

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

und

Mag.^a Astrid Zeller

Leiterin Lebensmittelaufsicht OÖ

24. August 2017

zum Thema

**„Skandal um Insektengift Fipronil in Eiern – welche
Konsequenzen braucht es jetzt – Ergebnisse des Runden
Tisches und aktuelle Entwicklungen“**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

„Skandal um Insektengift Fipronil in Eiern – welche Konsequenzen braucht es jetzt – Ergebnisse des Runden Tisches und aktuelle Entwicklungen“

Die aktuelle Zwischeninformation zeigt:

In Oberösterreich sind nach wie vor keine Frischeier betroffen, gefunden wurden bisher lediglich Spuren von Fipronil in Eiprodukten – die aber in Lebensmitteln absolut nichts verloren haben. Jetzt geht es neben der Fortsetzung der Kontrollarbeit um das Ziehen der Konsequenzen aus dem Eierskandal: bei einem Runden Tisch wurden gestern Abend fünf konkrete Maßnahmen erarbeitet, die nun dem Landwirtschaftsminister für ein EU-Reformpaket vorgeschlagen werden.

Aktuelle Informationen über die Messergebnisse in Österreich und Oberösterreich

Von den oberösterreichischen Lebensmittelaufsichtsorganen wurden bis dato 36 Verdachtsproben gezogen und wurden bzw. werden in der AGES auf Fipronil untersucht.

Mit Information und Stand 21.08.2017 durch die AGES wurden von Betrieben sechs private Eigenkontrolluntersuchen in Auftrag gegeben.

Somit wurden und werden derzeit in Summe 42 Proben auf Fipronil untersucht:

- Zwei amtlich gezogene Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, das heißt es wurden Fipronil – Werte von mehr als 0,005 mg/kg nachgewiesen, diese Produkte (einmal

Vollei flüssig und einmal gekochte und geschälte Eier) wurden aus nicht – österreichischen Eiern hergestellt.

- In drei amtlich gezogenen Proben wurde Fipronil nachgewiesen, jedoch waren diese Werte unter dem Rückstandshöchstgehalt und waren daher nicht zu beanstanden.
- Eine private Eigenkontrolluntersuchung wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Es wurde Fipronil über der Beanstandungsgrenze nachgewiesen.
- Für sechs amtliche Proben liegt noch kein Ergebnis vor.

Weiterer gefährlicher Wirkstoff wird untersucht

Kürzlich bestätigte die belgische Lebensmittelaufsicht den Fund von Amitraz in zwei Proben des in den betroffenen Hühnerställen verwendeten Desinfektionsmittels Dega 16.

Amitraz ist ein Pestizid, das zur Milbenbekämpfung bei Haustieren eingesetzt wird. Als Pflanzenschutzmittel ist es seit 2008 EU-weit nicht mehr zugelassen. Ob der Wirkstoff in die Eier gelangte, wird derzeit überprüft. Von der AGES werden nun alle Proben zusätzlich auch auf Amitraz untersucht. Ergebnisse dazu liegen noch nicht vor.

Die bisherige Zwischenbilanz der AGES für gesamt Österreich

(Quelle: ages.at)

Mit Stand vom Montag (21. August) sind 184 Proben zur Untersuchung in die AGES gelangt.

In 21 Proben aus dem Großhandel wurde Fipronil nachgewiesen. Es handelt sich dabei um Eiprodukte wie Flüssigei, Eigelb, Eiweißpulver, Vollei, gekochte und geschälte Eier, etc. Die Produkte stammen aus Deutschland, Niederlanden, Dänemark und Belgien.

In Summe sind rund 83 Prozent der Proben frei von Fipronil.

Fipronil ist ein Breitspektrum-Insektizid. Dieses Insektizid wird beispielsweise in der Veterinärmedizin zur Bekämpfung von Flöhen und Zecken bei Hunden und Katzen (Haustieren) verwendet.

Es ist jedoch als Arzneimittel für die Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten.

In Massentierhaltungen von tausenden Hennen wurde es nun allerdings gegen einen Parasiten, die Rote Vogelmilbe, breitflächig als Desinfektionsmittel im Stall eingesetzt, die Hennen hatten das Insektizid im Körper aufgenommen und später ins Ei abgegeben.

Laut europäischer gesetzlicher Regelung ist ein Rückstandshöchstgehalt von 0,005 mg/kg Fipronil erlaubt. Diesen Höchstwert haben insgesamt zehn Proben überschritten. Diese Produkte dürfen somit nicht in Verkehr gebracht werden.

Fipronil ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand nicht krebserregend und erbgutschädigend. Es kann beim Menschen neurotoxisch wirken. In höheren Dosen führt es zu Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen, bis hin zu Lähmungserscheinungen.

Bei den Mengen, die bisher in den Eiern (Niederlande, Deutschland) gefunden wurden, ist von keiner gesundheitlichen Beeinträchtigung für Menschen auszugehen.

Ausbreitung immer breiter in ganz Europa

Immer breitere Kreise zieht der Eierskandal. Mittlerweile sind bereits 17 EU-Staaten betroffen. Alleine Niedersachsen spricht von insgesamt bis zu 35 Millionen verdächtiger Eier im eigenen Bundesland. Mit der großen Verbreitung der belasteten Eier hat sicherlich auch die immer stärkere

Fremdvergabe (u.a. für Reinigung) in der großindustriellen Massentierhaltung zu tun.

Zwei gute Nachrichten für Österreich

In Österreich gelegte Eier sind bislang, so wie generell auch Frischeier, nicht betroffen. Das spricht für die eigenen Strukturen, aber auch für die Sinnhaftigkeit der sehr guten Kennzeichnung von Frischeiern. Und: die bisher in Oberösterreich gemessenen Fipronilkonzentrationen sind sehr gering. Nach der Bewertung der Expert/innen der AGES sind bei diesen Konzentrationen Gesundheitsgefährdungen auszuschließen.

Runder Tisch auf Einladung von Konsument/innenschutz-Landesrat Anschober

Um auf eine sachliche und präzise Weise über Konsequenzen aus dem Eierskandal zu beraten, hat Konsumentenschutzlandesrat Anschober am Mittwochabend Vertreter/innen der Gastronomie, der Landwirtschaft, des Lebensmittelhandels, der Wirtschaftskammer sowie des Konsumentenschutzes zu einem Fachgespräch eingeladen, das sehr konstruktiv verlaufen ist. Nach dieser Beratung sieht Anschober fünf Punkte als notwendige Konsequenzen:

Forderungen als Antwort auf die Krise - der 5-Punkte Plan

1. Verbesserungen beim europäischen Schnellwarnsystem durch deutlich höhere Strafen für jene, die nicht, unzureichend oder nicht sofort in das Schnellwarnsystem einspeisen bzw. andere Mitgliedsstaaten informieren
2. Einsetzung einer EU-Taskforce zur Überprüfung des europäischen Kontrollnetzes zur Ausarbeitung von Optimierungsvorschlägen

3. Einleitung einer schrittweisen europaweiten Agrarwende weg von der großindustriellen Massentierhaltung durch ein klares europaweites Verbot aller Formen von Käfighaltung und die Durchsetzung klarer einheitlicher Mindeststandards für den Tierschutz in der EU. Stärkung der österreichischen Eigenversorgung (derzeit bei 86%) ua auch durch den Aufbau von Verarbeitungsstrukturen.
4. Auftrag des EU-Rats an die Kommission, innerhalb eines Jahres ein Modell für eine einfache, praktikable und unbürokratische Kennzeichnung von Eiprodukten über die aktuelle Frischeierkennzeichnung hinausgehend unter Einbeziehung der hauptbetroffenen Seiten Landwirtschaft, Gastronomie, Lebensmittelwirtschaft und Konsument/innenschutz zu erarbeiten. In der Zwischenzeit Appell zur Ausweisung der Eierherkunft bei Gastronomen, so wie dies bereits vielfach gerade von traditioneller Gastronomie und Hotellerie verwirklicht wird und Start einer besseren Steuerung in Richtung regionaler Qualität beim öffentlichen Einkauf (Spitäler, Schulen etc).
5. Verstärkte Konsument/inneninformation von Schulen bis breite Öffentlichkeit über die Möglichkeiten von bewusstem Konsum, zur Stärkung der Transparenz und positiv arbeitenden Landwirten, Gastronomen und Lebensmittelwirtschaft. U.a. Appell an die Konsument/innen, bei nicht vorhandener Ausweisung beim Gastronomen nachzufragen, von wo Eier etc stammen.

Es braucht eine starke Allianz der Betroffenen (Konsument/innen, Landwirt/innen, Gastronomie und Lebensmittelwirtschaft) gegen Preisdumping. Denn Lebensmittel, die so gut wie nichts kosten, können auch keine wertvollen Inhaltsstoffe besitzen.