

## PRESSEMITTEILUNG

PM 17/11

Diskussion um EU-Acrylamidverordnung

### **Gastgewerbe lehnt gesetzliche „Pommes-Ampel“ als unverhältnismäßig ab**

Das Rezept heißt: Aufklären statt Reglementieren // DEHOGA fordert sofortigen Stopp der Initiative.

**(Berlin, 18. Juli 2017) Trotz massiver Bedenken will die EU-Kommission im Eilverfahren eine Acrylamidverordnung auf den Weg bringen, von der fast alle gastgewerblichen Betriebe betroffen wären. Das neue Regelwerk, das die EU-Mitgliedstaaten schon am morgigen Mittwoch im „Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel – Sektion Neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit der Lebensmittelkette“ final verabschieden wollen, sieht neue Dokumentations-, Probe- und Analysepflichten für die Branche vor. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) lehnt die geplante gesetzliche Regelung als „unverhältnismäßig“ ab. „Statt neuem überflüssigen und bürokratischen Aufwand setzen wir auf eine Kommunikationsoffensive, um die Betriebe weiter für die Acrylamidvermeidung zu sensibilisieren“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick.**

Zöllick verweist zudem auf die völlig unzureichende Datenlage. Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sind die Ergebnisse zu den gesundheitlichen Auswirkungen von Acrylamid, das bei starker Erhitzung von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffel- oder Getreideerzeugnissen entsteht, uneinheitlich. Die genaue Wirkung von Acrylamid auf den menschlichen Organismus konnte bislang nicht geklärt werden.

Auch vor diesem Hintergrund ist es nach Ansicht des DEHOGA-Präsidenten „unverantwortlich“, jetzt in Brüssel ein Gesetz zur Acrylamidreduktion zu verabschieden und voreilig ganze Branchen mit ausufernden Pflichten zu belasten.

Die Verordnung laufe vielmehr Gefahr, nach dem Olivenölkännchenverbot zum neuen Sinnbild einer überzogenen EU-Regelungswut zu werden. „Die irrwitzige Forderung nach einer ‚Pommes-Ampel‘ ist sicher nicht geeignet, der um sich greifenden EU-Skepsis entgegenzuwirken.“

Neben den grundsätzlichen Bedenken gegen den Verordnungsentwurf sei dieser im Übrigen „ungenau formuliert und verstößt gegen den Bestimmtheitsgrundsatz, da nicht klar ist, welche Unternehmen von welchen Maßnahmen betroffen sein würden“, macht Zöllick außerdem deutlich. Bezeichnend sei darüber hinaus, dass neben anderen europäischen Hotellerie- und Gastronomieverbänden auch Lebensmittelaufsichtsbehörden der Acrylamidverordnung kritisch gegenüber stehen.

..12

**Ihr Ansprechpartner: Christopher Lück · Pressesprecher**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · lueck@dehoga.de · www.dehoga.de

Das Kantonale Labor Zürich (Schweizer Lebensmittelaufsicht) stellt zu Recht in seiner Stellungnahme fest, dass die Acrylamidexposition durch privat zubereitete Mahlzeiten den weitaus größten Anteil für die Verbraucher ausmachen dürfte. Eine allgemeine Aufklärungsinitiative würde somit auch den privaten Verbraucher sensibilisieren.

Der DEHOGA und seine Mitgliedsverbände hatten zuletzt im Rahmen der öffentlichen Konsultation noch am 7. Juli 2017 in ihren Stellungnahmen gegenüber der Europäischen Kommission klar Position bezogen und von der Politik erwartet, transparent und nach Fakten- und nicht nach Stimmungslage zu entscheiden: „Um die dringend notwendige Diskussion über die Notwendigkeit einer Acrylamidverordnung und hinreichende Transparenz des Vorgehens zu gewährleisten, fordert der DEHOGA zumindest eine Verschiebung der überraschend schon für den morgigen Mittwoch angesetzten Abstimmung und im Idealfall den Komplettstopp dieser Initiative.“■