

Anhang

So is(s)t
Deutschland



Teil 2
Praktische Beispiele der
Informationsverweigerung

Inhalt

1. Gutachten von Rechtsanwalt Michael Günther für foodwatch (einschl. VIG-Gegenentwurf)
2. BMELV-Entwurf für ein Verbraucherinformationsgesetz (Stand: 26. Januar 2006)
3. Rechtsvergleich: Informationsrechte in USA, Großbritannien, Irland, Dänemark, Norwegen
4. Praktische Beispiele der Informationsverweigerung (foodwatch-Korrespondenzen)
 - a. Multiresistente Salmonellen (Anfrage an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)
 - b. Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg, Bayern, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen (Bitte um Nennung von gesundheitsschädlichen Produkten, Produzenten, Händlern)
 - c. Schlachtabfälle und Gelatine:
 - i. foodwatch-Anfrage an Danone, Ferrero und Haribo (Lieferbeziehungen zu dem Schlachtabfall-Händler „Deggendorfer Frost“)
 - ii. foodwatch-Anfrage an den bayerischen Verbraucherminister (Lieferwege der Schlachtabfälle von „Deggendorfer Frost“ sowie Überwachung der Firma „Berger-Wild“ in der Vergangenheit)
 - d. Was macht „Landliebe“ zu „Landliebe“? (Anfrage an Campina zu Qualitätsversprechen über ihre Premiummarke „Landliebe“)
5. Die Informationsverhinderer: Wirtschaftsverbände gegen Verbraucherrechte (foodwatch Rechercheprotokoll)
6. Andere Länder – andere (Informations-)Sitten: Wie Dänemark und Großbritannien die Verbraucher informieren (foodwatch Rechercheprotokoll)
7. Kontrollergebnisse aus Bayern (Auszug aus dem Jahresbericht 2004 des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL): detaillierte statistische Angaben über Kontrollergebnisse, Geheimhaltung konkreter Produkt- und Herstellernamen)

foodwatch e.V. · Brunnenstraße 181 · D 10119 Berlin

Bundesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit

Präsident

Herrn Dr. Christian Grugel

Postfach 14 01 62

53056 Bonn

Berlin, 5. August 2004

Sehr geehrter Herr Grugel,

laut einer dpa-Meldung vom 24. Juli dieses Jahres haben dänische Experten in importierten Puten aus Deutschland einen extrem resistenten Salmonellenkeim gefunden. Dieser Keim ist offensichtlich schon letztes Jahr entdeckt worden und zeigt sich angeblich unempfindlich gegenüber 16 von 17 heute verfügbaren Antibiotika-Klassen. Das einzige Mittel, das noch nicht angeschlagen habe (Florphenicol), sei in der Humanmedizin nicht zugelassen. Wir halten das, aus Sicht des notwendigen Schutzes von Verbrauchern, für einen sehr gravierenden Vorgang. Wir möchten Sie bitten, uns mitzuteilen, welche Informationen Sie über den Vorfall haben. Insbesondere bitten wir Sie, uns darüber zu informieren, aus welchem Schlachthof bzw. aus welcher Produktionsstätte die mit dem Superkeim verseuchten Puten stammten. Wir bitten um eine baldige Rückantwort, möglichst bis zum 16.8.2004. Besten Dank für Ihre Unterstützung und

mit freundlichen Grüßen



Thilo Bode



EINGEGANGEN AM 20. AUG. 2004

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
- Dienststelle Bonn - Postfach 140 52, 53056 Bonn

vorab per E-Mail (info@foodwatch.de)

foodwatch
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

nachrichtlich:

Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstraße 1
53123 Bonn

Bundesinstitut für Risikobewertung
Thielallee 88-92
14195 Berlin

Dr. Andreas Klemant
Referent
Referat 104

TEL +49 (0) 228 6198-263
FAX +49 (0) 228 6198-120
E-MAIL Andreas.Klemant@bvl.bund.de
INTERNET http://www.bvl.bund.de

AKTENZEICHEN 104-072-2004
(Bitte bei Antwort angeben)

IHRE ZEICHEN/
IHRE NACHRICHT
VOM

DATUM: 15.08.2004

Vorkommen multiresistenter Salmonellen in Putenfleisch aus Deutschland

Ihre Anfrage vom 05. August 2004 zur dpa-Meldung vom 24. Juli dieses Jahres über multi-resistente Salmonellen in Putenfleisch aus Deutschland

Sehr geehrter Herr Bode,

zur Aufklärung der o. g. Salmonellenfälle hatte ich die Dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde gebeten, mir die entsprechenden Liefersdokumente und Untersuchungsergebnisse vorzulegen. Die mittlerweile zur Verfügung gestellten Unterlagen erlauben eine eindeutige Identifizierung der betroffenen Ware und eine lückenlose Rückverfolgung innerhalb der Lieferkette. Demnach handelt es sich um 2 Lieferungen aus Februar bzw. März dieses Jahres. Die für die betroffenen Einrichtungen (Schlachthöfe, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe) zuständigen Landesbehörden wurden unverzüglich informiert. Die Ermittlungen ergaben, dass sich zum Zeitpunkt der dpa-Meldung keine Ware aus den betroffenen Chargen mehr auf dem Markt befand.

Die Angabe der Adressen der o. g. Einrichtungen ist mir aus rechtlichen Gründen nicht möglich. Informationen zu oder aus Vorgängen, die in meiner Zuständigkeit bearbeitet

Berlin
Diedersdorfer Weg 1
D-12277 Berlin-Marienfelde
Tel: +49 (0) 1888 412-0
Fax: +49 (0) 1888 412-2956

Bonn
Rochusstraße 65
D-53123 Bonn
Tel: +49 (0) 228 6198-0
Fax: +49 (0) 228 6198-120

Braunschweig
Messeweg 11/12
D-38104 Braunschweig
Tel: +49 (0) 531 299-5
Fax: +49 (0) 531 299-3002

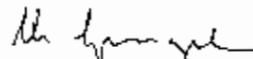
werden, kann ich nur dann weitergeben, wenn es sich um solche handelt, die ich befugt bin, herauszugeben. Dies ist nicht gegeben, wenn es sich um Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse handelt, für deren Veröffentlichung keine gesetzliche Grundlage besteht. Eine gesetzliche Grundlage für die Weitergabe von Angaben, die geschäftliche Interessen einer natürlichen oder juristischen Person betreffen, besteht derzeit nicht. So können Handelsbeziehungen und Vertriebswege der Firmen über den Bezug von Ware nicht offen gelegt werden, da dem Betroffenen hierdurch wirtschaftliche Nachteile entstehen könnten und diese erhebliche Schadensersatzforderungen nach sich ziehen könnten. Daher bitte ich um Verständnis, dass ich Ihrem Anliegen nicht nachkommen kann.

Die in Frage stehenden Proben wurden vom Dänischen Lebensmittel- und Veterinärinstitut im Rahmen eines Forschungsprojekts über multiresistente Salmonellen-Isolate in importierten Lebensmitteln erhoben. Laut den vorgelegten Untersuchungsergebnissen handelt es sich jeweils um drei Salmonellenstämme von S. Saintpaul und S. Anatum. Von den 6 Stämmen wurden Antibiogramme angefertigt. Diese mir vorliegende Resistenzbestimmung bezieht sich somit auf die Erreger, die für die o. g. Pressemitteilung ursächlich waren. Eine extreme Resistenz, die alle bislang bekannten Fälle übertrifft, lässt sich m. E. aus diesen Daten nicht ableiten. Die Untersuchungsprotokolle lassen erkennen, dass 17 antimikrobielle Wirkstoffe aus insgesamt 11 Antibiotika-Klassen getestet worden sind. Die Klassifizierung der Empfindlichkeit gegenüber diesen Wirkstoffen erfolgte hierbei nicht einheitlich gemäß den Angaben des National Committee for Clinical Laboratory Standards (NCCLS M31-A2), weil z. T. nationale dänische Grenzwerte genutzt wurden. Danach sind die in Frage stehenden Salmonellenstämme gegen 12 von 17 getesteten antimikrobiellen Wirkstoffen resistent. Für eine therapeutische Behandlung stehen ohne Berücksichtigung des in der Humanmedizin nicht zugelassenen Wirkstoffes Florphenicol 4 der 17 getesteten antimikrobiellen Wirkstoffe zur Verfügung. Insofern führt die o. g. Pressemitteilung zu Fehlinterpretationen. Eine Bewertung der Resistenzdaten habe ich beim Bundesinstitut für Risikobewertung angefordert. Diese liegt mir noch nicht vor.

Der grundsätzlichen Problematik der Resistenzentstehung bin ich mir durchaus bewusst. Die Vermeidung bzw. Minimierung von Resistenzbildungen erfordert die Erhebung wissenschaftlich fundierter, repräsentativer Daten zum Resistenzgeschehen. Die Resistenzmonitoring-Studien des BVL erfassen tierpathogene Bakterien von erkrankten Lebensmittel liefernden Tieren. In diesem Zusammenhang möchte ich ausdrücklich auf die Notwendigkeit eines abgestimmten Vorgehens in Human- und Veterinärmedizin hinweisen. Die Ergebnisse des unter Federführung des BfR durchgeführten Symposiums über Risikoanalyse der

Antibiotikaresistenz im November 2003 dienen als Grundlage für das im November 2004 stattfindende Folge-Symposium über Risikomanagement-Maßnahmen zur Begrenzung von Antibiotikaresistenzen, welches unter Federführung des BVL durchgeführt wird.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Grugel

Herrn Minister
Hans-Heinrich Ehlen
Niedersächsisches Ministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Calenberger Straße 2
30169 Hannover

Berlin, 27. Januar 2006

Vorab per Fax: (0511) 120 - 23 85

Sehr geehrter Herr Minister Ehlen,

in Ihrem Zuständigkeitsbereich liegt die Überwachung der Lebensmittelsicherheit.

Die bayerische Staatsregierung hat am 24. Januar 2006 eine Rückrufaktion für 12 tiefgekühlte Wildfleischprodukte der Firma Berger, Passau gestartet. Die eingeleitete Rückrufaktion bezieht sich auf Produkte, die als "nicht für den menschlichen Verzehr geeignet" eingestuft worden sind. Darüber sind laut bayerischem Verbraucherministerium alle Bundesländer informiert worden.

In diesem Zusammenhang haben wir unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinie über Umweltinformationen (RL 90/313/EWG) die Bitte an Sie, einige Fragen zu beantworten, die sich auf die Untersuchung der im Folgenden aufgeführten Produktgruppen in Ihrem Verantwortungsbereich in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 durch die staatliche Lebensmittelüberwachung beziehen:

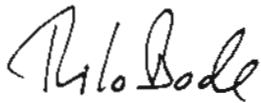
- Produktgruppe „Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren“
- Produktgruppe „Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren“
- Produktgruppe „Wurstwaren“

1. Wie viele Proben - aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen - kamen in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 zur Untersuchung?
2. Wie viele Proben – aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen – wurden aus den nachfolgend aufgeführten Gründen beanstandet?
 - a. Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
 - b. Gesundheitsschädlich (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - c. Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
 - d. Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - e. Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
 - f. Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen, ggf. welche?)

3. Um welche Produkte aus den vorgenannten drei Produktgruppen handelte es sich – aufgeschlüsselt nach Beanstandungsgrund a. mit e.? Bitte teilen Sie uns Namen und Adresse des jeweiligen Herstellers bzw. Inverkehrbringers sowie Produktnamen, Charge / Verpackungs- und Mindesthaltbarkeitsdatum mit.
4. Welche der vorgenannten Beanstandungen bedeuten, dass die betreffenden Produkte „nicht für den menschlichen Verzehr geeignet“ waren bzw. sind?
5. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen starteten Sie eine Rückrufaktion? In welcher Form wurde die Öffentlichkeit, in welcher Form andere Behörden informiert?
6. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen wurde keine Rückrufaktion gestartet bzw. die Öffentlichkeit nicht informiert? Warum unterblieben diese Maßnahmen?
7. Welche rechtlichen Maßnahmen wurden gegenüber den betreffenden Herstellern der in Frage 2. aufgeführten, beanstandeten Produkte ergriffen? In welchen Fällen kam es zu rechtlichen Verfahren mit welchem Ausgang?

Für die Beantwortung unserer Fragen bis zum 7. Februar 2006 – gerne auch per Fax – danken wir Ihnen und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen



Thilo Bode



Matthias Wolfschmidt

Herrn Minister
Peter Hauck
Ministerium für Ernährung und
Ländlichen Raum des Landes
Baden-Württemberg
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Berlin, 27. Januar 2006

Vorab per Fax: 0711-126-2255

Sehr geehrter Herr Minister Hauck,

in Ihrem Zuständigkeitsbereich liegt die Überwachung der Lebensmittelsicherheit.

Die bayerische Staatsregierung hat am 24. Januar 2006 eine Rückrufaktion für 12 tiefgekühlte Wildfleischprodukte der Firma Berger, Passau gestartet. Die eingeleitete Rückrufaktion bezieht sich auf Produkte, die als "nicht für den menschlichen Verzehr geeignet" eingestuft worden sind. Darüber sind laut bayerischem Verbraucherministerium alle Bundesländer informiert worden.

In diesem Zusammenhang haben wir unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinie über Umweltinformationen (RL 90/313/EWG) die Bitte an Sie, einige Fragen zu beantworten, die sich auf die Untersuchung der im Folgenden aufgeführten Produktgruppen in Ihrem Verantwortungsbereich in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 durch die staatliche Lebensmittelüberwachung beziehen:

- Produktgruppe „Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren“
- Produktgruppe „Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren“
- Produktgruppe „Wurstwaren“

1. Wie viele Proben - aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen - kamen in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 zur Untersuchung?
2. Wie viele Proben – aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen – wurden aus den nachfolgend aufgeführten Gründen beanstandet?
 - a. Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
 - b. Gesundheitsschädlich (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - c. Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
 - d. Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - e. Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
 - f. Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen, ggf. welche?)

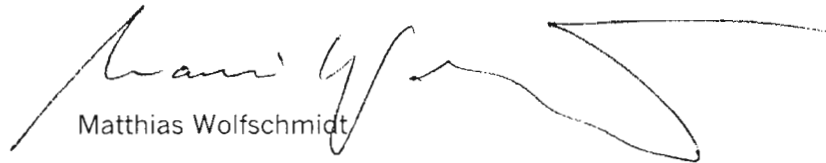
3. Um welche Produkte aus den vorgenannten drei Produktgruppen handelte es sich – aufgeschlüsselt nach Beanstandungsgrund a. mit e.? Bitte teilen Sie uns Namen und Adresse des jeweiligen Herstellers bzw. Inverkehrbringers sowie Produktnamen, Charge / Verpackungs- und Mindesthaltbarkeitsdatum mit.
4. Welche der vorgenannten Beanstandungen bedeuten, dass die betreffenden Produkte „nicht für den menschlichen Verzehr geeignet“ waren bzw. sind?
5. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen starteten Sie eine Rückrufaktion? In welcher Form wurde die Öffentlichkeit, in welcher Form andere Behörden informiert?
6. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen wurde keine Rückrufaktion gestartet bzw. die Öffentlichkeit nicht informiert? Warum unterblieben diese Maßnahmen?
7. Welche rechtlichen Maßnahmen wurden gegenüber den betreffenden Herstellern der in Frage 2. aufgeführten, beanstandeten Produkte ergriffen? In welchen Fällen kam es zu rechtlichen Verfahren mit welchem Ausgang?

Für die Beantwortung unserer Fragen bis zum 7. Februar 2006 – gerne auch per Fax – danken wir Ihnen und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen



Thilo Bode



Matthias Wolfschmidt

Herrn Minister
Eckhard Uhlenberg
Min. für Umwelt und Naturschutz,
Landw. und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen
Schwannstr. 3
40476 Düsseldorf

Berlin, 27. Januar 2006

Vorab per Fax: 0211-4566-388

Sehr geehrter Herr Minister Uhlenberg,

in Ihrem Zuständigkeitsbereich liegt die Überwachung der Lebensmittelsicherheit.

Die bayerische Staatsregierung hat am 24. Januar 2006 eine Rückrufaktion für 12 tiefgekühlte Wildfleischprodukte der Firma Berger, Passau gestartet. Die eingeleitete Rückrufaktion bezieht sich auf Produkte, die als "nicht für den menschlichen Verzehr geeignet" eingestuft worden sind. Darüber sind laut bayerischem Verbraucherministerium alle Bundesländer informiert worden.

In diesem Zusammenhang haben wir unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinie über Umweltinformationen (RL 90/313/EWG) die Bitte an Sie, einige Fragen zu beantworten, die sich auf die Untersuchung der im Folgenden aufgeführten Produktgruppen in Ihrem Verantwortungsbereich in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 durch die staatliche Lebensmittelüberwachung beziehen:

- Produktgruppe „Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren“
- Produktgruppe „Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren“
- Produktgruppe „Wurstwaren“

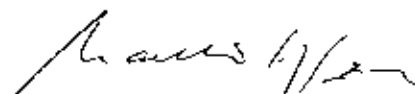
1. Wie viele Proben - aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen - kamen in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 zur Untersuchung?
2. Wie viele Proben – aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen – wurden aus den nachfolgend aufgeführten Gründen beanstandet?
 - a. Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
 - b. Gesundheitsschädlich (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - c. Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
 - d. Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - e. Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
 - f. Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen, ggf. welche?)

3. Um welche Produkte aus den vorgenannten drei Produktgruppen handelte es sich – aufgeschlüsselt nach Beanstandungsgrund a. mit e.? Bitte teilen Sie uns Namen und Adresse des jeweiligen Herstellers bzw. Inverkehrbringers sowie Produktnamen, Charge / Verpackungs- und Mindesthaltbarkeitsdatum mit.
4. Welche der vorgenannten Beanstandungen bedeuten, dass die betreffenden Produkte „nicht für den menschlichen Verzehr geeignet“ waren bzw. sind?
5. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen starteten Sie eine Rückrufaktion? In welcher Form wurde die Öffentlichkeit, in welcher Form andere Behörden informiert?
6. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen wurde keine Rückrufaktion gestartet bzw. die Öffentlichkeit nicht informiert? Warum unterblieben diese Maßnahmen?
7. Welche rechtlichen Maßnahmen wurden gegenüber den betreffenden Herstellern der in Frage 2. aufgeführten, beanstandeten Produkte ergriffen? In welchen Fällen kam es zu rechtlichen Verfahren mit welchem Ausgang?

Für die Beantwortung unserer Fragen bis zum 7. Februar 2006 – gerne auch per Fax – danken wir Ihnen und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen


Thilo Bode


Matthias Wolfescheidt



Herrn Minister
Dr. Werner Schnappauf
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt, Gesundheit und
Verbraucherschutz
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Berlin, 27. Januar 2006

Vorab per Fax: 089-92143638

Sehr geehrter Herr Minister Dr. Schnappauf,

in Ihrem Zuständigkeitsbereich liegt die Überwachung der Lebensmittelsicherheit.

Als bayerischer Verbraucherminister haben Sie am 24. Januar 2006 eine Rückrufaktion für 12 tiefgekühlte Wildfleischprodukte der Firma Berger, Passau gestartet. Die eingeleitete Rückrufaktion bezieht sich auf Produkte, die als "nicht für den menschlichen Verzehr geeignet" eingestuft worden sind. Darüber sind laut dem von Ihnen geleiteten bayerischen Verbraucherministerium alle Bundesländer informiert worden.

In diesem Zusammenhang haben wir unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinie über Umweltinformationen (RL 90/313/EWG) die Bitte an Sie, einige Fragen zu beantworten, die sich auf die Untersuchung der im Folgenden aufgeführten Produktgruppen in Ihrem Verantwortungsbereich in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 durch die staatliche Lebensmittelüberwachung beziehen:

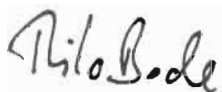
- Produktgruppe „Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren“
- Produktgruppe „Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren“
- Produktgruppe „Wurstwaren“

1. Wie viele Proben - aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen - kamen in den Berichtszeiträumen 2003, 2004 und 2005 zur Untersuchung?
2. Wie viele Proben – aufgeschlüsselt nach den vorgenannten drei Produktgruppen – wurden aus den nachfolgend aufgeführten Gründen beanstandet?
 - a. Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
 - b. Gesundheitsschädlich (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - c. Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
 - d. Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - e. Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
 - f. Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen, ggf. welche?)

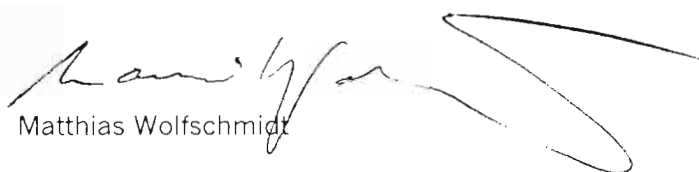
3. Um welche Produkte aus den vorgenannten drei Produktgruppen handelte es sich – aufgeschlüsselt nach Beanstandungsgrund a. mit e.? Bitte teilen Sie uns Namen und Adresse des jeweiligen Herstellers bzw. Inverkehrbringers sowie Produktnamen, Charge / Verpackungs- und Mindesthaltbarkeitsdatum mit.
4. Welche der vorgenannten Beanstandungen bedeuten, dass die betreffenden Produkte „nicht für den menschlichen Verzehr geeignet“ waren bzw. sind?
5. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen starteten Sie eine Rückrufaktion? In welcher Form wurde die Öffentlichkeit, in welcher Form andere Behörden informiert?
6. In welchen oben genannten Beanstandungsfällen wurde keine Rückrufaktion gestartet bzw. die Öffentlichkeit nicht informiert? Warum unterblieben diese Maßnahmen?
7. Welche rechtlichen Maßnahmen wurden gegenüber den betreffenden Herstellern der in Frage 2. aufgeführten, beanstandeten Produkte ergriffen? In welchen Fällen kam es zu rechtlichen Verfahren mit welchem Ausgang?

Für die Beantwortung unserer Fragen bis zum 7. Februar 2006 – gerne auch per Fax – danken wir Ihnen und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen



Thilo Bode



Matthias Wolfschmidt

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz



StMUGV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

foodwatch e.V.
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Ihre Nachricht

Unser Zeichen
42b-G8910-2006/21-3

Telefon +49 89 9214-3238
Nina Lacher
Nina.Lacher@stmugv.bayern.de

München
06.02.2006

Foodwatch Fragenkatalog Lebensmittelüberwachung

Anlagen:

Jahresberichte des LGL 2003/2004

Sehr geehrter Herr Bode,
sehr geehrter Herr Wolfschmidt,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 27. Januar 2006. Herr Staatsminister Dr.
Schnappauf hat mich gebeten, Ihnen zu antworten.

Grundsätzlich sehen wir die von Ihnen gewünschten Informationen nicht als Um-
weltinformationen im Sinne der zuletzt genannten Richtlinie an. Informationen über
den Zustand der menschlichen Gesundheit und Sicherheit und der Kontamination
der Lebensmittelkette sind nur in dem Maße Umweltinformationen, in dem der Zu-
stand der menschlichen Gesundheit und Sicherheit und der Kontamination der Le-
bensmittelkette vom oder durch den Zustand der genannten Umweltbestandteile
betroffen ist oder sein kann. Nach solchen Informationen fragen Sie vorliegend
nicht. Zudem müssen die Informationen von der Stelle zur Verfügung gestellt wer-

Standort
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Öffentliche Verkehrsmittel
U4 Arabellapark

Telefon/Telefax
+49 89 9214-00 /
+49 89 9214-2266

E-Mail
poststelle@stmugv.bayern.de
Internet
www.stmugv.bayern.de

den, bei der sie vorhanden sind. Eine Rechtspflicht zur Beantwortung der Fragen besteht somit nicht. Ferner dürfen wir Sie darauf hinweisen, dass die von Ihnen zitierte Richtlinie 90/313/EWG durch die Richtlinie 2003/4/EG vom 28. Januar 2003 aufgehoben ist. Dennoch haben wir die Fragen an das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) weitergeleitet und möchten sie wie folgt beantworten.

Frage 1:

In den Jahresberichten des LGL werden regelmäßig die Anzahl der Proben nach Warengruppen geordnet veröffentlicht. Die Zahlen für die Jahre 2003 und 2004 finden Sie dort. Für das Jahr 2005 erwarten wir den Jahresbericht Mitte dieses Jahres.

	Fleisch Warencode 06	Fleischerzeugnisse Warencode 07	Wurstwaren Warencode 08	gesamt
2005	2171	1319	2844	6334

Frage 2:

Auch wenn eine Probe als gesundheitsschädlich eingestuft wird, bedeutet dies nicht notwendigerweise, dass das Produkt auch als gesundheitsschädlich im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. a der VO (EG) Nr. 178/2002 einzustufen ist. Berücksichtigt werden müssen gem. Art. 14 Abs. 3 VO (EG) Nr. 178/2002 auch stets die normalen Verwendungsbedingungen (z.B. Verzehr nur nach Durcherhitzung) und die Kennzeichnung des Produktes (z.B. Verwendungsbedingungen).

Die Beanstandungen aus den Jahren 2003 und 2004 finden Sie ebenfalls in den Jahresberichten des LGL.

Beanstandete Proben in 2005

Beanstandungsgrund	Fleisch	Fleisch - erzeugnisse	Wurstwaren	gesamt
Gesundheitsschädlich (Mikrobiologisch) 01	311	31	5	319
Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) 02	1	0	6	7
Gesundheitsgefährdend (mikrobiologisch) 03	2	2	0	4
Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen) 04	0	0	0	0

Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologisch) 05	125	62	93	170
Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen) 06	109	51	53	213

Frage 3:

Produkt- und Herstellerdaten sind weder Umweltinformationen, noch erlaubt die Umweltinformationsrichtlinie eine Nennung. Auch Art. 10 VO (EG) Nr. 178/2002 und § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) knüpfen an die Information der Öffentlichkeit und die Nennung von Produkt- und Herstellerdaten Voraussetzungen. Sollte ein zum Verzehr nicht geeignetes Produkt in den Verkehr gelangt sein, so darf hierüber nur informiert werden, wenn es in nicht unerheblicher Menge oder über einen längeren Zeitraum in Verkehr gelangt ist (§ 40 Abs. 1 S. 2 Nr. 4 LFGB). Ferner muss das besondere Interesse der Öffentlichkeit an einer solchen Information das Interesse der Betroffenen überwiegen (§ 40 Abs. 1 S. 3 LFGB). Eine Information darf nicht mehr erfolgen, wenn das Erzeugnis nicht mehr in den Verkehr gelangt und bereits verbraucht ist (§ 40 Abs. 4 LFGB).

Zudem ist eine Information durch die Behörde stets subsidiär zu einer Information durch den Lebensmittelunternehmer.

Frage 4:

Alle der genannten Beanstandungen bedeuten, dass die untersuchten Proben (nicht die Produkte) nicht für den menschlichen Verzehr geeignet waren.

Frage 5:

Für die Einleitung von Rücknahmen und Rückrufen sind in Bayern die Kreisverwaltungsbehörden zuständig. Für die Information der Öffentlichkeit ist grds. das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz zuständig. Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, werden entsprechende Maßnahmen ergriffen.

Liegen die Voraussetzungen nach Art. 50 VO (EG) Nr. 178/2002 vor, wird ein beanstandetes Produkt in das Schnellwarnsystem eingestellt, um andere Behörden zu informieren. Die Europäische Kommission veröffentlicht auf ihrer Seite eine öffentlich zugängliche Wochenübersicht der ergangenen Schnellwarnungen unter

http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm .

Dort können auch die Übersichten aus den vergangenen Jahren abgerufen werden.

Frage 6:

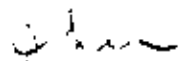
Eine Einstellung in das Schnellwarnsystem bzw. eine Rücknahme/ein Rückruf oder die Information der Öffentlichkeit unterbleiben, wenn die gesetzlichen Voraussetzungen nicht vorliegen.

Frage 7:

Für lebensmittelrechtliche Maßnahmen sind in Bayern die Kreisverwaltungsbehörden zuständig. Ob nach einer gutachtlichen Beanstandung eine solche getroffen wird, unterliegt dem Ermessen der jeweiligen Kreisverwaltungsbehörde, die den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit zu beachten hat.

Eine Übersicht über rechtliche Maßnahmen nach Gutachten des LGL liegt unserem Haus nicht vor. Die Frage kann nur von der jeweiligen Kreisverwaltungsbehörde beantwortet werden.

Mit freundlichen Grüßen



Zöllner

Ministerialrat

foodwatch e.V. · Brunnerstraße 181 · D-10119 Berlin
Danone GmbH
Richard Reitzner Allee 1

85540 Haar

Berlin, 19. Dezember 2005

Verwendung und Inverkehrbringen von aus Schlachtabfällen der „Kategorie 3“ gemäß VO (EG) 1774/2002 hergestellter Gelatine in Produkten aus Ihrem Hause

Sehr geehrte Damen und Herren,

nach foodwatch vorliegenden Informationen bezieht Ihr Unternehmen Gelatine von der Firma Reinert Gruppe GmbH & Co. KG in Ertfstadt. In den Jahren 2004 und 2005 wurde der Gelatinehersteller Reinert mehrfach von der Firma Deggendorfer Frost GmbH beliefert. Diese Firma besaß keine gültige Zulassung als Lebensmittelbetrieb und wurde als Lieferant von zu lebensmitteltauglicher Ware umdeklarierten Schlachtabfällen bekannt.

An die Firma Reinert wurde gemäß den foodwatch vorliegenden Informationen Ware der Kategorie 3 gemäß VO (EG) 1774/2002 geliefert. Diese Ware entsprach mithin nicht den gesetzlichen Anforderungen an Hygiene, Sauberkeit und die Einhaltung der Kühlkette. Bei dieser Ware handelte es sich um Abfall, der nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Somit ist von der Firma Reinert aus Abfall für den menschlichen Verzehr bestimmte Gelatine hergestellt worden.

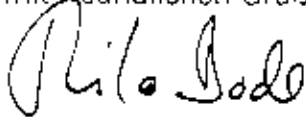
In diesem Zusammenhang bitten wir Sie, uns folgende Fragen zu beantworten:

1. Können Sie für jede der Ihnen in der Vergangenheit durch die Firma Reinert gelieferte Gelatine mit Sicherheit ausschließen, dass für deren Produktion lebensmitteluntaugliche Kategorie-3-Rohstoffe verwendet wurden?
2. Falls Sie Frage 1 mit „ja“ beantworten können:
 - a. Auf welche Weise stellen und stellen Sie sicher, dass die von Ihren Lieferanten verwendeten Rohstoffen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen?
 - b. Können Sie eine entsprechende schriftliche Versicherung abgeben, dass zu keinem Zeitpunkt in den von Ihnen hergestellten Lebensmitteln Schlachtabfälle bzw. daraus gewonnene Zutaten verwendet wurden?

3. Falls Sie Frage 1 nicht mit „ja“ beantworten können:
- a. Welche Maßnahmen haben Sie in der Vergangenheit ergriffen bzw. werden Sie ergreifen, um auszuschließen, dass die Käufer Ihrer Produkte unwissentlich aus Schlachtabfällen hergestellte, nicht für den menschlichen Verzehr zugelassene Ware konsumierten bzw. konsumieren?
 - b. In welcher Form wurden oder werden die von Ihnen belieferten Handelsketten sowie die Öffentlichkeit über die Verwendung von Schlachtabfällen bzw. daraus gewonnenen Zutaten in Ihren Produkten informiert?

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Antworten bis zum 9. Januar 2006 zuleiten würden und verbleiben

mit freundlichen Grüßen



Dr. Tnilo Bode



DANONE GMBH

Danone GmbH · Postfach 830354 · 81703 München

EINGEGANGEN Am 11.01.2006

foodwatch e.V.
z.Hd. Herrn Dr. Thilo Bode
Brunnenstr. 181

10119 Berlin

Haar, den 09.01.2006

VORAB PER FAX

Faxnr. 030 / 240 476 - 26

Sehr geehrter Dr. Bode,

namens und im Auftrag der Geschäftsführung unseres Hauses bin ich gebeten, Ihr Schreiben vom 19.12.2005 zu beantworten, was ich hiermit gerne tue.

Es ist richtig, dass Danone Speisegelatine für die Verwendung in einigen Produkten u.a. von der Firma Reinert bezieht.

Bei dem Unternehmen handelt es sich um einen nach den geltenden EU-Richtlinien zertifizierten Hersteller von Speisegelatine, der außerdem eine Zulassung für die Produktion von Speisegelatine gemäß VO 92/118/EC besitzt.

Danone-Produkte stehen für gesicherte Qualität und ein Qualitätsmanagement, das IFS-zertifiziert ist.

Danone verwendet grundsätzlich nur Zutaten, deren Herkunft gemäss EU-Verordnung bis zum Hersteller rückverfolgbar ist.

Alle Endprodukte von Danone unterliegen strengsten Kontrollen nach einem festgelegten Analyseplan. Zu jedem Inhaltsstoff, der bei Danone eingesetzt wird, gibt es eine von unserem Unternehmen erstellte, umfangreiche Rohstoffspezifikation, in der die Anforderungen an das jeweilige Material exakt festgelegt und gegenüber unseren Lieferanten vorgeben sind.

Auch diese Rohstoffspezifikationen werden in exakt definierter und kontinuierlich eingehaltener Weise überwacht.

Dies alles galt und gilt selbstverständlich auch für die von der Firma Reinert gelieferten Produkte.

Zusätzlich überzeugen wir uns hinsichtlich der Einhaltung der von uns geforderten Qualitätsstandards bei unseren Lieferanten durch regelmäßige Audits, durchgeführt von Qualitätsmanagern, die eigens hierfür eingesetzt werden. Auch dies trifft für den von Ihnen in Frage gestellten Lieferanten zu.

Das Qualitätsmanagement der Danone GmbH hat unverzüglich nach Bekanntwerden der gegen die Firma Reinert erhobenen Vorwürfe sämtliche Daten der in Frage stehenden Gelatine-Lieferungen

Seite 1 von 2



erneut überprüft. Die Prüfung hat keinerlei Hinweis darauf ergeben, dass die von der Firma Reinert an uns gelieferte Speisegelatine nicht in einwandfreiem Zustand gewesen wäre.

Auf Anfrage der Danone GmbH wurde von Firma Reinert schriftlich bestätigt, dass sämtliche Speisegelatine, die an Danone zur Herstellung von Lebensmitteln geliefert wurde, vollständig der EU-Verordnung 92/118/EU entspricht. Diese Richtlinie bezieht sich sowohl auf die Produktion als auch auf die Eigenschaften des Rohmaterials zur Produktion von Speisegelatine für den menschlichen Verzehr.

Für Danone steht die Sicherheit und die Zufriedenheit der Verbraucher an oberster Stelle. Dazu fühlen wir uns verpflichtet, denn Danone steht für moderne, innovative Produkte, die mit ihrer Qualität einen wertvollen Beitrag zur gesunden, abwechslungsreichen Ernährung leisten.

Ich hoffe, Ihnen mit diesen Auskünften gedient zu haben. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen insbesondere zu unserem Qualitätsmanagementsystem gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Danone GmbH

i.V.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Fürst". The signature is written in a cursive style.

Marion Fürst
Unternehmenskommunikation, Wissenschaft und Ernährung

Foodwatch e.V. · Brunnenstraße 181 · D-10119 Berlin
Ferrero Deutschland GmbH

60624 Frankfurt am Main

Berlin, 19. Dezember 2005

Verwendung und Inverkehrbringen von aus Schlachtabfällen der „Kategorie 3“ gemäß VO (EG) 1774/2002 hergestellter Gelatine in Produkten aus Ihrem Hause

Sehr geehrte Damen und Herren,

nach foodwatch vorliegenden Informationen bezieht Ihr Unternehmen Gelatine von der Firma Reinert Gruppe GmbH & Co. KG in Erfstadt. In den Jahren 2004 und 2005 wurde der Gelatinehersteller Reinert mehrfach von der Firma Deggendorfer Frost GmbH beliefert. Diese Firma besaß keine gültige Zulassung als Lebensmittelbetrieb und wurde als Lieferant von zu lebensmitteluntauglicher Ware umdeklarierten Schlachtabfällen bekannt.

An die Firma Reinert wurde gemäß den foodwatch vorliegenden Informationen Ware der Kategorie 3 gemäß VO (EG) 1774/2002 geliefert. Diese Ware entsprach im Hinblick nicht den gesetzlichen Anforderungen an Hygiene, Sauberkeit und die Einhaltung der Kühlkette. Bei dieser Ware handelte es sich um Abfall, der nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Somit ist von der Firma Reinert aus Abfall für den menschlichen Verzehr bestimmte Gelatine hergestellt worden.

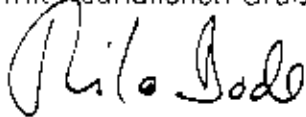
In diesem Zusammenhang bitten wir Sie, uns folgende Fragen zu beantworten:

1. Können Sie für jede der Ihnen in der Vergangenheit durch die Firma Reinert gelieferte Gelatine mit Sicherheit ausschließen, dass für deren Produktion lebensmittel-untaugliche Kategorie-3-Rohstoffe verwendet wurden?
2. Falls Sie Frage 1 mit „ja“ beantworten können:
 - a. Auf welche Weise stellten und stellen Sie sicher, dass die von Ihren Lieferanten verwendeten Rohstoffen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen?
 - b. Können Sie eine entsprechende schriftliche Versicherung abgeben, dass zu keinem Zeitpunkt in den von Ihnen hergestellten Lebensmitteln Schlachtabfälle bzw. daraus gewonnene Zutaten verwendet wurden?

3. Falls Sie Frage 1 nicht mit „ja“ beantworten können:
- a. Welche Maßnahmen haben Sie in der Vergangenheit ergriffen bzw. werden Sie ergreifen, um auszuschließen, dass die Käufer Ihrer Produkte unwissentlich aus Schlachtabfällen hergestellte, nicht für den menschlichen Verzehr zugelassene Ware konsumierten bzw. konsumieren?
 - b. In welcher Form wurden oder werden die von Ihnen belieferten Handelsketten sowie die Öffentlichkeit über die Verwendung von Schlachtabfällen bzw. daraus gewonnenen Zutaten in Ihren Produkten informiert?

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Antworten bis zum 9. Januar 2006 zuleiten würden und verbleiben

mit freundlichen Grüßen



Dr. Tnilo Bode

03. JAN. 2006

FERRERO

FERRERO DEUTSCHLAND GMBH

HAINER WEG 120

60599 FRANKFURT/MAIN

foodwatch e.V.
Herrn Dr. Thilo Bode
Brunnenstraße 181

10119 Berlin

2. Januar 2006
DK/Va
50/001/02

Betr.: Verwendung und Inverkehrbringen von aus Schlachtabfällen der
„Kategorie 3“ gemäß VO (EG) 1774/2002 hergestellter Gelatine

Sehr geehrte Damen und Herren,

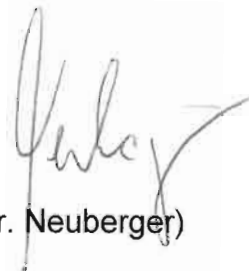
auf Ihre freundliche Anfrage vom 19.12.2005 können wir Ihnen mitteilen, dass wir weder von der dort genannten Firma Gelatine bezogen haben oder beziehen noch von anderen Firmen Gelatine aktuell abnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

FERRERO Deutschland GmbH



(Dr. Kendziur)



(Dr. Neuberger)

Postadresse: FERRERO Deutschland GmbH · D-60624 Frankfurt/Main · Tel.: +49-(0)69-68 05-0 · Fax: +49-(0)69-68 05-288

Deutsche Bank AG, Frankfurt, Konto-Nr.: 299 231100 (BLZ 500 700 10)

Landesbank Hessen-Thüringen, Frankfurt, Konto-Nr.: 21 501 671 (BLZ 500 500 00)

Gesellschaftssitz: 60599 Frankfurt · Eingetragen im Handelsregister Frankfurt, HRB 74408

USt-IdNr.: DE814324152

Geschäftsführer: Giuseppe Ceresa, Dr. Dietmar Kendziur, Ludwig Koll (Sprecher), Natale Moncada

foodwatch e.V. · Brunnenstraße 181 · 10119 Berlin
Haribo GmbH & Co. KG
Hans-Riegel-Str. 1

53129 Bonn

Berlin, 19. Dezember 2005

Verwendung und Inverkehrbringen von aus Schlachtabfällen der „Kategorie 3“ gemäß VO (EG) 1774/2002 hergestellter Gelatine in Produkten aus Ihrem Hause

Sehr geehrte Damen und Herren,

nach foodwatch vorliegenden Informationen bezieht Ihr Unternehmen Gelatine von der Firma Reinert Gruppe GmbH & Co. KG in Erfstadt. In den Jahren 2004 und 2005 wurde der Gelatinehersteller Reinert mehrfach von der Firma Deggendorfer Frost GmbH beliefert. Diese Firma besaß keine gültige Zulassung als Lebensmittelbetrieb und wurde als Lieferant von zu lebensmitteleuntauglicher Ware umdeklarierten Schlachtabfällen bekannt.

An die Firma Reinert wurde gemäß den foodwatch vorliegenden Informationen Ware der Kategorie 3 gemäß VO (EG) 1774/2002 geliefert. Diese Ware entsprach mithin nicht den gesetzlichen Anforderungen an Hygiene, Sauberkeit und die Einhaltung der Kühlkette. Bei dieser Ware handelte es sich um Abfall, der nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Somit ist von der Firma Reinert aus Abfall für den menschlichen Verzehr bestimmte Gelatine hergestellt worden.

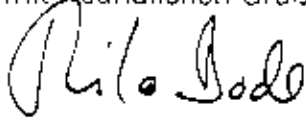
In diesem Zusammenhang bitten wir Sie, uns folgende Fragen zu beantworten:

1. Können Sie für jede der Ihnen in der Vergangenheit durch die Firma Reinert gelieferte Gelatine mit Sicherheit ausschließen, dass für deren Produktion lebensmittel-untaugliche Kategorie-3-Rohstoffe verwendet wurden?
2. Falls Sie Frage 1 mit „ja“ beantworten können:
 - a. Auf welche Weise stellen und stellen Sie sicher, dass die von Ihren Lieferanten verwendeten Rohstoffen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen?
 - b. Können Sie eine entsprechende schriftliche Versicherung abgeben, dass zu keinem Zeitpunkt in den von Ihnen hergestellten Lebensmitteln Schlachtabfälle bzw. daraus gewonnene Zutaten verwendet wurden?

3. Falls Sie Frage 1 nicht mit „ja“ beantworten können:
- a. Welche Maßnahmen haben Sie in der Vergangenheit ergriffen bzw. werden Sie ergreifen, um auszuschließen, dass die Käufer Ihrer Produkte unwissentlich aus Schlachtabfällen hergestellte, nicht für den menschlichen Verzehr zugelassene Ware konsumierten bzw. konsumieren?
 - b. In welcher Form wurden oder werden die von Ihnen belieferten Handelsketten sowie die Öffentlichkeit über die Verwendung von Schlachtabfällen bzw. daraus gewonnenen Zutaten in Ihren Produkten informiert?

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Antworten bis zum 9. Januar 2006 zuleiten würden und verbleiben

mit freundlichen Grüßen



Dr. Tnilo Bode



HARIBO

HARIBO MACHT KINDER FROH UND ERWACHSENE EBENSO

HARIBO GmbH & Co. KG · Postfach 17 20 · D-53007 Bonn

**Foodwatch e.V.
Dr. Thilo Bode
Brunnenstraße 181
10119 Berlin**

Bonn, 22.12.05


Stellungnahme Gelatine

Sehr geehrter Herr Dr. Bode,

anbei erhalten Sie unsere Stellungnahme zu Ihrer Anfrage vom 19. Dezember 2005.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen ab dem 02. Januar 2006 unter der unten angegebenen Rufnummer zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
HARIBO GmbH & Co.KG
-Public Relations-


Marco Aifter



HARIBO

HARIBO MACHT KINDER FROH UND ERWACHSENE EBENSOWEISEN

Stellungnahme

HARIBO hat zu jeder Zeit ausschließlich Gelatine verwendet, die qualitativ hochwertig, einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich ist. Um dies zu garantieren, haben wir uns stets davon überzeugt, dass sich jede Gelatine-Lieferung in einwandfreiem Zustand befindet und den hohen Qualitätsansprüchen unseres Hauses entspricht. Nur wenn alle Rohstoffe von einwandfreier Qualität sind, werden diese in HARIBO-Produkten weiterverarbeitet.

Im Rahmen unseres Qualitätsmanagements, wie auch auf Basis der gesetzlichen Vorschriften, führen unsere Lebensmittelchemiker regelmäßig folgende Kontrollen durch:

- Überprüfung der vom Lieferanten mitgelieferten aktuellen Analyseergebnisse der betreffenden Rohstofflieferung
- Eigene Analysen aller Rohstoffeingänge sowie regelmäßige Kontrollen der Endprodukte

Zur Herstellung der meisten Produkte setzt HARIBO Gelatine als Grundstoff bzw. als Bindemittel ein. Wir verwenden in den europäischen Ländern seit Jahren ausschließlich geprüfte und einwandfreie Schweineschwarzen-Qualitätsgelatine von zertifizierten Lieferanten (ISO 9000), die auch ein Vorsorgeprogramm zum Schutz der Verbraucher anwenden (HACCP). Ein aufwändiger Gelatine-Herstellungsprozeß gewährleistet zusätzlich ein hohes Maß an Produkt-Sicherheit.

Es ist richtig, dass die HARIBO GmbH & Co. KG von der Reinert Gruppe Speisegelatine bezieht. Im Rahmen unseres Qualitätsmanagements haben wir uns stets davon überzeugt, dass die von der Reinert Gruppe gelieferten Erzeugnisse sich in einwandfreiem Zustand befinden und den hohen Qualitätsansprüchen unseres Hauses entsprechen.

Die Reinert Gruppe hat eidesstattlich versichert, dass alle von HARIBO verarbeitete Speisegelatine keinerlei Rohstoffe enthielt, die von den Fa. Deggendorfer Frost angeliefert wurden.

Bonn, 22.12.2005

Herrn Minister
Dr. Werner Schnappauf
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt,
Gesundheit und Verbraucherschutz
Rosenkavalierplatz 2

81925 München

Vorab per Fax: 089-92143638

Berlin, 31. Januar 2006

Schlachtabfälle, Wildfleisch

Sehr geehrter Herr Minister Dr. Schnappauf,

im Oktober vergangenen Jahres wurde bekannt, dass in Ihrem Verantwortungsbereich Schlachtabfälle, die für den menschlichen Genuss untauglich sind, umdeklariert und auf verschiedenen Wegen missbräuchlich für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet wurden. Im Januar 2006 wurden erhebliche Missstände im Umgang mit Wildfleisch bei der Firma Berger Wild, Passau bekannt. Dabei soll es unter anderem zu Umdeklarierungen und zum Verkauf genussuntauglicher Ware gekommen sein. Bereits im Verlauf des Jahres 2004 sollen die Zustände bzw. Hinweise darauf behördlich bekannt gewesen sein. Wir bitten Sie, unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinie über Umweltinformationen (RL 90/313/EWG), uns die im Folgenden aufgeführten Fragen zu beantworten.

Schlachtabfälle

Mehr als 1.700 Bürgerinnen und Bürger wendeten sich in Form eines von foodwatch vorbereiteten Briefes an Sie mit der Bitte, die Vorfälle lückenlos aufzuklären und dafür zu sorgen, dass in Zukunft keine tierischen Abfälle und nicht lebensmitteltaugliche Schlacht-Nebenprodukte in die Lebensmittelkette gelangen können. Zugleich forderten die Absender der Briefe Sie auf, den Bürgern sämtliche Ihnen zur Verfügung stehenden Erkenntnisse über den möglichen Verbleib dieser Abfälle in einzelnen Lebensmitteln unter Benennung der in Frage kommenden Hersteller bzw. Produkte detailliert mitzuteilen.

In Ihrem Namen antwortete das Referat Bürgeranliegen Ihres Hauses den Absendern wie folgt:

„Alle Informationen zu diesem Thema können Sie auf der Homepage des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz unter <http://www.stmugv.bayern.de> --> Pressemitteilungen nachlesen. Wir bitten jedoch um Verständnis dafür, dass aufgrund der laufenden staatsanwaltschaftlichen Ermittlungen weitere Einzelheiten nicht bekannt gegeben werden können. Minister Schnappauf hat aber zugesichert, alles daran zu setzen, dass diese Vorgänge rückhaltlos aufgeklärt werden.

Firmennamen können aus haftungstechnischen Gründen nur dann genannt werden, wenn aufgrund der Ermittlungen der Sachverhalt eindeutig geklärt ist und die einschlägigen rechtlichen Voraussetzungen vollständig erfüllt sind.“

Diese Auskunft kann aus Verbrauchersicht nicht befriedigen. Wir bitten Sie daher dringend, sämtliche in Ihrem Hause verfügbaren Informationen zu veröffentlichen und folgende Fragen umfassend zu beantworten:

1. Wie stellen sich die Wege aller fraglichen Schlachtabfälle in die Lebensmittelkette über sämtliche Stufen bis zum Endverbraucher dar?
2. Welche Lebensmittelunternehmen haben Geschäftsbeziehungen mit den Verarbeitern dieser Schlachtabfälle unterhalten? Bitte teilen Sie uns Namen der Verarbeiter sowie die Namen der Endprodukte mit (Produktnamen, Herstellungs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge etc.), in denen aus Schlachtabfällen hergestellte Zutaten enthalten sein können.
3. Stehen die Firmen Haribo, Danone und Ferrero direkt oder indirekt mit Verarbeitern von Schlachtabfällen in Verbindung? Falls ja, in welchem Umfang wurden solche Schlachtabfälle bzw. damit kontaminierte Produktionschargen der Zulieferer an die drei genannten Firmen geliefert (z.B. Gelatine)?
4. Welche Maßnahmen haben Sie in der Zwischenzeit ergriffen, um die Überwachungs-lücken bei der Verwendung von Schlachtabfällen der Kategorie 3 in Ihrem Zuständigkeitsbereich zu schließen? Welche Maßnahmen haben Sie im Deutschen Bundesrat bzw. in der Europäischen Kommission unternommen? Welche Maßnahmen werden Sie darüber hinaus ergreifen?
5. Welche staatsanwaltlichen Ermittlungsverfahren sind in Sachen Schlachtabfälle gegen welche Firmen anhängig? Ist es bereits zur Eröffnung von Gerichtsverfahren gekommen bzw. stehen solche Verfahren nach Ihrer Kenntnis bevor?
6. Werden Sie sich dafür verwenden, dass die Käufer von Produkten, die mit Hilfe von Schlachtabfällen hergestellt wurden, einen angemessenen Schadensersatz erhalten?

Wildfleisch

Die bayerische Staatsregierung hat am 24. Januar 2006 eine Rückrufaktion für Wildfleischprodukte der Firma Berger, Passau gestartet. Die eingeleitete Rückrufaktion

bezieht sich auf Produkte, die als "nicht für den menschlichen Verzehr geeignet" eingestuft worden sind.


7. Wie oft und wodurch ist die Firma Berger Wild in den vergangenen fünf Jahren behördlich aufgefallen?
8. Welche Proben aus der Vertriebspalette von Berger Wild (sei es direkt aus der Produktion oder auf späteren Vertriebsstufen) wurden in den zurückliegenden fünf Jahren durch die Lebensmittelüberwachung genommen und untersucht? Welche Ergebnisse ergaben die Laboruntersuchungen?
9. Waren darunter ein oder mehrere der folgenden Befunde:
 - a. Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
 - b. Gesundheitsschädlich (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - c. Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
 - d. Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen, ggf. welche?)
 - e. Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
 - f. Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen, ggf. welche?)

(Bitte aufgeschlüsselt nach Jahren, Produkten, Anzahl der Proben, Anzahl der Befunde und Spezifizierung der diagnostizierten mikrobiellen Verunreinigungen bzw. Verderbsparameter)

10. Welche behördlichen Maßnahmen hatten die Befunde zur Folge? Wurden Bußgelder verhängt? Kam es zu Gerichtsverfahren?

Für die Beantwortung unserer Fragen bis zum 10. Februar 2006 - gerne auch per Fax - danken wir Ihnen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen



Thilo Bode



Matthias Wolfschmidt



StMUGV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

Der Leiter des Ministerbüros

Foodwatch e. V.
Herrn Thilo Bode
Herrn Matthias Wolfschmidt
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Ihre Nachricht
31.01.2006

Unser Zeichen
M-2006/581

Telefon +49 89 9214-3580
Dr. Markus Link
markus.link@stmugv.bayern.de

München
01.02.2006

Sehr geehrter Herren,

Staatsminister Dr. Werner Schnappauf hat mich gebeten, Ihnen für Ihr Schreiben vom 31. Januar 2006 zu danken. Er hat die Prüfung Ihres Anliegens durch die zuständige Fachabteilung im Ministerium veranlasst. Sobald das Ergebnis hierüber vorliegt, werden Sie unterrichtet. Bis dahin bittet er Sie noch um etwas Geduld.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Markus Link

Camp na GmbH & Co. KG
Abt. PR und Kommunikation
Wimpfener Str. 125
74078 Heilbronn

Berlin, 27. Januar 2006

Vorab per Fax: 07131/489-300

Sehr geehrte Damen und Herren,

in den Informationen über Ihre Landliebe-Milch („Landliebe Qualitäts-Garantie“ auf www.landliebe.de) heißt es: „Landliebe Landmilch kommt von ausgewählten Bauernhöfen. Von Höfen, die wir selbst kennen und kontrollieren. Auf den Landliebe Bauernhöfen steht die Gesundheit und das Wohlergehen der Milchkuh im Vordergrund. Dies wird durch artgerechte Tierhaltung gesichert. Landliebe Landmilch wird regelmäßig auf Rückstände und Schadstoffe untersucht. Bei der Beurteilung werden die strengen Kriterien der Babynahrung herangezogen“.

Wir möchten Sie bitten, uns dazu folgende Fragen zu beantworten:

Nach welchen Kriterien wählen Sie die Landliebe Bauernhöfe aus?

Um welche Bauernhöfe handelt es sich bei den ausgewählten Landliebe Bauernhöfen? Können Sie uns bitte Namen und Anschrift dieser Höfe mitteilen?

Wie werden die Tiere auf den Landliebe Bauernhöfen gehalten? Was verstehen Sie in diesem Zusammenhang unter „artgerecht“?

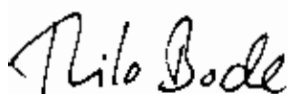
Welche Kontrollmaßnahmen und wie häufig führen Sie diese auf den Landliebe Bauernhöfen durch?

Wodurch unterscheiden sich diese Kontrollmaßnahmen von denjenigen, die bei anderen Campina Milchbauern durchgeführt werden?

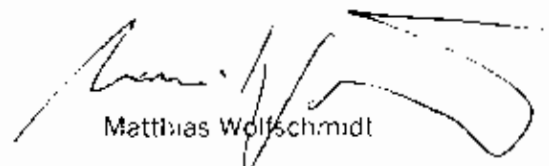
Welche „strengen Kriterien der Babynahrung“ legen Sie bei der Landliebe Milch zu Grunde?

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Antwort bis zum **7. Februar 2006** zu kommen lassen können. Gerne auch per Fax.

Mit bestem Dank und freundlichen Grüßen



Thilo Bode



Matthias Wolfeschildt