

## Skärpta kontroller av industriella transfetter i livsmedel

**EU bör införa obligatoriska gränser för mängden industriella transfettsyror som tillåts i livsmedel. Det skriver ledamöterna i en resolution som kammaren antog på onsdagen. Ett för stort intag av transfetter kan leda till ökade risker för hjärt- och kärlsjukdomar, infertilitet, Alzheimers sjukdom, diabetes och fetma hos konsumenterna, enligt texten. Den största mängden transfetter intas genom konsumtionen av härdade oljor.**

Ledamöterna skriver att det faktum, [enligt EU-kommissionen](#), att enbart en av tre konsumenter inom EU känner till transfettsyror visar på att åtgärder som märkning livsmedel inte är tillräckligt. EU-kommissionen bör därför föreslå en EU-omfattande rättslig gräns för mängden tillåtna industriella transfetter i livsmedel så snart som möjligt, och helst inom två år, anser kammaren.

Parlamentet konstaterar att det finns bevis för att Danmarks införande 2003 av lagstadgade gränser för halter av industriellt framställda transfetter, som innebar en nationell gräns på två procent för transfetter i oljor och fetter, har varit framgångsrikt och avsevärt minskat antalet dödsfall till följd av hjärt-kärlsjukdomar.

Nyligen genomförda undersökningar har visat att personer med högre socioekonomisk status har sundare kostvanor än personer med lägre, och att denna skillnad har ökat i takt med de växande sociala skillnaderna, lyder texten.

Resolutionen antogs med 586 ja-röster, 19 nej-röster och 38 nedlagda röster.

### Mer information

[Den antagna texten kommer att finnas här \(26.10.2016\)](#)

[Videoinspelning med debatten \(25.10.2016\)](#)

[EbS+ \(25.10.2016\)](#)

[Ljud- och bildmaterial för journalister](#)

[Följ ärendet i lagstiftningsdatabasen](#)

[Fakta från parlaments researchtjänst EPRS: transfetter - den senaste utvecklingen \(från mars 2016\)](#)

[Parlamentets medienätverk](#)

---

*"sårbara grupper (...) och barn är mer benägna att äta mat med mer transfetter i"*

Renate Sommer

---

---

**40-50 gram**

den mängd transfetter som förekommer i 100 gram av vissa kakor och popcorn

---

### **Livsmedel som innehåller stora mängder transfetter**

- Stekfett för industribruk
- Margarin som används i bakverk
- Förpackade bakverk, kakor, kex och våfflor
- Popcorn
- Friterade matvaror
- Soppor och såser

## Kontaktpersoner

---

Baptiste CHATAIN

Press Officer

☎ (+32) 2 28 40992 (BXL)

☎ (+33) 3 881 74151 (STR)

📱 (+32) 498 98 13 37

🐦 @EP\_Environment

✉ [presse-fr@europarl.europa.eu](mailto:presse-fr@europarl.europa.eu)

---

Viktor ALMQVIST

Press Officer

☎ (+32) 2 28 31834 (BXL)

☎ (+33) 3 881 74005 (STR)

📱 (+32) 470 88 29 42

✉ [viktor.almqvist@europarl.europa.eu](mailto:viktor.almqvist@europarl.europa.eu)

---

Tiia MUSTONEN

Pressekreterare Stockholm

COMM - STOCKHOLM OFFICE

☎ +46 8 562 444 61

📱 +46 70 998 96 27

✉ [tiia.mustonen@ep.europa.eu](mailto:tiia.mustonen@ep.europa.eu)

---



French fries in hot fat in a deep fryer - ©AP Images/European Union - EP