

Wien, am 05.09.2017

Fipronil Skandal: Österreichische Eier sind sicher

Analysen bestätigen hohe Qualität von österreichischen Eiern und Eiprodukten

.....

Wien, 5. September 2017 - „Während in ganz Europa und Teilen Asiens große Mengen an Fipronil belasteten Eiern und Eiprodukten vom Markt genommen werden, zeigen auch die jüngsten Untersuchungsergebnisse von Eiern und Eiprodukten aus Österreich, dass diese den höchsten Ansprüchen an die Lebensmittelsicherheit gerecht werden. Heimische Produzenten punkten mit dem ‚Österreichpaket‘ bei Eiern. Ob heimische Eier in verarbeiteten Lebensmitteln wie Kuchen oder Nudeln verwendet wurden, können Konsumenten in den allermeisten Fällen aber nicht feststellen. Eine Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Ei-Anteil bringt mehr Sicherheit und Transparenz. Zudem könnten sich Konsumenten bei Ihrem Einkauf bewusst für eine regionale und tierfreundliche Geflügelhaltung entscheiden. Abgesicherte Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Eiprodukten bringt für Lebensmittelhersteller mehr Sicherheit und steigert das Vertrauen der Konsumenten in Ihre Produkte. Österreichische Behörden leisten aktuell professionelles Krisenmanagement“, betont die Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG).

In den letzten Wochen wurden von Behördenvertretern, der AMA-Marketing aber auch Branchenbeteiligten der Geflügelwirtschaft mehrere hundert Proben auf das Vorhandensein von Fipronil untersucht. „Die Ergebnisse bestätigen unsere Erwartungen“, so ZAG-Obmann **Robert Wieser**. „Wir haben über die Jahre gemeinsam mit den Behörden ein sehr sicheres Netz an Kontroll- und Überwachungsinstrumenten eingerichtet. Die heimischen Betriebe werden regelmäßig von Kontrollorganen der AMA-Marketing aber auch von der Behörde kontrolliert. Zusätzlich wird in Österreich jeder Geflügelbetrieb von einem Tierarzt betreut, der sich laufend um die Gesundheit der Tiere kümmert“, so der Obmann weiter.

Das „Österreichpaket“ bei Eiern beinhaltet tiergerechte Haltung und gentechnikfreie Fütterung aus dem Regionalprogramm „Donau Soja“, geprüfte AMA-Gütesiegel-Qualität, Mitgliedschaft beim Österreichischen Geflügelgesundheitsdienst QGV und nicht zuletzt die Absicherung über die Österreichische Eierdatenbank. Eier werden in Österreich schon im Vorraum des Legehennenstalles gekennzeichnet. Bei österreichischen Eiern im Lebensmittelhandel können Konsumenten so über den „Quick Egg Check“ auf der Österreichischen Eierdatenbank www.eierdatenbank.at den Weg der Eier bis zum Legehennenhalter genau zurück verfolgen.

Laut Informationen der EU Kommission haben Behörden in den Herkunftsländern der belasteten Eier schon im Herbst 2016 von Problemen mit Fipronil gewusst. Die EU Kommission und damit die österreichischen Behörden dürften aber erst im Juli 2017 informiert worden sein und haben daraufhin sofort richtig und professionell reagiert.

Verbessere Informations- und Sicherungsinstrumente nötig

Die aktuellen Vorfälle zeigen, dass sich Konsumenten mehr Information und Sicherheit beim Einkauf ihrer Produkte wünschen. „Die Krisen der letzten Jahre zeigen, dass es bessere Informations- und Sicherungsinstrumente braucht, um das Vertrauen der Konsumenten in Lebensmitteln wiederherzustellen“, so der Obmann der EZG Frischei **Franz Kirchwegger**. „Eine bessere Kennzeichnung, transparente Rückverfolgbarkeit und durchgängige Kontrolle des Warenstromes bei Eiprodukten würden nicht nur Konsumenten, sondern auch der Lebensmittelindustrie zukünftig mehr Sicherheit bieten“, so der EZG Obmann.

Aus Sicht der Österreichischen Geflügelwirtschaft ist klar, dass nur einwandfreie und gesunde Eier und Eiprodukte am Markt verkauft werden dürfen. Die heimischen Legehennenhalter haben einmal mehr bewiesen, dass Eier hierzulande den höchsten Ansprüchen an die Lebensmittelsicherheit gerecht werden. Österreichische Konsumenten können somit weiterhin auf die hohe Qualität von heimischen Eiern vertrauen. (Schluss)

.....

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer
ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft
der Österreichischen Geflügelwirtschaft
t: +43-1-334 17 21 - 60
e: wurzer@zag-online.at
www.zag-online.at