

**Antwort**  
**der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Frau Hönes und der Fraktion DIE GRÜNEN  
— Drucksache 11/3839 —**

**Handel und Verarbeitung von verunreinigtem Flüssigei  
in der Bundesrepublik Deutschland**

*Der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit hat mit Schreiben vom 3. Oktober 1985 namens der Bundesregierung die Kleine Anfrage wie folgt beantwortet:*

*1. Flüssigei-Skandal in der Bundesrepublik Deutschland*

1. Seit wann genau ist der Bundesregierung und den ihr unterstellten Behörden bekannt, daß in der Bundesrepublik Deutschland zur Eiproduktherstellung verunreinigtes Flüssigei verwendet wird, das nicht der Eiprodukte-Verordnung und dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz entspricht?

Die Bundesregierung wurde Ende Dezember 1983 durch ein Bundesland von staatsanwaltschaftlichen Ermittlungen gegen die niederländische Firma van Loon bzw. gegen ihre Tochterfirma in Troisdorf u. a. wegen Verdachtes des Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften unterrichtet. Die Mitteilung wurde unverzüglich an die zuständigen obersten Landesbehörden weitergegeben.

2. Wann wurde die Kölner Zollfahndung erstmals über „Unregelmäßigkeiten“ bei Importen des niederländischen Flüssigei-Unternehmers van Loon unterrichtet, und welche konkreten Angaben enthielt diese Unterrichtung?

Das Zollfahndungsamt Köln wurde erstmals am 14. November 1983 über Unregelmäßigkeiten bei der Einfuhr von Flüssigei der

Firma van Loon unterrichtet. Danach sollte sog. „Schleudervollei“ eingeführt worden sein, das teilweise auch aus bebrüteten Eiern hergestellt worden war.

3. Trifft es zu, daß Ermittlungen der Staatsanwaltschaft Köln gegen die niederländische Firma van Loon unterbrochen wurden, nachdem der verantwortliche Staatsanwalt „unerwartet“ zu einer Bundeswehr-Reserveübung eingezogen wurde, und falls ja, wer veranlaßte dies?

Es trifft nicht zu, daß die Ermittlungen der Staatsanwaltschaft unterbrochen wurden.

4. Wann und von welchen bundesdeutschen Behörden wurde aus welchen Anlässen gegen den niederländischen Flüssigei-Lieferanten van Loon ermittelt?

Das 1983 zunächst bei der Staatsanwaltschaft Köln anhängige Verfahren gegen van Loon wurde hinsichtlich des Verdachtes wirtschaftsrechtlicher und zollrechtlicher Verstöße gemäß § 154 a bzw. § 170 Abs. 2 StPO eingestellt, hinsichtlich des Verdachtes lebensmittelrechtlicher Verstöße an die Ermittlungsbehörden in Baden-Württemberg abgegeben.

5. Warum wurden nicht schon nach dem ersten Bekanntwerden von Unregelmäßigkeiten bei in- und ausländischen Flüssigei-Lieferungen von den zuständigen Ländern und Bundesbehörden Maßnahmen ergriffen, um den Handel und die Verwendung von nicht verkehrsfähigem Flüssigei zu unterbinden?

Die Bundesregierung hat beim ersten Bekanntwerden des Verdachtes von Unregelmäßigkeiten bei Flüssigei-Lieferungen der Firma van Loon die zuständigen obersten Landesbehörden unterrichtet, die daraufhin eine verschärfte Überwachung dieser Lieferungen veranlaßt haben. Die Bundesregierung hat ferner Verbindung mit den niederländischen Behörden aufgenommen, die den Betrieb seit September 1984 unter strenge Kontrolle gestellt haben.

6. Welche Konsequenzen gedenkt die Bundesregierung aus der Tatsache zu ziehen, daß zuständige Bundesbehörden über längere Zeit hinweg untätig geblieben sind, obwohl ihnen der rechtswidrige Handel mit verunreinigtem Flüssigei und dessen Verarbeitung zu Nahrungs- und Genußmitteln bekannt war?

Der Vorwurf der Untätigkeit zuständiger Bundesbehörden trifft nicht zu.

7. Trifft es zu, daß bei Bundesbehörden schon fast ein Jahr lang eine mehr als 25 Seiten umfassende Kundenliste kursiert, die Aufschluß gibt über jene Firmen, die mit verunreinigtem Flüssigei beliefert wurden?
8. Wenn ja, wann und wo wird diese Firmenliste veröffentlicht?
9. Wann und wo werden die Namen der Lieferanten bzw. der entsprechenden Produkte mit nicht verkehrsfähigem bzw. nicht importfähigem Flüssigei bekanntgegeben?
10. Welche Garantie gibt es für die Verbraucher, daß sämtliche mit verunreinigtem Flüssigei bzw. Schleuderei hergestellten Nahrungsmittel aus dem Handel genommen werden bzw. aus dem Handel genommen worden sind?

Über alle der Bundesregierung im Rahmen staatsanwaltschaftlicher Ermittlungen bekanntgewordenen Einzelheiten, darunter auch eine Liste von Kunden der Firma van Loon, sind die zuständigen obersten Landesbehörden unterrichtet worden. Gesundheitliche Gründe für eine Veröffentlichung dieser Liste liegen nicht vor. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Landesbehörden haben die zum Schutz des Verbrauchers notwendigen Maßnahmen treffen können.

11. Wird die Bundesregierung der Forderung von Verbrauchergruppen nachkommen und C-Eier für die Verwendung in Nahrungsmitteln verbieten? Wenn nein, warum nicht?

Es gibt keinen Grund, die Verwendung von Eiern der Güteklasse C durch die Nahrungsmittelindustrie generell zu verbieten. Gleichwohl hat die Bundesregierung diesen Fall erneut zum Anlaß genommen, sich bei der Kommission der Europäischen Gemeinschaften mit allem Nachdruck für ein uneingeschränktes Verbot der Verwendung bebrüteter Eier als Lebensmittel einzusetzen.

## *II. Verunreinigungen in und Verwendung von Flüssigei sowie Konsequenzen für den Verbraucher*

1. Wieviel Tonnen Flüssigei wurden seit dem Jahr 1980 aus welchen Ursprungsländern in die Bundesrepublik Deutschland importiert bzw. wurden seit 1980 in der Bundesrepublik Deutschland zu Nahrungs- und Genußmitteln verarbeitet?

Eine Zusammenstellung ist nur für die Jahre 1982 bis 1984 verfügbar. Danach wurden die folgenden Mengen Vollei in die Bundesrepublik Deutschland eingeführt:

	1982	1983	1984
	t	t	t
Frankreich	0,3	0,2	—
Belg./Lux.	2 130,0	2 356,1	2 824,5
Niederlande	16 544,7	16 627,6	17 962,3
Großbritannien	6,9	—	—
Dänemark	15,3	—	3,2
EG zusammen	18 697,2	18 983,9	20 790,0

Norwegen	80,0	20,0	59,4
Finnland	—	284,7	43,7
Jugoslawien	—	—	2,4
CSSR	36,0	198,0	36,0
Japan	1,6	0,6	0,1
Taiwan	31,0	16,9	8,4
USA	0,1	—	—
Drittländer zusammen	148,7	520,2	150,0
insgesamt	18 845,9	19 504,1	20 940,0

2. Wieviel Tonnen des seit 1980 importierten Flüssigeis waren nach Kenntnis bzw. nach Schätzung der Bundesregierung und der ihr unterstellten Behörden für den menschlichen Verzehr nicht geeignet bzw. entsprachen nicht den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen?

Welche Menge des seit 1980 importierten Flüssigeis den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Vorschriften nicht entsprochen hat, ist nicht bekannt; auch für eine Schätzung gibt es keine Grundlage.

3. a) Ist es möglich, daß deutsche Firmen „Abfalleier“ in ein anderes EG-Land exportieren und diese Eier dann als Flüssigei in die Bundesrepublik Deutschland reimportiert werden?  
b) Wie will die Bundesregierung dies in Zukunft verhindern?

Es ist zulässig, Eier, die als Lebensmittel nicht verwendet werden dürfen, zu exportieren. Die Verwendung solcher Eier zur Herstellung von Lebensmitteln, wie Eiprodukten, ist EWG-weit verboten. Bei verbotswidriger Verwendung ist ein Reimport trotz des bei der Einfuhr geforderten amtlichen Gesundheitszertifikates nicht völlig auszuschließen, wie die Vergangenheit gezeigt hat. Es ist beabsichtigt, durch ergänzende EG-einheitliche Regelungen für Eiprodukte die Möglichkeit verbotswidrigen Handelns noch weiter einzuschränken.

4. Welche unzulässigen Inhaltsstoffe außer Eitererregern, Pharmaka, Embryoteilchen, Hühnerkot, Salmonellen usw. wurden bisher in der Bundesrepublik Deutschland bei Untersuchungen von Flüssigei sowohl aus einheimischer Produktion als auch bei importiertem Flüssigei gefunden?

Wie die für die Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden auf Anfrage mitteilen, haben aufgrund des Verdachtes des Verstoßes gegen

lebensmittelrechtliche Vorschriften vermehrt durchgeführte Untersuchungen außer im Falle van Loon keine wesentlichen Beanstandungen erbracht.

5. Wie viele Infektionen in Hühnerfarmen wurden den Überwachungsbehörden in den letzten Jahren gemeldet?

In den Jahren 1982 bis 1984 wurden auf Grund der Anzeige-/Meldepflicht Ausbrüche folgender Hühnerseuchen bekannt: drei Fälle von Newcastle-Krankheit, mehrere Fälle von infektiöser Laryngotracheitis, Marek'scher Geflügellähmung und Tuberkulose des Geflügels. Bei Hühnertuberkulose werden infizierte Tiere bzw. ganze Bestände ausgemerzt, die Erreger der genannten Viruskrankheiten sind für den Menschen nicht gefährlich.

6. Welche Medikamente sind zur Behandlung von Infektionen bei Hühnern zugelassen, und welche Metabolite sind bekannt?

Zur Behandlung von Infektionen bei Hühnern sind Tierarzneimittel mit antimikrobieller, antimykotischer, coccidiostatischer und antiparasitärer Wirkung zugelassen. Bei der Mehrzahl der Tierarzneimittel sind die Metaboliten und ihre Hauptabbauewege bekannt; sie werden bei den Rückstandsuntersuchungen in der Regel quantitativ erfaßt.

7. Was geschieht mit den Eiern der so behandelten Hühner, und wie wird deren Verbleib kontrolliert?

8. Wie wird die Einhaltung der zehntägigen Wartezeit kontrolliert?

Eier, in denen nach Art und Menge gesundheitlich unbedenkliche Rückstände enthalten sind, dürfen nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Wartezeiten für Tierarzneimittel sind nicht pauschal auf zehn Tage festgesetzt, sie sind nach den arzneimittelrechtlichen Vorschriften individuell für jedes einzelne Tierarzneimittel so bemessen, daß gesundheitlich bedenkliche Rückstände in den Lebensmitteln nicht enthalten sind. Das Arzneimittelrecht enthält umfassende Vorschriften für eine ordnungsgemäße Anwendung der Arzneimittel und für die Überwachung aller Personen und Betriebe, die am Arzneimittelverkehr teilnehmen oder Arzneimittel anwenden. Rückstandsnachweisverfahren dienen darüber hinaus der Kontrolle der in den Verkehr gebrachten Lebensmittel.

9. a) Trifft es zu, daß es – wie die Fernsehsendung „Report“ am 27. August 1985 berichtete – derzeit bei Hühnerfarmen übliche Praxis ist, Eier erst nach 18 und nicht, wie vorgeschrieben, schon nach 6 Tagen auszusortieren?
- b) Wenn ja, warum wurde bislang dagegen nichts unternommen?

Es trifft zu, daß Bruteier üblicherweise nur noch nach 18 Tagen Bebrütung geschieht – d. h. aussortiert – werden. Nach 18 Tagen geschierte Eier dürfen jedoch nach geltendem Recht nicht als Lebensmittel verwendet werden. Die in der Antwort auf die Frage I. 11 erwähnte Initiative der Bundesregierung bei der EG-Kommission hat zum Ziel, die Verwendung von bebrüteten Eiern für die Lebensmittelherstellung generell auszuschließen.

10. Was geschieht mit den bei Schlachthühnern nach der Schlachtung anfallenden „ungelegten“ Eiern?

Werden diese Eier ebenfalls in der Lebensmittelherstellung verwendet, und wenn ja, wo?

Bei der Schlachtung anfallende Eier/Eifollikel dürfen nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und unterliegen den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes.

11. Welche chemischen Zusatz- und Hilfsstoffe werden nach Kenntnis der Bundesregierung zur Herstellung und Haltbarmachung auch von „einwandfreiem Flüssigei“ verwendet, und welche Rückstandsgrenz(höchst)werte sind für diese Stoffe jeweils festgelegt?

Nach Anlage 3, Liste B, Nr. 10 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dürfen zur Konservierung von Flüssigei pro Kilogramm 10,0 g Sorbinsäure oder Benzoesäure bzw. die Natrium-, Kalium- und Calciumsalze dieser Säuren verwendet werden.

12. a) Welche Veränderungen treten durch Erhitzen oder andere Prozesse (Trocknen usw.) auf?
- b) Welche Wechselwirkungen mit verschiedenen Zusatz- und/oder technischen Hilfsstoffen sind bekannt?
- Welche Untersuchungen wurden hierzu durchgeführt?
- c) Wird die Bundesregierung die verbrauchertäuschende Bezeichnung „mit Frischei“ für Produkte mit derart bearbeitetem Flüssigei untersagen?

Durch Herstellung und Behandlung der Eiprodukte treten keine nennenswerten Veränderungen auf. Wechselwirkungen zwischen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen sind nach Auskunft des Bundesgesundheitsamtes nicht bekannt. Ob die Bezeichnung „mit Frisch-Ei“ für Lebensmittel zulässig ist, die unter Verwendung derart bearbeiteten Flüssigeis hergestellt worden sind, wird z. Z. gerichtlich überprüft.

13. Zur Herstellung welcher Nahrungs- und Genußmittel wird in der Bundesrepublik Deutschland Flüssigei verwendet?

Bei der Verwendungsvielfalt für Eiprodukte ist eine Aufzählung der Nahrungs- und Genußmittel, in denen Flüssigei enthalten ist, zwar nicht möglich, jedoch wird bei bestimmten Lebensmitteln die Verwendung durch Rechtsvorschriften, z. B. in der Fleischverordnung, eingeschränkt.

14. Wie beurteilt die Bundesregierung die Möglichkeit, die Verwendung von Flüssigei zur Herstellung von Lebensmitteln generell zu verbieten, und welche Gründe könnten gegen ein solches Verbot sprechen?

Ein generelles Verwendungsverbot für Flüssigei zur Herstellung von Lebensmitteln ist nicht zu begründen. Unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften hergestelltes Flüssigei ist ein wertvolles, gesundheitlich unbedenkliches Lebensmittel.

15. Trifft es zu, daß in der Bundesrepublik Deutschland unter der Bezeichnung „technisches Ei“ nicht mehr verkehrsfähiges (weil hygienisch hochgradig gefährliches) Flüssigei für
- kosmetische Zwecke,
  - pharmazeutische Zwecke,
  - Viehfutterherstellung (z. B. auch Hunde- und Katzenfutter)
- verwendet werden darf?

Kosmetische Mittel dürfen nicht so hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, daß sie bei bestimmungsgemäßem oder vorausgehendem Gebrauch geeignet sind, die Gesundheit zu schädigen. Spezielle Vorschriften hinsichtlich der Beschaffenheit von Flüssigei als Zusatz von kosmetischen Mitteln bestehen nicht.

Nach Angaben der Kosmetikindustrie kann zur Herstellung von kosmetischen Mitteln nur mikrobiologisch einwandfreies Flüssigei verwendet werden, um eine ausreichende Haltbarkeit der Fertigprodukte zu gewährleisten.

Eine Verwendung für pharmazeutische Zwecke ist nicht bekannt.

Die Verwendung von technischem Ei als Einzelfuttermittel für Nutztiere ist futtermittelrechtlich zugelassen. Einzelfuttermittel für andere Tiere als Nutztiere sind dagegen nicht zulassungsbedürftig, so daß technisches Flüssigei bei der Herstellung von Heimtierfuttermitteln verwendet werden kann. Wer Futtermittel tierischer Herkunft gewerbsmäßig herstellt, hat sie im übrigen einem Behandlungsverfahren zu unterwerfen, durch das die Erreger übertragbarer Tierkrankheiten abgetötet werden (Futtermittelbehandlungs-Verordnung).

Im übrigen dürfen nach den geltenden Vorschriften Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in bestimmter Weise zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht und gekennzeichnet worden sind (Eiprodukte-Verordnung).

16. Welche Firmen verwenden „technisches Ei“ für ihre Produkte?

Die Möglichkeiten der technischen Verwendung von Eiprodukten sind vielfältig. Eine Liste der Firmen, die „technisches Ei“ verwenden, ist nicht verfügbar.

17. Wurden hier bereits ebenfalls mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt?

Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen von Eiprodukten für technische Zwecke liegen hier nicht vor.

18. Wie beurteilt die Bundesregierung diesen Tatbestand aus seuchenhygienischer Sicht?

Es liegen keine Erkenntnisse darüber vor, daß die Verwendung von „Industrieeiern“ oder von „nicht zum Verzehr geeigneten Eiprodukten“ zu „Nicht-Lebensmitteln“ zu Problemen in seuchenhygienischer Sicht geführt hat.