

II-13503 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode



**BUNDESMINISTERIN**

für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz  
DR. CHRISTA KRAMMER

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

GZ 114.140/28-I/D/14/94

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Heinz FISCHER  
Parlament  
1017 Wien

6149 IAB  
1994 -05- 03  
zu 62051J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Aumayr und Kollegen haben am 3. März 1994 unter der Nr. 6205/J an meinen Amtsvorgänger eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Import von "Flüssig-Ei" gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Hat Ihr Ressort von solchen Importen Kenntnis?
2. Wenn nein, können Sie ausschließen, daß in der oben geschilderten Form produziertes "Flüssig-Ei" nach Österreich importiert wird?
3. Wenn ja, welche Menge wird davon jährlich nach Österreich importiert.
4. In welcher Form wird der Import kontrolliert.
5. Wer nimmt die Kontrollen vor?
6. Werden Sie betreffend das belgische bzw. holländische "Flüssig-Ei" als Landwirtschaftsminister die oben genannte Möglichkeit zur Verhinderung des Imports derartiger Produkte geltend machen?
7. Wie stehen Sie als Konsument und Landwirtschaftsminister zum Verkauf von Lebensmitteln, die aus dem oben genannten belgischen bzw. holländischen "Flüssig-Ei" erzeugt werden?
8. Wie kann derzeit der österreichische Konsument feststellen, ob Produkte auf Eibasis aus qualitativ hochwertigen Grundstoffen erzeugt worden sind?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

- 2 -

Vorweg fällt auf, daß die vorliegende Anfrage zwar an meinen Amtsvorgänger gerichtet wurde, in den Fragen 6 und 7 offenbar versehentlich jedoch der Landwirtschaftsminister angesprochen ist. Ungeachtet dessen ist zu den einzelnen Fragen folgendes zu bemerken:

Zu den Fragen 1 bis 3, 6 und 7:

"Flüssigei" wird nach Österreich importiert; eine Importstatistik über die nach Österreich importierten Mengen steht meinem Ressort nicht zur Verfügung.

Die Europäische Union hat mit Richtlinie 89/437-EWG hygienische und gesundheitliche Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten geregelt. Diese Richtlinie verpflichtet alle Mitgliedstaaten und somit auch Holland und Belgien für die Herstellung von Eiprodukten (also auch Flüssigei) ausschließlich einwandfreie Eier zu verwenden.

Knickeier, das sind Eier mit beschädigten Schalen, aber unversehrten Membranen dürfen nur dann verarbeitet werden, wenn sie direkt an den Eiprodukte herstellenden Betrieb geliefert werden und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden. Verunreinigte Eier sind vor dem Aufschlagen zu reinigen. Zur Verarbeitung dürfen ausschließlich nicht-angebrütete Eier verwendet werden.

Um diese Anforderungen überprüfen zu können, wurden Grenzwerte für einige Parameter (3-Hydroxy-Buttersäure, Milchsäure, Succinsäure) festgelegt. Bei Einhaltung dieser Grenzwerte ist sichergestellt, daß keine verdorbenen oder angebrüteten Eier bei der Herstellung von "Flüssigei" mitverwendet werden.

- 3 -

Die Behandlung von "Flüssigei" durch Pasteurisierung oder Tiefkühlung stellt ein normales, für den Großteil aller Lebensmittel anwendbares Verfahren zur Haltbarmachung dar. Die Überdeckung von Einflüssen minderwertiger oder fehlerhafter Ausgangsmaterialien kann dadurch nicht erreicht werden.

Mit Ratifizierung des EWR-Vertrages hat sich Österreich verpflichtet, die zitierte EG-Richtlinie zu übernehmen. Eiprodukte aus minderwertigen, angebrüteten Eiern sind daher auch in Österreich nicht verkehrsfähig.

Zu den Fragen 4 und 5:

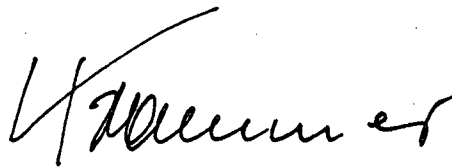
Alle Importe von Eipräparaten - und somit auch "Flüssigei" - werden im Sinne der Verordnung über die Einfuhr von Eipräparaten (BGBl.Nr. 135/1977 i.d.F. BGBl.Nr. 526/1987 und BGBl.Nr. 937/1993) auf ihre hygienische Beschaffenheit überprüft. Für Importe aus den EWR-Staaten ist die Vorlage eines Genußtauglichkeitskennzeichens, welche die Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EG-Richtlinie 89/437 garantiert, erforderlich. Produkte, bei denen die einwandfreie Beschaffenheit auf diese Art nicht nachgewiesen ist, dürfen erst nach Durchführung einer Untersuchung und Ausstellung einer Unbedenklichkeitsbescheinigung durch eine österreichische Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung importiert werden.

Darüber hinaus werden laufend Kontrollen und Untersuchungen im Rahmen des Proben- und Revisionsplanes von der amtlichen Lebensmittelaufsicht bzw. von den Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung durchgeführt.

- 4 -

Zu Frage 8:

Ob Lebensmittel aus einwandfreien Eiprodukten hergestellt worden sind, kann der Konsument - abgesehen von sinnenmäßig erkennbaren Mängeln - in der Regel nicht selbst feststellen. Die Überprüfung der hygienischen Voraussetzungen und die Durchführung von chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen ist Aufgabe der Lebensmittelaufsichtsorgane und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten.

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