

Antrag

Fraktion der FDP

Hannover, den 15.07.2014

Verbraucherschutzstandards zum Schutz der Bevölkerung erweitern - Klare Informationen über Qualität und Gesundheitsstatus der Produkte garantieren

Der Landtag wolle beschließen:

Entschließung

Die Europäische Union und speziell die Bundesrepublik Deutschland haben sehr hohe Verbraucherstandards. Diese gilt es, als Mindeststandards zu erhalten. Ziel muss es darüber hinaus sein, diese Standards zu erweitern, wenn es neue Erkenntnisse für einen noch besseren Verbraucherschutz gibt.

Auf Basis einer umfassenden und transparenten Produktkennzeichnung können die Verbraucher auch bei unterschiedlichen Produktionsverfahren eigenverantwortlich entscheiden, welche Produkte sie konsumieren möchten.

Die Kunden müssen möglichst verlässliche und klare Informationen über die Qualität und den Gesundheitsstatus der von ihnen erworbenen Produkte erhalten können. Nur so können sie sich in einem freien Markt bei einer möglichst großen Warenvielheit eigenverantwortlich für ein Produkt entscheiden.

In den Vereinbarungen des geplanten Freihandelsabkommens zwischen der Europäischen Union und den USA (TTIP) müssen die europäischen Standards beim Verbraucherschutz uneingeschränkt gewährleistet werden. Ziel eines solchen transatlantischen Freihandelsabkommens muss die Schaffung eines verlässlichen und klaren Rechtsrahmens sein, der durch transparente Regelungen und Anforderungen größtmögliche Wahlfreiheit für die Verbraucherinnen und Verbraucher garantiert. Es muss oberste Priorität haben, dass Lebensmittel gesund sind.

So kann beispielsweise eine Desinfizierung von Geflügelfleisch durch Chlordioxid zur Verbesserung der Verbrauchergesundheit beitragen, da durch diesen Vorgang Keime abgetötet werden, die gesundheitsgefährdend sein können. Aus demselben Grund werden in vielen Ländern, auch in der EU, Lebensmittel mit ionisierender Strahlung behandelt. Diese Bestrahlungsbehandlung gilt als sicher und ungefährlich und ist eine wirksame Methode zur Abtötung von Mikroorganismen, wie beispielsweise des EHEC-Erregers.

Der Landtag fordert die Landesregierung daher auf,

1. die Erweiterung von Verbraucherschutzstandards zum Wohle der Bevölkerung voranzutreiben,
2. sich bei der Bundesregierung für die Erlaubnis alternativer Behandlungsmöglichkeiten wie beispielsweise der Behandlung mit Chlordioxid oder ionisierender Strahlung einzusetzen, wenn dadurch gesundheitliche Vorteile erreicht werden können,
3. eine möglichst große Warenvielheit zu gewährleisten,
4. eine umfassende Kennzeichnungspflicht zu gewährleisten, um der Bevölkerung eine echte Wahlfreiheit zu garantieren,
5. klare Informationen über Qualität und Gesundheitsstatus der Produkte zu garantieren.

Begründung

Das geplante Freihandelsabkommen zwischen der Europäischen Union und den USA (TTIP) hat eine kontroverse Debatte ausgelöst. Besonders intensiv wurde über die sogenannten Chlorhähnchen diskutiert, also Hähnchen, die zum Zwecke der Entkeimung mit Chlordioxid desinfiziert werden. Nachdem zunächst vor einer Aufweichung der europäischen Standards gewarnt wurde, haben zuletzt immer mehr Wissenschaftler auf die Vorteile amerikanischer Verfahren hingewiesen. Experten des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) sprachen sich kürzlich etwa dafür aus, auch in Deutschland die Behandlung von Geflügelfleisch mit Chlorverbindungen als zusätzliche Maßnahme zur Verbesserung der hohen Erzeugungsstandards einzuführen, da sie die Abtötung der Keime durch Chlor als geeignetes Mittel zum Schutz der Gesundheit der Konsumenten bewerten.

Ebenso äußerte sich Prof. Reinhard Fries, Leiter des Instituts für Fleischhygiene und -technologie an der Freien Universität Berlin, der in einem Interview mit Report Mainz sagte: „Die Behandlung von Geflügelfleisch mit Chlorverbindungen ist von Vorteil, weil wir damit eine weitere Möglichkeit haben, Mikroorganismen auf Geflügel und auf anderen Schlachtkörpern unter Kontrolle zu halten“.

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz sagte zur Bestrahlung von Lebensmitteln: „Der Verbraucher kann durch die Kennzeichnungspflicht bestrahlte Lebensmittel erkennen und gegebenenfalls vermeiden. Zudem sind nur wenige Lebensmittel in Deutschland zugelassen, die Beanstandungsquote ist gering und das Verfahren gilt als sicher und ungefährlich. Das Bundesamt für Verbraucherschutz hält die Nährstoffverluste für unwesentlich. Bei der Bestrahlung werden Inhaltsstoffe wie Kohlenhydrate, Proteine, Fettsäuren, Vitamine in geringem Umfang abgebaut. Dies ist zwar messbar, hat aber keine wichtige Bedeutung für den Gehalt an Nährstoffen. Lediglich Mineralstoffe bleiben völlig unbeeinflusst“. Die World Health Organisation WHO empfiehlt die Bestrahlung von Lebensmitteln aus hygienischen Gründen z. B. für Geflügelfleisch.

Christian Grascha
Parlamentarischer Geschäftsführer