EP-F-01-531-2

# Kapitel 3: Sichern, was uns ausmacht: Freiheit, Demokratie und Menschenrechte verteidigen



43. Ordentliche Bundesdelegiertenkonferenz

9. - 11. November 2018, Leipzig

Antragsteller\*in: Ann-Kathrin Tranziska (Pinneberg KV)

## Änderungsantrag zu EP-F-01

#### Von Zeile 530 bis 532 einfügen:

Nährwerte wollen wir durch die leicht verständliche Lebensmittelampel kenntlich machen. Es muss klar werden, wie viel Zucker, Salz und Fett Lebensmittel enthalten. Außerdem ist es für Verbraucher\*innen wichtig, klar zu erkennen, welche Zucker oder Fette in den Lebensmitteln stecken. Isoglucose und Transfette haben in unserer Nahrung keinen Platz.

### Begründung

Gerade bei den Themen Zucker und Fette ist bisher die Deklaration nicht so, dass wir Verbraucher\*innen entscheiden können welchen Zucker oder welches Fett wir essen möchten. Hersteller müssen auf ihren verpackten Lebensmitteln zwar den Gesamtgehalt an Zucker oder Fett angeben. Mischen sie aber beispielsweise klassischen Haushaltszucker mit anderen Süßungsmitteln, müssen sie deren Anteil in der Nährwerttabelle nicht separat benennen. Die bewusste Entscheidung ob wir einen bestimmten Zucker oder eine bestimmte Fettkategorie essen möchten können wir also gar nicht treffen. Meistens steht auf den Verpackungen nur allgemein "Zucker" oder "Fett" (hier manchmal noch welchen Anteil die gesättigten Fettsäuren am Gesamtfett haben).

Zucker versteckt sich außerdem hinter vielen verschiedenen Namen und ist so für Verbracher\*innen oft schwer erkennbar.

Isoglucose war bis 2017 in der EU nicht erlaubt. Nun darf dieser Stoff verwendet werden. Dieser flüssige Sirup enthält einen höheren Fructoseanteil als klassischer Haushaltszucker. Fructose wird in der Leber, anders als andere Zuckerarten, in Form von Fett gespeichert. Die Folge kann darum eine Fettleber sein. Zugleich wird von viel Fructose die Insulinwirkung gehemmt, was Typ-2-Diabetes hervorrufen kann.

Künstliche Transfette (auch Transfettsäuren genannt), die bei der Härtung oder dem starken Erhitzen von Pflanzenölen entstehen werden als gesundheitsschädlich eingestuft. Sie werden mit einem erhöhten Cholesterinspiegel, Alzheimer und Herzkrankheiten in Verbindung gebracht. Künstliche Transfette sind deshalb beispielsweise in den USA verboten. In einigen EU-Ländern gibt es wenigstens Obergrenzen für Transfette in Nahrungsmitteln. In Deutschland ist derzeit an der Packung nicht einmal erkennbar, ob sich überhaupt Transfette im Nahrungsmittel verbergen.

## weitere Antragsteller\*innen

Kerstin Mock-Hofeditz (Nordfriesland KV); Steffen Regis (Kiel KV); Malte-Jannik Krüger (Steinburg KV); Gorden Isler (Hamburg-Eimsbüttel KV); Marret Bohn (Rendsburg-Eckernförde KV); Philipp

Schmagold (Kiel KV); Nicole Derber (Ostholstein KV); Linda Heitmann (Hamburg-Altona KV); Jens Clausen (Pinneberg KV); Bruno Hönel (Lübeck KV); Bianka Ewald (Pinneberg KV); Marlene Langholz-Kaiser (Flensburg KV); Jan Karthäuser (Ostholstein KV); Volker Holzendorf (Leipzig KV); Anne-Kathrin Klatt (Pinneberg KV); Jakob Brunken (Ostholstein KV); Mechthild Thoms (Ostholstein KV); Anna Gallina (Hamburg-Eimsbüttel KV); Aminata Touré (Neumünster KV); Daniela Hartmann (Pinneberg KV); Martin Sammel (Kiel KV)