



II-10566 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

BUNDESMINISTER

für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz
DR. MICHAEL AUSSERWINKLER

A-1031 Wien, Radetzkystraße 2
Telefon: 0222/711 72
Teletex: 322 15 64 BMGSK
DVR: 0649856

GZ 114.140/78-I/D/14/a/93

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER

Parlament
1017 Wien

4464/AB

1993-07-09

zu 4903/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Apfelbeck, Aumayr, Huber, Ing. Murer haben am 27. Mai 1993 unter der Nr. 4903/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Fleischqualität gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

1. Stimmt es, daß nach Inkrafttreten des EWR-Abkommens nach EG-Richtlinien für genußtauglich erklärtes Fleisch, sobald es gültige Import- und Zollpapiere aufweist, an der Grenze nicht zurückgewiesen werden darf?
2. Stimmt es, daß nach einer neuen EG-Richtlinie ab 1.1.1993 Fleisch mit schwacher Gelbsucht, geringgradigem Harn- oder Geschlechtsgeruch, mäßiger Wäßrigkeit oder Durchsetzungen mit Blutungen oder Kalkablagerungen oder Sarkosporidien, mit unvollkommener Ausblutung, Fleisch von Tieren mit hochgradiger Magerkeit, von Kümmerern oder unreifen Jungtieren als genußtauglich deklariert und in Verkehr gebracht wird?
3. Ist Ihrem Ressort bekannt, unter welchen Voraussetzungen Fleisch mit obigen Eigenschaften in Österreich in Verkehr gebracht werden durfte?
4. Unter welchen Voraussetzungen darf in Österreich produziertes Fleisch mit obigen Eigenschaften laut Ihrem FLUG-Entwurf in Verkehr gebracht werden?
5. Wie begründen Sie angesichts der Rechtslage gemäß Punkt 1 bis 4 Ihre Anfragebeantwortung, Sie würden verhindern, daß gesundheitsschädliche Produkte auf den Markt kommen?
6. Ist nach Ihrer Rechtsauffassung Fleisch mit obigen Eigenschaften gesundheitsschädlich oder nicht?

7. Sind Sie nach wie vor der Auffassung, daß eine Wettbewerbsverzerrung zu Lasten der einheimischen Vieh- und Fleischproduzenten die Konsumenten vor gesundheitsschädlichen oder minderwertigen Fleischwaren schützen kann?
8. Wenn nein: welche tauglichen Maßnahmen werden Sie ergreifen, um Österreichs Konsumenten vor "untauglichem" Fleisch in- und ausländischer Herkunft gleichermaßen nach österreichischem Recht zu schützen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

Durch das Inkrafttreten des EWR-Abkommens werden die derzeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen über die Kontrolle von Importfleisch nicht geändert.

Nach grenztierärztlicher Kontrolle und Abfertigung durch den Zoll, erfolgt eine Zuweisung der Sendung an den Inlandsbestimmungsort, an welchem durch den zuständigen Amtstierarzt eine Fleischuntersuchung nach den österreichischen Bestimmungen durchgeführt wird. Gibt die vorgenommene Untersuchung Anlaß zu Bedenken, so ist das Fleisch außer Landes zu verbringen, oder, wenn dies nicht möglich ist, unschädlich zu beseitigen.

Zu den Fragen 2 und 4:

Die angesprochene Richtlinie ist die Richtlinie 91/497/EWG, welche die Fleischuntersuchung regelt.

Diese Richtlinie kennt nur die Feststellung "tauglich zum menschlichen Genuß" oder "untauglich".

- 3 -

Gemäß Art. 5 Abs. 1 lit. d der Richtlinie ist Fleisch, welches deutlich von der Norm abweicht, als untauglich zu beurteilen. Da es sich um eine subjektive Beurteilung durch den Fleischuntersuchungstierarzt im Rahmen eines biologisch bedingten breit angelegten Normalzustandes handelt, ist diese Norm aber einer im voraus generell festlegbaren Interpretation nicht zugänglich.

Zu den einzelnen in der Frage genannten Eigenschaften ist folgendes auszuführen:

a) Gelbsucht:

Es ist bekannt, daß durch Fütterung die Farbe des eingelagerten Fettes beeinflusst werden kann und damit durchaus eine physiologisch bedingte Gelbfärbung möglich ist, wodurch die Genußtauglichkeit aber nicht beeinträchtigt wird.

Ist die "Gelbsucht" durch ein Krankheitsgeschehen bedingt, so ist der Tierkörper weiteren eingehenden Untersuchungen (inkl. Laboruntersuchungen) zu unterziehen, die eine genaue Abklärung erlauben, nach welchen die endgültige Beurteilung erfolgt. Jedenfalls sind an Fieber, Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie erkrankte Tiere sowie Tiere mit multiplen Tumoren und Abszessen als untauglich zu beurteilen.

b) Geschlechtsgeruch:

Die derzeit geltende Regelung in Österreich sieht vor, daß Fleisch, welches 24 Stunden nach der Schlachtung einen "hochgradigen" Geschlechtsgeruch aufweist, als untauglich zu beurteilen ist. Im Verordnungsentwurf zur Umsetzung der Richtlinie 91/497/EWG ist vorgesehen, den Begriff "hochgradig" durch "deutlich" (so wie für die anderen Abweichungen von der Norm) zu ersetzen.

- 4 -

Zusätzlich zur bisherigen Regelung kommt, daß männliche Schweine über einem 2 Hälftengewicht von 80 kg (ungefähr 100 kg Lebendgewicht, kurz vor Eintritt der Geschlechtsreife), auch wenn kein Geschlechtsgeruch feststellbar ist, besonders zu kennzeichnen sind und nur in der Verarbeitung verwendet werden dürfen. Es ist damit nahezu ausgeschlossen, daß Schweinefleisch mit Geruchsabweichungen als Frischfleisch zum Endverbraucher gelangt.

An einer objektivierten Nachweismethode zur Feststellung der Stoffe, die den spezifischen Ebergeruch bedingen, wird international gearbeitet.

c) mäßige Wäßrigkeit:

Diese Abweichung von der Norm ist, sofern sie nicht krankheitsbedingt ist - dafür gelten die bei Gelbsucht angeführten Kriterien - genetisch, fütterungsmäßig oder altersbedingt. Eine Abweichung aufgrund dieser Ursachen ist jedenfalls nicht gesundheitsschädlich.

Deutliche Abweichungen werden weiterhin als untauglich zu beurteilen sein, wobei es möglich ist, mit einfachen Schnellmethoden und Festsetzung von Grenzwerten das Kriterium der Wäßrigkeit zu objektivieren.

d) Durchsetzungen mit Blutungen, Kalkablagerungen oder Sarcosporidien:

Die EG-Richtlinie sieht hiezu folgendes vor:

Fleisch von Tieren, in dem sich seröse Infiltrationen oder nennenswerte Blutungen, lokale Abszesse oder lokale

- 5 -

Verunreinigungen feststellen lassen, weiters Fleisch, dessen Konsistenz (Kalkablagerungen) deutlich von der Norm abweicht, ist als untauglich zu beurteilen.

Sarcosporidien, die zu keiner Veränderung des Fleisches führten, wurden bis jetzt auch in Österreich nicht beanstandet.

Als untauglich beanstandet wurden die sich aus dem Vorhandensein von Sarcosporidien ergebenden Veränderungen des Fleisches, wie Entzündungsherde oder deutlich feststellbare Kalkablagerungen.

e) unvollkommene Ausblutung:

Dies ist eine Veränderung des Fleisches, die den Fleischuntersuchungstierarzt zur Durchführung zusätzlicher Untersuchungen verpflichtet.

Sie kann Hinweis auf ein krankhaftes Geschehen sein, wie Erschöpfungszustände nach schweren Erkrankungen oder Schlachtung eines bereits in Agonie befindlichen Tieres, oder darauf, daß das Tier überhaupt ohne Entblutung verendet ist.

Jedenfalls sind die Ursachen genauest abzuklären und verschiedene Zusatzuntersuchungen durchzuführen (z.B. Feststellung des Ausblutungsgrades, bakteriologische Untersuchung, Koch- und Bratprobe, pH-Wert). Erst nach Vorliegen aller Befunde und Erhebungen sämtlicher pathologisch-anatomischen Erscheinungsbilder hat eine Beurteilung zu erfolgen, wobei - das gilt für die gesamte Schlacht tier- und Fleischuntersuchung - Fleisch nur dann als tauglich beurteilt werden darf, wenn die Untersuchung ein sicheres Urteil ermöglicht (§ 28 Abs. 2 Fleischuntersuchungsgesetz).

- 6 -

Ist kein sicheres Urteil möglich, so darf das Fleisch nicht als tauglich beurteilt werden.

Diese Rechtslage wird auch in Zukunft aufrechterhalten bleiben.

f) hochgradige Magerkeit, Kümmerer, unreife Jungtiere:

Bezüglich der Beurteilung dieser Erscheinungsbilder wird ebenfalls keine Änderung eintreten:

1. Tiere mit hochgradiger Magerkeit (=Kachexie) sind weiterhin untauglich (Art. 5, Abs. 1 lit. a Z VI)
2. Als Kümmerer wird ein symptomatischer Zustand bezeichnet, der aus verschiedensten Ursachen zu einem nicht zufriedenstellenden Wachstum des Tieres führt. Derartige Erscheinungsbilder veranlassen den Fleischuntersucher, besonders genaue zusätzliche Untersuchungen durchzuführen, zumal es Tierseuchen gibt, deren chronische Verlaufsform als typisches Kennzeichen den "Kümmerer" aufweist (z.B. Schweinepest).

Aufgrund der eingehenden Untersuchungen wird jeweils über die Beurteilung zu entscheiden sein.

3. unreife Jungtiere:

Die Richtlinie sieht in Art. 5 Abs. 1 lit. a Z V vor, daß Fleisch von zu jung geschlachteten Tieren, deren Fleisch ödematös ist, als untauglich zu beurteilen ist.

Kennzeichen des Fleisches von unreifen Jungtieren ist dessen ödematöses Erscheinungsbild. Es tritt damit keine Änderung in der bisherigen Beurteilung ein.

- 7 -

Zu Frage 3:

Wie zu Frage 1 ausgeführt, werden Fleisch und sämtliche fleiscenthaltende Waren am österreichischen Bestimmungsort vom zuständigen Amtstierarzt u.a. darauf untersucht, ob sie den österreichischen Bestimmungen entsprechen.

Es ist daher nicht zulässig, Fleisch, das diesen Bestimmungen nicht entspricht, in Österreich in Verkehr zu bringen.

Zu Frage 5:

Wie meine Ausführungen zu den Fragen 2 bis 4 zeigen, ist meine seinerzeitige Feststellung, daß gesundheitsschädliche Produkte nicht auf den Markt kommen werden, zutreffend.

Zu Frage 6:

Fleisch, welches aufgrund der erwähnten Vorschriften ordnungsgemäß untersucht und für genußtauglich befunden wurde, ist nicht gesundheitsschädlich.

Zu den Fragen 7 und 8:

Die österreichischen Bestimmungen für die Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren gelten für alle Produkte, die in Österreich in Verkehr gebracht werden; von einer Wettbewerbsverzerrung zu Lasten der einheimischen Vieh- und Fleischproduzenten kann somit nicht gesprochen werden.

Ausschreibung