

Ressort: Politik

Neue EU-Vorgaben für Herstellung von Chips, Keksen oder Pommes

Brüssel, 22.11.2017, 01:00 Uhr

GDN - Die EU macht Ernst mit neuen Vorgaben für die Herstellung von Pommes Frites, Chips, Keksen und ähnlichen Nahrungsmitteln. Von April 2018 an gelten vor allem für Lebensmittelhersteller Auflagen, die den Gehalt an dem umstrittenen Acrylamid in gerösteten, gebackenen und frittierten Produkten reduzieren sollen, berichten die Zeitungen der Funke-Mediengruppe in ihren Mittwochausgaben.

Aber auch für Backstuben oder Imbissbuden sind neue Vorgaben vorgesehen. Die entsprechende, europaweit geltende Verordnung hat die EU-Kommission am Montag endgültig angenommen, nachdem eine Einspruchsfrist abgelaufen war, bestätigte eine Kommissionsprecherin den Funke-Zeitungen. Die Verordnung wird nach Kommissionsangaben im April 2018 in Kraft treten. Der EU-Abgeordnete Peter Liese (CDU) begrüßte die Entscheidung: "Wir haben bei Acrylamid ein echtes Gesundheitsproblem. Die Mengen, die insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu sich nehmen, sind erheblich", sagte das Mitglied des EU-Parlaments den Funke-Zeitungen. Die Gesundheitsgefahr durch Acrylamid sei höher als die Gefahr durch Glyphosat oder dem zuletzt durch belastete Eier in den Blick genommenen Fipronil. Liese nannte die neuen Regeln eine "pragmatische und zielführende Lösung". Kern der Vorgaben, die etwa Pommes Frites, Chips, Brot, Müsli, Kekse, Lebkuchen, Kaffee oder Baby-Getreidekost betreffen: Lebensmittelhersteller müssen je nach Betriebsgröße neue Verfahrensregeln anwenden, um das als krebserregend geltende Acrylamid zu reduzieren. Dazu gehört etwa, Lebensmittel nicht verbrennen zu lassen, oder Kartoffelsorten mit wenig Stärke zu verarbeiten. Auch sollen die Hersteller Stäbchen oder Chips einweichen oder blanchieren, um die Stärke vor dem Frittieren auszuwaschen. Für neue Frühstücks-Cerealien-Mischungen sollen bevorzugt Mais und Reis verwendet werden. Rechtlich verbindliche Obergrenzen sind nicht vorgesehen. Für Imbissbuden, Bäcker oder Restaurants entfallen zwar aufwendige Analyse- und Dokumentationsvorschriften. Aber auch für sie gilt: Gegrart werden soll mit möglichst niedrigen Temperaturen. Für die Zubereitung von Pommes Frites sollen entsprechend geeignete Öle und Fette und Kartoffeln mit niedrigerem Zuckergehalt verwendet werden. Greifen Gastronomen nicht zu vorbehandelten Pommes, sollen auch sie die Kartoffelstreifen vorzugsweise in Wasser einweichen oder blanchieren. Fritten sollen genauso wie Brot künftig nicht stärker als notwendig gebräunt werden. Und Bäcker sollen das gezielte Dunkelrösten von Brot vermeiden. Die Pläne hatten schon für Aufregung gesorgt, als Entwürfe bekannt wurden: Spekuliert wurde, die EU wolle Pommes, gerösteten Kaffee oder dunkles Brot verbieten. Mit der jetzt angenommenen Verordnung sind solche Befürchtungen endgültig vom Tisch. Die Kommission beruft sich bei den Vorgaben unter anderem auf die europäische Lebensmittelaufsicht EFSA, die erklärt hat, Acrylamid im Essen erhöhe das Krebsrisiko. Freiwillige Minderungsmaßnahmen der Hersteller hätten nicht zum Ziel geführt. In der Kommission wird auf zwei Jahre dauernde Beratungen mit den EU-Mitgliedstaaten verwiesen. Bereits im Sommer hatten schließlich 22 Mitgliedstaaten den neuen Regeln zugestimmt, Deutschland und fünf weitere EU-Staaten enthielten sich.

Bericht online:

<https://www.germindailynews.com/bericht-97988/neue-eu-vorgaben-fuer-herstellung-von-chips-kekse-oder-pommes.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:

United Press Association, Inc.

3651 Lindell Road, Suite D168

Las Vegas, NV 89103, USA

(702) 943.0321 Local

(702) 943.0233 Facsimile

info@unitedpressassociation.org

info@gna24.com

www.gna24.com