

II-12660 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

DIPL.-ING. DR. FRANZ FISCHLER

BUNDESMINISTER
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

WIEN, 1994 02 17
1012. Stubenring 1

Z1.10.930/146-IA10/93

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Petrovic und
FreundInnen, Nr. 5884/J vom 21. Dezember 1993
betreffend Messung der Photonenemission als
neue wissenschaftliche Methode zur Bestimmung
der inneren Qualität von Lebensmitteln

An den
Herrn Präsidenten
des Nationalrates
Dr. Heinz Fischer
Parlament
1017 W i e n

5787/AB
1994-02-21
zu 5884/J

Auf die - aus Gründen der besseren Übersichtlichkeit in Kopie beigeschlossene - schriftliche Anfrage der Abgeordneten Petrovic und FreundInnen vom 21. Dezember 1993, Nr. 5884/J, betreffend Messung der Photonenemission als neue wissenschaftliche Methode zur Bestimmung der inneren Qualität von Lebensmitteln, beehre ich mich folgendes mitzuteilen:

Zu den Fragen 1 bis 3, 6 und 12:

Das Forschungsprojekt "Photonenemission - Eine neue Methode zur Erfassung der "Qualität" von Lebensmitteln" ist im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft bekannt. Das Verfahren der Photonenemission beruht auf der Messung einer schwachen Lichtemission aus biologischen Systemen und zeigt laut Studie im Gegensatz zu den chemischen Meßparametern eine komplexe Abhängigkeit von thermodynamischen Zustandsgrößen wie Temperatur, Druck, Volumen, Luft-

- 2 -

feuchtigkeit, Alter und Masse. Werden Lebensmittelproben homogenisiert (z.B. Gemüse oder Fleisch), dann hängt die Photonenemission noch überdies vom Homogenisierungsgrad und vom Alter der Zubereitung der Proben ab. Die Photonenintensität in Abhängigkeit von den Zustandsparametern liefert eine neue Art der Beschreibung einer Probe. Eine "meßbare Überlegenheit biologischer Lebensmittel", wie in Ihrer Anfrage dargestellt, ist aus der Tatsache einer erhöhten bzw. verminderten Photonenemission aber nicht gesichert darstellbar.

Zur Frage der Kennzeichnung von Lebensmitteln habe ich immer die Auffassung vertreten, daß eine grundlegende Konsumenteninformation unverzichtbar ist. Aus diesem Grunde wurde ein "Österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen für Lebensmittel" geschaffen, welches im November 1993 der Öffentlichkeit präsentiert wurde.

Der Konsument erhält damit die Sicherheit, daß Lebensmittel mit dem österreichischen Gütesiegel den Qualitätsstandards entsprechen und vor allem, daß im betreffenden Produkt keine gentechnisch manipulierten Substanzen enthalten sind, keine Bestrahlung zur Haltbarmachung stattgefunden hat und chemische Zusätze nur im notwendigen Ausmaß zum Einsatz kommen.

Dieses Gütezeichen ist in seiner Konzeption EU-konform, da es eine Kombination zwischen Herkunfts- und Kontrollzeichen ist. Detailinformationen über dieses Gütezeichen, welches die "Agrarmarkt-Austria" mit Jahresbeginn an Lebensmittelproduzenten vergibt, sind dieser Anfragebeantwortung als Anlage angeschlossen.

- 3 -

Zu den Fragen 4 und 5:

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat in den letzten Jahren deutliche Schwerpunkte in Richtung Förderung des biologischen Landbaues als wesentlichen Bestandteil der Umsetzung des Konzeptes der ökosozialen Agrarpolitik gesetzt. Der biologische Landbau weist seither eine steigende Akzeptanz bei Bauern und Verbrauchern in Österreich auf. Die Zahl der Biobetriebe in der österreichischen Landwirtschaft hat von weit unter 1.000 Betrieben (im Jahre 1988) auf knapp 6.000 Betriebe (im Jahre 1992) zugenommen. Im Jahre 1993 gab es bereits über 8.500 geförderte Biobetriebe, 1994 wird sich die Zahl noch weiter erhöhen. Die Förderungen für den biologischen Landbau durch das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft betragen:

1989: 2,4 Mio. Schilling
1990: 11,2 Mio. Schilling
1991: 15,4 Mio. Schilling
1992: 102,7 Mio. Schilling
1993: 121,4 Mio. Schilling

Für das Jahr 1994 werden 214,3 Mio. Schilling an Bundesmitteln für den biologischen Landbau bereitgestellt.

Seitens des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft besteht aber auch größtes Interesse daran, daß der Konsument bestmögliche Informationen über Bioprodukte erhält. In diesem Zusammenhang sei auf den "Biowegweiser" hingewiesen, der gemeinsam von der ORF-Konsumentenredaktion und vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft herausgegeben wurde. Der "Biowegweiser" erleichtert dem umwelt- und ernährungsbewußten Konsumenten die Nachfrage nach biologisch erzeugten Produkten und gibt dem Biobauern die Möglichkeit, seine Spezialitäten einem breiten Publikum direkt anzubieten. Dieses Handbuch stellt somit ein bewährtes Bindeglied zwischen den landwirtschaftlichen Produzenten und den Konsumenten dar.

- 4 -

Im Jahre 1994 soll ein Prüfzeichen für biologische Produkte am Markt eingeführt werden. Auch dieses Prüfzeichen ist EU-konform und soll dem Konsumenten bei der Auswahl der Lebensmittel die Garantie dafür bieten, daß das Bioprodukt den strengen Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelbuches, Kapitel A 8, entspricht.

All diese Maßnahmen können für den Konsumenten nur Entscheidungshilfen darstellen; ob er ein biologisch erzeugtes Lebensmittel wählt oder nicht, muß letztendlich ihm überlassen bleiben.

Zu Frage 7:

Zahlreiche Forschungsergebnisse zeigen, daß "innere" und "äußere" Produktqualität miteinander korrelieren. Die Produktqualität selbst ist von den unterschiedlichsten Faktoren (sortenspezifische Eigenschaften und Klima, Boden, Bewirtschaftungsweise, Krankheitsanfälligkeit, etc.) abhängig.

Verschiedene, vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft geförderte Forschungsprojekte befassen sich mit der Qualität von Lebensmitteln, z.B.:

- Institut für Landtechnik und Energiewirtschaft der Universität für Bodenkultur:
Untersuchungen über die Veränderungen der inneren und äußeren Qualität bei Äpfeln vor, während und nach der CA-Kühl Lagerung;
- Institut für Milchforschung und Bakteriologie der Universität für Bodenkultur:
Ernährungsphysiologische und technologische Qualitätsparameter von Ziegenmilch - als Basis für Alternativprodukte;
- Institut für Milchforschung und Bakteriologie der Universität für Bodenkultur:
Bedeutung der Rohmilch für die Herstellung und die Qualität der österreichischen Spezialitäten "Vorarlberger Bergkäse" und "Tiroler Alpkäse".

- 5 -

Zu den Fragen 8 bis 10:

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat in den letzten 5 Jahren keine Projekte über Photonenemissionen bei Lebensmitteln gefördert. Auch für das Jahr 1994 wurde bislang noch kein solches wissenschaftliches Projekt, verbunden mit einem Förderungsansuchen, an das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft herangetragen. Die Beurteilung von landwirtschaftlichen Forschungsvorhaben erfolgt im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft im Rahmen einer fachlichen Begutachtung nach objektiven Kriterien (z.B. Steigerung der Qualität; naturgerechte Produktion; Absicherung des bäuerlichen Betriebes bei Übereinstimmung von Produktion und Nachfrage) und richtet sich nicht nach einzelnen Firmeninteressen.

Zu Frage 11:

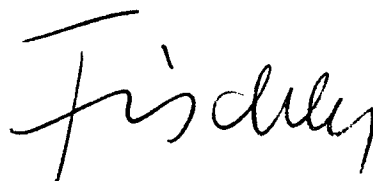
Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft mißt der Forschungskooperation große Bedeutung zu und ist bemüht die Möglichkeiten, die aus dem Europäischen Integrationsprozeß entstehen, der heimischen Land- und Forstwirtschaft nutzbar zu machen und die internationale Zusammenarbeit weiter auszubauen. Dies geschieht insbesondere im Zuge des Rahmenprogramms für Forschungs- und Technologieentwicklung der EU, an dem die EFTA-Länder mit Inkrafttreten des EWR gleichberechtigt teilnehmen. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat hierbei die Federführung für die Agrarforschungsprogramme "Landwirtschaft und Agrarindustrie inkl. Fischerei " bzw. die 2. federführende Position für das Biotechnologieprogramm und das Programm "Biowissenschaften für Entwicklungsländer" inne. Anzuführen ist insbesondere die Zusammenarbeit mit dem BIT (Büro für internationale Forschungs- und Technologiekooperation).

- 6 -

Beim internationalen Forschungsschwerpunkt COST laufen mehrere Projekte erfolgreich bzw. sind in Vorbereitung. Ebenfalls ist die Mitarbeit bei der EURO-AGRI im Rahmen von EUREKA hervorzuheben.

Beilagen

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fischer', written in a cursive style.

BEILAGEN

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher die folgende

Anfrage:

1. Ist Ihnen der Stand der Forschungsprojekte in Sachen Photonenemission, wie sie etwa an den Universitäten Göttingen, Kaiserslautern und Saarbrücken betrieben werden, bekannt? Wenn nein, werden Sie im Interesse der künftigen Lebenschancen der heimischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelerzeugung diese Versäumnisse nachholen?
2. Was schließen Sie aus der Tatsache der signifikant höheren Photonen-Emission von biologisch erzeugten Lebensmitteln?
3. Werden Sie auf Basis der meßbaren Überlegenheit biologischer Lebensmittel alle Ihre Möglichkeiten in der Regierung ausschöpfen, um zu einer allgemeinen und verbindlichen Produktdeklaration sämtlicher landwirtschaftlicher Erzeugnisse, insbesondere der tierischen Lebensmittel, zu gelangen? Wenn nein, warum nicht?
4. Können Sie es rechtfertigen, daß gerade bei Großküchen in Kindergärten, Schulen und Betrieben Nahrungsmittel mit geringer biologischer Vitalität verabreicht werden?
5. Sind Sie bereit, eine allgemeine Empfehlung zur Verwendung biologischer Lebensmittel abzugeben? Wenn nein, warum nicht?
6. Ist Ihnen bekannt, daß eine allgemeine Produktdeklaration von Nahrungsmitteln nach der Erzeugungsart völlig EU-kompatibel ist und den heimischen Produkten einen entscheidenden ökologischen Wettbewerbsvorteil verschaffen wird? Welche Konsequenzen ziehen Sie daraus?
7. Von welchem Qualitätsverständnis - "innere" oder "äußere" Produktqualität - werden Sie in Zukunft im Interesse der österreichischen Landwirtschaft, der KonsumentInnen und der Gesundheit im Rahmen der Forschungsförderungen in Ihrem Ressortbereich ausgehen?
8. Welche Arbeiten zur Weiterentwicklung der wissenschaftlichen Erkenntnisse in Sachen Photonenemission haben Sie in den vergangenen fünf Jahren angeregt oder gefördert? Wie lauteten die einzelnen Projekte? Wie hoch wurden sie dotiert?
9. Welche Forschungsaktivitäten (Ausschreibungen, Forschungsaufträge, Literaturstudien, Publikationen des Ressorts, Staatspreise, etc.) sind für 1994 und darüber hinaus geplant?
10. Mächtige Bereiche der konventionellen Industrie (z.B. Konzerne, die sogenannte "Light"- und konventionelle Diät-Nahrungsmittel herstellen) haben kein Interesse am Fortschritt der Photonenemissions-Forderung. Wie stellen Sie sicher, daß Lobby-Interessen der Nahrungsmittel-Multis den Fortschritt der Alternativforschung nicht behindern?
11. Welche Aktivitäten werden seitens Ihres Ressorts im Bereich der Stimulierung der internationalen Kooperation der Forschung, und Koordination der Erkenntnisse gesetzt?
12. Radioaktiv bestrahlte Lebensmittel sind in ihrer Biophotonen-Emission signifikant gemindert und insofern eindeutig minderwertig. Werden Sie im Lichte dieser naturwissenschaftlich meßbaren Qualitätsminderung dafür eintreten, daß derartige Lebensmittel auch in Zukunft von den österreichischen Märkten ferngehalten werden oder zumindest klar erkennbar als radioaktiv bestrahlt und daher minderwertig gekennzeichnet werden müssen? Wenn nein, warum nicht?



Agrarmarkt Austria

Öffentlichkeitsarbeit

Pressemitteilung

Chronik/Wirtschaft/Lebensmittel

Agrarmarkt Austria (AMA) stellt neues österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen vor

Wien, 26. November 1993 - Dem Wunsche des Konsumenten nach mehr Sicherheit beim Lebensmitteleinkauf entsprechend, entwickelte die Agrarmarkt Austria (AMA) ein Gütezeichen, das schon ab dem kommenden Jahr für alle Lebensmittel (ausgenommen Geflügel, Eier und Wein) neue Qualitätsstandards setzen soll. Erzeuger, die Wert auf das Gütezeichen legen, müssen ihre Produkte strengen Qualitätskontrollen unterziehen sowie mit stichprobenartigen Überprüfungen rechnen.

Warum wurde das neue Gütezeichen entwickelt?

- Um dem qualitätsbewußten Konsumenten eine Orientierungshilfe beim Einkauf zu geben,
- den heimischen Ursprung zu betonen und
- generell die Qualität der Lebensmittel in Österreich anzuheben.

Wer bekommt das Gütezeichen?

- Produkte, die den Richtlinien des strengen österreichischen Lebensmittelgesetzes entsprechen und
- bei denen mindestens 50 Prozent der im Produkt enthaltenen **wertbestimmenden Rohstoffe** österreichischer Herkunft sind (Marmelade etwa, die 60 Prozent Zucker aus Österreich und 40 Prozent Früchte aus dem Ausland enthält, kann kein Gütezeichen bekommen).
- Qualitätsklassen-Produkte (Obst, Gemüse) müssen mindestens der zweiten Qualitätsklasse entsprechen
- Für Frischfleisch, Milch und Milchprodukte gelten eigene Anforderungs- und Prüfrichtlinien (siehe beiliegendes "Butter"-Beispiel)

Wie kann die gleichbleibende Qualität kontrolliert werden?

Zuerst bei der Zuerkennung des Gütezeichens durch die ÖQUA (Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität) und später durch regelmäßige Kontrollen bei einem anerkannten Qualitätslabor sowie durch Stichproben des Vereins für Konsumenteninformation.

Entspricht das neue Gütezeichen den Richtlinien der Europäischen Union?

Das Herkunfts- und Gütezeichen ist EU-konform, da es nicht ausschließlich für die **Herkunft** eines Lebensmittels wirbt, sondern auch dessen **Güte** herausstreicht. Eine reine Herkunftsbezeichnung würde ausländische Produkte diskriminieren.

Umgekehrt kann jeder ausländische Erzeuger für sein in Österreich verkaufte Produkt das hiesige Gütezeichen erwerben, wenn es den österreichischen Richtlinien entspricht.

Rückfragen: Dkfm. E. Folkes
0222/33151-403

Fachinformation: Dr. A. Steidl
0222/33151-413



Agrarmarkt Austria

A-1200 Wien, Dresdner Straße 70

Fachinformation

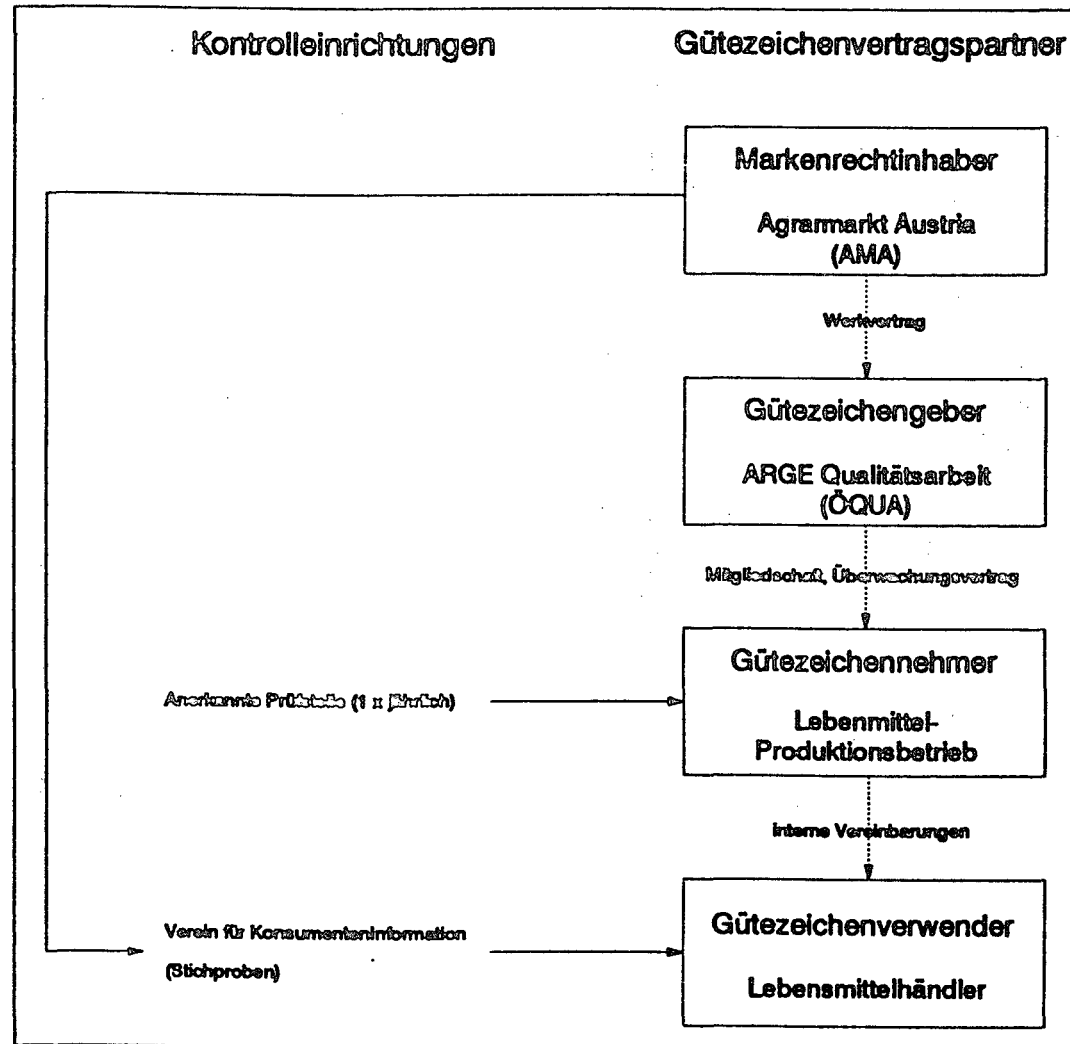
Wir setzen ein Zeichen. Ein Gütezeichen für Österreichische Qualität.

Durch die Einführung des Österreichischen Herkunfts- und Gütezeichen kommt die Agrarmarkt Austria (AMA) dem vom Gesetzgeber formulierten Auftrag nach. Durch die Entwicklung und Anwendung von Qualitätsrichtlinien, durch die werbliche Untermauerung des Zeichens, erwartet sich die AMA auch generelle Qualitätssteigerungen bei österreichischen Lebensmitteln.

Der Wettbewerb auf den Lebensmittelmärkten vollzieht sich in einer Situation allgemeiner Informationsüberlastung der Konsumenten. Einer begrenzten Informationsverarbeitungskapazität des Menschen steht ein ständig wachsendes Informationsangebot gegenüber. Weil nur ein sehr kleiner Teil der angebotenen Informationen verarbeitet werden kann, führt die Agrarmarkt Austria (AMA) das neue Österreichische Herkunfts- und Gütezeichen ein, das stellvertretend für eine Fülle an Informationen (Qualitätskriterien, Kontrollen,...) steht. Das Gütezeichen soll eine Orientierungshilfe für den Konsumenten darstellen. Der Einkauf von hochwertigen Lebensmittel wird sich für die Verbraucher insofern leichter gestalten, daß Produkte, die das Gütezeichen tragen, bestimmte Qualitätsanforderungen erfüllen müssen, welche auch umfassend kontrolliert werden. Das strenge Österreichische Lebensmittelgesetz (Codex Alimentarius Austriacus) stellt die Basis für das über dieses Gütezeichen aufzubauende Vertrauen dar. Der entscheidende Vorteil für den Konsumenten liegt im Hinweis auf die hervorragende Qualität der Österreichischen Gütezeichen-Lebensmittel.

(Für Fachfragen steht Ihnen Herr Dr. Andreas STEIDL - Dw. 413 - jederzeit gerne zur Verfügung)

Österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen 'LEBENSMITTEL'



Anforderungen

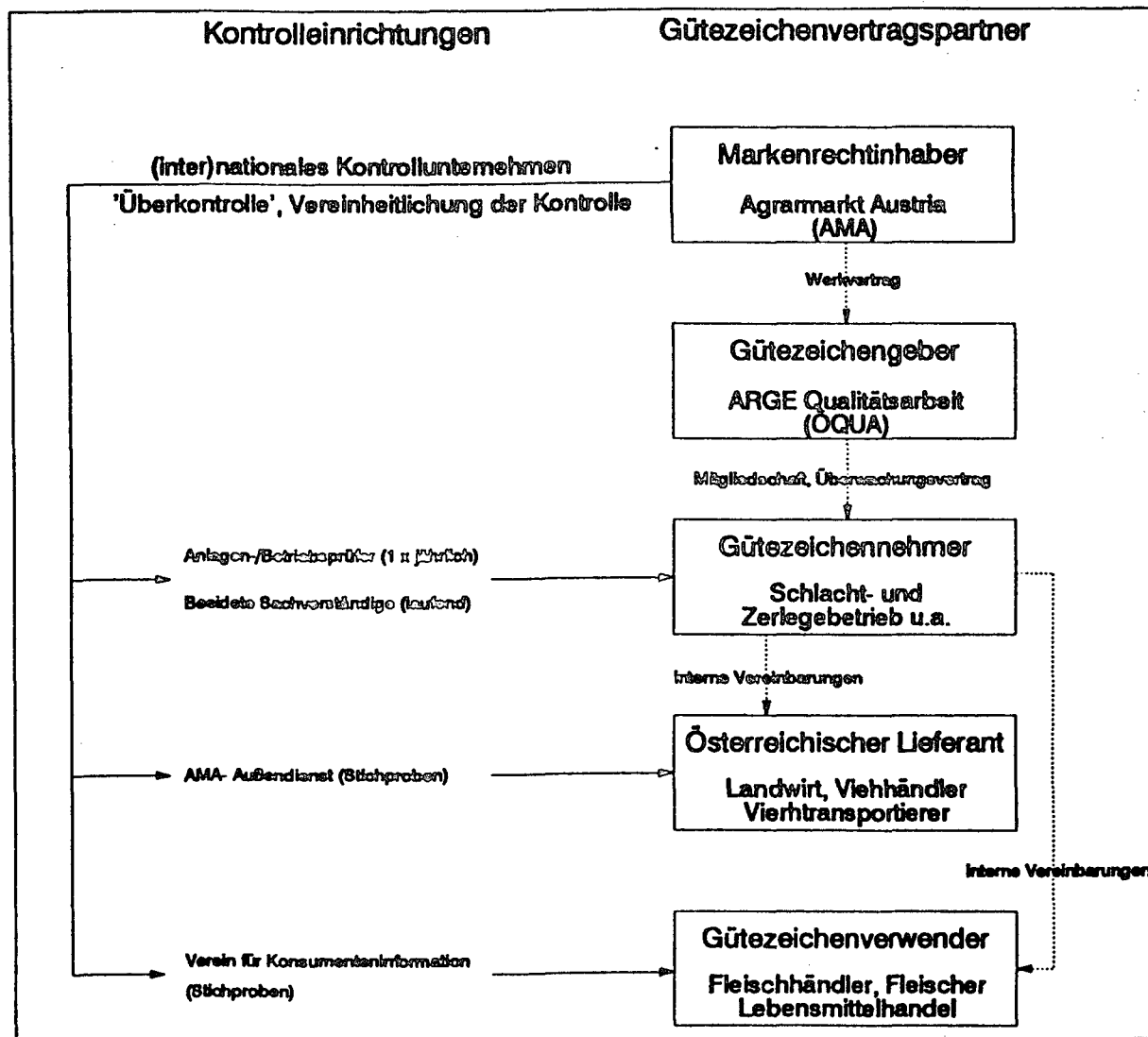
Das Gütezeichen wird Lebensmitteln verliehen, bei denen mindestens 50 % der wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen.

Das Gütezeichen wird Lebensmitteln verliehen, die zumindest den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches, 3. Auflage, entsprechen; dort, wo diese mehrere Qualitätsstufen vorsieht, müssen die Richtlinien einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein. Waren, die einer nach dem Qualitätsklassengesetz 1967 i. d. g.F. erlassenen Verordnung unterliegen, müssen darüber hinaus zumindest der zweiten Qualitätsklasse entsprechen.

Für Frischfleisch, gewerbliche Fleischer und für Milch und Milchprodukte kommen gesonderte, vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft genehmigte Prüfrichtlinien zur Anwendung.

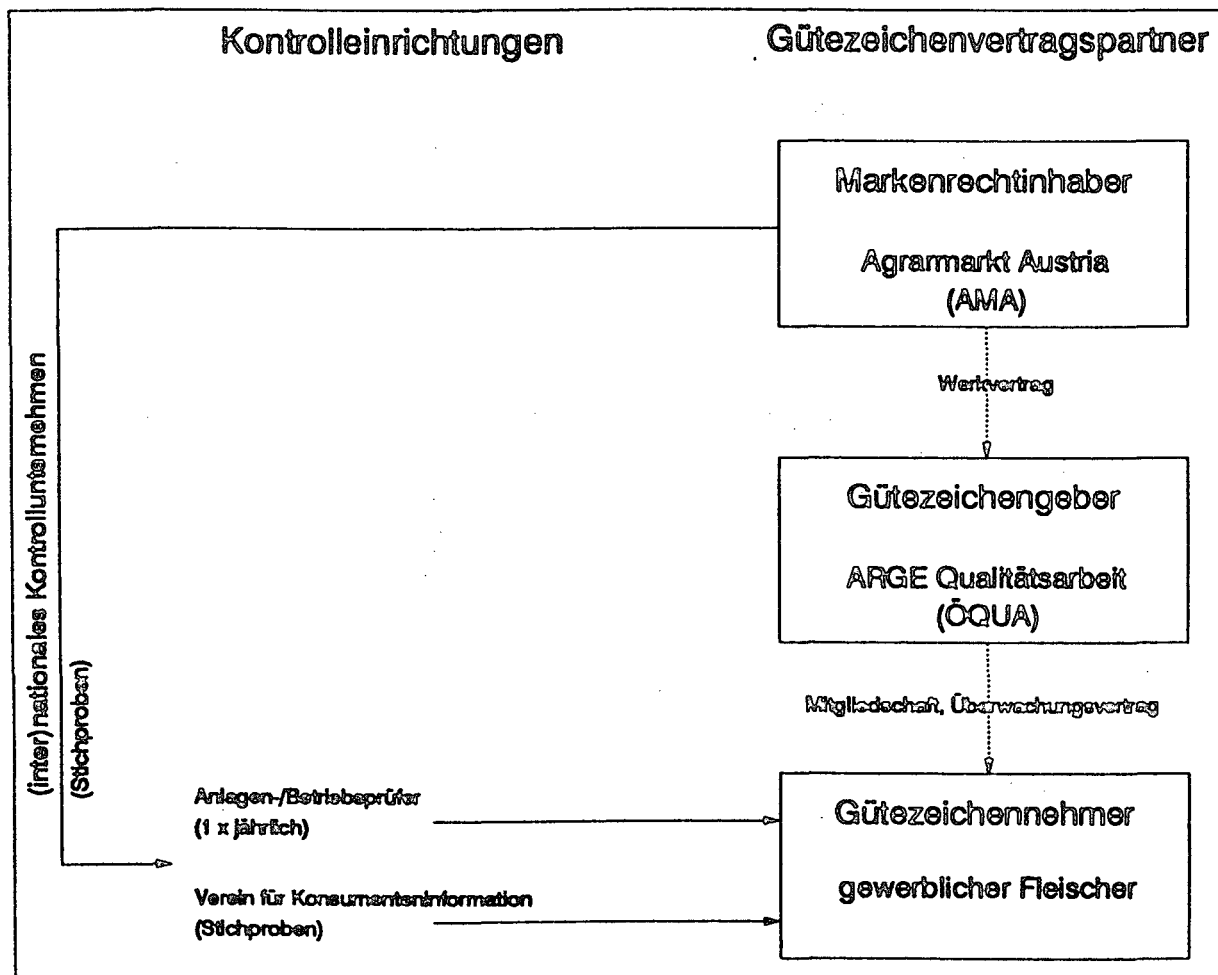
Für Eier, Geflügel und Wein werden eigene Richtlinien erstellt.

Österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen 'FRISCHFLEISCH'



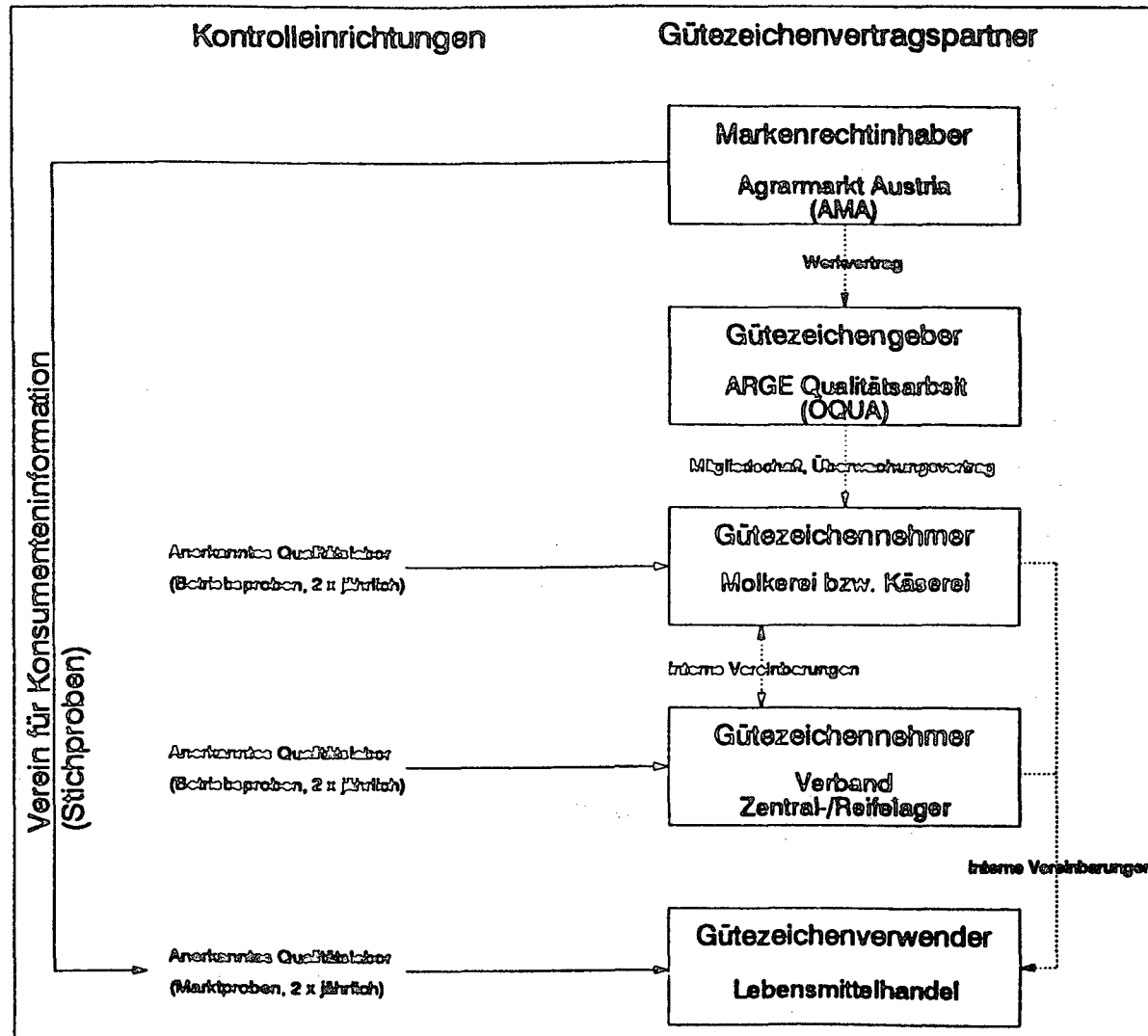
- ### Anforderungen
- Österreichische Herkunft (Tiere müssen in Österreich mit überwiegend heimischen Futtermitteln gemästet werden).
 - Verstärkte Kontrollen bestehender Bestimmungen sollen dem Konsumenten ein mehr an Sicherheit geben (Hygiene in diversen Betriebseinrichtungen; Tierschutzbestimmungen)
 - Selektion nach Kriterien, die auf einen höheren Genußwert des Fleisches schließen lassen (Alter, Gewicht, Reifung).
 - Elimination von Fleischfehlern wie PSE (pale-soft-exsudative) oder DFD (dark-firm-dry).
 - Aufrechterhaltung einer geschlossenen Kühlkette und einwandfreier Hygiene.
 - Ausschließlichkeit des Angebotes an Gütezeichen-Frischfleisch im Geschäft.
 - Umfangreiche Überwachung und Plausibilitäts-Kontrollen sollen Mißbräuche verhindern.

Österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen 'GEWERBLICHER FLEISCHER'



- ### Anforderungen
- Gilt nur für Betriebe mit einer maximalen Wochenschlachtung bzw. -verarbeitung von 12 GVE (Großvieheinheiten) bzw. 3 Tonnen Fleisch (entsprechend der neuen Österreichischen Hygiene-Richtlinie).
 - Garantierte Österreichische Herkunft des Frischfleisches.
 - Nur für den direkten Verkauf an Letztverbraucher und Gastronomie.
 - Für Qualität des Frischfleisches (keine Fleischfehler, wie PSE bzw. DFD; gesicherte Fleischreifung) garantiert der Fleischermeister auf Grund seines Befähigungsnachweises und letztendlich mit seinem Namen.
 - Ausschließlichkeit des Führens von Gütezeichenprodukten. 'Gütezeichen-Frischfleisch' kann auch von Gütezeichenbetrieben (Schlacht- und Zerlegebetrieben) zugekauft werden.

Österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen 'MILCH und MILCHPRODUKTE'



Anforderungen

Die Betonung des Genußwertes soll dadurch unterstrichen werden, daß Milch und Milchprodukte bei der sensorischen Prüfung der Güteklasse I entsprechen müssen.

Durch Untersuchungen auch am Ende der Haltbarkeit soll bis zu diesem Zeitpunkt der Genußwert garantiert werden können.

Durch das Ziehen einerseits von Betriebs- andererseits von Marktproben sollen Ursachen für qualitative Mängel besser lokalisiert werden.

Hygienische Unbedenklichkeit der Produkte soll durch eine verstärkte Überwachung der neuen Österreichischen Milchhygiene-Richtlinie erzielt werden.

Umfangreiche Kontrolltätigkeit sichert die Einhaltung der Bestimmungen für die Vergabe des Gütezeichens.



Agrarmarkt Austria

A-1200 Wien, Dresdner Straße 70 Telefon: 331 51-410
1201 Postfach 62 Fax: 331 51-199**MUSTER**

Kriterien, Anforderungen und Kontrollpläne für das Österreichische Herkunfts- und Gütezeichen

'BUTTER'

Stand 16.11.1993; Qualitätslabors der Agrarmarkt Austria

A.) lebensmittelrechtlich zu erfüllende Kriterien

Kriterium	Methode	zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt
Wassergehalt	ÖNORM DIN 10322	≤ 16 %	0,1 % absolut	Einlangen
fettfreie Trockenmasse (nur ungesalzene Butter)	ÖNORM DIN 10322	≤ 2 %	0,1 % absolut	Einlangen
Pathogene Mikroorganismen	Salmonellen: IDF 93A:1985 Listerien: IDF 143:1990	negativ in 25 g	-	Einlangen

B.) zusätzliche Kriterien für das Gütesiegel

Kriterium	Methode	zu erfüllender Wert	Toleranz	Best. Zeitpunkt
pH-Wert im Serum	IDF 104:1981	Sauerrahmbutter: 4,6-4,8; Süßrahmbutter: 6,5-6,9	± 0,03	Einlangen
Konsistenz	Extruder n. Hoffer, Sobeck-Skal, Milchw. Berichte (26), 47-56; 1971	< 1400 g	100	Lagerung, Temperierung und Messung gemäß Methode Hoffer
Wasserverteilung	IDF 112:1982	5 Punkte nach IDF-Stand.	1 Punkt	Einlangen
Zahl der coliformen Keime	ÖNORM N 2502	< 1/g	-	Einlangen
Zahl der Hefen und Schimmelpilze	ÖNORM N 2503	< 1/g	-	Ende Haltbarkeit Lagerung bei 9°C
Sensorische Untersuchung	AMA-Schema	1. Güteklasse	pro Jahr 1 x zweite Güteklasse erlaubt	Einlangen
Sensorische Untersuchung	AMA-Schema	I. Güteklasse	pro Jahr 1 x zweite Güteklasse erlaubt	Ende Haltbarkeit Lagerung bei 9°C

Anmerkung zum Begriff "Toleranz": Der Wert wurde aufgrund der methodenimmanenten Analysenschwankungen festgelegt und wird zugunsten des Produzierers angerechnet.

