

EU: Klarere Kennzeichnung von Geflügelfleischprodukten

Das Europaparlament unterstützt einen Vorschlag der Europäischen Kommission, die Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch auszudehnen.

Nach dem Vorschlag der Kommission sollen künftig Verarbeitungsprodukte wie mariniertes Fleisch nur noch dann als «frisch» verkauft werden dürfen, wenn sie zu keinem Zeitpunkt gefroren waren und kontinuierlich zwischen minus 2 °C und plus 4 °C gelagert wurden. Für unverarbeitete Produkte ist diese Kennzeichnung bereits seit 1991 Pflicht.

Über den Entwurf der Kommission hinaus verlangen die Abgeordneten auf den Etiketten eine obligatorische Herkunftsangabe des Fleisches, um den Konsumenten eine informierte Wahl zu ermöglichen. Ferner soll das Schlachtdatum angegeben werden. Mit der Stellungnahme des Parlaments ist der Weg für eine Abstimmung im EU-Agrarministerrat frei.

Ausserdem nutzten die Parlamentarier die Gelegenheit, um nochmals ihrer Ablehnung der antimikrobiellen Behandlung von Geflügelfleisch mit Chlorverbindungen Ausdruck zu geben. Die Praxis des Chlorbads, über deren Zulassung im vergangenen Jahr auf Druck der Vereinigten Staaten diskutiert wurde, lehnten die EU-Agrarminister im Dezember 2008 einstimmig ab. Die USA hatten auf die Zulassung entsprechender Verfahren gedrängt, um mehr Geflügelfleisch nach Europa exportieren zu können.