

## Statement zu den aktuellen Entwicklungen im Fipronil-Fall

**Bund für Lebensmittelrecht  
und Lebensmittelkunde e. V.**

Postfach 06 02 50  
10052 Berlin  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0  
Fax +49 30 206143-190  
bll@bll.de · www.bll.de

**Büro Brüssel**  
Avenue des Nerviers 9-31  
1040 Brüssel, Belgien

Tel. +32 2 508 1023  
Fax +32 2 508 1025

### **Zu den aktuellen Presseberichten zu verarbeiteten Lebensmitteln, in denen Fipronil nachgewiesen wurde, nimmt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde als Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft Stellung:**

Entscheidend ist: Für Verbraucherinnen und Verbraucher besteht absolut keine Gesundheitsgefahr in Sachen Fipronil. Denn laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geht von den mit Fipronil belasteten Eiern sowie den Lebensmitteln, in denen die Eier verarbeitet wurden, nach aktueller Datenlage weder eine akute noch eine chronische gesundheitliche Gefahr für Erwachsene und Kinder in Deutschland aus.

Wenn nun der Fall eingetreten sein sollte, dass Lebensmittelhersteller in Unkenntnis mit Fipronil belastete Eier vor deren Rückruf verarbeitet haben, müssen sie nachweisen können, dass das Endprodukt, also Nudeln, Mayonnaise, Eiersalat etc. den geltenden rechtlichen Anforderungen entspricht. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat Anfang August 2017 in enger Abstimmung mit den Bundesländern für Rohstoffe und verarbeitete Produkte die analytische Bestimmungsgrenze von 0,005 mg Fipronil mg/kg benannt und der Lebensmittelwirtschaft diese Vollzugslinie mitgeteilt. Die Hersteller halten sich an diese Vorgaben. Das heißt, Lebensmittel, die Fipronil-Gehalte bis 0,005 mg/kg aufweisen, sind verkehrsfähig und müssen nicht vom Markt genommen werden. Im Falle von verarbeiteten Produkten sind zur Berechnung der Verkehrsfähigkeit zusätzlich Verarbeitungsfaktoren zu berücksichtigen.

Produkte, die den rechtlichen Bestimmungen nicht entsprechen, sind nicht verkehrsfähig und dürfen somit nicht in den Verkehr gebracht werden. Sollten sich die verarbeiteten Produkte bereits im Markt befinden, so müssen sie von den Herstellern zurückgenommen werden, d. h. aus den Regalen und Lagern der Supermärkte entfernt werden. Man spricht in diesem Fall von einer stillen Rücknahme.

Mit Verwunderung nimmt der BLL zur Kenntnis, dass das Land Niedersachsen – offenbar vom Wahlkampf am kommenden Wochenende getrieben – von dieser gemeinsam von Bund und Ländern, und damit auch vom Land Niedersachsen, Anfang August 2017 verabschiedeten Vollzugslinie abweicht und plötzlich eine aus wissenschaftlichen und gesundheitlichen Gründen völlig unbegründete Nulltoleranz fordert. Es stellt sich die Frage, warum das Land Niedersachsen diese Inkonsequenz in der Vorgehensweise zeigt und damit Verbraucherinnen und Verbraucher verunsichert, obwohl überhaupt kein Grund für eine Verunsicherung gegeben ist.

Das Lebensmittelrecht differenziert zu Recht zwischen abgestuften, unterschiedlichen Instrumenten je nach Schweregrad eines Produktmangels. So besteht Konsens darüber, dass ein gesundheitsschädliches Lebensmittel, das den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, in jedem Falle öffentlich zurückzurufen ist. Bei sicheren, aber nicht rechtskonformen Lebensmitteln – wie jetzt im Fall von Fipronil\* – oder in Fällen von Qualitätsmängeln reicht dagegen eine stille Warenrücknahme aus. Dieses Instrumentarium trägt einerseits

dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und andererseits dem Verhältnismäßigkeitsgrundsatz Rechnung, da öffentliche Rückrufe bzw. Rücknahmen neben den erheblichen finanziellen Belastungen für die Unternehmen auch Wettbewerbsauswirkungen haben.

\*Die Rückrufe der Eier sind größtenteils nicht wegen einer Gesundheitsgefährdung erfolgt, sondern weil die Anwendung von Fipronil bei lebensmittelliefernden Tieren nicht erlaubt ist.

Datum: 11.Oktober 2017