

---

**14102/J XXV. GP**

---

**Eingelangt am 20.09.2017**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

## **Anfrage**

des Abgeordneten Mag. Hauser  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen  
**betreffend Proteste gegen die geplante EU-Verordnung Acrylamid**

Das möglicherweise krebserregende Acrylamid wird beim Rösten, Backen, Braten und Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffeln und Mehl freigesetzt. Es gibt zahlreiche Medienberichte über die geplante EU-Verordnung für Lebensmittelhersteller, Gastronomiebetriebe und Bäckereien zur Senkung des Acrylamid-Gehalts in Speisen, beispielsweise in Pommes frites, Chips und Kaffee und Proteste der Gastronomie dagegen. Sie befürchtet wegen neuer und überzogener Nachweis- und Dokumentationspflichten, der vorgesehenen Abgabe und Analyse von Proben eine Bürokratielawine.

In die Kritik geraten sind folgende EU-Pläne, die detaillierte Koch- und Zubereitungsvorschriften beinhalten, um zu dunkles Bräunen hintanzuhalten. Kartoffel sollten vor dem Frittieren zum Auswaschen von Stärke eingeweicht oder blanchiert werden. Betreiber von Frittierbuden sollen ihre Kartoffel nicht unter sechs Grad Celsius lagern und dafür sorgen, dass ihr Frittieröl nicht heißer als 175 Grad Celsius wird. Eine Frittiertemperaturobergrenze von 175 Grad soll es laut Wirtschaftskammer aber schon geben. „Gastronomiebetreiber haben dafür zu sorgen, dass alle Toasts eine optimale Farbgebung haben. Bei Weißbrot soll die optimale Kombination aus Farbe und Acrylamidgehalt anhand von Farbtabelle ermittelt werden“, steht im Gesetzesentwurf.

Die Rede ist auch von bürokratischen Schikanen für Betriebe und davon, dass in der Arbeitsstätte eine „Pommesampel“ auszuhängen ist.

Fraglich ist, ob die EU-Vorschrift auf Wiener Schnitzel anzuwenden ist. Denn die Panier enthält die stärkehaltigen Zutaten Mehl und Semmelbröseln.

Das Kantonale Labor Zürich (Schweizer Lebensmittelaufsicht) hat festgestellt, dass die Acrylamidexposition durch privat zubereitete Mahlzeiten den weitaus größten Anteil für die Verbraucher ausmachen dürfte und eine allgemeine Aufklärungsinitiative somit auch den privaten Verbraucher sensibilisieren würde.

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

Österreich hat der EU-Verordnung Acrylamid im zuständigen Ausschuss laut dem Wiener Büro der EU-Kommission zugestimmt. Für die Kommission soll das nicht verbindlich sein.

Die Unterzeichner dieser Anfrage lehnen die überbordenden und überschießenden Vorschriften der EU jedenfalls ab.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen folgende

### **Anfrage**

1. Es gibt Proteste seitens der Tourismuswirtschaft, welche die Sinnhaftigkeit der Verordnung bezweifelt. Wie stehen Sie dazu, werden Sie die Proteste unterstützen und wie die Verordnung verhindern?
2. Was tun Sie für die privaten Haushalte, die auch betroffen sind?
3. Haben Sie schon einen europaweiten Schulterschluss überlegt, um die sinnlose Verordnung zu kippen?
4. Sind Sie für „Pommesampeln“ und Farbtabelle für Toasts?
5. Wenn ja, warum?
6. Wenn nein, was spricht dagegen?
7. Ist die geplante EU-Verordnung auf Wiener Schnitzel anzuwenden?
8. Wenn ja, warum und welche Vorschriften sind vorgesehen?
9. Wenn nein, warum nicht?
10. Warum hat Österreich der EU-Verordnung Acrylamid im zuständigen Ausschuss zugestimmt?