



Plenarsitzungsdokument

B8-1115/2016

17.10.2016

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

eingereicht im Anschluss an die Anfragen zur mündlichen Beantwortung B8-1801/2016 und B-1802/2016

gemäß Artikel 128 Absatz 5 der Geschäftsordnung

Transfettsäuren (TFS)
(2016/2637(RSP))

**Renate Sommer, Daciana Octavia Sârbu, Nikolay Barekov,
Anneli Jäätteenmäki, Lynn Boylan, Martin Häusling, Piernicola Pedicini,
Mireille D'Ornano**
im Namen des Ausschusses für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit

**Entschließung des Europäischen Parlaments zu Transfettsäuren (TFS)
(2016/2637(RSP))**

Das Europäische Parlament,

- gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, insbesondere auf Artikel 30 Absatz 7¹,
 - unter Hinweis auf den Bericht der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat vom 3. Dezember 2015 über Transfettsäuren in Lebensmitteln und in der generellen Ernährung der Bevölkerung der Union (COM(2015)0619),
 - unter Hinweis auf den Bericht der gemeinsamen Forschungsstelle „Trans fatty acids in Europe: where do we stand? A synthesis of the evidence: 2003-2013“,
 - unter Hinweis auf das wissenschaftliche Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) aus dem Jahr 2009 mit Empfehlungen bezüglich der Aufnahme von TFS mit der Nahrung,
 - unter Hinweis auf die WHO-Publikationen „The effectiveness of policies for reducing dietary transfat: a systematic review of the evidence“², „Eliminating trans fats in Europe - A policy brief“³ und „Effect of trans-fatty acid intake on blood lipids and lipoproteins: a systematic review and meta-regression analysis“⁴,
 - unter Hinweis auf die Anfragen an den Rat und die Kommission zu Transfettsäuren (TFS) (O-000105/2016 – B8-1801/2016 und O-000106/2016 – B8-1802/2016),
 - unter Hinweis auf den Entwurf einer Entschließung des Ausschusses für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
 - gestützt auf Artikel 128 Absatz 5 und Artikel 123 Absatz 2 seiner Geschäftsordnung,
- A. in der Erwägung, dass es sich bei Transfettsäuren (TFS) um eine besondere Art ungesättigter Fette handelt;
- B. in der Erwägung, dass TFS zwar von Natur aus in von Wiederkäuern gewonnenen Lebensmitteln, z. B. Molkereiprodukten und Fleisch, und in einigen Pflanzen und Produkten pflanzlichen Ursprungs (Lauch, Erbsen, Kopfsalat, Rapsöl), hauptsächlich aber in industriell hergestellten teilgehärteten Pflanzenölen enthalten sind (durch Wasserstoffanlagen veränderte Pflanzenöle, die zum Braten, Backen und in Fertigelebensmitteln verwendet werden, um die Haltbarkeit zu verlängern);

¹ ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

² Bulletin of the World Health Organization 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>.

- C. in der Erwägung, dass TFS daher überwiegend beim Verzehr industriell hergestellter teilgehärteter Pflanzenöle aufgenommen werden, die von der Industrie in zahlreichen Getränken und Nahrungsmitteln verwendet werden (sowohl in vorverpackten als auch in nicht vorverpackten Lebensmitteln wie lose verkauften Lebensmitteln und Lebensmitteln, die in der Gastronomie angeboten werden);
- D. in der Erwägung, dass die EFSA 2010 zu dem Schluss kam, dass TFS in von Wiederkäuern gewonnenen Produkten ähnliche Auswirkungen haben wie TFS aus industriell hergestellten Produkten;
- E. in der Erwägung, dass im Fett von Wiederkäuern 3–6 % TFS enthalten sind;
- F. in der Erwägung, dass die Menge der vom Menschen verzehrten natürlichen TFS von Wiederkäuern im Allgemeinen niedrig ist und dass die WHO darauf hinweist, dass diese natürlichen TFS in der heutzutage üblichen Ernährung vermutlich kein Gesundheitsrisiko darstellen, da die Verzehrmenge gering ist;
- G. in der Erwägung, dass diese EntschlieÙung nur industriell hergestellte Fettsäuren betrifft;
- H. in der Erwägung, dass TSF in vielen Restaurants und Fast-Food-Restaurants zum Frittieren verwendet werden, weil sie preiswert sind und in handelsüblichen Fritteusen mehrfach wiederverwendet werden können;
- I. in der Erwägung, dass bei der Zubereitung bestimmter Lebensmittel (z. B. in Keksen, Kuchen, Salzgebäck und frittierten Lebensmitteln) zusätzliche TFS verwendet werden oder entstehen;
- J. in der Erwägung, dass ein Zusammenhang zwischen dem häufigen Verzehr industriell hergestellter teilgehärteter Pflanzenöle und einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen (mehr als alle andere Langzeitfaktoren), Unfruchtbarkeit, Endometriose, Gallensteine, Alzheimer, Diabetes, Fettleibigkeit und einige Krebsarten hergestellt werden konnte;
- K. in der Erwägung, dass die europäischen Behörden alles in ihrer Macht Stehende tun müssen, um gegen die Ursachen von Fettleibigkeit vorzugehen;
- L. in der Erwägung, dass hohe Mengen von TFS das Risiko einer koronaren Herzerkrankung erhöhen (pro Kalorie höher als bei jedem anderen Lebensmittel) und dass diese Krankheit vorsichtigen Schätzungen zufolge in der EU pro Jahr für etwa 660 000 Todesfälle und damit für ca. 14 % der Gesamtmortalität verantwortlich ist;
- M. in der Erwägung, dass die EFSA empfiehlt, dass im Rahmen einer angemessenen Ernährung möglichst wenige TFS verzehrt werden sollten¹;
- N. in der Erwägung, dass die WHO insbesondere empfiehlt, dass der Verzehr von TFS

¹ EFSA Journal 2010;8(3):1461.

weniger als 1 % der täglichen Energiezufuhr betragen sollte¹;

- O. in der Erwägung, dass die Lebens- und Arzneimittelbehörde der USA (FDA) im Juni 2015 zu dem Ergebnis gelangt ist, dass teilgehärtete Öle allgemein nicht als sicher für die Verwendung in Lebensmitteln gelten können;
- P. in der Erwägung, dass zwar für die gesamte EU nur begrenzt Daten vorliegen, eine aktuelle Studie mit Daten aus 9 EU-Staaten aber ergeben hat, dass der durchschnittliche tägliche TFS-Verzehr zwar weniger als 1 % des täglichen Energiebedarfs beträgt, der Verzehr jedoch bei bestimmten Bevölkerungsgruppen in einigen dieser Mitgliedstaaten höher ist²;
- Q. in der Erwägung, dass Auswertungen unlängst veröffentlichter Daten bestätigen, dass es in einigen EU-Lebensmittelmärkten eine Reihe von Lebensmitteln gibt, die weiterhin einen hohen TFS-Gehalt aufweisen, d. h. mehr als 2 g TFS pro 100 g Fett (z. B. Kekse oder Popcorn mit ca. 40–50 g TFS pro 100 g Fett und nicht vorverpackte Lebensmittel wie Bäckereiprodukte), obwohl Meldungen zufolge der TFS-Gehalt in bestimmten Lebensmitteln gesenkt wurde;
- R. in der Erwägung, dass internationale Studien ergeben haben, dass es bei Maßnahmen zur Beschränkung des TFS-Anteils in Lebensmitteln darum geht, einen niedrigeren TFS-Gehalt bei gleichbleibendem Gesamtfettanteil zu erzielen; in der Erwägung, dass diese Maßnahmen realistisch und durchführbar sind und sich wahrscheinlich positiv auf die öffentliche Gesundheit auswirken;
- S. in der Erwägung, dass an der Tatsache, dass nur jeder dritte Verbraucher in der EU über TFS im Bilde ist, leider deutlich wird, dass die Kennzeichnungsmaßnahmen ihre Wirkung verfehlt haben und dass im Rahmen des Bildungssystems sowie in Medienkampagnen mit entsprechenden Maßnahmen dafür sensibilisiert werden muss;
- T. in der Erwägung, dass in EU-Rechtsvorschriften weder der TFS-Gehalt von Lebensmitteln festgelegt noch eine entsprechende Kennzeichnung vorgeschrieben ist;
- U. in der Erwägung, dass in Österreich, Dänemark, Lettland und Ungarn Rechtsvorschriften zur Begrenzung des TFS-Gehalts in Lebensmitteln gelten, während sich die meisten anderen Mitgliedstaaten für freiwillige Maßnahmen entschieden haben, beispielsweise Selbstregulierung, Ernährungsempfehlungen oder Kriterien für die Zusammensetzung bestimmter herkömmlicher Erzeugnisse;
- V. in der Erwägung, dass es mit den in Dänemark 2003 eingeführten gesetzlichen Obergrenzen für industrielle TFS, mit denen der TFS-Gehalt in Ölen und Fetten auf nationaler Ebene auf 2 % beschränkt wurde, nachweislich gelungen ist, die Zahl der durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen bedingten Todesfälle deutlich zu senken³;

¹ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO_TRS_916.pdf?ua=1. S. 89. WHO/FAO Technical Report Series 916.

² Mouratidou et al.: Trans Fatty acids in Europe: where do we stand? JRC Science and Policy Reports, 2014, doi:10.2788/1070.

³ Brandon J. et al.: Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease. American Journal of Preventive Medicine, 2015 (Druckversion).

- W. in der Erwägung, dass Verbraucher, wenn sie feststellen wollen, ob ein vorverpacktes Lebensmittel TFS enthält, nur die Möglichkeit haben, die Zutatenliste auf teilgehärtete Öle zu überprüfen; in der Erwägung, dass Verbraucher mit den geltenden EU-Vorschriften unter Umständen verwirrt werden, was den Unterschied zwischen teilgehärteten Ölen (die neben anderen Fettsäuren auch TFS enthalten) und ganz gehärteten Ölen (die nur gesättigte Fettsäuren enthalten, aber keine TFS) betrifft, da diese Informationen nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der Zutatenliste bei vorverpackten Lebensmitteln angegeben sein müssen;
- X. in der Erwägung, dass sich aktuellen Studien zufolge Menschen mit einem höheren sozioökonomischen Status gesünder ernähren als Menschen mit einem niedrigeren sozioökonomischen Status und diese Kluft mit Zunahme der sozialen Ungleichheiten wächst;
- Y. in der Erwägung, dass insbesondere TFS eher in billigeren Lebensmitteln eingesetzt werden und das Gesundheitsgefälle sich demnach auch dadurch weiter verstärken kann, dass Menschen mit niedrigerem Einkommen eher zum Verzehr von billigeren Lebensmitteln mit höherem TFS-Gehalt neigen;
- Z. in der Erwägung, dass auf Unionsebene geeignete Beschlüsse gefasst werden sollten, um einen geringeren Verzehr von industriellen TFS zu erreichen;
- AA. in der Erwägung, dass Gesundheitsorganisationen, Verbrauchergruppen, Verbände von Angehörigen der Gesundheitsberufe und Lebensmittelunternehmen die Kommission nachdrücklich aufgefordert haben¹, einen Legislativvorschlag vorzulegen, mit dem der Gehalt industrieller TFS in Lebensmitteln auf einen Anteil beschränkt wird, der dem von den dänischen Behörden festgelegten TFS-Gehalt entspricht (d. h. 2 g TFS pro 100 g Fett);
1. weist darauf hin, dass das Thema TFS für das Parlament eine Priorität darstellt, und bekräftigt seine Besorgnis über die mit TFS verbundenen Risiken für die menschliche Gesundheit;
 2. hebt hervor, dass die USA bereits angekündigt haben, dass die Lebensmittelhersteller bei Produkten, die auf dem heimischen Markt verkauft werden, ab Mitte 2018 keine teilgehärteten Öle mehr verwenden dürfen, zumal man 2015 zu der Erkenntnis gelangt ist, dass Transfette allgemein als nicht sicher gelten;
 3. weist darauf hin, dass sich TFS-Obergrenzen nachweislich schnell und äußerst positiv auf die Gesundheit auswirken können, und betont in diesem Zusammenhang die positiven Erfahrungen in Dänemark, wo der TFS-Gehalt in Ölen und Fetten 2003 auf nationaler Ebene auf 2 % beschränkt wurde;
 4. betont, dass der Großteil der EU-Bevölkerung – vor allem besonders gefährdete Personen – zu wenig über TFS und die gesundheitlichen Auswirkungen des Verzehrs von TFS wissen, sodass die Verbraucher nicht in der Lage sind, sachkundige Entscheidungen zu treffen;

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

5. ist beunruhigt darüber, dass gefährdete Gruppen, darunter auch Bürger mit niedrigerem Bildungsniveau und sozioökonomischem Status sowie Kinder, bei der Ernährung eher auf Lebensmittel mit einem höheren TFS-Gehalt zurückgreifen;
6. stellt fest, dass es offenbar bei allen bestehenden Strategien zur Verringerung von TFS darum geht, den TFS-Gehalt in Lebensmitteln deutlich zu senken, und bedauert, dass es auf Unionsebene keine einheitliche Herangehensweise an das Thema TFS gibt;
7. vertritt die Auffassung, dass, wenn der durchschnittliche TFS-Verzehr erheblich gesenkt werden soll, Maßnahmen nicht ausschließlich auf nationaler Ebene ergriffen werden sollten, sondern auch EU-Maßnahmen erforderlich sind;
8. betont, dass die WHO festgestellt hat¹, dass die Kennzeichnung von Transfetten im Hinblick auf eine wirksame Umsetzung die kostspieligste Lösung sein dürfte, wogegen die mit Transfettverböten verbundenen Kosten in den Ländern, die diese Verböte bereits eingeföhrt haben, aufgrund der geringen Durchföhungs- und Überwachungskosten minimal waren;
9. vertritt die Auffassung, dass eine obligatorische TFS-Kennzeichnung im Vergleich zu einer obligatorischen Obergrenze für einzelne Produkte wichtig, aber nicht ausreichend ist, was die Senkung des TFS-Verzehrs der Unionsbürger betrifft, da die Verbraucher für die negativen gesundheitlichen Auswirkungen von TFS nicht genügend sensibilisiert sind;
10. betont in diesem Zusammenhang überdies, dass die Strategie, TFS zu kennzeichnen, nur bestimmte Lebensmittel betrifft, wobei nicht verpackte Lebensmittel bzw. Lebensmittel aus der Gastronomie nicht darunter fallen;
11. fordert die Kommission auf, möglichst bald auf Unionsebene eine gesetzliche Obergrenze für industrielle TFS (sowohl als Inhaltsstoff als auch als Endprodukt) in sämtlichen Lebensmitteln festzusetzen, um den TFS-Verzehr in allen Bevölkerungsgruppen zu senken;
12. fordert, dass innerhalb von zwei Jahren ein entsprechender Vorschlag vorgelegt wird;
13. fordert, dass dieser Vorschlag mit einer Folgenabschätzung einhergeht, in der bewertet wird, welche Kosten den Herstellern für geänderte Rezepturen aufgrund einer obligatorischen Obergrenze entstehen würden und inwiefern eine Abwälzung dieser Kosten auf die Verbraucher droht;
14. stellt in diesem Zusammenhang fest, dass die Kommission angekündigt hat, eine gründliche Folgenabschätzung vorzunehmen, um die Kosten und Vorteile verschiedener möglicher Obergrenzen zu bewerten, und fordert sie auf, vor allem die Auswirkungen auf KMU zu berücksichtigen;
15. fordert die Nahrungsmittelhersteller auf, jenen alternativen Lösungen den Vorzug zu geben, mit denen die Gesundheitsnormen eingehalten werden, z. B. bessere Öle zu

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

verwenden, neue Verfahren zur Modifizierung von Fetten anzuwenden oder auf andere Zutaten als Ersatz für TFS (Fasern, Zellulose, Stärke, eiweißhaltige Mischungen usw.) zurückzugreifen;

16. fordert die Kommission außerdem auf, mit den Mitgliedstaaten gemeinsam daran zu arbeiten, den Kenntnisstand über gesunde Ernährung in der Bevölkerung zu verbessern, die Verbraucher dazu anzuregen und ihnen die Möglichkeit zu bieten, allgemein gesündere Entscheidungen hinsichtlich ihrer Ernährung zu treffen, und mit der Industrie zusammenzuarbeiten, um auf gesündere Rezepturen für die Erzeugnisse hinzuwirken;
17. beauftragt seinen Präsidenten, diese Entschließung dem Rat und der Kommission zu übermitteln.