

II-2476 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates
XIV. Gesetzgebungsperiode

Nr. 1269/3

1977 -06- 20

A n f r a g e

der Abgeordneten MELTER, Dr. SCRINZI
an die Frau Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz
betreffend Konservierungsstoff-Verordnung

Wie den Anfragestellern bekannt wurde, besteht die Absicht, in Kürze eine Verordnung gemäß § 12 des Lebensmittelgesetzes über die Zulassung von Zusatzstoffen zu erlassen. Gegenüber dem bekanntgewordenen Verordnungsentwurf wurden Bedenken laut, daß unter Umständen durch einige darin enthaltene Bestimmungen die Verbraucher nicht geschützt werden, sondern diesen besonderen Gefahren ausgesetzt werden könnten.

Es handelt sich vor allem um die Vorschrift, wonach vorverpackten Feinbackwaren, insbesondere den dauerverpackten Biskuit- und Sandmassebackwaren, keine Propionsäure zur Verhinderung der Schimmelbildung zugesetzt werden dürfe.

Von Fachleuten wird darauf hingewiesen, daß ohne derartige Konservierung die außerordentlich große Gefahr der Schimmelbildung mit damit verbundener, vom Verbraucher nicht erkennbarer, Giftentwicklung besteht. Damit wird also eine besondere Gefährdung der Konsumenten provoziert.

Es wird außerdem darauf aufmerksam gemacht, daß in anderen Ländern der Europäischen Gemeinschaften die Zusetzung von Konservierungsstoffen zum Schutze der Verbraucher vorgeschrieben ist, weil derzeit keine anderen Entwicklungen und Technologien bekannt sind, die zu einem zumindest gleichwertigen Schutz der Menschen vor Vergiftung führen. Propionsäure ist z.B. in der Bundesrepublik Deutschland generell zugelassen.

- 2 -

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an die Frau Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz die

A n f r a g e :

1. Trifft es zu, daß in der vorgesehenen Verordnung über die Verwendung von Zusatzstoffen keine Bestimmung enthalten ist, die vorsieht, dauerverpackten 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?
4. Auf welche Weise werden die Konsumenten österreichische Feinbackwaren, die nicht konserviert werden dürfen, vor nicht verhinderter Schimmelpilzentwicklung und dadurch verursachter Vergiftung geschützt?
5. Welche österreichischen Betriebe erzeugen dauerverpackte 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?

Wien, 1977-06-20