

## EU-Streit um den Schinken

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Mittwoch, 14. Juli 2010 um 18:38 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 14. Juli 2010 um 19:01 Uhr

---



Klebefleisch-Skandal

***Klebeschinken oder zusammengefügte Fleischteile -***

***das ist die Frage***

**Interview mit Rio Praaning, Brüsseler Repräsentant von Ajinomoto, einem Enzymhersteller, dessen Produkte das möglich machen**

**Von HELMUT HETZEL**

F: Herr Praaning, Sie vertreten **Ajinomoto**, ein Unternehmen, das **Transglutaminase (TG)** herstellt. Das ist ein Lebensmittel-

**Enzym**

das in Verbindung mit dem neuesten Klebefleisch-Skandal um Schinken steht. Es sollen Fleischstücke mit Hilfe von Enzymen zu „Klebeschinken“ zusammengefügt worden sein. Wie geht das eigentlich?

A: Das Enzym Transglutaminase oder TG ist im menschlichen wie im tierischen Körper sowie in Pflanzen enthalten. Eigentlich kommt TG in vielen normalen Nahrungsmitteln vor. Auch aus historischer Sicht kann man sagen, dass die Menschen immer mit diesem Enzym in Kontakt waren. Das Enzym wirkt als Katalysator. **Es ist also kein(!) Kleber.** TG verbessert die Struktur

## EU-Streit um den Schinken

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Mittwoch, 14. Juli 2010 um 18:38 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 14. Juli 2010 um 19:01 Uhr

---

von vielen unterschiedlichen Lebensmitteln, die

### **Proteine**

enthalten können.

*TG hilft auch dabei, die Proteine von Fleisch- oder Fischstücken zu verbinden. Anders als viele andere Produkte ist es natürlich und daher sicher für den Verbraucher*

F: Die Verbraucher, aber auch die Bauern sind wütend. Sie meinen auf den Verpackungen müsse klar gekennzeichnet sein, was man kauft - echten Schinken oder Klebeschinken. Steht Ajinomoto dazu?

A: Schon 2009 beschäftigte sich Ajinomoto mit der Frage, wie man Verbraucher über den Einsatz von TG informieren könnte. Im Auftrag von Ajinomoto haben wir diese Fragestellung untersucht und den Kontakt zu den Verbrauchern und den Verbraucherverbänden gesucht. Dazu wurde eine Meinungsumfrage mit detaillierten Fragen im Internet veröffentlicht. Wir haben festgestellt, dass die Verbraucher eine passende Kennzeichnung auf den Etiketten der Endprodukte wünschen. Wenn dies eindeutig und ordnungsgemäß auf den Etiketten angegeben ist, sind sie auch bereit, diese Produkte wie Fisch und Fleisch, die mit TG hergestellt wurden, zu kaufen. **Denn damit kann man auch vermeiden, dass gutes Fleisch oder Fischteile vergeudet werden.** Wir haben verschiedene Formen der Etikettierung getestet. „Zusammengefügte Fleischteile“ (Combined meat parts) war die bevorzugte Etikettierung.

F: Und warum wurde dann nicht gleich entsprechend etikettiert und auf die Verwendung von TG im Fleisch hingewiesen?

A: Ajinomoto präsentierte die Ergebnisse der **EU-Kommission** und den EU-Mitgliedsländern. Das ist schon einzigartig, denn normalerweise bitten Unternehmen nicht, um Kennzeichnung/Etikettierung, wenn ihre Produkte verwendet werden. Die EU übernahm den Vorschlag von Ajinomoto und schlug ihrerseits vor, dass der **Etikettenhinweis „Zusammengefügte Fleischteile“ auf freiwilliger Basis** verwendet werden könne. Das ist wesentlich besser als den Namen eines Produkts auf dem Etikett zu verwenden, weil das für niemanden sofort verständlich wäre. Unglücklicherweise wurde diese von der EU empfohlene Etikettierung in Deutschland nicht verwendet als ein TV-Sender von Falschinformationen der Fleischproduzenten sprach und über die Irreführung der Verbraucher berichtete.

## EU-Streit um den Schinken

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Mittwoch, 14. Juli 2010 um 18:38 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 14. Juli 2010 um 19:01 Uhr

---

F: Nach dem BSE-Skandal, dem Gammelfleisch-Skandal nun der Klebeschinkenskandal. So langsam kann einem der Appetit an Fleischprodukten vergehen. Ist diese Fleisch-Klebemethode mit Hilfe von Enzymen wie Transglutaminase gesundheitsschädlich?

A: Alle Wissenschaftler stimmen darin überein, dass **Transglutaminase** absolut sicher, gesundheitlich unbedenklich und effektiv ist. Das Enzym ist schon seit langer Zeit von Behörden in EU-Mitgliedsländern zum Verzehr zugelassen.

**Ajinomoto plädiert nun dafür, die Etiketten der Endprodukte obligatorisch mit dem Hinweis „Zusammengefügte Fleischteile“ zu versehen**

. Aus drei Gründen: Verbraucher sollten erstens wissen, dass teure Fleischteile auch wegen der CO<sub>2</sub>-Emissionen nicht einfach weggeworfen werden, zweitens sollten sie darüber informiert werden, dass man durch das Zusammenfügen von kleineren Qualitätsfleischstücken noch stets qualitativ hochwertige Fleischprodukte herstellt, und drittens sollten Verbraucher in der Lage sein, gutes Fleisch billiger zu kaufen.

F: Brauchen wir neue Gesetze und eine **Etikettierungspflicht** für „geklebte“ Fleischprodukte? Schließlich will der Konsument ja wissen, was er kauft?

A: Deutschland kennt bereits eine gesetzliche Etikettierungspflicht für Nahrungsmittel, wenn sie dem Verbraucher nicht in der originalen Form präsentiert werden. Wir sind dafür, dass dieses Gesetz angewendet wird, wenn Fleischteile mit Hilfe des Enzyms TG „zusammengefügt“ werden. Das ist auch die Meinung der Mehrheit der deutschen Verbraucher.

**Eine EMNID-Umfrage ([www.transglutaminase.com](http://www.transglutaminase.com)) hat ergeben, dass 70 % aller deutschen Konsumenten die Wahl haben wollen, ob sie gewachsenen Schinken kaufen oder Schinken, der aus zusammengefügten kleineren Fleischteilen hergestellt wurde. Eine Etikettierungspflicht für „Zusammengefügte Fleischteile“ wird die Wahlmöglichkeit für den Konsumenten also erhöhen.**

F: Schmecken Sie den Unterschied zwischen echtem und „geklebtem“ Schinken? Was schmeckt besser?

A: Ich glaube nicht, dass das möglich ist. Aber wir sind gerne bereit, eine **Blindprobe** zu veranstalten, vorausgesetzt die Produkte, die probiert werden, sind entsprechend etikettiert, wie

## **EU-Streit um den Schinken**

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Mittwoch, 14. Juli 2010 um 18:38 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 14. Juli 2010 um 19:01 Uhr

---

wir das wünschen, so dass man hinterher genau sehen kann, welche Art Schinken man probiert und gegessen hat.

F: Vielen Dank für das Gespräch.

30.5.2010

/ Textende / Copyright © by HELMUT HETZEL / Den Haag