

360/AE XXI.GP
Eingelangt am: 18.01.2001

Entschließungsantrag

Der Abgeordneten Mag. Johann Maier, Anni Huber, Wimmer, Gradwohl, Sima und Genossen

Betreffend Verbot von Separatorenfleisch in Österreich

Separatorenfleisch wurde nach dem österreichischen Lebensmittelkodex bei der Herstellung von verschiedenen Fleischwaren und Würsten verwendet. Diese Lebensmittel wurden jedoch in der Vergangenheit ohne entsprechende Kennzeichnung angeboten (siehe Test des VKI 1997).

Aufgrund einer Anfrage im Europäischen Parlament bezüglich Etikettierung teilte der zuständige Kommissar Bangemann bereits 1996 mit, dass nach Erörterung durch den ständigen Lebensmittelausschuss „Separatorenfleisch“ im Einklang mit der Etikettierungsrichtlinie als Zutat in der Zutatenliste zu deklarieren ist.

Nachdem Unklarheit geherrscht hatte, ob Separatorenfleisch unter Fleisch zu subsumieren sei, hat der Ständige Lebensmittelausschuss der EU bereits in seiner Sitzung am 26. Juni 1996 festgestellt, dass Separatorenfleisch bei der Verwendung zur Herstellung von Würsten als Zutat in der Zutatenliste anzugeben ist. Dies gilt selbstverständlich auch für Österreich; die Rechtsauffassung der Kommission wurde auch von der BM a. D. Barbara Prammer geteilt (3524/AB XX. GP). Die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel ist somit EU - weit harmonisiert. Gem. § 4 Z. 7 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72, in der geltenden Fassung, ist in der Liste der Zutaten grundsätzlich „jeder Stoff, der bei der Herstellung einer Ware verwendet wird zu deklarieren“.

Würste sind Fleischwaren, die aus zerkleinertem Skelettmuskelfleisch und Fettgewebe (z. B. Speck) unter Zusatz von Kochsalz und Gewürzen, bei bestimmten Sorten unter Mitverwendung von Innerem, Blut, Bindegewebe, Schwarten, Separatorenfleisch unter Zusatz von Wasser sowie mit Hilfs - und Zusatzstoffen hergestellt werden.

Separatorenfleisch darf unseren Informationen noch in Österreich bei der Herstellung der Extra im Kranz, Knackwurst, Leberkäse, Weißwurst, Dürre, Braunschweiger, Burenwurst, Klobassen, Polnische, Tiroler, Käsewurst, Debreziner, Cabanossi, Waldviertler, Jausenwurst, Schweinskopfwurst, Leberstreichwurst, Streichwurst und Zwiebelstreichwurst verwendet werden.

Seitens der Wirtschaft wurde nun im Zuge der BSE - Diskussion behauptet, dass Separatorenfleisch - obwohl rechtlich zulässig - bei der Wursterzeugung nicht mehr verwendet wird. Diese Feststellung kann mangels von Untersuchungsergebnissen nicht nachvollzogen werden.

Unter Separatorenfleisch (Hart - sowie Weichseparatorenfleisch) ist minderwertiges Fleisch zu verstehen, das ohne jeglichen Zusatz entweder von Knochen abgeschabt oder maschinell von den Knochen (Wirbelknochen) abgepresst wird; der Nachweis ob Separatorenfleisch verarbeitet wurde erfolgt u.a. über den Kalziumgehalt (z. B. Wurst). Daraus kann auf den mengenmäßigen Zusatz geschlossen werden.

Die Konsumenten brauchen Produkte hoher Qualität und höchstes Maß an Sicherheit. Durch die Verwendung von Separatorenmaterial, welches als Lebensmittelzutat niedriger Qualität zu bewerten ist, wird ein hohes mikrobiologischen Risiko in Kauf genommen. Darüberhinaus birgt dieses aufgrund der Herstellungspraxis aus ansonsten nicht mehr verwertbaren Tierteilen auch ein potentielles Gesundheitsrisiko im Hinblick auf eine Kontaminierung mit Risikomaterial. Aus diesen genannten Gründen ist die Verwendung dieses minderwertigen Materials generell zu verbieten.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgenden

Etschließungsantrag:

Der Nationalrat wolle beschließen:

Der Bundesminister für soziale Sicherheit und Generationen wird aufgefordert

1. die Verwendung von Separatorenfleisch in Österreich ausdrücklich zu verbieten,
2. damit eine Änderung des Lebensmittelkodex zu veranlassen sowie
3. die Neufassung des Kodex laufend durch Probenziehungen zu kontrollieren
4. Auf europäischer Ebene dafür einzutreten, dass Separatorenfleisch generell verboten wird.

Zuweisungsvorschlag: Gesundheitsausschuss