

**Frågor för skriftligt besvarande E-008979/2011
till kommissionen**

Artikel 117 i arbetsordningen

Andreas Mölzer (NI)

Angående: Märkning av djupfrost färskt kött

Enligt företaget Lidl finns det varken på EU-nivå eller enligt österrikisk lag någon skyldighet att märka köttprodukter som varit djupfrysta innan de bearbetats. I köttfyllorna i österrikiska butiker kan man ibland hitta upplysningen "tillverkat av upptinat kött" tryckt med liten text på baksidan av förpackningen. Vad konsumenten vid första anblick uppfattar som färskt kött är alltså inte alls så färskt.

Visserligen kan upptinade livsmedel tillagas och därefter frysas in igen, men vid varje upptining sker en viss kvalitetsförlust. Dessutom kan de bakterier som finns i allt kött föröka sig igen efter upptiningen, och köttet måste upphettas kraftigt vid tillagningen för att alla bakterierna ska dö. Experter rekommenderar att man alltid låter köttet bli genomstekt eller genomkockt innan man fryser in det igen.

1. Finns det verkligen ingen skyldighet att märka upptinat kött i EU?
2. Har kommissionen i så fall inga betänkligheter när det gäller bakteriehalten i köttprodukter som består av upptinat kött, men som säljs som färskt kött och fryses in på nytt av helt ovetande konsumenter?
3. Finns det planer på att införa bättre märkning av köttprodukter?
4. Om inte, varför inte?