



II-3025 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit
und öffentlicher Dienst
DR. FRANZ LÖSCHNAK

A-1014 Wien, Ballhausplatz 1
Tel. (0222) 66 15/0
DVR: 0000019

3. Feber 1988

Zl. 353.260/11-I/6/88

An den
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Leopold GRATZ

Parlament
1017 W i e n

1343/AB

1988 -02- 04

zu 1387 J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt, Probst, Motter haben am 16. Dezember 1987 unter der Nr. 1387/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend mangelhafte Qualität von Wiener Schnitzeln gerichtet, die ich wie folgt beantworte:

Zu Frage 1:

Nach allgemeiner Verbrauchererwartung und redlichem Handelsbrauch handelt es sich bei einem Erzeugnis mit der Bezeichnung "Wiener Schnitzel" um ein paniertes Kalbfleischschnitzel. Für die Herstellung wird ein Stück geschnittenes Fleisch im natürlich gewachsenen Zustand vom Schlögel des Kalbes (Nuß, Frikandeau, Schale oder Schlögelanschnitt) verwendet, welches in Mehl, Ei, meist etwas Milch und Semmelbröseln paniert und anschließend in Fett herausgebacken wird. Wenn Fleisch anderer Tiere (z.B. Schwein) verwendet wird, so darf das Fertigprodukt nicht als "Wiener Schnitzel", sondern nur als "Schweinschnitzel gebacken" bezeichnet werden. Eine andere Vorgangsweise wird bisher von den Lebensmitteluntersuchungsanstalten sogar als "Verfälschung" gemäß § 8 lit. e des Lebensmittelgesetzes 1975 in Verbindung mit § 7 Abs. 1 lit. b LMG beanstandet und ist in jedem Fall auch als eine "falsche Bezeichnung" gemäß § 8 lit. f LMG anzusehen.

- 2 -

Besondere - über das allgemeine Verbot des § 7 LMG hinausgehende - lebensmittelrechtliche Vorschriften über Bezeichnung, Beschaffenheit und Zubereitung von "Wiener Schnitzel" bestehen nicht. Auch das österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) enthält keine diesbezüglichen Hinweise. Bisher sind jedoch bundesweit keine ernsthaften Auffassungsunterschiede über Wiener Schnitzel aufgetreten, sodaß bei Verstößen einzelner Produzenten Sachverständigengutachten, die auf der allgemeinen Verkehrsauffassung und dem redlichen Handelsbrauch basieren hinreichend Handhabe zur entsprechenden Korrektur geboten haben. Dies wird auch durch die einschlägige Judikatur bestätigt.

Zu Frage 2:

Das Verfahren zur Herstellung von geformten Fleischstücken aus zerkleinertem Fleisch ist im In- und Ausland in Fachkreisen wohl bekannt. Der Zusammenhalt wird durch mechanische Behandlung unter Druck (sog. Tumbeln oder Tumbling) und allenfalls durch eine Panade erreicht. Dieses Produkt wird in der BRD "Formfleisch" bzw. in den USA "reformed meat" bezeichnet. Revisionen der Lebensmittelaufsichtsorgane und Überprüfungen durch die staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten haben bisher keine Anhaltspunkte dafür gegeben, daß derartige Erzeugnisse als "Wiener Schnitzel" in den Handel gelangen.

Zu Frage 3:

Unter welchen Voraussetzungen "Formfleisch" in Österreich in Verkehr gebracht werden darf, ist derzeit noch Gegenstand von Beratungen in der Codex-Unterkommission "Fleisch und Fleischwaren". Entsprechende Bestimmungen über Grenzwerte, Bezeichnungsvorschriften usw. werden ausgearbeitet. Die Bezeichnung darf keinesfalls auf ein gastronomisches Gericht oder auf Fleischteile wie "Stück, Schnitzel, Steak usw." hinweisen.

Wiener Schnitzel aus Fleisch, das nach dem geschilderten Verfahren produziert würde, wäre als verfälscht im Sinne des § 8 lit. e LMG 1975 zu beurteilen.

Zu Frage 4:

Wie bereits zu Frage 2 ausgeführt, konnte - trotz mehrfach geäußelter Verdachtsmomente - weder von den Lebensmittelaufsichtsorganen noch von den staat-

- 3 -

lichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Nachweis des Inverkehrbringens von "Formfleisch" als Wiener Schnitzel in Österreich erbracht werden.

In Einzelfällen wurde festgestellt, daß Schweinefleisch und auch Putenfleisch verwendet und unter der Bezeichnung "Wiener Schnitzel" angeboten wurde. Da dies stets zu Beanstandungen und somit zu strafgerichtlicher Verfolgung geführt hat, konnten derartige Vorgangsweisen weitgehend unterbunden werden.

Zu Frage 5:

Nach dem Revisions- und Probenplan gemäß § 36 LMG sind je nach Art eines gastronomischen Betriebes 1 bis 4 Revisionen jährlich vorgesehen. Demnach werden in gastronomischen Betrieben bundesweit ca. 50.000 Revisionen jährlich durchgeführt.

Probenziehung und Weiterleitung an die Lebensmitteluntersuchungsanstalten erfolgt im Verdachtsfalle. Die Verwendung von Formfleisch für Wiener Schnitzel wurde dabei nicht festgestellt.

In Wien gezielt durchgeführte Untersuchungen, die insbesondere auf den Verkauf von Schnitzeln spezialisierten Betrieben galten, verliefen in allen 26 Fällen negativ.

Zu Frage 6:

Die Codexkommission wird im Codexkapitel "Fleisch und Fleischwaren" exakte Regelungen für das Inverkehrbringen von "Formfleisch" veröffentlichen.

Die Bezeichnungsvorschriften werden klar und unmißverständlich dem Verbraucher über die Beschaffenheit der Fleischart Auskunft geben und eine Verwechslung von "Formfleisch" mit gewachsenem Fleisch unterbinden. Das Inverkehrbringen von "Formfleisch" als Wiener Schnitzel bleibt selbstverständlich - wie bisher - unzulässig.

Für die Kontrolle werden die im Rahmen des LMG 1975 bisher getroffenen Maßnahmen als ausreichend erachtet. Die eindeutige und unwidersprochene Verbrauchererwartung bezüglich "Wiener Schnitzel" in der zu Frage 1 beschriebenen Beschaffenheit läßt eine Kodifizierung dieses Begriffes nicht als dringend notwendig erscheinen.

Frau (Ja)