

Antwort

der Bundesregierung

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Eva Bulling-Schröter, Dr. Gesine Löttsch, Karin Binder, weiterer Abgeordneter und der Fraktion DIE LINKE.
– Drucksache 16/9225 –**

Import von dekontaminiertem Geflügelfleisch

Vorbemerkung der Fragesteller

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 Wiederzulassung 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

*** Wird nach Vorliegen der lektorierten Druckfassung durch diese ersetzt.**

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.

1. Ist der Bundesregierung bekannt, dass auf EU-Ebene die Aufhebung des Importverbots für chloriertes oder andersartig dekontaminiertes Geflügelfleisch in Erwägung gezogen wird?

Mangels gemeinschaftsrechtlicher Zulassung anderer Stoffe als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist dekontaminiertes Geflügelfleisch in der Gemeinschaft derzeit nicht verkehrsfähig.

In Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ist die Möglichkeit vorgesehen, dass auch andere Stoffe als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs verwendet werden dürfen, sofern diese Stoffe und Anwendungsvorschriften für ihren Einsatz gemeinschaftsrechtlich zugelassen sind.

Die Europäische Kommission bemüht sich seit Erlass der genannten EG-Verordnung im Jahre 2004 um eine Zulassung der in den USA eingesetzten Dekontaminationsmittel. Die Kommission hat am 28. Mai 2008 den Entwurf einer solchen Regelung beschlossen, der mit den Mitgliedstaaten beraten werden muss. Bislang ist in der Gemeinschaft noch kein derartiger Stoff zugelassen worden.

2. Welche Haltung hat die Bundesregierung zur möglichen Aufhebung des Importverbots?

Die Bundesregierung geht davon aus, dass andere Stoffe als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nur dann zugelassen werden dürfen, wenn alle entscheidungsrelevanten wissenschaftlichen Fragen zu den Stoffen und ihrer Anwendung geklärt,

eindeutige Anwendungsbedingungen definiert und eine unmissverständliche Verbraucherinformation vorgesehen sind. Eine Zulassung dieser Stoffe darf nach Auffassung der Bundesregierung nicht die Anwendung einer guten Hygienepraxis auf den einzelnen Stufen der Lebensmittelkette ersetzen.

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?

Solche Ausnahmeregelungen sind der Bundesregierung nicht bekannt. Im Übrigen wird auf die Antwort zu 1. und 2. verwiesen.

4. Ist die Etablierung der Dekontamination von Geflügelfleisch auch in der Produktion innerhalb Deutschlands oder der Europäischen Gemeinschaft geplant?

Auf die Antwort zu 1. wird verwiesen.

5. Wie bewertet die Bundesregierung die durch die Dekontamination entstehende Umweltbelastung durch die verwendeten Chemikalien?

Die verwendeten Chemikalien wurden für das EU-Altwirkstoffprogramm nach der Biozid-Richtlinie gemeldet; sie werden derzeit einer Prüfung und Bewertung unterzogen. Dazu gehört selbstverständlich auch eine Umweltbewertung. Das Ergebnis soll allerdings frühestens in einem Jahr vorliegen. Aussagen zur Höhe des Eintrags der genannten Stoffe in die Umwelt durch die Verwendung zur Geflügelfleischdekontamination und damit zum tatsächlichen Gefährdungspotenzial für die (aquatische) Umwelt sind zur Zeit nicht möglich, da hierzu keine Daten vorliegen.

6. Wie beurteilt die Bundesregierung die Gefahr, dass durch die Dekontamination die Schlachthygiene sowie auch die Hygiene im Herkunftsbestand vernachlässigt werden könnte?

Auf die Antwort zu Frage 2 wird verwiesen.

Die in der Gemeinschaft unternommenen Anstrengungen zur Senkung der Prävalenz von Zoonoseerregern in den Lebensmittelbeständen dürfen nicht konterkariert werden.

7. Wie bewertet die Bundesregierung die Einschätzung des BfR, dass sich die Rekontaminationsgefahr nach einer chemischen Behandlung des Geflügelfleisches erhöht?

Die Bundesregierung hat die Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung zum Anlass genommen, die Frage der Dimension der Gefahr durch eine mögliche Rekontamination des Geflügelfleisches an die Europäische Kommission heranzutragen mit der Bitte, hierzu eine wissenschaftliche Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) einzuholen. Die Antwort der Kommission liegt noch nicht vor.

8. Wie beurteilt die Bundesregierung die gesundheitliche Belastung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch den dauerhaften Verzehr von chemisch behandeltem Geflügelfleisch?

Durch den Verzehr von Resten der bei der Dekontamination von Geflügelschlachtkörpern verwendeten Chemikalien soll der Verbraucher laut einem Gutachten der EFSA vom 6. Dezember 2005 keiner gesundheitlichen Gefahr ausgesetzt sein.

Die Gefahr, dass sich im Körper des Verbrauchers durch Reste der mitverzehren Chemikalien gegenüber diesen unempfindliche Keime bilden oder Keime, die gegen in der Humanmedizin eingesetzte therapeutische Antibiotika resistent sind, kann derzeit nicht genau eingeschätzt werden. Die EFSA hat in Ihrem Gutachten vom 6. März 2008 festgestellt, dass bei der jahrelangen Anwendung der in Rede stehenden Dekontaminationsverfahren in den USA keine Hinweise auf derlei Probleme veröffentlicht worden seien. Allerdings könnten diese Möglichkeiten aber auch nicht ausgeschlossen werden.

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?

Hierzu hat die Bundesregierung die Europäische Kommission um Stellungnahme gebeten. Die Antwort der Kommission liegt noch nicht vor.

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?

Auf die Antwort zu Frage 8 wird verwiesen.

Die EFSA hat in ihrer Stellungnahme vom 6. März 2008 hinsichtlich eines möglichen Resistenzproblems weitere Forschung angeregt, da die Datenlage hierzu unzureichend sei.

Sollte es zu einer gemeinschaftsrechtlichen Zulassung von Dekontaminationsverfahren kommen, wird bei der Festlegung der Anwendungsvorschriften durch die Europäische Kommission auch der Kontrollaspekt zu berücksichtigen sein.

11. Wie beurteilt die Bundesregierung die Gefahr, dass durch den Import von dekontaminiertem Geflügelfleisch aus den USA die Lebensmittelqualität und -sicherheit herabgesetzt wird?

Aus den USA importiertes Geflügelfleisch müsste den lebensmittelrechtlichen Anforderungen der Gemeinschaft entsprechen. Hierzu würde auch die Einhaltung der Prozesshygiene in denjenigen US-Geflügelschlachtbetrieben gehören, die künftig für den Export von Geflügelfleisch in die EU zugelassen würden. Dies wäre von den zuständigen Behörden des Exportlandes und im Rahmen von Inspektionsreisen des Lebensmittel- und Veterinärarnamtes der Europäischen Kommission zu kontrollieren.

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?

Eine mögliche EU-Zulassung der Einfuhr von antimikrobiell behandeltem Geflügelfleisch ist unbeschadet der kritischen Grundsatzposition nach Auffassung der Bundesregierung an eine über alle Verarbeitungsstufen durchgängige und für den Verbraucher verständliche Kennzeichnung zu binden, um damit die Voraussetzungen für eine bewusste Kaufentscheidung und einen einigermaßen fairen Wettbewerb zu gewährleisten.

elektronische Vorab-Fassung*

elektronische Vorab-Fassung*

elektronische Vorab-Fassung*

elektronische Vorab-Fassung*