Martin Häusling, MEP

Die Grünen | Europäische Freie Allianz
im Europäischen Parlament

1. Briefing zu Transfettsäuren (TFS)
Stand: 29.09.2016

Was sind Transfettsäuren?

Transfettsäuren (TFS) sind eine bestimmte Art ungesättigter Fettsäuren, die bei der Teilhärtung von industriell gefertigten Pflanzenölen oder natürlich im Magen von Wiederkäuern entstehen. So gelangen sie in zahlreiche Lebensmittel, wie z.B. Milch oder teilgehärtete Fette und auch in die damit hergestellten Produkte (Bsp.: Donuts, Popcorn, Backwaren). Industrielle TFS und TFS von Wiederkäuern enthalten im Wesentlichen die gleichen Verbindungen, jedoch zu unterschiedlichen Anteilen. TFS aus beiden Quellen wirken sich offenbar in gleicher Weise auf Blutfette aus.

Die Lebensmittelindustrie verwendet Transfettsäuren, um eine gewünschte Konsistenz von Produkten zu erreichen, die eine lange Haltbarkeit garantiert. Aber vor allem gelten TFS als billige Zutaten. Transfettsäuren sind hauptsächlich in Fastfood, Fertiggerichten und Zwischenmahlzeiten zu finden.

Das Problem mit Transfettsäuren

Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen: Zwischen dem Verzehr industriell hergestellter teilgehärteter Pflanzenöle und einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen konnte ein Zusammenhang hergestellt werden: Eine hohe Aufnahme von Transfettsäuren steigert demzufolge das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen – diese ist vorsichtigen Schätzungen zufolge in der EU pro Jahr für etwa 660 000 Todesfälle und damit für 14% der Gesamtmortalität verantwortlich.

Ein EU-weiter Beschluss fehlt: In der Europäischen Union ist es bislang jedoch jedem einzelnen Mitgliedstaat überlassen, ob und wie er den Verzehr von Transfettsäuren vermindert, um das gesundheitliche Risiko für die Bevölkerung zu senken. Nur durch freiwillige Angaben der Hersteller konnte die Aufnahme von TFS bislang beschränkt werden. Vier EU-Länder (Dänemark, Österreich, Ungarn, Island) haben bereits rechtliche Höchstwerte für Transfette in Nahrungsmitteln definiert.

Maßnahmen zur Reduzierung von TFS

Mögliche Ansätze zur Begrenzung von TFS-Gehalte in Lebensmittel und der TFS-Aufnahme durch Verbraucher können sowohl durch legislative Maßnahmen als auch durch freiwillige Maßnahmen erreicht werden. Durch Legislativmaßnahmen können TFS-Höchstwerte in Lebensmitteln oder verpflichtende Angaben des TFS-Gehalts in der Nährwertdeklaration durchgesetzt werden. Bei einer freiwillige Änderung der Lebensmittezusammensetzung wird dem Lebensmittelunternehmer die Entscheidung überlassen, ob er die Zusammensetzung von Erzeugnissen ändern oder die Verbraucher informieren möchte.

Es ist möglich, die Transfettmenge in industriell erzeugten Fetten zu senken. Für die Lebensmittelherstellung können alternative Fette und Öle verwendet werden. Der Anteil natürlicher Transfettsäuren in tierischen Fetten hingegen ist beschränkt, relativ stabil und lässt sich nicht weiter reduzieren.

Internationale Entwicklungen und auf EU-Ebene

Die USA reagiert schon: In den USA müssen Hersteller schon seit 2006 auf die Verpackung schreiben, ob Transfette im Produkt enthalten sind. Viele Hersteller produzieren schon heute ohne die Fette, obwohl dies kostspieliger ist, doch noch sind nicht alle Lebensmittel frei davon. 2015 beschloss die US-Bundesbehörde zur Überwachung von Nahrungs- und Arzneimitteln (FDA) künstliche Transfette in den kommenden drei Jahren aus allen Lebensmitteln in den USA verbannen.

Dänemark gilt als Vorreiter: Seit 2003 hat das Land eine gesetzliche Obergrenze von maximal zwei Prozent für industriell hergestellte Transfettsäuren im Fettanteil von Lebensmitteln vorgeschrieben. Der EU-Staat konnte damit die Zahl der Todesfälle im Zusammenhang mit kardiovaskulären Krankheiten um 70% von 1985 bis 2009 verringern. Ein Zusammenhang mit der Höchstgrenze von TFS wird vermutet.

Deutschland hinkt hinterher: Deutschland deklariert Transfette bisher nur auf Lebensmitteln, die der Diät-Verordnung unterliegen, z.B. Säuglingsnahrung und Produkte für Menschen mit Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten. Hersteller können Hinweise auf Transfette freiwillig als „gehärtete“ oder „zum Teil gehärtete Fette“ erwähnen.

Bericht der Kommission

Gemäß Artikel 30(7) der Verordnung (EU) N. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ist die Kommission dazu verpflichtet, dem Europäischen Parlament und dem Rat einen „Bericht über Transfettsäuren in Lebensmitteln und in der generellen Ernährung der Bevölkerung der Union“ zu verfassen. Mit diesem Bericht sollen die Auswirkungen geeigneter Mittel bewertet werden, die es den Verbrauchen ermöglichen, sich für gesündere Lebensmittel und eine generell gesündere Ernährung zu entscheiden, oder mit denen ein größeres Angebot an gesünderen Lebensmitteln für die Verbraucher gefördert werden kann. Dazu gehört auch die Bereitstellung von Verbraucherinformationen über TFS oder die Beschränkung ihrer Verwendung. In dem im Dezember 2015 vorgelegten Bericht unterbreitet die EU-Kommission den Mitgliedstaaten die Option für einen gesetzlichen Grenzwert von Transfettsäuren. Allerdings entschied sich die Kommission in diesem Zusammenhang gegen einen Legislativvorschlag, den sie gegebenenfalls hätte beifügen können. Der Bericht stellt fest, dass die durchschnittliche Aufnahme von Transfetten Untersuchungen zufolge EU-weit unter den national und international empfohlenen Richtwerten liegt. Allerdings betont der Bericht, dass diese Feststellungen nicht für alle Gesellschaftsgruppen gelten.

Entschließungsentwurf seitens des Europäischen Parlaments

Entwurf eines Entschließungsantrags zur Erweiterung der Anfragen zur mündlichen Beantwortung B8-xxxxxx und B8-xxxxxx, gemäß Artikel 128(5) der Geschäftsordnung, zu Transfettsäuren (TFS) 2016/2637(RSP) vom 14. Juni 2016

- Federführend: Umweltausschuss (ENVI)
- Berichterstatterin: Renate Sommer (EVP)
- Schattenberichterstatter der Grünen im Umweltausschuss: Martin Häusling
- Änderungsanträge: Insgesamt wurden 92 Änderungsanträge eingereicht. Die Grüne/EFA Fraktion reichte insgesamt vier Änderungsanträge ein, die alle übernommen wurden.
- Abstimmung im Umweltausschuss im Europäischen Parlament: 29.09.2016

Kernpunkte des Entschließungsantrags

Hauptanliegen: Der Entschließungsantrag basiert auf der Grundlage des Berichts der EU-Kommission zu Transfetten in Lebensmitteln vom Dezember 2015. Der Antrag des Umweltausschusses des Europäischen Parlaments befasst sich nur mit industriell hergestellten Transfettsäuren, die hauptsächlich in Fastfood vorkommen, und mit den damit verbundenen möglichen Gesundheitsrisiken.
Risiken von Transfettsäuren: Der Es wird anerkannt, dass eine Begrenzung von TFS zu schnellen und erheblichen gesundheitlichen Vorteilen führen kann.
Umweltausschuss will klarere Regeln: Die Kommission soll einen Legislativvorschlag für verpflichtende Obergrenzen für industrielle TFS in Lebensmitteln vorlegen.

Grüner Standpunkt: Transfettsäuren müssen in der EU langfristig ganz aus der Lebensmittelkette genommen werden. Mittelfristig ist eine gesetzliche europaweite Obergrenze für den Anteil an industriell hergestellte TFS in Lebensmitteln notwendig. Eine Folgenabschätzung über die Gesundheitsrisiken von Transfettsäuren ist überflüssig, da es bereits genug Beweise dafür gibt, wie schädlich die Fette sind.
Wichtig für die Umsetzung: Kennzeichnungsmaßnahmen sind unwirksam, da zu wenige Verbraucher überhaupt von Transfettsäuren wissen. Die EU-Kommission muss einen Gesetzgebungsvorschlag machen, der die Menge der industriell hergestellten TFS in Lebensmittel, ähnlich wie die dänische Regierung, beschränkt (zum Beispiel 2g TFS pro 100g Fett).

Was denken andere:

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erfasste 2004 einen Zusammenhang zwischen einer hohen Aufnahme von TFS und einer Steigerung des „bösen“ LDL-Cholesterol im Blut. Ein Zusammenhang mit Diabetes, Bluthochdruck und Krebs wurde damals nicht gesehen. 2009 empfahl die EFSA, die Aufnahme von TFS so niedrig wie möglich zu halten.
Die EU-Verbraucherorganisation BEUC setzt sich für eine europaweite Obergrenze von Transfetten ein. Die Verbraucherorganisation kritisiert vor

allem die massiven Unterschiede bei den Transfettgehalten in der EU, die in Osteuropa besonders hoch sind.

Das sagt die WHO: Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt weniger als 1 Prozent der täglich aufgenommenen Nahrungsenergie in Form von Transfetten aufzunehmen.