



Dringlichkeitsantrag

der Abgeordneten **Markus Rinderspacher, Florian von Brunn, Klaus Adelt, Harry Scheuenstuhl, Herbert Woerlein, Susann Biedefeld, Kathi Petersen, Horst Arnold, Inge Aures, Volkmar Halbleib, Nata-scha Kohnen, Dr. Simone Strohmayr, Margit Wild** und **Fraktion (SPD)**

Verbraucherschutz ernst nehmen und Transpa-renz herstellen: Kontrollen auf Fipronil in bayeri-schen Legehennenbetrieben und bei verarbeiteten Produkten aus Bayern

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, dem Landtag umgehend zu berichten,

- wie sichergestellt wird, dass Fipronil nicht in bayerischen Legehennenställen, insbesondere in Betrieben, die die sog. Kleingruppen- oder Käfighaltung praktizieren, zum Einsatz kommt,
- ob fipronilhaltige Desinfektionsmittel in der Vergangenheit in bayerischen Legehennenbetrieben eingesetzt wurden und wie das überprüft wurde,
- seit wann, wie und in welchem Umfang verarbeitete Produkte, die Ei enthalten, in Bayern auf Fipronil untersucht wurden bzw. werden,
- ob und wie in Zukunft Eier und verarbeitete Produkte mit Ei regelmäßig auf Fipronil untersucht werden sollen.

Außerdem soll die Staatsregierung berichten,

- wie und bis wann nach Erkenntnissen der Staatsregierung der Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz umgesetzt wird, die Haltungsforn von Legehennen auch bei verarbeiteten Produkten mit Ei zu kennzeichnen,
- welche Gesetzesinitiativen von Bundesregierung und Bundestag, vor allem aber auch von Bundesminister Christian Schmidt, nach Informationen der Staatsregierung ausgegangen sind, um die von Staatsministerin Ulrike Scharf bereits im Jahr 2015 angekündigte Abschaffung der Kleingruppenhaltung von Legehennen rechtsverbindlich umzusetzen und
- welche Bundesratsinitiativen der Freistaat Bayern diesbezüglich gestartet hat.

Begründung:

Der Lebensmittelkandal um das Insektizid Fipronil in Eiern, das illegal dem in Hühnerställen verwendeten Desinfektionsmittel Dega-16 beigemischt wurde, hat das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in die Lebensmittelsicherheit auf das Neue schwer erschüttert. Gesundheitliche Gefahren durch Fipronil vor allem für Kinder sind nicht auszuschließen.

Dabei geht es aber nicht nur um Fipronil in Eiern, die aus anderen Mitgliedstaaten der EU nach Deutschland importiert wurden. Auch in einigen deutschen Legehennenbetrieben kam das gepantschte Desinfektionsmittel nachweislich zum Einsatz. Es ist auch fraglich, ob es nicht weitere Unternehmen gibt, in denen es eingesetzt wurde.

Der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. (KAT), der auf Initiative der Wirtschaft 1995 zur Selbstkontrolle von Boden-, Freiland- und Öko-Legehennenbetrieben ins Leben gerufen wurde, spricht von deutschlandweit nur vier Betrieben in Niedersachsen, die Dega-16 bezogen bzw. eingesetzt haben. Trotzdem hat sich in Niedersachsen schon ein fünfter Betrieb – ein Junghennenaufzuchtbetrieb ohne Eierproduktion – selbst gemeldet, der Dega-16 eingesetzt hat. Auch hier wurde Fipronil nachgewiesen.

KAT betont allerdings, dass man keine Gewähr für Betriebe geben könne, die Eier für verarbeitete Produkte liefern. Zitat: „Anders stellt sich die Situation für verarbeitete Eier dar, da der Großteil des produzierten Flüssigeies nicht über das KAT-System zertifiziert wird.“

Bayern hat immer noch einen sehr hohen Anteil an Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung von Legehennen mit fast 20 Prozent im Jahr 2015. Diese Betriebe gehören nicht zu KAT. Sie werden daher von KAT auch nicht kontrolliert und zertifiziert. Bayern-Ei zum Beispiel ist der größte bayerische Betrieb dieser Art und zugleich der größte Eierproduzent Bayerns. Nachdem die Verbraucherinnen und Verbraucher aber Eier aus Käfighaltung kaum mehr kaufen, dürfte davon auszugehen sein, dass viele dieser Eier in die Frischeierproduktion gehen bzw. in verarbeiteten Produkten verwendet werden. Daher ist es besonders wichtig, nicht nur die Betriebe auf Fipronil-Einsatz zu überprüfen, die Legehennen in Kleingruppen- und Käfighaltung halten bzw. Eier (Flüssig-Ei) für verarbeitete Produkte liefern, sondern auch die in Bayern auf der Basis solcher Eier hergestellten Produkte (z. B. Nudeln, Salate mit Ei, Gebäck etc.) zu untersuchen.

Niedersachsen untersucht in einem flächendeckenden Monitoring bereits seit Anfang August sowohl Frischeier als auch Eier für verarbeitete Produkte. Während dieses Bundesland dazu transparent informiert, gibt es in Bayern bisher dazu wenige Informationen des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz bzw. der zuständigen Behörden über das konkrete Vorgehen und etwaige Untersuchungen. Fraglich ist auch, ob Konsum Eier in Bayern von den zuständigen Behörden in der Vergangenheit und auch jetzt nach dem Skandal, kontinuierlich auf Fipronil überprüft wurden bzw. werden.

Eine Überprüfung der Legehennenbetriebe ist ohne Probleme möglich. Sie sind den Behörden bekannt, denn seit 2003 das Legehennenbetriebsregistergesetz (LegRegG) in Kraft getreten ist, müssen sich auch in Bayern alle Legehennenbetriebe mit 350 und mehr Hühnern der Art *Gallus gallus* oder wenn die erzeugten Eier (unabhängig von der Anzahl der Hühner) auf Wochenmärkten oder an Wiederverkäufer verkauft/geliefert werden, bei der Landesanstalt für Landwirtschaft registrieren.

Inzwischen ist auch die Staatsregierung, nach zahlreichen Anträgen der SPD, zu der Einsicht gelangt, dass die Haltung von Legehennen auch bei verarbeiteten Produkten mit Ei gekennzeichnet und die Kleingruppenhaltung als tierwohlfeindliche – nur geringfügig modifizierte – Käfighaltung so schnell wie möglich abgeschafft werden muss. Dies hat auch Staatsministerin Ulrike Scharf öffentlich so vertreten. Allerdings sind bisher keine konkreten Maßnahmen und Beschlüsse zur Umsetzung dieser Einsicht bekannt. Insbesondere das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter der Führung von Bundesminister Christian Schmidt (CSU) scheint dazu bisher wenig beigetragen zu haben.

Eine transparente Information von Landtag und Öffentlichkeit über alle genannten Punkte ist daher mehr als überfällig.