

14103/J XXV. GP

Eingelangt am 20.09.2017

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A.Riemer
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen
betreffend EU will Acrylamidbelastung verringern

Die EU hat gesundheitsfördernde Regelungen für die Herstellung von Lebensmitteln erarbeitet. Sie möchte damit erreichen, dass gesundheitsgefährdende Stoffe in den Lebensmittel reduziert werden, so wie etwa das krebserzeugende Acrylamid. Wie diese Reduzierung erreicht werden soll, lässt jedoch Wirsche und Gastronomieverbände auf die Barrikaden steigen: Die neuen EU-Regeln geben auch eine Art Kochanleitung vor, so wird vorgegeben, Kartoffelsorten mit wenig Stärke zu verwenden und Pommes vor dem frittieren einzuweichen oder zu blanchieren, um die Stärke auszuwaschen. Zudem sollen die Waren so wenig wie möglich gebräunt werden.

"Eine zweite Allergen-Verordnung akzeptieren wir nicht. Sollten neue Aufzeichnungspflichten oder sogar Strafen durch das Ministerium eingeführt werden, steigen wir auf die Barrikaden", sagt der Obmann des Fachverbands Gastronomie in der Wirtschaftskammer, Mario Pulker. *"Es sieht so aus, als ob die Einwände der europäischen Gastronomieverbände im Konsultationsverfahren nicht berücksichtigt wurden. Das bedeutet, dass sich die Betriebe europaweit wieder auf neue gesetzliche Vorgaben einstellen müssen und damit die bereits stark überregulierte Gastronomie weiter belastet wird"*, analysiert Mario Pulker den Verordnungsentwurf. Gemeinsam mit den anderen Europäischen Gastronomieverbänden hat der Fachverband Gastronomie im Vorfeld für freiwillige Informationskampagnen anstelle von neuen gesetzlichen Verpflichtungen plädiert.

(Quelle:<http://www.heute.at/politik/news/story/Wirsche-schaeumen--EU-will-dunkle-Pommes-verbieten-48615018>)

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

Anfrage

1. Welche Stellungnahme gibt es seitens des BMGF betreffend der neuen EU-weiten Regelung, wonach in der Gastronomie ab 2019 stärkere Lebensmittel schonender erhitzt werden sollen?

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

2. Gibt es seitens des BMGF bereits Denkansätze, wie die neue Regelung kontrolliert werden könnte?
 - a. Falls ja, wie?
3. Welche Maßnahmen werden seitens des BMGF getroffen, um die Gastronomie über die neuen geplanten Vorschriften zu informieren, welche ab 2019 EU-weit in Kraft treten sollen?
4. Welche Maßnahmen werden seitens des BMGF getroffen, um den Protest der heimischen Gastronomie, aufgrund der ab 2019 geplanten Vorschriften abzuwenden?
5. Welche Stellungnahme gibt es seitens des BMGF zu den Vorwürfen des Obmann des Fachverbands Gastronomie in der Wirtschaftskammer, Mario Pulker, wonach die heimische Gastronomie bereits überreguliert sei?