



II-1087 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

o GZ 114.140/83-I/D/14/a/93

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Heinz FISCHER

Parlament  
1017 Wien

4896 IAB

1993-08-03

zu 4951/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat DDr. Niederwieser, Dr. Müller, Mag. Guggenberger und Genossen haben am 8. Juni 1993 unter der Nr. 4951/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Konsumentenschutz bei verpackten Wurstwaren gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Welche Aktivitäten wurden seit der Anfrage im Jahr 1992 gesetzt, um das Problem der häufigen Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz bei verpackten Lebensmitteln zu entschärfen?
2. Teilen Sie die Auffassung, daß es zweckmäßig wäre, für die sensible Produktklasse der verpackten Wurst- und Fleischwaren zwischen Produzenten und Händlern gemeinsame Haltbarkeitsrichtlinien zu erarbeiten?
3. Sind Sie bereit, die Autorität und Fachkompetenz Ihres Ressorts dafür einzusetzen, daß es zur gemeinsamen Erarbeitung solcher Haltbarkeitsrichtlinien kommt?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Einleitend darf ich feststellen, daß im Jahr 1992 österreichweit die Beanstandungsquote, die sämtliche Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz umfaßt, bei Lebensmitteln insgesamt 26,4 %, bei Fleisch- und Wurstwaren 28,6 % betragen hat.

Die Beanstandungsquote hinsichtlich "Falschbezeichnung" bei verpackten Würsten - umfaßt sind alle derartigen Beanstandungen, nicht nur jene, bei denen die Deklaration überlanger Haltbarkeitsfristen die Ursache ist - lag beispielsweise im Raum Wien, Niederösterreich und Burgenland in einem Bereich von 10 %.

Zu betonen ist, daß vorwiegend bereits "verdächtige" Waren als Probe gezogen werden und die Beanstandungsquoten daher keine Aussage über die Beschaffenheit aller in Verkehr befindlichen Waren zuläßt.

Zu Frage 1:

Um die Deklaration falscher Haltbarkeitsfristen bei Fleisch- und Wurstwaren hintanzuhalten, wird im Rahmen des von meinem Ressort erlassenen Revisions- und Probenplanes besonderes Schwergewicht auf die Kontrolle kurzlebiger Lebensmittel, insbesondere auch auf Fleisch- und Wurstwaren gelegt. Pro Jahr werden österreichweit ca. 11.000 Fleisch- und Wurstwaren beprobt und untersucht.

Weiters habe ich, um eine unzulässige Verlängerung von Haltbarkeitsfristen über das ursprünglich deklarierte Datum hinaus zu verhindern, ein diesbezügliches Verbot in die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72 (vom 29.1.1993) aufgenommen.

Schließlich habe ich die konkrete Situation zum Anlaß genommen, über den Revisions- und Probenplan hinaus eine Schwerpunktaktion hinsichtlich der Haltbarkeit von Fleisch- und Wurstwaren zu veranlassen.

Die von mir für Mai 1993 angeordnete Schwerpunktaktion zielte auf gewürztes Fleisch und Geflügel.

- 3 -

Die gezielte Auswahl von vorgewürztem Fleisch und Geflügel erfolgte auf Grund des Verdachtes der Würzung von abgelaufener Ware zur Überdeckung von bereits aufgetretenen Geruchs- und Geschmacksfehlern.

Nunmehr ist es Sache der Staatsanwaltschaft, der Strafgerichte und der Verwaltungsstraßenbehörden, im Sinne der Generalprävention und der Spezialprävention tätig zu werden, um künftigen Wiederholungen solcher Vorkommnisse vorzubeugen.

Die Landeshauptmänner und die ihnen unterstellte Lebensmittelpolizei (§ 35 Lebensmittelgesetz) haben durch intensive Kontrollen und Probenziehungen für die Beachtung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu sorgen.

Ich habe am 14. Juli 1993 eine neuerliche Schwerpunktaktion der Lebensmittelpolizei für alle Bundesländer angeordnet, die auf Fleisch und Fleischwaren abzielt.

Zu den Fragen 2 und 3:

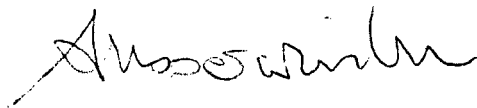
Die Erzeuger haben sich in Zusammenarbeit mit den Experten von Handel, Gewerbe und Industrie auf Grund gemeinsam gefundener Erfahrungswerte zur Angabe gleichlanger Haltbarkeitsfristen bei verpackten Fleisch- und Wurstwaren verpflichtet (sogenannte Usancen). Diese Usancen beinhalten Haltbarkeitsfristen der verschiedenen Gruppen von Fleisch- und Wurstwaren bei bestimmten Lagertemperaturen.

Naturgemäß ist die Haltbarkeit derartiger Produkte von verschiedenen Faktoren, wie z.B. Herstellungsbedingungen, Ausgangsmaterial, Wassergehalt (Abtrocknung), Verwendung natürlicher oder künstlicher Wursthüllen, Kaliber, Reifung oder Lagerbedingungen abhängig.

Die in den genannten Usancen angegebenen Fristen können daher großen Schwankungen unterliegen und sind nicht auf alle zu einer Gruppe zählenden Fleisch- oder Wurstwaren anwendbar.

In Anbetracht der Vielzahl von beeinflussenden Faktoren ist für die Vielfalt der angebotenen Fleisch- und Wurstwaren eine über die Usancen hinausgehende sinnvolle Festlegung von Haltbarkeitsfristen nicht realisierbar.

Der Erzeuger bzw. Importeur kann nicht aus seiner Verantwortung entlassen werden, die jeweils richtige Haltbarkeitsfrist anzugeben.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'K. K. K.', is centered on the page.