Gentechnisch veränderte Speiseöle in Gaststätten
Antrag der FDP im Stadtrat der Stadt Nürnberg vom 16.04.2007

I. Die Lebensmittelüberwachung des Ordnungsamtes überprüft im Rahmen der Kennzeichnung von Zusatzstoffen seit 2004 auch die Kennzeichnung gentechnisch veränderter Speiseöle in den einschlägigen Betrieben.

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wurde zwischen Januar und Juni 2006 bei 323 Betrieben gezielt nach GVO-Lebensmitteln gesucht (Gaststätten, Großküchen, Kantinen, Imbissstände und Großhändler). In 23 Betrieben wurde Öl aus gentechnisch veränderter Soja verwendet. Bei 14 dieser Betriebe fehlte die entsprechende Kennzeichnung. Auf Anweisung der Lebensmittelkontrolleure wurde die Kennzeichnung entweder angebracht oder auf die weitere Verwendung von GVO-Öl verzichtet.

Neben Speiseölen wurde 2006 auch nicht zugelassener gentechnischer veränderter Reis aus China und den USA in den Handel gebracht und verarbeitet. Im Rahmen von Rückrufaktionen des EU-Schnellwarnsystems wurden im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz 6 Großhandelsbetriebe überprüft, weitere Abnehmer ermittelt und Follow Up-Meldungen erstellt. In 32 Einzelhandelsbetrieben und 11 Küchen- oder Gastronomiebetrieben wurde ebenfalls der Vollzug der eingeleiteten Rückrufaktionen beanstandeter Reiserzeugnisse nachkontrolliert.

Bei einem Nürnberger Großhersteller für Fertiggerichte wurde festgestellt, dass nicht zugelassener gentechnisch veränderter Reis aus den USA verarbeitet wurde. Der Betrieb wurde angewiesen, eine Rückrufaktion durchzuführen, die zurückgelieferte Ware ~~wurde~~ wurde zusammen mit dem noch vorhandenen Lagerbestand (Gesamtmenge: ca. 1,8 t) unschädlich beseitigt.

Anlage: Artikel aus der NZ vom 14.04.07

II. OA/3-L, Frau Kaller 4.5. 23/04/07

III. SRD z.w.V.

Am 23.04.2007
OA/3-LÜ
I. A.

Distler

Lebensmittelaufsicht beruhigt:

Gen-Soja verwenden die wenigsten

Mancher Gastwirt kocht mit Öl aus genmanipulierter Soja, ohne dies den Verbrauchern vorschriftsmäßig per Speisekarte mitzuteilen. Aus Sicht von Greenpeace ein Anlass zu Alarm. Aus Sicht der Kontrollbehörde in Nürnberg jedoch nur ein geringfügiges Problem.

Lebensmittel mit genetisch veränderten Inhaltsstoffen will nicht jedermann zu sich nehmen. Deshalb müssen Handel und Gastronomie sie seit drei Jahren kennzeichnen. Das lassen sie in der Praxis aber meist bleiben, wie Greenpeace nach eigenen Tests in Münchner Gaststätten bemängelt. Grund für die Umweltschutzorganisation, dem bayerischen Verbraucherministerium wieder einmal eine zu laxe Aufsicht vorzuwerfen.

Eine ungerechtfertigte Kritik, findet Klaus Distler, Sachgebietsleiter der Lebensmittelüberwachung im Nürnberger Ordnungsamt. Seit 2004 überprüfen seine Mitarbeiter laufend auch die Kennzeichnungspraxis in den rund 1800 zugelassenen Gaststättenbetrieben – nur selten gebe es Beanstandungen. Am wenigsten im Großhandel, so dass auch niemand so schnell unwissentlich an genveränderte Ware gelange. Wenn doch, wie es im vergangenen Herbst einem Nürnberger Fertiggerichthersteller mit nicht zugelassenem Reis aus den USA passierte, starte das Amt umgehend Rückrufaktionen.

Zwischen Januar und Juni 2006 suchten die städtischen Kontrolleure gezielt nach Gentechnik-Produkten. Von 323 besuchten Betrieben – Großhändler, Kantinen, Festbuden, Imbissstände und Lokale – hatten 23 Öl aus gentechnisch veränderter Soja verwendet, 14 von ihnen ohne Kennzeichnung für Kunden. Auf Anweisung des Ordnungsamts brachten sie Schilder an oder verzichteten auf das Öl.

Die Angabe von Greenpeace, von 125 besuchten Münchner Gaststätten hätten 20 Prozent «Gen-Öl» verwendet, hält auch Werner Behringer für sehr hoch gegriffen. Der Ehrenvorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbands glaubt: Aus Skepsis vor Gentechnik beziehe so gut wie kein Nürnberger Wirt bewusst solche Ware. Unachtsamkeit beim Einkauf allerdings will er nicht ausschließen. isa

14.4.2007

© NÜRNBERGER ZEITUNG