

XIX. GP.-NR  
Nr. 416 IJ  
1995 -01- 24

## ANFRAGE

des Abgeordneten Wabl, Freundinnen und Freunde  
an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft  
betreffend Umsetzung der Frischfleisch-Hygieneverordnung

Mit 1. Juli 1994 sind die Fleischuntersuchungsorgane verpflichtet, in landwirtschaftlichen Betrieben neben der Beurteilung und Untersuchung des Fleisches auch den Zustand der mit dem Schlachtvorgang im Zusammenhang stehenden Einrichtungen sowie den hygienischen Ablauf der Schlachtungen zu kontrollieren. Die Untersuchungsorgane haben diese Kontrollen einmal jährlich, womöglich anlässlich einer Schlachtung, mittels eines Kontrollformulars durchzuführen. 1995 werden diese Kontrollen noch beratenden Charakter haben, ab Jänner 1996 müssen jene bäuerlichen Betriebe, die AB-Hof oder unter der Deklaration "aus bäuerlicher Schlachtung" auf Märkten verkaufen, u.a. folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Für den Schlachtvorgang muß es nach § 17 Abs.3 einen entsprechenden Schlacht- bzw. Verarbeitungsraum (Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem Material, undurchlässige Wände bis zu einer Höhe von 3m, abwaschbaren Belag für die Türen und Decken) geben. Die Kühlmöglichkeit muß so dimensioniert sein, daß schlachtwarmes Fleisch innerhalb vom 36 Stunden auf eine Kerntemperatur von 7° C abgekühlt ist.
- Im Schlachtraum muß hygienisch einwandfreies Wasser (Trinkwasserqualität) mit einer Waschgelegenheit in Form von Kalt- und Warmwasser zur Verfügung stehen. Das für den Schlachtvorgang bzw. für die Verarbeitung verwendetet Wasser ist auf seine Eignung alle zwei Jahre untersuchen zu lassen.
- Im Verarbeitungsraum hat ein Arbeitstisch mit einer abwaschbaren, leicht reinigbaren Abdeckung vorhanden zu sein.

Da in vielen (v.a. kleineren) landwirtschaftlichen Betrieben die Voraussetzungen für die Erfüllung der o.a. Hygieneauflagen nicht gegeben sind, bedeutet die Umsetzung Frischfleisch-Hygieneverordnung erhebliche Investitionen und Mehrkosten für diese Betriebe. Allein die Kontrolluntersuchung, die zweimal jährlich stattfinden soll, kostet 590,- öS, ebenso ist zu befürchten, daß die Wasseruntersuchung von den bäuerlichen Produzenten zu tragen ist.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

## ANFRAGE:

1. Nicht nur, daß die ständig sinkenden Erzeugerpreise im Fleischbereich ruinös sind für die bäuerlichen Betriebe, bedeutet diese Verordnung einen zusätzlichen Investitionsbedarf.
  - Inwiefern erachten Sie als Landwirtschaftsminister die strengen Hygieneauflagen für die bäuerlichen Betriebe für notwendig?
2. Inwiefern ist daran gedacht, den bäuerlichen Betrieben über finanzielle Zuwendungen die erforderlichen Investitionen zu ermöglichen bzw. zu erleichtern?
3. Nach §17 Abs.5 hat das im Betrieb verwendete Wasser den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist - sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt - nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch zu untersuchen.
  - Wie hoch sind die Kosten einer solchen Untersuchung?
  - Wer trägt diese Kosten?
4. In manchen Gebieten entspricht die Qualität des Wassers, ua. verursacht durch Intensivlandwirtschaft, nicht mehr den Anforderungen des §17 Abs.5.
  - In welchen Gebieten ist dies der Fall?
  - Inwiefern können bäuerliche Betriebe in diesen Regionen §17 Abs.5 der Verordnung entsprechen?
5. Wer trägt die Kosten für die Kontrolluntersuchung der Räumlichkeiten nach §17 Abs.4?
6. Wenn die Bauern bei den derzeit sinkenden Preisen diese Kontroll-Kosten tragen sollen, inwiefern sehen Sie beim derzeitigen EU-Preisdruck die Möglichkeit, die im Zusammenhang mit dieser Verordnung stehenden Investitionskosten und Gebühren auf die Erzeugerpreise aufzuschlagen?
7. Im Zusammenhang mit der EU-Beitrittsdebatte wurde immer wieder betont, daß die Zukunft der Landwirtschaft in Eigeninitiative, Innovation und Qualität liege. Was werden Sie unternehmen, daß diese Verordnung nicht gerade jenen Betrieben zum Verhängnis wird, die gerade diesen Weg (Ab-Hof-Verkauf, Selbstvermarktung) versuchen?