



P R E S S E M I T T E I L U N G

„Hohe deutsche Standards bei Eiern und Geflügelfleisch nicht aushebeln“:

**Geflügelwirtschaft ist strikt gegen „Chlor-Hähnchen“ aus den USA
und fordert Unterstützung von Wirtschaftsminister Rösler ein**

Berlin, 29. Mai 2013. Im Zusammenhang mit den Gesprächen über ein mögliches Transatlantisches Freihandelsabkommen (TAFTA) zwischen der EU und den USA warnt die deutsche Geflügelwirtschaft davor, durch eine Öffnung des europäischen und deutschen Marktes für US-Importprodukte extrem ungleiche Standards in der Erzeugung von Geflügelfleisch und Eiern zuzulassen. „Die hohen deutschen Erzeugungsstandards dürfen nicht durch den Import von US-Ware mit deutlich niedrigeren Standards ausgehebelt werden“, fordert Rainer Wendt, Vizepräsident des Zentralverbandes der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG) und Vorsitzender des Bundesverbandes bäuerlicher Hähnchenerzeuger (BVH). Mit dieser Forderung reagiert Wendt auf eine Äußerung von Bundeswirtschaftsminister Philipp Rösler, der in einem Artikel der Tageszeitung „Die Welt“ vom Montag dieser Woche in Bezug auf die in den USA anders als in Deutschland übliche chemische Behandlung von Geflügelfleisch mit einem Chlorbad mit der Bewertung zitiert wird, der eine Standard sei „nicht besser oder schlechter als der andere, sondern nur anders“.

„Chemikalienbad ist für ein Naturprodukt wie Geflügelfleisch absolut undenkbar“

Dieser Einschätzung widerspricht die deutsche Geflügelwirtschaft vehement: Äußerst kritisch sehen die deutschen Geflügelfleischerzeuger die in den USA gängige Praxis der Behandlung von Geflügelfleisch mit einem Chlorbad. „Ein solches Chemikalienbad für ein Naturprodukt wie Hähnchen- oder Putenfleisch ist in Deutschland absolut undenkbar, und das völlig zu Recht“, sagt Rainer Wendt. Entsprechend deutlich ist die deutsche Geflügelwirtschaft mit ihrer Forderung: „Es darf kein chemisch behandeltes Geflügelfleisch aus den USA auf den deutschen oder europäischen Markt gelangen, und hier erwarten wir auch die volle Unterstützung durch den deutschen Bundeswirtschaftsminister.“ Unverständnis für die Haltung Röslers formuliert der ZDG-Vizepräsident insbesondere vor dem Hintergrund, dass sich auch das EU-Parlament in der vergangenen Woche klar gegen künftige Importe von „Chlor-Hähnchen“ ausgesprochen hatte. „Das ist die einzig richtige und vernünftige Lösung“, so Wendt, „zum Schutz der Verbraucher, aber auch zum Schutz der heimischen Erzeugung mit ihren hohen Standards.“



Deutsche Geflügelwirtschaft setzt auf höchste Hygienestandards

Man müsse auf höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards innerhalb der gesamten Erzeugungskette nach dem Grundsatz der Prozessqualität setzen – wie es für die Geflügelfleischerzeugung in Deutschland und der EU selbstverständlich ist. Es sei daher absolut nicht im Sinne des deutschen Verbrauchers, wenn die US-amerikanische Industrie durch die Endproduktbehandlung mit Chemikalien versuche, niedrigere Erzeugungsstandards und mangelnde Prozessqualität auszugleichen, kritisiert Wendt. Die deutsche Geflügelwirtschaft setzt auch künftig auf natürlich produziertes und naturbelassenes Geflügelfleisch und bietet Handel und Verbrauchern heimische Geflügelfleischprodukte, zu erkennen an der „DDD“-Kennzeichnung für Schlupf, Aufzucht und Schlachtung in Deutschland.

Auch Eierwirtschaft ist besorgt: „Verlässliche Kennzeichnung umso wichtiger“

Auch die deutsche Eierwirtschaft zeigt sich angesichts der zunehmenden Importe von Schaleneiern und Eiprodukten aus den USA sehr besorgt. Ein Unterlaufen deutscher Haltungsstandards stellt Dr. Bernd Diekmann fest, ZDG-Vizepräsident und Vorsitzender des Bundesverbandes Deutsches Ei (BDE): „In den USA gelten für die Haltung von Legehennen deutlich niedrigere Standards als in Deutschland. In den USA dominiert die konventionelle Käfighaltung mit weniger als 500 Quadratzentimetern Fläche pro Tier.“ Nicht zuletzt vor diesem Hintergrund sei eine verpflichtende Kennzeichnung von Herkunft und Haltungsform seit langem überfällig, fordert der BDE – und dies nicht allein für Eiprodukte wie Flüssigei oder Eipulver, sondern auch für Eier als Zutat in verarbeiteten Lebensmitteln. Immerhin machen verarbeitete Eier rund 50 Prozent des Eierverbrauchs aus. Diekmann: „Die Politik muss nun endlich die Pflichtkennzeichnung von Herkunft und Haltungsform bei Eiprodukten und Eiern in verarbeiteten Lebensmitteln einführen.“ Bislang gilt diese Kennzeichnungspflicht nur für Schaleneier.

Über den ZDG

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. vertritt als berufsständische Dach- und Spitzenorganisation die Interessen der deutschen Geflügelwirtschaft auf Bundes- und EU-Ebene gegenüber politischen, amtlichen sowie berufsständischen Organisationen, der Öffentlichkeit und dem Ausland. Die rund 8.000 Mitglieder sind in Bundes- und Landesverbänden organisiert. Die deutschen Hähnchenhalter sind im Bundesverband bäuerlicher Hähnchenerzeuger e.V. (BVH) organisiert, die deutschen Legehennenhalter im Bundesverband Deutsches Ei e.V. (BDE). Beide Verbände sind Mitglieder im ZDG.

Pressekontakt:
ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.
Christiane von Alemann
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin
Tel. 030 288831-40
Fax 030 288831-50
E-Mail: c.von-alemann@zdg-online.de
Internet: www.zdg-online.de