

XXIV. GP.-NR
14118 /J
27. Feb. 2013

Anfrage

des Abgeordneten Jannach
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit betreffend **„Konsumentenbetrug durch Falsch-Auszeichnung von Pferdefleisch“**

In allen Medien ist derzeit die Rede vom sogenannten „Pferdefleischskandal“. Es handelt sich dabei weniger um einen „Pferdefleisch-Skandal“ sondern vielmehr um einen „Etikettierungsskandal“ und Betrug am Konsumenten. Besonders beachtenswert ist neben der Frage der Handlungsweise der Betrüger in möglicher Zusammenarbeit mit Behörden und Kontrollen in Europa auch eine mögliche gesundheitliche Auswirkungen durch medikamentenverseuchtes Pferdefleisch. Vor allem mit allen möglichen Medikamenten behandelten Sport- und Turnierpferde können eine Gefahr für die Konsumenten darstellen, sollten solche Tiere in die Nahrungskette gelangen.

„In Pferdefleisch, das in Frankreich in die Nahrungsmittelkette gelangt ist, haben Experten ein für Menschen schädliches Schmerzmittel nachgewiesen. Das teilte die britische Regierung im Parlament mit.

Fleisch von drei Pferden aus britischen Schlachthäusern sei in Frankreich in Nahrungsmittel gelangt, obwohl den Tieren das Schmerzmittel Bute (Phenylbutazon) verabreicht worden sei, sagte der britische Umweltminister David Heath. Der Wirkstoff Phenylbutazon wird häufig bei Pferden eingesetzt. Tiere, die damit behandelt wurden, dürfen allerdings nicht zu Lebensmitteln verarbeitet werden. Bei Menschen wird die Substanz nach Angaben von Verbraucherschützern vereinzelt im Kampf gegen Rheuma eingesetzt. Nebenwirkungen können demnach – auch bei kurzzeitiger Anwendung – Blutungen in Magen und Darm sein.“

Quelle: <http://www.welt.de/eilmeldung/article113629920/Schaedliches-Medikament-in-Pferdefleisch-entdeckt.html>



- Rohstoffe aus Österreich, sofern sie dort herstellbar sind
- für andere Rohstoffe gibt es einen Toleranzbereich von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Österreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus der Europäischen Union, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in der Europäischen Union herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in der Europäischen Union zu erfolgen



- Rohstoffe aus Frankreich, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Frankreich herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Frankreich zu erfolgen



- Rohstoffe aus Bayern, sofern sie dort herstellbar sind
- Toleranzen für nicht in Bayern herstellbare Rohstoffe von max. 1/3
- Be- und Verarbeitung hat in Bayern zu erfolgen



- uneingeschränkter, internationaler Rohstoffkauf möglich
- keine länderspezifische Be- und Verarbeitung
- zur Nachvollziehbarkeit der Chargen-Nr. ist entweder
 - die Herkunftsangaben der Rohstoffkomponenten und der Produktionsstätte(n) genannt am Etikett anzuführen oder
 - eine betriebsinterne Chargenbildung und damit verbundene Dokumentation zur Nachvollziehbarkeit der Rohstoffherkunft vorzunehmen

Leider bietet auch das vielumworbene AMA-Gütesiegel offensichtlich keinen verlässlichen Schutz vor falscher Etikettierung und Täuschung der Konsumenten.

Wie in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie für Be- und Verarbeitungsprodukte ersichtlich, wird „anderen Rohstoffen“ ein Toleranzbereich von bis zu einem Drittel eingeräumt.

In diesem Zusammenhang richten die unterzeichnenden Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

Anfrage

1. Wie viel Pferdefleisch gelangt jährlich in Österreich in für den menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel?
2. Gibt es in Österreich ein Verzeichnis über die österreichischen Sport- und Turnierpferde?
3. Wenn ja, ist dieses öffentlich einsehbar?
4. Was geschieht mit österreichischen Sport- bzw. Turnierpferden nach Ende ihres Wettkampf- bzw. Turniereinsatzes?
5. Gibt es darüber eine Statistik bzw. Aufzeichnungen seitens Ihres Ministeriums?
6. Welche Kontrollen werden in Bezug auf verarbeitetes Pferdefleisch in Österreich durchgeführt und von wem werden diese Kontrollen vorgenommen?
7. Können Sie ausschließen, dass in Österreich Pferdefleisch falsch ausgezeichnet in anderen Fleischprodukten enthalten ist?
8. Welche Kontrollstellen überprüfen die Inhaltstoffe und die korrekte Etikettierung von Fleisch und verarbeiteten Fleischprodukten? (Auflistung nach Kontrollstelle und durchgeführter Kontrollen in den letzten fünf Jahren)
9. Wird Pferdefleisch in Österreich auf Medikamenten-Rückstände untersucht?
10. Welche Kontrollstelle überprüft mögliche Medikamenten-Rückstände in österreichischem Pferdefleisch?
11. Wie viele Kontrollen wurden in den letzten fünf Jahren auf Medikamenten-Rückstände in österreichischem Pferdefleisch durchgeführt?
12. Auf welche Medikamente bezogen sich diese Untersuchungen?
13. Wurden Medikamenten-Rückstände in österreichischem Pferdefleisch festgestellt?
14. Wird importiertes Pferdefleisch auf Medikamenten-Rückstände untersucht?
15. Wenn ja, welche Kontrollstelle untersucht auf welche Medikamenten und werden importiertes Pferdefleisch lückenlos untersucht?
16. In welcher Form wird dies kontrolliert, und von wem? (Auflistung nach Jahr, Anzahl der Kontrollen und der jeweiligen Kontrollstelle)
17. Wurde in den letzten fünf Jahren Kontrollen durchgeführt, die sicherstellen, dass tatsächlich das Fleisch in den Produkten für die Endverbraucher enthalten ist, welches auf der Verpackung angegeben ist?
18. Wenn ja, wie viele dieser Kontrollen und von welcher Kontrollstelle wurden in den letzten Jahren durchgeführt? www.parlament.gv.at

19. Welche Kontrollmethoden wurden angewandt?
20. Wurden in den letzten Jahren DNA-Kontrollen an verarbeitetem Fleisch in Österreich durchgeführt?
21. Wenn ja, wann und von wem? (Auflistung nach Jahr, Anzahl der Kontrollen und der jeweiligen Kontrollstelle)

Nein

Nein

Nein

a. Umwelt

Ö. Z.