

Verordnungsentwurf des Bundesministeriums für Gesundheit über den Gehalt an trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (trans-Fettsäuren-Verordnung)

Auf Grund des § 6 Abs. 1 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 121/2008, wird verordnet:

§ 1. (1) Gegenstand dieser Verordnung sind Fette und Öle sowie sonstige Lebensmittel, die Fette und Öle als Zutat oder in Folge des Herstellungsprozesses enthalten.

(2) trans-Fettsäuren im Sinne dieser Verordnung sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in trans-Konfiguration. Von mehrfach ungesättigten Fettsäuren werden nur jene erfasst, bei denen die trans-Doppelbindungen durch zumindest eine Methylgruppe getrennt sind.

(3) Diese Verordnung gilt nicht für trans-Fettsäuren, die in Fetten tierischen Ursprungs natürlich enthalten sind.

§ 2. (1) Es ist verboten, Lebensmittel mit einem Gehalt an trans-Fettsäuren von mehr als 2 g/100 g im Gesamtfett herzustellen oder in Verkehr zu bringen.

(2) **Eine Überschreitung des in Abs. 1 genannten Grenzwertes bei verarbeiteten, aus mehreren Zutaten bestehenden Lebensmitteln ist zulässig, sofern der Gesamtfettgehalt des Lebensmittels geringer ist als 20 % und der Gehalt von trans-Fettsäuren im Gesamtfett 4 g/100 g nicht übersteift.**

§ 3. (1) Diese Verordnung tritt mit dem ihrer Kundmachung im Bundesgesetzblatt folgenden Monatsersten in Kraft.

(2) **Lebensmittel, die nicht dieser Verordnung entsprechen, sondern den bisher geltenden Bestimmungen, dürfen bis zum Abbau der Bestände in Verkehr gebracht werden.**

(3) Diese Verordnung wurde unter Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie 98/34/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften notifiziert.

Erläuterungen

Allgemeiner Teil

Die vorliegende Verordnung dient der Begrenzung des Einsatzes von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln im Sinne des vorsorglichen Gesundheitsschutzes.

Die vorgesehenen Maßnahmen stehen im Einklang mit den Schlussfolgerungen der unlängst veröffentlichten, vom Europäischen Parlament in Auftrag gegebenen Studie „Trans Fatty Acids and Health: A Review of Health Hazards and Existing Legislation IP/A/ENVI/ST/2008-19 PE 408.584 (November 2008)“. Dort heißt es wie folgt:

„Based on the review of policies adopted by different countries to address intake of TFA, it is clear that the most effective approach is to introduce a ban. This study therefore recommends that a maximum level of 2 % TFA in all ingredients intended for human consumption be considered. The rationale for this approach is that it leads to a lower level of TFA in the final product and provides one standard that is applicable to both food products and restaurant food. This level is high enough to allow for the presence of naturally produced TFA in food products. According to the experience from Denmark, this would lead to an average level of 1 % TFA in the final food product, and as such would conform to the WHO recommended daily intake of less than 1 % TFA of total daily calories (WHO, 2003).“

Trans-Fettsäuren (TFA, TFS) sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in trans-Konfiguration.

TFA stammen aus drei Hauptquellen:

- bakterielle Transformation von ungesättigten Fettsäuren im Pansen von Wiederkäuern
- industrielle Härtung und Desodorierung von ungesättigten Pflanzenölen
- Erhitzen und Braten von Ölen bei sehr hohen Temperaturen.

Ein Risiko für die Gesundheit von Menschen durch eine erhöhte Aufnahme an trans-Fettsäuren (>2 % der gesamten Energieaufnahme) wird in Bezug auf koronare Herzerkrankungen (KHK) als erwiesen angesehen (British Food Standards Agency: Trans Fatty Acids, FSA 07/12/07, 13 December 2007; Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO Expert consultation, Geneva, 28 January – 1 February 2002. (WHO technical report series; 916).

Ein Zusammenhang zwischen der trans-Fettsäure-Aufnahme und weiteren ernährungsassoziierten Erkrankungen, wie Adipositas, Typ 2-Diabetes mellitus, Hypertonie und Krebs ist derzeit nicht bzw. unzureichend belegt (British Food Standards Agency: Trans Fatty Acids, FSA 07/12/07, 13 December 2007; Stellungnahme DGE: trans-Fettsäuren 27.3.2007 DGE-Info 02/2007 – Beratungspraxis Frage: Welchen Einfluss nehmen trans-Fettsäuren auf die Gesundheit?; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Evidenzbasierte Leitlinie – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten, Bonn, 2006).

Gemäß der Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 2006 erhöhen trans-Fettsäuren mit überzeugender Evidenz das Risiko für Dyslipoproteinämien mit erhöhten LDL- und erniedrigten HDL-Cholesterol und für koronare Herzerkrankungen (Deutsche Gesellschaft

für Ernährung e.V. – Evidenzbasierte Leitlinie – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten, Bonn, 2006).

Nationale und internationale Institutionen empfehlen die Limitierung der trans-Fettsäure-Aufnahme auf weniger als 1 % der Nahrungsenergie (Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO Expert consultation, Geneva, 28 January – 1 February 2002. WHO technical report series; 916; Stellungnahme DGE: trans-Fettsäuren 27.3.2007 DGE-Info 02/2007 – Beratungspraxis Frage: Welchen Einfluss nehmen trans-Fettsäuren auf die Gesundheit?; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Evidenzbasierte Leitlinie – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten, Bonn, 2006; DGE, ÖGE, SGE/SVE – D-A-CH Referenzwerte für Nährstoffzufuhr. 1. Auflage, 3.korrigierter Nachdruck, Umschau Buchverlag, 2008; SACN: Update on trans fatty acids and health – Position statement by the Scientific Advisory Committee on Nutrition, 2009).

In einer Stellungnahme des deutschen Bundesinstitutes für Risikobewertung wird wie folgt zusammengefasst: „Die Aufnahme von trans-Fettsäuren in der Bevölkerung der Europäischen Union schwankt von Land zu Land, wobei die relativ niedrigsten Aufnahmemengen in den Mittelmeerländern zu beobachten sind. Die in der TRANSFAIR-Studie für 1995–1996 geschätzten mittleren täglichen Aufnahmemengen von TFA in 14 verschiedenen Ländern der EU lagen im Bereich von 1,2 bis 6,7 g/Tag bei Männern und 1,7 bis 4,1 g/Tag bei Frauen. Dies entsprach einem geschätzten Anteil der TFA an der täglichen Energiezufuhr über die Nahrung von etwa 0,5–2,1 % bzw. 0,8–1,9 %. Für Deutschland ergab sich, dass die Zufuhr von trans-Fettsäuren im Mittel unter 1 % der Gesamtenergiezufuhr lag“ (BfR; BfR-Stellungnahme Nr. 015/2006 – Trans-Fettsäuren sind in der Ernährung unerwünscht – zu viel Fett auch).

In einer Stellungnahme der EFSA aus dem Jahr 2004 wird darauf hingewiesen, dass die Aufnahme von TFA in einer Reihe von EU-Mitgliedstaaten abgenommen hat, was in erster Linie auf Änderung der Rezepturen von Lebensmitteln im Hinblick auf die Verringerung des TFA-Gehaltes zurückzuführen war (EFSA: 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).

In einer dänischen Studie wird angeführt, dass zwar weniger als 1 % der Bevölkerung Europas mehr als 5 g IP-TFA/Tag konsumieren, dies jedoch europaweit trotzdem eine beträchtliche Anzahl an Personen darstellt (IP-TFA = „industrial produced partially hydrogenated

fat“) (*Stender et al.: Ruminant and industrially produced trans fatty acids: health aspects, Food & Nutrition Research 2008*).

Die Auswirkungen der dänischen Regelung (Executive Order No. 160 of 11 March 2003 on the Content of Trans Fatty Acids in Oils and Fats) wurden von *Leth et al.* untersucht. Die gesetzliche Regelung führte durch Änderung der Produktionsmethoden zu Lebensmitteln mit geringeren TFA-Gehalten (*Leth et al.: The effect of the regulation on trans fatty acid content in danish food, Artherosclerosis Supplements 7 (2006) 53–56*).

Im Rahmen von Studien der Arbeiterkammer bzw. des Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend wurde das Auftreten von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln untersucht. Dabei zeigte sich, dass in bestimmten Produktgruppen, wie z. B. Mikrowellenpopkorn, Plundergebäck, Fast Food Produkten etc. teilweise höhere TFA-Gehalte feststellbar waren. Aufgrund der zeitlichen Abfolgen der Studien (AK, IfEW) konnte festgestellt werden, dass die TFA-Gehalte abnehmen.

Bei bestimmten Produkten bzw. bei ungünstigen Verzehrsgewohnheiten ist trotzdem mit höheren TFA-Expositionen zu rechnen (*Lehner P.: Entwicklung der Gehalte an Transfettsäuren in ausgewählten Produkten des österreichischen Marktes – Folgestudie der AK-Transfett-Studie 2005, AK Wien April 2007; Wagner K.H.: Analyse von trans-Fettsäuren in ausgewählten Produkten des Österreichischen Marktes und Aufnahme bei Jugendlichen, Vorläufiger Projektendbericht, Dezember 2005; Wagner et al.: Comprehensive studies on the trans fatty acid content of Austrian foods: Convenience products, fast food and fats, Food Chemistry 108 (2008) 1054–1060*).

Im Bezug auf trans-Fettsäuren ergab die österreichische Schwerpunktaktion A-016-08 „Transfettsäuren in Lebensmitteln“ relativ niedrige TFA-Gehalte (mit nur vereinzelt höheren Ergebnissen) in den untersuchten Plunderteig-, Pommes frites- und Blätterteig-Proben. Untersuchte Krapfen zeigten teilweise relativ hohe Gehalte an TFA. Anlässlich einer Präsentation der Ergebnisse im Rahmen der AGES Akademie wurden mögliche Ursachen für diese auffälligen Ergebnisse diskutiert. Es wurde die Vermutung geäußert, dass höhere TFA-Gehalte in Krapfen – insbesondere produziert in speziellen Gewerbebetrieben, wie z. B. Konditoreien – durch die Verwendung von gehärtetem Erdnussöl aus geschmacklichen Gründen bedingt sind.

Kosten:

Für den Bund sind keine Kosten zu erwarten.

Für andere Gebietskörperschaften (Organe der Länder gemäß § 24 LMSVG und der Gemeinden gemäß § 25 Abs. 1 LMSVG) ist festzuhalten, dass diese bereits jetzt mit der Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen betreffend Fette und Öle betraut sind.

Besonderer Teil

Zu § 1:

Die Formulierung in § 1 Abs. 1 berücksichtigt auch Fette und Öle, die z. B. in der Lebensmittelzubereitung Anwendung finden, jedoch nicht direkt Lebensmittelzutat sind. Insbesondere Frittierfette bzw. Fette/Öle zum Herausbacken (z. B. für panierte Speisen oder Krapfen), die beim Erhitzungsprozess ins Lebensmittel gelangen, werden miterfasst.

Die Definition in § 1 Abs. 2 entspricht dem aktuellen Stand der Wissenschaft.

Zu Abs. 3 ist darauf hinzuweisen, dass tierische Fette von Natur aus einen gewissen Anteil an trans-Fettsäuren enthalten. Hinweise auf negative Auswirkung natürlich vorkommender trans-Fettsäuren aus tierischen Fetten liegen derzeit nicht vor. Eine analytische Unterscheidung ist jedoch möglich.

Zu § 2:

Bei Lebensmitteln mit einem niedrigeren Gesamtfettgehalt (bis 20 %) kann auch ein höherer TFS-Gehalt (bis 4 %) akzeptiert werden, da die Gesamtmenge an Transfettsäuren, die mit solchen Produkten konsumiert würde, selbst in ungünstigen Fällen die aus der Perspektive des Gesundheitsschutzes „kritische“ Menge an Transfettsäuren pro Tag nicht überschreitet. Aufgrund dieser in § 2 Abs. 2 normierten Ausnahmeregelung könnte durch Änderungen von Rezepturen bzw. Zubereitungsmethoden durch die Produzenten (Industrie, Gewerbe bzw. Gastronomie) sowohl die Gesamtfettaufnahme als auch die Aufnahme an gesättigten Fettsäuren reduziert werden. Dieser Effekt ist gesundheitspolitisch wünschenswert. Ein simpler Austausch von bisher verwendeten teilhydrierten Fetten durch Palmfette (enthalten keine Transfettsäuren) ist wegen des hohen Gehalts an gesättigten Fettsäuren im Palmfett und der mit einem gesteigerten Bedarf an Palmfetten einhergehenden negativen ökologischen Auswirkungen nicht wünschenswert.

Zu § 3:

Es werden Übergangsbestimmungen vorgesehen. Weiters ist der Hinweis auf das erforderliche Notifikationsverfahren an die Europäische Kommission enthalten.