Pressemitteilung

EP legt Veto gegen die Genehmigung von "Fleischkleber" ein

Das Europäische Parlament hat die Zulassung von "Fleischkleber"-Thrombin als Lebensmittelzusatzstoff gestoppt. Das Enzym, das von Schweinen oder Rindern stammen kann, wird dazu verwendet, um aus mehreren Fleischresten ein einzelnes Fleischprodukt zu formen. Solche wiederhergestellten Fleischerzeugnisse trügen ein unvertretbar hohes Risiko einer Irreführung der Verbraucher, so die Abgeordneten.

Die Europäische Kommission hatte vorgeschlagen, Schweine- bzw. Rinderthrombin auf die Liste der zugelassenen Zusatzstoffe hinzufügen. Das EP hat sich jedoch mit knapper Mehrheit (370 Ja-Stimmen, 262 Nein-Stimmen und 32 Enthaltungen) gegen diesen Vorschlag ausgesprochen. Eine Mindestanzahl an 369 Ja-Stimmen war nötig, sodass das Parlament sein Recht auf Veto im Rahmen des sogenannten "Regelungsverfahren mit Kontrolle" ausüben konnte.

Der Vorsitzende des Umweltausschusses Jo Leinen (SPD, Deutschland) sagte im Plenum: "Die Verbraucher in Europa sollten in der Lage sein, darauf zu vertrauen, dass sie ein echtes Steak oder einen echten Schinken kaufen und nicht Fleischstücke, die zusammengeklebt wurden.". Pilar Ayuso (EVP, ES) argumentierte hingegen, dass der Klebeprozess als sicher erklärt wurde und dies bereits in einigen Ländern praktiziert werde.

Die Entscheidung, ob Thrombin als "Verarbeitungshilfsstoff" in Lebensmitteln verwendet wird, obliegt derzeit den nationalen Behörden in den einzelnen Mitgliedstaaten. Der Vorschlag der Kommission sollte abklären, ob Thrombin als Lebensmittelzusatzstoff der Regulierung auf EU-Ebene unterliege. Nach EU-Recht kann ein Zusatzstoff nur in der Europäischen Union zugelassen werden, wenn es zum Nutzen der Verbraucher ist und sie nicht in die Irre führt.

Nach dem Vorschlag der Kommission wäre eine Kennzeichnung der mit Thrombin wiederhergestellten Fleischerzeugnisse erforderlich. Außerdem wäre ihre Verwendung in Restaurants ausgeschlossen. Jedoch sind die Abgeordneten der Auffassung, dass diese Maßnahmen keinen angemessenen Schutz gegen die Irreführung der Verbraucher dargestellt hätten.

Das Parlament betonte, dass "die Gefahr eines Befalls mit krankheitserregenden Bakterien besonders groß ist, weil das Zusammenfügen in kaltem Zustand, ohne Zugabe von Salz und ohne eine anschließende Erhitzung durchgeführt werden kann und daher die Sicherheit des Endprodukts nicht garantiert werden kann"

Kontakt :

Ayla Sultan CICEK
DE
Pressedienst (Brüssel)
BXL: (+32) 2 28 41009
STR: (+33) 3 881 74005
PORT: (+32) 498 98 13 37
EMAIL: presse-de@europarl.europa.eu

Georg PFEIFER

Pressemitteilung

Vienna
Pressedienst (Wien)
STR: (+33) 3 881 74848
PORT: (+43) 699 104 68 901
EMAIL: georg.pfeifer@europarl.europa.eu
ADDINFO: (+43) 1 51 61 72 06