

Europäisches Parlament gegen Fleischkleber

Knappe Mehrheit gegen Einsatz des Enzyms Thrombin / Groote: „Klare Täuschung der Verbraucher“

Straßburg/Vechta (gio) – Das Europäische Parlament hat gestern mit knapper Mehrheit gegen den Einsatz eines Enzyms von Schweinen und Rindern als Fleischkleber gestimmt. Damit blockierten die EU-Volksvertreter diesen Plan der EU-Kommission: Thrombin sollte als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen werden, um aus mehreren Fleischresten ein einzelnes neues Produkt zu formen. Für die meisten Gegner der Vorlage ging es dabei nicht allein darum, das Enzym zu verhindern. „Wir sind aus ethischen Gründen grundsätzlich gegen Klebefleisch“, erklärt der SPD-Europaabgeordnete Matthias Groote aus Rhauderfehn dieser Zeitung. Ein Steak müsse ein Steak bleiben und ein Schinken eben ein Schinken.



Matthias Groote

„Die Resolution gegen die Zulassung von Thrombin darf nur der erste Schritt sein“, fordert Groote. „Es ist notwendig, sich alle Stoffe anzusehen, die zum Zusammenkleben von Fleisch und Wurst verwendet werden.“ Groote sieht in dem Verfahren

„eine klare Täuschung der Verbraucher“. Über das Ergebnis der Abstimmung zeigte er sich freudig überrascht, da er zunächst davon ausgegangen war, dass es zu einer knappen Mehrheit für den Einsatz von Thrombin kommen würde. Allerdings war die Fraktion der Konservativen, die größte im Europäischen Parlament, gespalten. Das Votum: 370 Ja-Stimmen für die Resolution, 262 Nein-Stimmen und 32 Enthaltungen. Es war eine Mindestanzahl an 369 Ja-Stimmen notwendig, damit das Vetorecht des Parlaments greifen konnte.



Hans-Peter Mayer

Für den Einsatz von Thrombin als „Verarbeitungshilfsstoff“ hat der Vechtaer Europaabgeordnete Hans-Peter Mayer (CDU) gestimmt. Zur Begründung sagt er dieser Zeitung: „Mir ging es um die juristische Klarheit“. Thema der Abstimmung sei nicht ein Pro oder Contra zum Klebefleisch gewesen. Es sei allein darum gegangen, über das Enzym Thrombin ein Votum zu fällen. Diesen Stoff



Aus vielen Einzelteilen kann ein neues Stück Fleisch entstehen. Notwendig hierfür ist ein Fleischkleber – zum Beispiel das Enzym Thrombin. Die EU-Volksvertreter lehnen es ab. FotO: dpa

haben die unabhängige Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schließlich als nicht gesundheitsgefährdend eingestuft. Außerdem habe der Kommissionsvorschlag eine Etikettierung vorgesehen, die bei ähnlichen Präparaten keine Pflicht sei. So hätte jeder Verbraucher selbst entscheiden können, ob er das Produkt



kauft oder nicht, sagt Mayer. Groote hingegen erklärt: Das Verfahren sei nicht nur unappetitlich, sondern trotz der EFSA-Einschätzung durchaus „gesundheitlich nicht unbedenklich“. Sein Argument: Die vielen Einzelteile mit ihrer größeren Oberfläche haben ein viel größeres Risiko, von Salmonellen und Bakterien

befallen zu werden. Die Entscheidung, ob Thrombin als „Kleber“ in Lebensmitteln verwendet wird, obliegt derzeit den nationalen Behörden in den einzelnen Mitgliedsstaaten. Der Vorschlag der Kommission sollte abklären, ob Thrombin als Zusatzstoff der Regulierung auf EU-Ebene unterliegt. Eine Zulassung ist nur möglich, wenn es zum Nutzen der Verbraucher ist und sie nicht in die Irre führt.