

BSE aktuell

Stand: Februar 2004

Seit Ende letzten Jahres wurde durch einen bundesweiten Datenbankabgleich bekannt, dass **in Deutschland** im Jahr 2003 nicht alle Rinder, die 24 Monate oder älter sind, nach der Schlachtung ordnungsgemäß auf BSE getestet wurden. Betroffen sind nach Angaben des Bundesverbraucherministeriums insgesamt etwa 1700 Rinder.

In Hessen ist das Fleisch von über 300 Schlachtrindern ohne BSE-Test in den Handel und möglicherweise auch auf die Teller der Verbraucher gelangt.

Die Wahrscheinlichkeit, dass ausgerechnet bei den nicht getesteten Rindern ein BSE-positives Tier dabei war, ist relativ gering, doch nicht mit Sicherheit auszuschließen. Risikomaterial wurde auch bei den nicht getesteten Rindern entfernt.

BSE-Tests und Risikomaterialien:

Seit Anfang 2001 werden alle in Deutschland geschlachteten Rinder ab einem Alter von 24 Monaten auf BSE getestet (EU-weit: 30 Monate). Die wichtigsten **Risikomaterialien** müssen bei der Schlachtung entfernt werden. Dazu zählen: Gehirn und Rückenmark, Mandeln, Schädel (mit Augen) von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen sowie die Milz und der gesamte Darm aller Altersklassen.

BSE-Tests erhöhen die Sicherheit beim Fleischeinkauf, eine 100 %ige Sicherheit bieten sie allerdings nicht.

Als wahrscheinlichste **Infektionsursache** wird immer noch kontaminiertes Tiermehl angenommen. Bei deutschen BSE-Fällen wird vermutet, dass sich bereits die Jungtiere über Milchaustauschfutter, zugekauft Kälberfutter oder Kraftfutter infiziert haben, die mit tierischen Fetten bzw. Tiermehl verunreinigt waren.

Hintergrundinformationen zu Fleisch:

- Schieres **Rindfleisch** (Muskelfleisch) gilt als wenig infektiös, selbst bei infizierten Rindern.
- Sehr gering erscheint das Risiko bei **Rindfleisch aus ökologischer Erzeugung**. Tiermehl wurde zu keinem Zeitpunkt als Futter eingesetzt. Milchaustauscher und Kraftfutter aus konventioneller Herstellung sind ebenfalls nicht zugelassen. Probleme könnten bei Umstellungsbetrieben, die auf ökologische Masttierhaltung umgestiegen sind und ihren alten Tierbestand beibehalten haben, auftreten. Da die Zeit bis zum Ausbruch der BSE-Erkrankung mehrere Jahre dauern kann, können auch Bio-Rinder erkranken. Öko-Verbände wie Bioland und Demeter vermarkten nur die Tiere, die in ihren Betrieben geboren wurden, als Öko-Rinder.
- Bei **Markenfleischprogrammen** aus der Region ist die Art des verwendeten Futters maßgeblich. Zugekaufte Milchaustauscher oder Kraftfutter könnten in der Vergangenheit mit Tiermehl bzw. tierischen



- Fetten verunreinigt worden sein. Wenn nur hofeigenes Futter verwendet wurde, ist auch dieses Fleisch sehr risikoarm.
- Bei **Schwein, Fisch und Geflügel** ist ein BSE-Erkrankungsrisiko nach derzeitigem Stand der Wissenschaft nicht gegeben.
- Wenn mit „**BSE-getestetem Fleisch**“ geworben wird, muss deutlich darauf hingewiesen werden, dass dies nicht gleichbedeutend mit „BSE- frei“ ist.

Tipps zum Fleischeinkauf:

- Fragen Sie grundsätzlich beim Rindfleischeinkauf nach BSE-getestetem Fleisch.
- Regionale Markenfleischprogramme mit Tiermehlverbot bieten ebenfalls weitgehende Sicherheit. Fragen Sie bei Markenfleischprogrammen nach dem verwendeten Futter. Es sollte ausschließlich aus eigener Produktion des Landwirts stammen.
- Die größtmögliche Sicherheit bietet zur Zeit Fleisch aus ökologischer Erzeugung (bisher kein BSE-Fall in Deutschland), denn dort war die Verfütterung von Tiermehl schon immer verboten.

Forderungen der Verbraucher-Zentrale Hessen:

- Bessere Kontrollen
- Sicherstellung lückenloser Tests
- Harte strafrechtliche Konsequenzen für Schwarzschlachter bzw. für alle, die absichtlich die Tests umgangen haben.
- Ungetestetes Fleisch, das eventuell noch im Handel ist, muss umgehend zurückgerufen werden.
- Die Namen von Erzeugern und Vermarktern sowie der illegal vermarkteten Fleischprodukte mit Chargennummern müssen offen gelegt werden.

Adressen für den Bezug von Öko-Fleisch sind in unserem **kostenlosen Öko-Einkaufsführer** zu finden. Er kann im Internet heruntergeladen werden unter www.verbraucher.de, Rubrik Ernährung. Sie können ihn auch gegen Einsendung eines adressierten und mit 1 Euro frankierten Kompaktbriefes bei uns bestellen (siehe Adresse unten, Stichwort „Öko-Einkaufsführer“. Bitte geben Sie Ihren Landkreis an).

Herausgeber:

© Verbraucher-Zentrale Hessen e.V., Große Friedberger Str. 13 - 17, 60313 Frankfurt/Main

Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers!

E-mail: VZH@verbraucher.de , Internet: <http://www.verbraucher.de>

Broschürenbestellung: Tel. 069/ 97 20 10 - 30, Telefax 0 69 / 97 20 10 - 40

Beratungstelefon Ernährung:

Dienstags von 10 - 14 Uhr unter der Telefonnummer 0190/ 87328-4 (1,86 Euro pro Minute, darin ist das Beratungsentgelt bereits enthalten)