brakiem prawodawstwa na poziomie wspólnotowym, dotyczącego ochrony obywateli przed ogromnym ryzykiem dla zdrowia, jakie stanowią trans kwasy tłuszczowe (częściowo uwodornione oleje)?

Jaką propozycję przedstawia Komisja w sprawie podejścia Wspólnoty do problemu tłuszczów trans?

Liczne badania wykazały, że tłuszcze trans są zdecydowanie najniebezpieczniejszym rodzajem tłuszczu, jeszcze gorszym nawet niż tłuszcze nasycone. Tłuszcze trans powodują znaczące i poważne obniżenie („dobrego”) cholesterolu HDL oraz znaczący i poważny wzrost poziomu („złego”) cholesterolu LDL, wyrządzając różne zdrowotne problemy wieńcowe i problemy z układem krążenia.

O ile tłuszcze trans występują w niewielkich ilościach w postaci naturalnej w niektórych rodzajach pożywienia, jak produkty mleczne, kapusta czy groch, można je również otrzymać z częściowego uwodornienia olejów roślinnych.

Ten właśnie proces budzi szczególny niepokój. Częściowe uwodornienie jest procesem przemysłowym wykorzystywanym do uczynienia oleju trwalszym, nadania większej przydatności do smażenia w przypadku olejów spożywczych i stworzenia określonych konsystencji w żywności przetworzonej lub przedłużenia przydatności do spożycia słodczy lub produktów piekarniczych.

Przemysłowo przetwarzane trans kwasy tłuszczowe, które występują w herbatnikach,

batonikach zbożowych, plackach, ciastkach, ciastach, pożywieniu typu fast food itp. można w rzeczywistości stosunkowo łatwo zredukować lub nawet wyeliminować.

Niektórzy producenci i sieci fast foodów już podejmują działania na rzecz zmniejszenia obecności tłuszczów trans w ich produktach.

Przepisy zakazujące lub znacznie ograniczające wykorzystanie tłuszczów trans obowiązują w Danii, Francji i Kanadzie, zaś w USA zawartość tłuszczów trans w pożywieniu musi być zamieszczona na wszystkich etykietkach. Potrzebujemy na poziomie europejskim podobnego podejścia, aby we wszystkich państwach członkowskich zaprzestać wykorzystywania tłuszczów trans. Obecnie nie ma szczególnego prawodawstwa wspólnotowego w sprawie tłuszczów trans.

24 kwietnia 2007 r.