

II-2718 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates

## XIV. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH  
BUNDESMINISTERIUM  
FÜR GESUNDHEIT UND UMWELTSCHUTZ

Zl. IV-50.004/38-1/77

1010 Wien, den 27. Juli 1977  
Stubenring 1  
Telephon 57 56 55

Beantwortung  
der Anfrage der Abgeordneten MELTER  
und Genossen an die Frau Bundes-  
minister für Gesundheit und Umwelt-  
schutz betreffend Konservierungs-  
stoff-Verordnung (Nr. 1269/J-NR/1977)

1270/AB  
1977-08-05  
zu 1269/J

In der gegenständlichen Anfrage werden an  
mich folgende Fragen gerichtet:

- "1. Trifft es zu, daß in der vorgesehenen Verordnung über die Verwendung von Zusatzstoffen keine Bestimmung enthalten ist, die vorsieht, dauer verpackten Biskuit- und Sandmasse-Backwaren zur Erhöhung der Haltbarkeit, insbesondere zum Zwecke der Verhinderung der Schimmelentwicklung, Propionsäure zuzusetzen?
2. Unterscheidet sich dadurch die österreichische Vorschrift grundsätzlich von Vorschriften anderer EG-Länder bezüglich der Behandlung von Dauerbackwaren?
3. Womit wird diese Unterscheidung im einzelnen begründet?

- 2 -

4. Auf welche Weise werden die Konsumenten österreichischer Feinbackwaren, die nicht konserviert werden dürfen, vor nicht verhindelter Schimmelpilzentwicklung und dadurch verursachter Vergiftung geschützt?
5. Welche österreichischen Betriebe erzeugen dauer verpackte Biskuit- und Sandmasse-Backwaren, die ihre Produktion wahrscheinlich einstellen müßten, und wieviel Arbeitnehmer beschäftigen sie?
6. Wie erhalten solche Betriebe Exportmöglichkeiten, wenn ihre Erzeugnisse den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Empfängerländer infolge der österreichischen Produktionsvorschriften nicht mehr entsprechen?"

In Beantwortung dieser Anfrage teile ich mit:

Zu 1.:

Die Konservierungsmittelverordnung sieht nicht vor, daß "dauer verpackten Biskuit - und Sandmasse-Backwaren" zur Erhöhung der Haltbarkeit, insbesondere zum Zweck der Verhinderung der Schimmelbildung, Propionsäure zuzusetzen ist. Überhaupt sehen die österreichischen Rechtsvorschriften für Zusatzstoffe kein Gebot, bestimmte Zusatzstoffe Lebensmitteln zuzusetzen, vor. Vielmehr handelt es sich in allen Fällen um die Erlaubnis, bestimmte Zusatzstoffe den Lebensmitteln hinzuzufügen, von der aber keineswegs Gebrauch gemacht werden muß.

Die Konservierungsmittelverordnung sieht keine Konservierung von Biskuit- und Sandmassebackwaren vor. Sie schließt damit an die Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches, III. Auflage, Kapitel A 5 an, in dem eine solche Konservierung auch nicht vorgesehen ist.

- 3 -

Im übrigen ist bei Feinbackwaren ein besonders großer Wert auf ihre Frische zu legen. Lange Distributionszeiten, gleichgültig, ob sie inländische Produkte betreffen oder solche, die aus dem Ausland stammen, und dadurch Anlaß für eine Konservierung geben, sind abzulehnen.

Zu 2.:

Die österreichische Vorschrift unterscheidet sich nicht grundsätzlich von Vorschriften "anderer EG-Länder" bezüglich der Behandlung von Dauerbackwaren, da diese auch in den EG-Ländern nicht konserviert werden dürfen. Wenn die Herren Abgeordneten aber unter Dauerbackwaren Biskuit- und Sandmassebackwaren meinen, so muß darauf hingewiesen werden, daß es sich bei diesen nicht um Dauerbackwaren, sondern um Feinbackwaren handelt. Solche dürfen in manchen EG-Ländern konserviert werden, in anderen wiederum, wie z.B. Frankreich, jedoch nicht.

Zu 3.:

Wie bereits zu Z. 2 ausgeführt worden ist, besteht in den EG-Ländern keine einheitliche Regelung. Eine Notwendigkeit für eine Konservierung derartiger Waren besteht in Österreich nicht, da der inländische Markt durch zahlreiche Firmen, die auch Frischdienste aufgebaut haben, in ausreichendem Maße beliefert wird.

Zu 4.:

Eine chemische Konservierung von Feinbackwaren ist keineswegs notwendig und war durch das Österreichische Lebensmittelbuch, wie bereits erwähnt, auch bisher nicht gestattet.

- 4 -

Bei entsprechender, hygienisch einwandfreier Herstellung der Waren tritt Schimmelbildung nicht ein, bevor die Waren nicht altbacken sind. Eine Gefahr der Vergiftung durch Schimmelpilze bzw. deren Toxine ist keineswegs gegeben, da von den Untersuchungsanstalten bisher selbst bei stark verschimmelten Waren dieser Art keine Schimmelpilzgifte (Aflatoxine) nachgewiesen werden konnten. Es ist die Gefahr des Auftretens solcher Toxine in unseren Breitengraden sehr gering und rechtfertigt nicht eine Konservierung von Feinbackwaren, die durch diese Maßnahme weit über ihre Genußtauglichkeit hinaus rein äußerlich haltbar gemacht würden.

Bei Einhaltung von kurzen Distributionszeiten, wie sie in Österreich üblich sind und auch bei den Frischdiensten gehandhabt werden, kommt es zu keiner Schimmelbildung, wenn die Waren hygienisch einwandfrei hergestellt und verpackt werden.

Zu 5.:

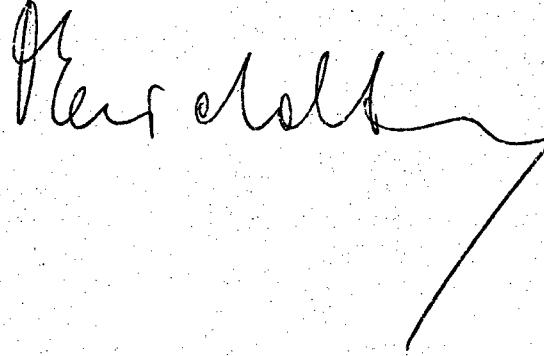
Kein österreichischer Betrieb muß seine Produktion einstellen, wenn verpackte Biskuit- und Sandmassebackwaren nicht konserviert werden dürfen, da einerseits eine solche Konservierung auch bisher nicht gestattet war und andererseits die Distribution in Österreich innerhalb der Frist, in der die Feinbackwaren haltbar sind, ohne weiteres möglich ist.

- 5 -

Zu 6.:

Der § 34 LMG 1975 sieht ausdrücklich vor, daß Waren, die für den Export bestimmt sind, abgesehen von den Vorschriften über Gesundheitsschädlichkeit und Hygiene, nicht den österreichischen Bestimmungen entsprechen müssen, wenn die österreichischen Erzeuger diesen Umstand dem Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz anzeigen. Es besteht daher überhaupt keine Behinderung des Exportes für Erzeugnisse österreichischer Betriebe.

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Karl Stoll". A single diagonal line is drawn to the right of the signature.