

II-10324 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

DIPL.-ING. DR. FRANZ FISCHLER
BUNDESMINISTER
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

WIEN, 1993 06 25
1012, Stubenring 1

Zl.10.930/58-IA10/93

4643 /AB

1993-06-29

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Heiß und
Kollegen, Nr. 4825/J vom 7. Mai 1993
betreffend die Erhaltung von zwei
Bundesanstalten für Milchwirtschaft

zu 4825 /J

An den

Herrn Präsidenten
des Nationalrates
Dr. Heinz Fischer

Parlament

1017 W i e n

Auf die - aus Gründen der besseren Übersichtlichkeit in Kopie beigeschlossene - schriftliche Anfrage der Abgeordneten Heiß und Kollegen vom 7. Mai 1993, Nr. 4825/J, betreffend die Erhaltung von zwei Bundesanstalten für Milchwirtschaft, beehre ich mich folgendes mitzuteilen:

Zu Frage 1:

Die Aufgaben, welche die Bundesanstalten in Wolfpassing und Rotholz im Rahmen der Österreichischen Milchwirtschaft erfüllen, hat der Gesetzgeber in den §§ 13 und 19 des Bundesgesetzes über die landwirtschaftlichen Bundesanstalten, BGBl. Nr. 230/82 i.d.g.F., festgelegt. Infolge der Abtretung der Einzugsgebiete der beiden Bundesanstalten an andere Be- und Verarbeitungsbetriebe durch Verordnung des Milchwirtschaftsfonds gemäß den §§ 13 und 14 MOG 1985 in der jeweils

- 2 -

geltenden Fassung (Kundmachung des MWF vom 30. März 1992 und 18. Dezember 1992) sind die §§ 13 Abs. 3 Z 3 und 19 Abs. 3 Z 3 des Bundesgesetzes über die landwirtschaftlichen Bundesanstalten obsolet.

Anstelle eines Be- und Verarbeitungsbetriebes führen die beiden Bundesanstalten in ihrem jeweils spezifischen Bereich ein erweitertes Technologikum, das ist eine Be- und Verarbeitung einer stark reduzierten Menge Milch, um das Schulungs-, Versuchs- und Forschungswesen aufrechterhalten zu können.

Die Bundesanstalt Wolfpassing ist im Bereich Weich- und Schnittkäse und flüssige Milchprodukte tätig, die Bundesanstalt Rotholz beschäftigt sich mit hartkäsetauglicher Milch und Hartkäse. Die Erzeugung hartkäsetauglicher Milch ist eine spezielle Produktionsform im Berggebiet, die eine intensive Betreuung erfordert, daher ist der Standort Rotholz unverzichtbar.

In Rotholz existiert außerdem eine Landesberufsschule für Molker und Käser - die einzige ihrer Art in ganz Österreich -, die in Form eines Vertrages zwischen dem Bund und dem Land Tirol eng mit der Bundesanstalt Rotholz verknüpft ist.

Eine Darstellung der Aufgabenbereiche dieser Bundesanstalten ist der Anfragebeantwortung als Beilage angeschlossen.

Zu den Fragen 2 und 3:

In Österreich wird derzeit an einer Milchhygieneverordnung gearbeitet. Da es sich dabei um eine Verordnung nach dem Lebensmittelgesetz (LMG) handelt, ist der Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und im Rahmen der mittelbaren Bundesverwaltung der Landeshauptmann die zuständige Kontrollbehörde. Der Landeshauptmann kann sich der Amtstierärzte bzw. autorisierter Personen für die Kontrolle bedienen. Die beiden milchwirtschaftlichen Bundesanstalten

- 3 -

verfügen über hervorragende fachliche und personelle Kapazitäten, um diese Aufgaben wahrnehmen zu können. Ein Antrag bezüglich Autorisierung nach § 50 LMG zur Untersuchung von Milch- und Milchprodukten mit Gutachtertätigkeit im Sinne des LMG wurde bereits an das Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz gestellt.

Zu den Fragen 4 und 5:

Eine Zusammenlegung dieser Bundesanstalten unter Auflassung des Standortes Rotholz ist schon aufgrund der unterschiedlichen Aufgabenbereiche dieser Dienststellen unzweckmäßig.

Darüberhinaus wäre eine Forschung auf dem Gebiet der hartkäsetauglichen Milch, Almmilch, Milchprodukte in Berggebieten, Direktvermarktung in Fremdenverkehrsgebieten aufgrund der verkehrstechnisch ungünstigen Lage von Wolfpassing zu den westlichen Bundesländern und somit zu Gebieten mit hartkäsetauglicher Milchproduktion nicht mehr möglich und könnte der Kulturenversand und die Untersuchungen für die westlichen Bundesländer nicht mehr durchgeführt werden. Die Erzeuger hartkäsetauglicher Milch sowie die Hartkäsereien würden dadurch ihre Betreuung verlieren, womit eine für den Alpenraum typische Produktionsform verloren gehen könnte.

Gleichzeitig würde die Zusammenführung auf einen Standort erhebliche bauliche Maßnahmen und Investitionen am gemeinsamen Standort erfordern und würde eine Zusammenlegung für das Personal der aufzulassenden Bundesanstalt mit besonderen Härten verbunden sein.

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft wird sich daher auch in Zukunft für die Weiterführung dieser beiden milchwirtschaftlichen Bundesanstalten einsetzen.

Beilagen

Der Bundesminister:



BEILAGEN

Anfrage

1. Welche Aufgaben im Rahmen der österreichischen Milchwirtschaft erfüllen die beiden Bundesanstalten Rotholz und Wolfpassing?
2. Im Zuge der mit 1.1.1994 in Kraft tretenden EG-Milchhygienerichtlinie sind eine Reihe von amtlichen Kontrolltätigkeiten vorgeschrieben. Gibt es in Österreich Institutionen, die über fachliche und personelle Kapazitäten zur Durchführung dieser Aufgaben verfügen?
3. Wenn ja zu Frage 2, welche Institutionen sind das?
4. Hat aus der fachlichen Sicht des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft eine Zusammenführung der beiden Bundesanstalten mehr Vorteile oder mehr Nachteile?
5. Wird sich das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft auch in Zukunft für die Weiterführung von zwei Bundesanstalten einsetzen?

**Aufgabenbereich der
Bundesanstalten für Milchwirtschaft**

Bundesanstalt Wolfpassing

Forschung auf den Gebieten:

- * Rückstandsanalytik
- * Verfahrenstechnik
- * Qualitätssicherung
- * Alternative Reinigung
- * Methodenoptimierung

Attestierte Untersuchungen:

- * Roh- und Hilfsstoffe
- * Milch und Milchprodukte
(zur Betriebsberatung)
- * Verfälschkontrolle
- * Gütesiegel
- * Herstellung von Standards

Ausbildung:

- * 4. und 5. Jahrgang des
"Francisco-Josephinums"
- * 10-monatiger Fortbildungs-
lehrgang
- * 4-monatiger Meisterkurs
- * Praktika für Studenten
der Boku und Vet.med.
Universität

Bundesanstalt Rotholz

Forschungsbereiche:

- * Einfluß der Düngung, Fütterung
und Haltung auf die Milch
- * Produktion und Eigenschaften
von Hartkäsetauglicher Milch
und Almmilch
- * Produktion aus Hartkäsetauglicher
Milch und Rohmilch wie
Hartkäse, Schnittkäse
Trinkmilch, usw.
- * Kulturen für Käse
- * Regionale österr. Käsesorten:
Bergkäse, Bierkäse, Graukäse
- * Direktvermarktung von
Milchprodukten
- * Methode der Rohmilch-
untersuchung

Attestierte Untersuchungen:

- * Roh- und Hilfsstoffe
- * Milch- und Milchprodukte,
insbesondere Hartkäse (zur
Betriebsberatung)
- * Herstellung und Versand
von Kulturen

- 2 -

Seminare und Tagungen:

- * für Selbstvermarkter
(Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung, ca. 20/Jahr)
- * Hofberaterausbildung
- * Weiterbildung im Laborbereich
- * Fachseminare und Tagungen zur Hygiene- und Produktionsoptimierung, Energieeinsparung, ca. 20 Veranstaltungen/Jahr

Produktion im Rahmen der
Ausbildung:

- (1,4 Mio. kg Milch/Jahr)
- * koschere Produkte
 - * Produkte im Rahmen der praxisorientierten Ausbildung

Ausbildung:

Vertrag mit Landesberufsschule
4-monatiger Meisterkurs mit
Schwerpunkt Hart- und Rohmilch-
käserei

Seminare und Tagungen:

mit Schwerpunkt Käse, Kulturen,
Betriebskontrolle usw.

Großtechnische Produktion:

Verarbeitung von hartkäsetauglicher
Milch
Testung der "Rotholzer Kulturen"