

Motion till riksdagen

2010/11: MJ323

av **Jörgen Hellman och Christina Zedell (S)**

Transfetter och palmolja i matvaror

Förslag till riksdagsbeslut

Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att regeringen tar initiativ till en lagstiftning som reglerar användningen av transfetter i matvaror och märkning av produkter som innehåller palmolja.

Motivering

Sverige bör vara mer pådrivande i arbetet med EU:s samordnade kemikalielagstiftning. Vi konsumenter får i oss mycket gift och giftet får en vidare spridning ut i vatten och marker. Det saknas kunskap om hälsoeffekter och miljöeffekter av alla de kemikalier som i dag finns i maten på den europeiska marknaden. Vi måste få en hårdare myndighetskontroll i Sverige och Europa av kemikalier i maten.

Ökat intag av transfetter kan öka risken för tumörer i tjocktarmen med 86 procent. Det visar en amerikansk studie presenterad i American Journal of Epidemiology. Studien har följt 622 amerikaner som genomgått tjocktarmsundersökningar vid North Carolinas universitetssjukhus under perioden 2001–2002. Bland personerna med högst intag av transfetter kunde forskarna se en signifikant, 86-procentig, ökning av risken för koloncancer, cancer i tjocktarmen.

Transfetter i livsmedel bidrar till att försämra människors fysiska hälsa. Genom att de höjer människors ”dåliga kolesterol” ökar de frekvensen av hjärt-kärlsjukdomar, diabetes, allergier, astma och bröst- och prostatacancer. Transfetterna har därmed blivit ett av livsmedelsindustrins svarta får.

I livsmedlens innehållsdeklarationer brukar s.k. transfetter anges som ”härdat fett” eller ”delvis härdat fett”. Dessa fetter framställs i processer där härdning är den teknik som används. Med hjälp av värme, vätgas och nickel som katalysatorer omvandlas omättade fetter till mättade fetter.

Fel! Okänt namn på

Höga halter av transfetter finns bl.a. i pommes frites, färdigmat som pajer och piroger, snacks, godis, glass, ostbågar, pulvermos, tacokryddor, pulversåser och pizzamixer. Produkter som anges ha en lång hållbarhetstid och smakstabilitet innehåller för det mesta höga halter av transfetter.

I Sverige genomförs en del arbete för att minska transfetterna i livsmedel. Det handlar bl.a. om översyner av villkoren för nyckelhålsmärkning av livsmedel. Livsmedelsverket genomför ett projekt där man kartlägger transfettstyper. Syftet är att följa upp de insatser som industrin gör för att minska innehållet av transfetter. Huvudlinjen för att minska andelen transfetter tycks vara att livsmedelsindustrin ska sanera sig själv.

Men detta arbete har hittills inte gett tillräckliga resultat. Däremot har man i Danmark infört regler som gör att det inte är tillåtet med mer än 2 procent transfett i livsmedel. Detta är ett exempel på en verksam och fungerande åtgärd som även kan genomföras i Sverige. I likhet med i Danmark måste en lagstiftning som reglerar användningen av transfetter i olika matvaror som säljs i handeln införas i Sverige.

Idag skövlas stora arealer regnskog för att ge plats åt palmodlingar. Oljan som utvinns används sedan som vegetabilisk olja i t.ex. kakor, chips, hudlotion m.m. För att minska vår klimatpåverkan och förstörelsen av unika biotoper genom skövling av regnskog skulle det vara bra om konsumenterna hade möjlighet att välja bort produkter med just palmolja. Idag räcker det om det i innehållsförteckningen står ”vegetabilisk olja”. Då kan man som konsument inte veta om man, genom att köpa produkten i fråga, bidrar till skövlingen eller inte. Sverige bör införa krav på märkning av vilken typ av vegetabilisk olja produkterna innehåller.

Stockholm den 20 oktober 2010

Jörgen Hellman (S)

Christina Zedell (S)