

# presse

---

## **Ist Frischfleisch wirklich frisch?**

Zu der Diskussion, mit welchem Gasgemisch Frischfleisch verpackt wird, erklärt die verbraucherpolitische Sprecherin der SPD-Bundestagsfraktion Elvira Drobinski-Weiß:

Hygiene und Qualität beim Kauf von Frischfleisch müssen für Verbraucherinnen und Verbraucher jederzeit leicht erkennbar sein. Selbstverständlich? Leider nicht.

Hochkonzentrierter Sauerstoff in der Verpackung lässt Fleisch auch nach Tagen noch rot und frisch aussehen. Die Qualität hingegen ist zweifelhaft. Selbst das Max-Rubner-Institut bestätigt die negativen Wirkungen von hohem Sauerstoffgehalt auf Fette und Proteine und die versteckten Risiken für die Konsumenten.

Und im Bundesministerium für Verbraucherschutz? Wieder nur abwiegen.

Frau Aigner, werden Sie endlich im Sinne der Verbraucher aktiv. Klären Sie die Verbraucher über die Wirkungen der verschiedenen Gasgemische in den Verpackungen auf und regeln Sie eine klare Kennzeichnung.