



## Antrag

der Abgeordneten **Tanja Schorer-Dremel, Eric Beißwenger, Volker Bauer, Barbara Becker, Alexander Flierl, Dr. Martin Huber, Dr. Petra Loibl, Klaus Steiner, Martin Wagle CSU**

### **Reduktion von Transfettsäuren in Frittierfetten**

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, dem Landtag zu berichten, ob die neuen Regelungen zum Gehalt von Transfettsäuren in Frittierfetten aus ernährungsphysiologischer Sicht ausreichend sind oder ob ggf. eine Revision der Verordnung als erforderlich angesehen wird.

### **Begründung:**

Laut Angaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) erhöhen Transfettsäuren das Risiko zur Entwicklung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Sie zählen aus ernährungsphysiologischer Sicht zu den unerwünschten Nahrungsbestandteilen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als 1 Prozent der täglichen Nahrungsenergie über Transfettsäuren aufzunehmen.

Nachdem die Lebensmittelindustrie schon seit Jahren an einer Minimierung von nicht-ruminanten Transfettsäuren arbeitet und der Gehalt in vielen Lebensmitteln beträchtlich gesenkt werden konnte, weisen einige immer noch hohe Gehalte auf.

Technisch ist es möglich, Frittierfette und -öle und damit Fettgebäck und andere frittierte Lebensmittel mit einem sehr geringen Gehalt an Transfettsäuren herzustellen. Besonders bei Fettgebäcken ist die Situation indes noch nicht zufriedenstellend. Laut dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) wiesen 55 Prozent der untersuchten Proben erhöhte Transfettsäuregehalte auf.

In der Schweiz gilt bereits eine gesetzliche Obergrenze von maximal 2 Prozent für industriell bedingte Transfettsäuren im Fett. Die Einführung eines EU-weiten Grenzwertes wäre für die Industrie erfüllbar und würde die Gesundheit der Bürger vermehrt schützen.