

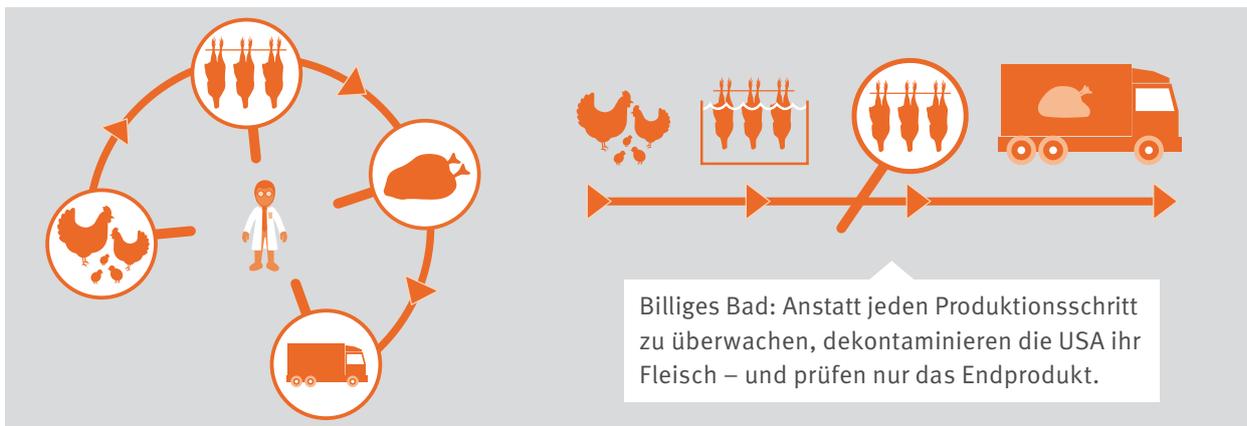
# I HANDELSABKOMMEN: GEFLÜGEL

**!** Das „Chlorhähnchen“ entwickelte sich in der Debatte um das Transatlantische Handelsabkommen (TTIP) schon früh zum Symbol: Es steht für eine Agrarindustrie, die Qualitätsstandards aus Kostengründen absenkt, indem sie die Schwächen hochindustrialisierter Prozesse mit dem Einsatz von Chemie kompensiert – diese Produktionsart entspricht jedoch nicht den Erwartungen europäischer Verbraucher. Wie sinnvoll, wirksam und ungefährlich die Dekontamination von Schlachtgeflügel ist, ist umstritten. Auch könnten Keime durch vermehrten Chemieeinsatz Resistenzen bilden. Die USA halten den Einsatz von Chlor für wirtschaftlich sinnvoll und gesundheitlich unbedenklich. Die EU hingegen setzt sich für das „Farm to Fork“-Prinzip ein, das hohe Hygienestandards bei jedem Produktionsschritt – vom Acker bis zum Teller – fordert. Das ist natürlich teurer als eine Dekontamination am Ende des Prozesses.

## ... CHEMIE IM HUHN?

An der Frischfleischtheke hat Herr Schäfer die freie Auswahl: deutsches Hähnchen, französische Maispoularde oder lieber doch eine polnische Ente? Neben dem Preis ist Herr Schäfer auch die Qualität des Geflügelfleisches wichtig. Denn Hygiene spielt bei der Verarbeitung von Huhn, Pute, Gans und Co eine zentrale Rolle – das weiß Herr Schäfer bereits seit Langem. Bei der Übertragung von Tierkrankheiten auf den Menschen ist Geflügelfleisch eine der Hauptinfektionsquellen. Durchschnittlich 24 Prozent aller Geflügelfleischproben der EU waren zum Beispiel im Jahr 2012 mit dem Erreger *Campylobacter* belastet, berichtet die Europäische

Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Wird dieser nicht durch vollständiges Erhitzen abgetötet, kann er schwere Durchfälle beim Menschen verursachen. Wenn es durch TTIP zu einer gegenseitigen Anerkennung von Vorschriften kommt, kann es sein, dass Herr Schäfer an der Frischfleischtheke neben den gewohnten Geflügelprodukten auch solche aus amerikanischer Produktion findet, bei denen die Keime durch eine Dekontamination mit Chlor abgetötet wurden. Sollte er da zugreifen? Die Wirksamkeit von Dekontaminationsmaßnahmen ist in der EU wegen möglicher Kreuzkontaminationen umstritten, ebenso die Verwendung von chemischen Stoffen in der Lebensmittelherstellung. Vor allem aber begünstigt das Verfahren die Industrialisierung des Agrarsektors.



## ... WER WILL WAS?



### Die USA ...

... wollen einen freien Marktzugang für ihre Geflügelprodukte. Eine Prozesskontrolle nur für den EU-Markt ist für die amerikanische Agrarindustrie kaum rentabel.



### Verbraucher ...

... wollen sichere Fleischprodukte von guter Qualität und verlässlichen Schutz vor möglichen Gesundheitsgefahren.



### Die EU ...

... will die Prozessüberwachung des „Vom Acker bis zum Teller“-Ansatzes und die europäische Landwirtschaft schützen.



### Verbraucherschützer ...

... wollen wirksame Regeln zur Keimreduktion im gesamten Herstellungsprozess. Dekontaminationsmaßnahmen dürfen mögliche Hygienemängel in der Prozesskette nicht kaschieren.

### FAKTENCHECK

Die EU setzt auf bewährte Vorschriften entlang der gesamten Produktionskette – vom Acker bis zum Teller („Farm to Fork“), die USA setzen auf eine Dekontamination am Ende der Produktionskette („End of chain“). Ein Vergleich:

#### EUROPA: FARM TO FORK

 **Verbraucherschutz.** Das EU-Recht sieht vor, dass Unternehmen, die in Europa ein neues Produkt oder ein neues Herstellungsverfahren einführen wollen, in der Pflicht stehen, dessen Unbedenklichkeit für den Verbraucher zu beweisen. Dieses Vorsorgeprinzip soll die EU-Bürger vor Gesundheitsgefahren schützen.

 **Prozesskontrolle.** Das europäische Lebensmittelrecht stellt klare Anforderungen an den Herstellungsprozess von der Futtermittelbereitstellung bis zur Verarbeitung. Bei dieser Vorgehensweise ist auch die Einflussmöglichkeit auf Umwelt-, Hygiene- und Tierschutzvorschriften gegeben.

 **Gesundheit.** Angesichts der steigenden Zahl von Campylobacter-Infektionen gibt es auch in der EU die Überlegung, Dekontaminationsmaßnahmen in Form und Kombination von physikalischen und/oder unbedenklichen chemischen Verfahren einzusetzen.

#### USA: END OF CHAIN

 **Verbraucherschutz.** In den USA zeigt sich der Staat in diesem Punkt zurückhaltend: Hersteller sind nur dafür verantwortlich, dass Inhaltsstoffe oder Produktionsweisen den Verbrauchern nicht schaden. Im Schadensfall können Verbraucherinnen und Verbraucher dafür vor Gericht hohe Regressforderungen stellen.

 **Endkontrolle.** Das amerikanische Lebensmittelrecht setzt auf Kontrolle des Endproduktes. Finden sich hier keine unerlaubten Stoffe, gilt das Produkt als sicher. Die Herstellungsbedingungen stehen dabei nicht im Vordergrund.

 **Gesundheit.** Keime auf oder in Lebensmitteln – auch ungefährliche – werden von amerikanischen Verbraucherinnen und Verbrauchern stärker abgelehnt, als dies bei europäischen der Fall ist. Damit ist auch die Akzeptanz für den Einsatz von Chemikalien in den USA höher. Mögliche Kontaminationen nach dem Chlorbad werden an dieser Stelle nicht berücksichtigt.

### LEBENSMITTELHYGIENE

Im Jahr 2004 verabschiedete die EU ein „Hygiene-Paket“ für Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 853/2004), das heute die gemeinschaftliche Grundlage aller Mitgliedstaaten in Fragen der Lebensmittelhygiene bildet. Demnach dürfen Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ausschließlich mit Trinkwasser entfernt werden. Damit ist festgelegt, dass von der Erzeugung der Rohstoffe für Lebensmittel bis hin zur Abgabe des fertigen Produkts an Endverbraucher höchste hygienische Standards eingehalten werden müssen, um eine Kontamination zu vermeiden. „Unsaubere“ Produktionsmethoden dürfen nicht durch eine finale Dekontamination kaschiert werden.

Viele verbraucherpolitische Weichen werden heute in der EU gestellt. Um frühzeitig Kenntnis von verbraucherpolitisch relevanten EU-Aktivitäten zu erhalten, hat der vzbv seit 2012 ein Verbindungsbüro in Brüssel.

**Twitter:** @vzbv\_brussels

### Infos und Links

Anlässlich der Verhandlungen zum TTIP zwischen EU und USA hat der vzbv eine Seite mit Fragen und Antworten rund um das Transatlantische Freihandelsabkommen zusammengestellt.

[www.vzbv.de/meldung/fragen-und-antworten-zu-ttip](http://www.vzbv.de/meldung/fragen-und-antworten-zu-ttip)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**