



Zur Diskussion um ein Transatlantisches Freihandelsabkommen:
Unterschiedliche Hygienestandards bei der Geflügelfleischerzeugung
in der EU und den USA

Position der deutschen Geflügelwirtschaft

Um einen vorbeugenden Verbraucherschutz auf hohem Niveau für Geflügelfleisch innerhalb der Europäischen Gemeinschaft zu erreichen, sind in den letzten Jahren verschiedene europäische Verordnungen erlassen worden. Der Fokus der Rechtsetzung liegt dabei auf dem Bekämpfen der von Tier auf Mensch übertragbaren Infektionskrankheiten (Zoonosen). Gemäß dem Prinzip „vom Stall bis zum Teller“ sind alle Stufen entlang der Produktionskette in diesen Prozess eingebunden.

Gemeinsame europäische Salmonellenbekämpfung

Mit der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 *zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern* ist die Grundlage für eine gemeinsame europäische Salmonellenbekämpfung gelegt worden. Der Anwendungsbereich der Verordnung umfasst das Zuchtgeflügel, Legehennen, Masthähnchen und -puten. Dabei muss der Anteil der positiv auf *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* getesteten Herden unter 1 % liegen. Der Zoonosentrendbericht 2011 der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) weist für Deutschland einen Anteil von 0,2 % bzw. 0,4 % Masthähnchen- und Mastputenherden auf, bei denen eine oder beide der oben genannten Salmonellen-Serovare nachgewiesen wurden.

Durch die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 *über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel* wird sichergestellt, dass das hohe Schutzniveau auf der Erzeugerstufe auch beim Schlachten und Zerlegen der Tiere aufrechterhalten wird. So darf Geflügelfleisch, welches an den Endverbraucher abgegeben wird, nicht mit den beiden oben genannten Salmonellen-Serovaren belastet sein.

Oberflächenbehandlung von Geflügelfleischerzeugnissen nur mit Trinkwasser

In diesem Kontext ist auch die Vorgabe der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 *mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs* zu sehen, nach der zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs kein anderer Stoff als Trinkwasser verwendet werden darf. Damit soll zusätzlich sichergestellt werden, dass die Zoonosenbekämpfung innerhalb der EU tatsächlich in den Vorstufen und nicht am Endprodukt stattfindet.



Hohe Hygienestandards entlang der gesamten Prozesskette

Hygienestandards und Verbraucherschutz sind – im Gegensatz zu Einfuhrzöllen oder Subventionen – in keiner Weise nichttarifäre Handelshemmnisse, sondern Ausdruck einer gelebten, eigenständigen „Lebensmittelkultur“. Hohe Hygienestandards entlang der gesamten Prozesskette vom Brutei bis zum Schlachtkörper sind die Grundlage für gesunde, unbelastete Geflügelprodukte, so wie sie von den deutschen Verbrauchern gewünscht und erwartet werden. Dass das geltende europäische Lebensmittelhygienerecht kein Handelshemmnis ist, lässt sich auch daran ablesen, dass andere große geflügelfleischproduzierende Länder wie Brasilien oder Thailand problemlos in der Lage sind, den europäischen Markt zu beliefern.

Die deutsche und europäische Geflügelwirtschaft unternimmt deshalb seit Jahren innerhalb der gesamten Prozesskette erhebliche Anstrengungen, um den Verbrauchern in der Gemeinschaft solche Produkte anbieten zu können. Dies ist allerdings nur mit einem beträchtlichen organisatorischen, technischen und finanziellen Aufwand zu erreichen und führt zu deutlich höheren Entstehungskosten.

Endproduktbehandlung darf Defizite in der Hygienevorsorge nicht ausgleichen

Es ist nicht zu akzeptieren, dass eine Endproduktbehandlung Defizite in der Hygienevorsorge und Prozessqualität ausgleichen kann, wobei auch das United States Department of Agriculture (USDA) bestätigt, dass mit dem Einsatz chemischer Mittel nur eine Reduktion der Keimbelastung von Geflügelfleisch, nicht aber eine Keimfreiheit erreicht wird. Der amerikanische Ansatz der Endproduktbehandlung führt zu deutlich geringeren Erzeugungskosten. Da auch die Tierschutzstandards in den Vereinigten Staaten geringer sind als in der Europäischen Union, würde die Einfuhr von mit antimikrobiellen Mitteln behandeltem Geflügelfleisch zu massiven Wettbewerbsverzerrungen zum alleinigen Nachteil der europäischen Wirtschaft führen und unweigerlich einen Teil der heimischen Produktion verdrängen.