

# Weiter hohe Hygienestandards

EU: Reinigung von Geflügelfleisch auch künftig nur mit Wasser

**Brüssel/Vechta** (gio)

– Für Geflügelfleisch sollen in der EU auch künftig hohe Hygienevorschriften gelten. Im Europäischen Parlament zeichnet sich eine sehr große Mehrheit für einen entsprechenden neuen Vorschlag der EU-Kommission ab, wie der Vechtaer EU-Abgeordnete Hans-Peter dieser Zeitung gestern mitteilte.

Mayer bezeichnete es als einen „Sieg des Parlaments beim Verbraucherschutz“, dass weiterhin gelten soll: Geflügelfleisch darf ausschließlich einer Kältebehandlung unterworfen, nur



**Hans-Peter Mayer**

mit Wasser gereinigt werden.

Die Kommission hatte Ende Mai 2008 einen ersten Vorschlag unterbreitet, der die Behandlung von Geflügelfleisch mit vier chemischen Stoffen für zunächst zwei Jahre erlauben sollte. Hintergrund war die Absicht, das gegen die USA verhängte Import-Embargo für chemisch dekontaminiertes Geflügelfleisch aufzuheben. Die USA hatten diese Frage zur Nagelprobe für die Überwindung von Handelshemmnissen erhoben. Das Parlament hatte mit sehr großer Mehrheit den

ersten Kommissionsvorschlag abgelehnt. Diesem Votum schloss sich der Rat, also die Regierungen der EU-Mitgliedsstaaten, an. Die Kommission war gezwungen, den Vorschlag zu überarbeiten. Die Änderungen, die auch eine Herkunftslandbezeichnung beinhalten, werden von der bürgerlichen EVP-Fraktion im Europäischen Parlament befürwortet.

Neu ist zudem: Die Kommission möchte auch den Grundsatz stärken, nach dem „frisches“ Geflügelfleisch vor der Vermarktung nicht gefroren gewesen sein darf. Dies soll auf die Zubereitungen aus Geflügelfleisch ausgedehnt werden.