

EU will gegen zwei Qualitäten vorgehen

Straßburg. Das Streitthema „Doppelqualität“ hat Eingang in die „Rede zur Lage der Union“ von Jean-Claude Juncker gefunden. „In einer Union der Gleichen kann es keine Verbraucher zweiter Klasse geben. Ich werde nicht akzeptieren, dass den Menschen in manchen Teilen Europas qualitativ schlechtere Lebensmittel verkauft werden als in anderen, obwohl Verpackung und Markenkennzeichnung identisch sind“, so der EU-Kommissionspräsident am Mittwoch. Ungarn hätten nicht weniger Fleisch in Fleischgerichten oder Tschechen weniger Kakao in der Schokolade verdient. Juncker griff damit den Vorwurf aus den Visegrad-Staaten auf, große Hersteller würden in Osteuropa zweitklassige Rezepturen verwenden. *lz 37-17*

Ein E-Lader pro Parkplatz als Pflicht

Brüssel. Laut dem Umweltausschuss des EU-Parlaments soll auf jedem gewerblichen Parkplatz ab zehn Stellplätzen eine E-Ladestation errichtet werden; bei Neubau oder größeren Instandsetzungen soll zudem jeder dritte Stellplatz mit Leerrohren ausgestattet werden. Die EU-Kommission hatte zuvor gefordert, jeden zehnten Stellplatz mit einer E-Säule zu versehen (*lz 36-17*). „Wir haben uns dafür eingesetzt, alternativ Leerrohre vorzusehen, da heute unklar ist, in welchem Umfang Ladestationen benötigt werden“, sagt

Fipronil-Skandal beschäftigt die Labore

Bundesweites Überwachungsprogramm für eihaltige Produkte und Eigenkontrollen führen zu zahlreichen Rücknahmen

Berlin. Kritiker sprechen von Aktionismus und einem politischen Wettbewerb um Positivbefunde. Der Fipronil-Skandal wird Branche und Politik noch lange beschäftigen. Das Ausmaß der Rücknahmen ist derzeit noch nicht absehbar.

Der Fipronil-Fall ist noch längst nicht verarbeitet. EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis gelobte am Montag vor dem EU-Parlament, zeitnah Verbesserungen in der Kommunikation und beim EU-Schnellwarnsystem (RASFF) anzugehen.

Während die betroffenen Ei-Charngen längst aus den Regalen des Handels verbannt sind, verlagert sich das Fipronil-Problem auf Produkte, in denen belastete Eier verarbeitet werden. „Aufgrund der langen Haltbarkeit der betroffenen Erzeugnisse wird das Thema Fipronil die Branche noch lang beschäftigen“, prognostiziert Michael Lendle, Geschäftsführender Gesellschafter der AFC Risk & Crisis Consult. „Wie viele Produkte betroffen sind, kann derzeit nicht abgeschätzt werden“, so der Krisenberater.

Im Rahmen des vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordinierten Überwachungsprogramms für eihaltige Produkte sollen bis zum Jahresende bundesweit rund 800 Proben ausgewertet werden. Stand Anfang dieser Woche wurden dem BVL vorläufige Ergebnisse von 389 Proben



Belastung: Das Insektengift hinterlässt seine Spuren auch in eihaltigen Produkten.

übermittelt. „Von diesen waren 336 negativ, in 53 Proben wurden Rückstände von Fipronil gefunden“, so ein Sprecher des Bundesernährungsministeriums gegenüber der LZ. Immerhin 24 dieser Proben wiesen eine Fipronilmenge auf, die über dem zulässigen Rückstandshöchstgehalt lag. Für sie muss daher eine stille Rücknahme veranlasst werden. Ein öffentlicher Rückruf war bislang mangels Gesundheitsgefahr in keinem Fipronil-Fall erforderlich.

Der im Wahlkampf stehende niedersächsische Agrarminister Christian Meyer (Die Grünen) hat zusätzlich zum bundeseinheitlichen Überwachungskonzept noch ein eigenes Monitoring-Programm aufgesetzt.

Die behördlichen Untersuchungen markieren aber nur die Spitze der Eisberges. Hersteller veranlassen in großem Umfang Eigenkontrollen – teils auf Druck des Handels. „Die Labore können sich vor Aufträgen nicht retten“, sagt ein Insider. Nach LZ-Informationen wurde Fipronil dabei auch in Produkten nachgewiesen, die im April 2016 verarbeitet wurden – mehr als ein Jahr bevor die belgischen Behörden auf das Problem aufmerksam wurden.

„Leider reagieren Abnehmer und Hersteller von Ei-Produkten irrational und verlangen Freiheit von Fipronil oder reagieren kopflos, ohne den jeweiligen Befund zu verifizieren“, kritisiert der Münchener Lebensmittelrechtsexperte Alfred Hagen Meyer.

Für Handel und Hersteller stellt sich derzeit die Frage, wie mit Fipronil-Belastungen unterhalb des Grenzwertes für verkehrsfähige Produkte umgegangen werden soll. Sie dürfen vertrieben werden und können völlig unbedenklich konsumiert werden. Mediales Ungemach droht dennoch, etwa wenn NGOs künftig eigene Untersuchungen nach dem Beispiel der Mineralölrückstände (MOSH/MOAH) durchführen sollten.

„Wir beziehen Eier und Produkte mit Eierzeugnissen nur von Lieferanten, die uns nachweisen können, dass die Eier frei von Fipronil sind“, betont die Rewe Group auf LZ-Anfrage. „Die Werte müssen unter dem Rückstandshöchstgehalt von 0,005 mg/kg liegen.“ Aldi Süd und Nord forderten Lieferanten von Produkten mit nennenswerthem Ei-Anteil auf, diese auf Fipronil untersuchen zu lassen. „Etwaige Auffälligkeiten müssen uns unverzüglich gemeldet werden“, so ein Sprecher. Zudem überprüft der Discounter relevante Verarbeitungsprodukte stichprobenartig selbst. „Sollten wir Kenntnis erhalten, dass in einem unserer Produkte Fipronil enthalten ist, werden wir unverzüglich reagieren“, versichert Lidl auf LZ-Anfrage zur Handhabung.

Ein Edeka-Sprecher betont, man stehe im engen Austausch mit den Lieferanten, will jedoch „aus Wettbewerbsgründen keine Auskunft zu konkreten Vereinbarungen geben“. Nicht nur in der Politik ist Fipronil offenbar ein Wettbewerbsthema. *be/lz 37-17*

FOTO: MARCEL KUSCH/PICTURE ALLIANCE