



Mødedokument

B8-1115/2016

17.10.2016

FORSLAG TIL BESLUTNING

på baggrund af forespørgsler til mundtlig besvarelse B8-1801/2016 og B8-1802/2016

jf. forretningsordenens artikel 128, stk. 5

om transfedtsyrer
(2016/2637(RSP))

**Renate Sommer, Daciana Octavia Sârbu, Nikolay Barekov,
Anneli Jäätteenmäki, Lynn Boylan, Martin Häusling, Piernicola Pedicini,
Mireille D'Ornano**
for Udvalget om Miljø, Folkesundhed og Fødevarer

**Europa-Parlamentets beslutning om transfedtsyrer
(2016/2637(RSP))**

Europa-Parlamentet,

- der henviser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, særlig artikel 30, stk. 7¹,
- der henviser til rapport fra Kommissionen til Europa-Parlamentet og Rådet af 3. december 2015 om transfedtsyrer i fødevarer og i Unionens befolknings kost som helhed (COM(2015) 0619),
- der henviser til Det Fælles Forskningscenters rapport med titlen "Trans fatty acids in Europe: where do we stand? A synthesis of the evidence: 2003-2013" (Transfedtsyrer i Europa: hvad er status? En sammenfatning af dokumentationen: 2003-2013),
- der henviser til Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA's) videnskabelige udtalelse fra 2009, hvori der gives anbefalinger om indtaget af transfedtsyrer via kosten,
- der henviser til WHO's publikationer "The effectiveness of policies for reducing dietary transfat: a systematic review of the evidence" (Effektiviteten af politikker til nedbringelse af indtaget af transfedt gennem kosten: en systematisk gennemgang af dokumentationen)², "Eliminating trans fats in Europe - A policy brief" (Eliminering af transfedt i Europa – Et policy brief)³ samt "Effect of trans-fatty acid intake on blood lipids and lipoproteins: a systematic review and meta-regression analysis" (Virkninger af indtagelsen af transfedtsyrer på fedtstoffer i blodet og lipoproteiner: en systematisk gennemgang og metaanalyse)⁴,
- der henviser til forespørgsler til Rådet og Kommissionen om transfedtsyrer (O-000105/2016 – B8-1801/2016 and O-000106/2016 – B8-1802/2016),
- der henviser til forslag til beslutning fra Udvalget om Miljø, Folkesundhed og Fødevarerikkerhed,
- der henviser til forretningsordenens artikel 128, stk. 5, og artikel 123, stk. 2,
- A. der henviser til, at transfedtsyrer er en særlig type af umættede fedtstoffer;
- B. der henviser til, at transfedtsyrer findes naturligt i fødevarer hidrørende fra drøvtyggere, f.eks. mejeriprodukter og kød, i visse planter og produkter af vegetabilsk oprindelse (porrer, ærter, salat og rapsolie), men at de hovedsageligt findes i industrielt fremstillede, delvist hydrogenerede vegetabiliske olier (vegetabiliske olier, der er ændret

¹ EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18.

² Bull World Health Organ 2013; 91:262–269H.

³ http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0010/288442/Eliminating-trans-fats-in-Europe-A-policy-brief.pdf?ua=1

⁴ <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/246109/1/9789241510608-eng.pdf>

med tilsætning af brintatomer og anvendes i stegning, bagning og i forarbejdede fødevarer for at forlænge holdbarheden);

- C. der henviser til, at indtag af transfedtsyrer således hovedsageligt er knyttet til forbrug af industrielt fremstillede delvist hydrogenerede olier, der anvendes af industrien i en bred vifte af drikkevarer og fødevarer (både færdigpakkede fødevarer og ikke-færdigpakkede fødevarer, f.eks. fødevarer, der sælges i løs vægt, og fødevarer leveret af catering- og restaurationstjenester;
- D. der henviser til, at EFSA i 2010 konkluderede, at transfedtsyrer hidrørende fra drøvtyggere har samme virkninger som transfedtsyrer fra industrielle produkter;
- E. der henviser til, at fedt fra drøvtyggere stadig indeholder 3-6 % transfedtsyrer;
- F. der henviser til, at menneskets forbrug af naturligt forekommende transfedtsyrer fra drøvtyggere i almindelighed er lavt, og at sådanne naturligt forekommende transfedtsyrer ifølge WHO næppe udgør en sundhedsrisiko i en almindelig kost grundet det forholdsvis lave indtag;
- G. der henviser til, at denne beslutning kun vedrører industrielt fremstillede fedtsyrer;
- H. der henviser til, at mange restauranter og fastfoodspisesteder anvender transfedtsyrer til at dybstege fødevarer, fordi de er billige og kan genbruges mange gange i kommercielle frituregryder;
- I. der henviser til, at der tilsættes eller dannes yderligere transfedtsyrer under tilberedelsen af visse fødevarer (f.eks. kiks, kager, salte snacks og friturestegning);
- J. der henviser til, at et jævnligt forbrug af industrielt fremstillede, delvist hydrogenerede vegetabiliske olier er blevet forbundet med en øget risiko for hjerte-kar-sygdomme (mere end nogen anden langsigtet faktor), sterilitet, endometriose, galdesten, Alzheimers, diabetes, fedme og visse former for kræft;
- K. der henviser til, at de europæiske myndigheder bør træffe alle nødvendige foranstaltninger for at bekæmpe årsagerne til fedme;
- L. der henviser til, at et stort indtag af transfedtsyrer øger risikoen for at udvikle hjertekransåresygdom (mere end noget andet næringsstof regnet pr. kalorie) – en sygdom, som ifølge et konservativt skøn anslås at forårsage ca. 660 000 dødsfald om året i EU, dvs. ca. 14 % af den samlede dødelighed;
- M. der henviser til, at EFSA anbefaler, at "indtaget af transfedtsyrer bør være så lavt som muligt inden for rammerne af en ernæringsmæssigt tilstrækkelig kost"¹;
- N. der henviser til, at WHO nærmere bestemt anbefaler at indtage mindre end 1 % af det daglige energiindtag i form af transfedtsyrer²;

¹ EFSA Journal: 2010; 8(3):1461.

² http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO_TRS_916.pdf?ua=1 pg89, WHO/FAO technical report series 916

- O. der henviser til, at den amerikanske "Food and Drug Administration" (FDA) i juni 2015 konkluderede, at delvist hydrogenerede olier ikke "generelt er anerkendt som sikre" til anvendelse i levnedsmidler;
- P. der henviser til, at der er begrænset tilgængelighed af data for hele EU, men at det fremgik af en nylig undersøgelse med data fra 9 EU-lande, at det gennemsnitlige daglige indtag af transfedtsyrer er under 1 % af det daglige energiindtag, men at der er højere indtag for bestemte befolkningsgrupper i nogle af disse medlemsstater¹;
- Q. der henviser til, at analyser af de seneste offentligt tilgængelige oplysninger bekræfter, at der trods rapporter om reduktion af transfedtsyrer i visse fødevarer fortsat er en række fødevarer med et højt indhold af transfedtsyrer, dvs. over 2 gram transfedtsyrer pr. 100 gram fedt (f.eks. kiks eller popcorn med omkring 40-50 gram transfedtsyrer pr. 100 gram fedt samt ikke-færdigpakkede fødevarer såsom bagværk), på nogle af EU's fødevaremarkeder;
- R. der henviser til, at internationale undersøgelser viser, at politikker, der tager sigte på at begrænse indholdet af transfedtsyrer i fødevarer, medfører reduktioner i niveauet af transfedtsyrer uden at øge det samlede fedtindhold, og at sådanne politikker er gennemførlige, realistiske og kan forventes at have en positiv indvirkning på folkesundheden;
- S. der henviser til, at den omstændighed, at kun en ud af tre forbrugere i EU har viden om transfedtsyrer, viser, at mærkningsforanstaltningerne ikke har været effektive, og at der skal træffes foranstaltninger vedrørende oplysning via undervisningssystemet og gennem mediekampagner;
- T. der henviser til, at EU-lovgivningen ikke regulerer indholdet af transfedtsyrer i fødevarer og heller ikke kræver mærkning med det;
- U. der henviser til, at Østrig, Danmark, Letland og Ungarn har indført lovgivning, der begrænser indholdet af transfedtsyrer i fødevarer, medens de fleste andre EU-medlemsstater har valgt frivillige tiltag såsom selvregulering, kostanbefaling eller kriterier for sammensætningen af specifikke, traditionelle produkter;
- V. der henviser til, at der er belæg for, at Danmarks indførelse af lovbestemte grænser for industrielle transfedtsyrer, hvormed der indførtes en national grænse på et indhold på 2 % af transfedt i olier og fedtstoffer i 2003 var vellykket og i væsentlig grad bidrog til at reducere antallet af dødsfald som følge af hjerte-kar-sygdomme²;
- W. der henviser til, at en kontrol af ingredienslisten på færdigpakkede fødevarer for delvist hydrogenerede olier er den eneste måde, hvorpå forbrugernes kan identificere produkter, der kan indeholde transfedtsyrer; der henviser til, at forbrugerne med de gældende EU-regler kan blive forvirret over forskellen mellem delvist hydrogenerede olier (der blandt andet indeholder transfedtsyrer) og helt hydrogenerede olier (der kun indeholder

¹ Mouratidou *et al.* Trans Fatty acids in Europe: where do we stand? JRC Science and Policy Reports 2014 doi:10.2788/1070.

² Brandon J. *et al.* Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease, Am J Prev Med 2015 (trykt version).

mættede fedtsyrer og ingen transfedtsyrer), eftersom disse oplysninger i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011 skal angives i ingredienslisten på færdigpakkede fødevarer;

- X. der henviser til, at nylige undersøgelser har vist, at personer med højere socioøkonomisk status har en sundere kost end personer med lav socioøkonomisk status, og at denne kløft er blevet stadig større i takt med forøgelsen af den sociale ulighed;
 - Y. der henviser til, at navnlig transfedtsyrer har en tendens til at blive anvendt i billigere fødevarer, og at potentialet for stadig større uligheder på sundhedsområdet øges, eftersom personer med lavere indkomster er mere udsat for billigere fødevarer med et højere indhold af transfedtsyrer;
 - Z. der henviser til, at der bør træffes passende beslutninger på EU-plan med henblik på at mindske indtaget af industrielle transfedtsyrer;
 - AA. der henviser til sundhedsorganisationer, forbrugergrupper, sammenslutninger af sundhedsprofessionelle og fødevarevirksomheder indtrængende har opfordret¹ Europa-Kommissionen til at fremkomme med et lovgivningsmæssigt forslag, der begrænser mængden af industrielle transfedtsyrer i fødevarer til et niveau svarende til det, der er fastsat af de danske myndigheder (dvs. 2 g transfedt pr. 100 g fedt);
1. minder om, at spørgsmålet om transfedtsyrer er en prioritet for Parlamentet og gentager sin bekymring over de risici, som transfedtsyrer udgør for menneskers sundhed;
 2. fremhæver, at USA allerede har meddelt, at fødevareproducenterne fra midten af 2018 skal have fjernet delvist hydrogenerede olier fra produkter, der sælges på hjemmemarkedet, på baggrund af konklusionerne fra 2015 om, at transfedtsyrer generelt ikke kan anses for sikre;
 3. minder om dokumentationen for, at grænseværdier for transfedtsyrer kan give hurtige og betydelige sundhedsmæssige fordele; fremhæver i denne forbindelse de vellykkede erfaringer i Danmark, hvor der indførtes en national grænse på 2 % for indholdet af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer i 2003;
 4. understreger, at størstedelen af EU's befolkning – navnlig de mest sårbare – mangler oplysninger om transfedtsyrer og de sundhedsmæssige konsekvenser af indtaget af disse, hvilket kan udelukke forbrugerne fra at foretage selvstændige valg;
 5. er bekymret over, at sårbare grupper, herunder borgere med lavere uddannelsesniveau og socioøkonomisk status, og børn er mere tilbøjelige til at spise fødevarer med et højere indhold af transfedtsyrer;
 6. anerkender, at alle eksisterende strategier til at nedbringe forbruget af transfedtsyrer synes at være forbundet med betydelige reduktioner i niveauet af transfedtsyrer i fødevarer og beklager manglen på en EU-harmoniseret strategi om transfedtsyrer;

¹ http://www.beuc.eu/publications/open_letter_industrially_produced_tfas_freueu.pdf

7. mener derfor ikke, at indsatsen bør gøres udelukkende på nationalt plan, men at det er nødvendigt med EU-foranstaltninger, hvis det gennemsnitlige indtag af transfedtsyrer skal reduceres betydeligt;
8. påpeger, at en politik for mærkning af transfedtholdige produkter ifølge WHO¹ formentlig vil være den dyreste foranstaltning at gennemføre effektivt, mens den økonomiske konsekvens af et transfedtforbud har været minimal i de lande, der har indført sådanne forbud på grund af de lave gennemførelses- og overvågningsomkostninger;
9. mener, at den manglende viden blandt forbrugerne om de sundhedsskadelige virkninger af transfedtsyrer gør obligatorisk mærkning af transfedtsyrer til et vigtigt men utilstrækkeligt redskab i forhold til obligatoriske grænseværdier i bestræbelserne på at nedbringe indtaget af transfedtsyrer blandt EU-borgerne;
10. påpeger i denne forbindelse endvidere, at en strategi for transfedtmærkning kun vil berøre visse fødevarer, mens f.eks. ikke-færdigpakkede fødevarer og restaurantmad ikke vil blive berørt;
11. opfordrer Kommissionen til snarest muligt at fastsætte en lovbeftal EU-grænseværdi for indholdet af industrielle transfedtsyrer i alle fødevarer (både som fødevarere ingrediens og som slutprodukt) for at reducere indtaget af dem blandt alle befolkningsgrupper;
12. anmoder om, at et sådant forslag fremsættes inden to år;
13. anmoder om, at et sådant forslag ledsages af en konsekvensanalyse, som evaluerer industriens omkostninger ved ændring af fødevarers sammensætning som følge af en obligatorisk grænseværdi og muligheden af, at disse omkostninger lægges over på forbrugerne;
14. bemærker i denne forbindelse Kommissionens meddelelse om, at den vil foretage en grundig konsekvensanalyse med henblik på at vurdere omkostninger og fordele ved forskellige grænseværdier, og anmoder Kommissionen om specifikt at tage hensyn til indvirkningen på SMV'er;
15. opfordrer fødevarerindustrien til at prioritere alternative løsninger, der er i overensstemmelse med sundhedsnormerne, såsom anvendelse af forbedrede olier, nye procedurer for ændring af fedtstoffer eller kombinationer af ingredienser til erstatning af transfedtsyrer (fibre, cellulose, stivelse, proteinblandinger osv.);
16. opfordrer endvidere Kommissionen til at samarbejde med medlemsstaterne med henblik på at øge ernæringskundskaben, tilskynde og sætte forbrugerne i stand til at vælge sundere mad og samarbejde med industrien for at opmuntre til en ændring af deres produkters sammensætning i en sund retning;
17. pålægger sin formand at sende denne beslutning til Rådet og Kommissionen.

¹ Eliminating trans fats in Europe: A policy brief, page 6
http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0010/288442/Eliminating-trans-fats-in-Europe-A-policy-brief.pdf