

Kleine Anfrage

der Abgeordneten Eva Bulling-Schröter, Dr. Gesine Löttsch, Karin Binder, Lutz Heilmann, Hans-Kurt Hill, Dr. Kirsten Tackmann und der Fraktion DIE LINKE.

Import von dekontaminiertem Geflügelfleisch

Die gesetzlichen Vorgaben für die europäische und deutsche Geflügelfleischerzeugung verlangen von den Erzeugern und Händlern hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards auf allen Stufen der Herstellungs- und Vertriebskette, um dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches Produkt garantieren zu können (Verbraucherpolitischer Bericht 2008 der Bundesregierung, Seite 4). Dies umfasst gesunde Elterntiere, sachkundige Aufzucht, hygienische Haltungsbedingungen und Schlachtung sowie geprüfte Weiterverarbeitung. Nach Angaben des Zentralverbandes der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG) wird in den USA hingegen versucht, niedrigere Erzeugungsstandards durch eine anschließende keimtötende Endproduktbehandlung auszugleichen, bei der das Geflügel nach der Schlachtung zur Dekontamination mit den Stoffen Chlordioxid, Natriumchlorid, Trinatriumphosphat oder Peroxyacid besprüht oder darin eingetaucht wird. In der EU sind solche Stoffe bisher nicht zugelassen. Sie können jedoch gemäß den EU-Rechtsvorschriften (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) erlaubt werden, sofern eine eingehende wissenschaftliche Bewertung vorausgeht.

Laut ZDG fordert die USA nun im Rahmen des Transatlantischen Wirtschaftsrates (TEC) von der EU bis Juni dieses Jahres eine Aufhebung des seit elf Jahren bestehenden Importverbots für gechlortes Geflügelfleisch.

Medien zufolge (<http://www.dgs-magazin.de/>) hatte sich der für Binnenmarktfragen zuständige EU-Kommissar Günter Verheugen dafür ausgesprochen, dass die EU-Kommission die Wiedezulassung des Imports von mit Chlorwasser desinfiziertem Geflügel aus den USA auch dann prüfen sollte, wenn eine erwartete Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) negativ oder gemischt ausfallen würde.

Die EFSA untersuchte die Bedenklichkeit und Wirkung der vier oben genannten Stoffe, die zurzeit in den Vereinigten Staaten zur Dekontamination von Geflügelfleisch verwendet werden. Das EFSA-Gremium für Biologische Gefahren (BIOHAZ) konnte laut einer EFSA-Presseerklärung vom 2. April 2008 (<http://www.efsa.europa.eu>) die Bedenklichkeit der genannten Stoffe nicht ausräumen. In dem zu Grunde liegenden Gutachten vom März 2008 wird zum einen betont, dass eine Reduktion der Lebensmittelinfektion des Menschen nicht allein durch den Einsatz von Chemie erreicht werden könne. Vielmehr müsse einer Kontamination des Geflügelfleisches durch hohe Hygienemaßnahmen im Produktionsprozess vorgebeugt werden. Die chemische Dekontamination könne somit allenfalls eine ergänzende Maßnahme darstellen. Zudem sei eine vollständige Dekontamination (z. B. bei Keimbelastung der tiefen Muskulatur) durch den Einsatz von Chemikalien nicht gewährleistet. Ferner bestünden Bedenken, ob die Chemikalien durch Abspülen mit Trinkwasser rückstandslos

entfernt werden. Die BIOHAZ konnte nicht ausschließen, dass die antimikrobielle Behandlung von Geflügelfleisch zu Resistenzen von Arzneimitteln führt.

Nach Angaben des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) (Stellungnahme Nr. 016/2006 vom Januar 2006) fehlen Erkenntnisse über unerwünschte Nebeneffekte durch Dekontaminationsmaßnahmen. Beispielsweise sei die Dekontamination nur für einen kurzen Zeitraum wirksam und werde durch Abspülen neutralisiert. Dies könne zu einer anschließend erhöhten Kontaminationsgefahr führen, da die „natürliche“ Oberflächenflora bei einer chemischen Dekontamination vollständig beseitigt werde. Die pathogenen Mikroorganismen würden dann bei einer möglichen Rekontamination des Fleisches unmittelbar nach dem Dekontaminationsprozess keine Konkurrenzflora mehr vorfinden, die sie in ihrem Wachstum behindern könnten.

Zusätzlich könnten nach Auffassung des BfR – trotz eines vorgeschriebenen Spülprozesses – auch unerwünschte technologiebedingte Nebeneffekte beim Fleisch auftreten (z. B. Wasseraufnahme, Farbveränderungen, Beschleunigung des pH-Abfalls der Muskulatur), insbesondere beim Einsatz der Dekontaminationsmittel, die beim Tauchverfahren von Bedeutung sind.

Wir fragen die Bundesregierung:

1. Ist der Bundesregierung bekannt, dass auf EU-Ebene die Aufhebung des Importverbots für chloriertes oder andersartig dekontaminiertes Geflügelfleisch in Erwägung gezogen wird?
2. Welche Haltung hat die Bundesregierung zur möglichen Aufhebung des Importverbots?
3. Ist der Bundesregierung bekannt, ob im Falle eines weiterhin bestehenden Importverbots Ausnahmeregelungen vorgesehen sind, die einzelne solcher Importe aus den USA gestatten würden?
Wenn ja, welche?
4. Ist die Etablierung der Dekontamination von Geflügelfleisch auch in der Produktion innerhalb Deutschlands oder der Europäischen Gemeinschaft geplant?
5. Wie bewertet die Bundesregierung die durch die Dekontamination entstehende Umweltbelastung durch die verwendeten Chemikalien?
6. Wie beurteilt die Bundesregierung die Gefahr, dass durch die Dekontamination die Schlachthygiene sowie auch die Hygiene im Herkunftsbestand vernachlässigt werden könnte?
7. Wie bewertet die Bundesregierung die Einschätzung des BfR, dass sich die Rekontaminationsgefahr nach einer chemischen Behandlung des Geflügelfleisches erhöht?
8. Wie beurteilt die Bundesregierung die gesundheitliche Belastung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch den dauerhaften Verzehr von chemisch behandeltem Geflügelfleisch?
9. Wie beurteilt die Bundesregierung den Umstand, dass beim Verkauf von dekontaminiertem Geflügelfleisch den Verbraucherinnen und Verbrauchern ein gesundheitlich unbedenkliches und keimfreies Produkt suggeriert wird, was als Folge einen hygienisch sorgloseren Umgang mit dem Fleisch mit sich bringen könnte, obwohl das Produkt in der Folge anfälliger für neue Keime ist, als nicht dekontaminiertes Geflügelfleisch?
10. Wie schätzt die Bundesregierung die Gefahr ein, dass die Höchstmengen der eingesetzten Substanzen bzw. die mögliche Resistenzbildung gegenüber Arzneimitteln nicht ausreichend kontrolliert werden können, und wie gedenkt die Bundesregierung solche Kontrollen zu veranlassen?

11. Wie beurteilt die Bundesregierung die Gefahr, dass durch den Import von dekontaminiertem Geflügelfleisch aus den USA die Lebensmittelqualität und -sicherheit herabgesetzt wird?
12. Welche Haltung hat die Bundesregierung zu möglichen Wettbewerbsverzerrungen, welche sich aus den unterschiedlichen Hygienestandards und den daraus resultierenden unterschiedlichen Produktionskosten in der EU und den USA im Bereich der Geflügelfleischproduktion ergeben?

Berlin, den 13. Mai 2008

Dr. Gregor Gysi, Oskar Lafontaine und Fraktion

