

Stellungnahme des Fachverbandes der österreichischen Lebensmittelindustrie zum Verordnungsentwurf des Bundesministeriums für Gesundheit über den Gehalt an trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (trans-Fettsäuren-Verordnung)

I. Grundsätzliches

- Eine Regelung der Transfettgehalte von Ölen und Fetten ist für die von der österreichischen Lebensmittelindustrie produzierten Erzeugnisse dieser Kategorien grundsätzlich nicht erforderlich, weil sie den Wert von 2g/100g generell unterschreiten.
- Im aktuellen österreichischen Lebensmittelangebot sind höhere Transfettsäuregehalte nur noch vereinzelt zu finden. Wie die von BMGFJ und AGES am 19.6.2008 organisierte Veranstaltung „Fette und Fettbestandteile in Backwaren“ aufzeigte, handelt es sich im Wesentlichen um Produkte aus diesem Bereich. Dort allenfalls vorkommende höhere Transfettsäuregehalte sind regelmäßig auf Öle und Fette zurückzuführen, die aus anderen Ländern nach Österreich geliefert oder von Verarbeitern auf direktem Wege bezogen werden.
- In seinem Erlass BMGFJ-75.000/0018-IV/B/8/2008 vom 25.7.2008 empfiehlt das Gesundheitsministerium daher (u. a.) eine kritische Prüfung „... verwendeter Zutaten und Rezepturen“ und den Verzicht auf den Einsatz „preisgünstiger Ziehmarginen, Frittieröle und anderer teilgehärteter Zutaten“ aus dem benachbarten EU-Ausland. Ferner kündigt das BMGFJ die Überwachung des Fortschrittes der von den Herstellern gesetzten Minimierungsmaßnahmen durch weiteres amtliches Monitoring an.
- Das Gutachten der EFSA über trans-Fettsäuren (2004) enthält keinen Hinweis, wonach die in Europa derzeit aufgenommenen Mengen ein Risiko für die menschliche Gesundheit bilden. Die Europäische Kommission hat daher kein einschlägiges Regelungsvorhaben in die Wege geleitet¹.

II. Im Detail:

Folgende Punkte des Verordnungsentwurfs bedürfen aus Sicht der österreichischen Lebensmittelindustrie einer weiteren Bearbeitung:

1. Geltungsbereich (§ 2):

- Ausnahme für Coatingfette und gecoatete Zutaten sowie für Lebensmittel mit einem Gesamtfettgehalt von unter 3 %:
 - Coatingfette und gecoatete Zutaten: Bei der Lebensmittelproduktion werden Fette nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch aus technologischen Gründen eingesetzt (u. a. als Trennmittel, zur Oberflächenversiegelung oder als Überzugsmaterial, d. h. Coatings). Der technologische Einsatz dieser Fette bedingt, dass sie im Enderzeugnis nur in geringen Mengen vorhanden sind und daher unwesentlich zum Gesamtfettgehalt beitragen: Bei Dekorzucker, Gelierzucker, Streuzucker, Süßwaren, Gewürzen, Trockenprodukten etwa sind sie die einzige Fettkomponente; der Gesamtfettgehalt dieser Artikel liegt deutlich unter 2 % (siehe unten).

Oberflächensensitive Fette können mitunter Gehalte an trans-Fettsäuren von mehr als 4 % aufweisen. Aufgrund der äußerst niedrigen Gesamtfettmengen haben diese Mengen an trans-Fettsäuren auf die ernährungsphysiologischen Wertigkeiten des Enderzeugnisses, in dem sie verarbeitet werden, keinen Einfluss. Gemäß den Bestimmungen des Entwurfs wären diese Produkte freilich nicht verkehrsfähig.

¹ European Food Safety Authority (EFSA / Europäische Lebensmittelbehörde). *Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the presence of trans fatty acids in foods and the effect on human health of the consumption of trans fatty acids*, *The EFSA Journal* (2004) 81, 1–49, www.efsa.eu.int/science/nda_opinions/Catindex_en.html; Vgl auch: Wagner, K.H. *Analyse von trans – Fettsäuren in ausgewählten Produkten des Österreichischen Marktes und*

Abschätzung der Aufnahme bei Jugendlichen. Bundesministerium f. Gesundheit und Frauen Forschungsberichte der Sektion IV, Bd. 5 / Wien 2006.; D.A.CH. – Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizer Vereinigung für Ernährung (SVE); Frankfurt M., 2000.

- Lebensmittel mit einem Gesamtfettgehalt unter 3 %: Produkte mit einem Gesamtfettgehalt von weniger als 3 % tragen ernährungsphysiologisch kaum zur Gesamtaufnahme an Fetten, insbesondere trans-Fettsäuren, bei. Sie sollten daher generell vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen werden. Besonders bei Produkten mit weniger als 3 % Gesamtfettgehalt, die „gecoatet“ sind (z. B. Süßwaren), können die Gehalte an trans-Fettsäuren ausschließlich aus dem Coating stammen und – bezogen auf den Gesamtfettgehalt – über 4 % liegen. Diese Artikel wären gem. Entwurf nicht verkehrsfähig, obwohl die Aufnahme der Mengen an trans-Fettsäuren im Vergleich zu Produkten mit einem höheren Gesamtfettgehalt kaum ins Gewicht fällt, wie folgendes Beispiel illustriert: Aufnahme von trans-Fettsäuren bei Produkten mit einem Gesamtfettgehalt
 - von 20 % und einem trans-Fettsäuregehalt von 4 % im Gesamtfett = 0,8 g trans-Fettsäuren pro 100 g Produkt;
 - von 0,5 % und einem trans-Fettsäuregehalt von 10 % im Gesamtfett = 0,05 g trans-Fettsäuren pro 100 g Produkt.
- Ein solches Verbot ist sachlich nicht gerechtfertigt. § 2 sollte daher entsprechend geändert werden. § 2 (2) neu Absatz 1 gilt nicht für Lebensmittel, deren Gesamtfettgehalt unter 3 % liegt, sowie für Lebensmittelzutaten, die Fette mit speziellen technologischen Eigenschaften enthalten oder aus solchen bestehen und die ausschließlich als Zutat für andere Lebensmittel, welche im Einklang mit dieser Verordnung stehen, eingesetzt werden.
- Produkte in konzentrierter Form: Grenzwert für „Zubereitung“: Produkte in konzentrierter Form (z. B. Trockensuppen, Dessertpulver,...) werden üblicherweise nicht als solche verzehrt. Deshalb sollte sich der Grenzwert für Fett (maximal 20 g/100 g Produkt) auf das „zubereitete“ Produkt beziehen:
 - (3) neu „Bei Lebensmitteln, die in konzentrierter Form an den Endverbraucher abgegeben werden, kann der Gesamtfettgehalt des nach den Anweisungen des Herstellers zubereiteten Produkts herangezogen werden“.
- Ausnahme für Produkte, die für andere EU-Mit-

gliedstaaten bzw. Drittstaaten bestimmt sind: Erzeugnisse, die für die Verbringung in andere Mitgliedstaaten oder den Export in Drittländer bestimmt sind und den dort geltenden Regelungen entsprechen, sollten von der Verordnung ausgenommen werden. Damit würde sichergestellt, dass die österreichische Lebensmittelindustrie im internationalen Wettbewerb auf gleiche rechtliche Rahmenbedingungen trifft und keine wirtschaftlichen Nachteile gegenüber Erzeugern in Ländern zu tragen hat, in denen trans-Fettsäuren keiner Höchstwertregelung unterliegen.

§ 2 (4) neu „Abs 1 gilt nicht für Produkte, die zur Verbringung in andere Mitgliedstaaten der Gemeinschaft oder zum Export in Drittstaaten bestimmt sind, sofern diese den dort geltenden Rechtsvorschriften entsprechen“.

- Unterscheidung „natürliche“ und „künstliche“ trans-Fettsäuren ist fachlich nicht gerechtfertigt: In fachlicher Hinsicht ist zu berücksichtigen, dass trans-Fettsäuren im Wesentlichen aus zwei Quellen stammen: aus teilgehärteten pflanzlichen Ölen und aus Milch- und Körperfett von Wiederkäuern (natürliche trans-Fettsäuren in Milchprodukten, Rinderfett, ...). Durch wissenschaftliche Untersuchungen ermittelte trans-Fettsäuregehalte in der Nahrung bilden die Summe der industriellen und natürlichen trans-Fettsäuren. In Europa stammt mittlerweile der größere Teil der trans-Fettsäureaufnahme aus natürlichen Quellen. Die EFSA hat in ihrer Stellungnahme keine Unterscheidung zwischen trans-Fettsäuren aus teilgehärteten pflanzlichen Ölen oder aus Milch- und Körperfett von Wiederkäuern getroffen und diese – unabhängig von ihrem Ursprung – gleichermaßen kritisch eingestuft². Für eine Differenzierung zwischen „natürlichen“ trans-Fettsäuren und Produkten mit trans-Fettsäuren aus teilgehärteten pflanzlichen Ölen besteht keine sachliche Grundlage³.

2. Übergangsfrist: Die im Entwurf vorgesehene Übergangsfrist (Inkrafttreten am Monatsersten ihrer Kundmachung und Abbau der Bestände) ist nicht praktikabel. Sie sieht weder einen angemessenen Zeitraum für die Adaptierung von Rezepturen vor, noch berücksichtigt sie Auswirkungen auf bestimmte weiterverarbeitete Produkte.

² European Food Safety Authority (EFSA / Europäische Lebensmittelbehörde). *Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the presence of trans fatty acids in foods and the effect on human health of the consumption of trans fatty acids*, *The EFSA Journal* (2004) 81, 1-49, www.efsa.eu.int/science/nda_opinions/Catindex_en.html.

³ Vgl. Auch u.a. Pietinen, P., A. Ascherio, R. Korhonen, et al.: *Intake of fatty acids and risk of coronary heart disease in a cohort of Finnish men*. *Am. J. Epidemiol.* 145 (1997) 876 – 887; Bolton-Smith, C., M. Woodward, S. Fenton, C. A. Brown: *Does dietary trans fatty intake relate to the prevalence of coronary heart disease in Scotland?* *Eur. Heart J.* 17 (1996) 837 – 845.

- Angemessene Übergangsfrist von mindestens zwölf Monaten erforderlich: Der Aufwand für die Änderung von Rezepturen, Rohstoffen und Etiketten ist bei höher verarbeiteten und komplex zusammengesetzten Produkte erheblich. Das gilt im Besonderen für Unternehmen mit einer breiten Produktpalette (so liegt der Aufwand für die Adaptierung von vierzig Rezepturen bei 1600 Entwicklungsstunden, was ca. € 90 000 entspricht). Wir bitten das Gesundheitsministerium daher um Berücksichtigung einer angemessenen Übergangsfrist von mindestens zwölf Monaten, um notwendige Adaptierungen vornehmen zu können.

§ 3. (1) neu Diese Verordnung tritt zwölf Monate nach ihrer Kundmachung im Bundesgesetzblatt in Kraft.

- Auswirkungen auf „weiterverarbeitete“ Produkte? Aus dem Kreis unserer Mitgliedsbetriebe wurde Sorge geäußert, dass – nach dem Wortlaut des Entwurfs – bestimmte weiterverarbeitete Produkte von der geplanten Übergangsfrist nicht umfasst sein könnten:

Der Entwurf sieht eine Übergangsfrist für Produkte vor, die bereits hergestellt worden sind, und zielt auf den „Abbau der Produktbestände“ ab (§ 3). In der Praxis stellt sich die Frage, ob die Übergangsfrist auch Produkte umfasst, die zum

Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung noch nicht vorrätig waren, sondern aus den gegenständlichen Produktbeständen hergestellt werden. Beispiel: (Bereits produzierte) Speiseöle und -fette, die der Verordnung nicht entsprechen, dürfen bis zum Abbau ihrer Bestände in Verkehr gebracht. Werden diese Produkte an Weiterverarbeiter (z. B. Bäcker und Konditoren) verkauft, sollten auch die daraus hergestellten Erzeugnisse (z. B. Backwaren) in den Genuss der Übergangsfrist kommen, wenn die Zutat Speiseöl oder -fett zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht worden ist. Würde der Entwurf anders interpretiert, hätte das gravierende Auswirkungen auf den Abbau der Bestände (im Beispiel: der Speiseöle und -fette). Weiterverarbeiter wären gezwungen, bereits vor Ablauf der Übergangsfrist den Grenzwert von 2 g/100 g anzuwenden. Die Übergangsregelung würde damit inhaltsleer. Um die diskriminierungsfreie Anwendung der Übergangsregelung zu gewährleisten, sollte Folgendes sichergestellt werden: Wurde für die Herstellung von Weiterverarbeitungserzeugnisse Produktbestände verwendet, für die auf den vorgelagerten Stufen die Übergangsfrist in Anspruch genommen wurde, sollten auch die Weiterverarbeitungserzeugnisse in den Genuss der vollen Übergangsfrist kommen.