

1700/AB XXI.GP
Eingelangt am: 27.02.2001

Bundesminister für Soziale Sicherheit und Generationen

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete Anfrage der Abgeordneten Mag. Maier und Genossen betreffend „Verwendung und Kennzeichnung von Separatorenfleisch“ Nr. 1717/J wie folgt:

Zu den Fragen 1 bis 3, 8 und 9):

Nach den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches, III. Auflage, Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischwaren“ kann Separatorenfleisch Brätwürsten und streichfähigen Kochwürsten jeweils der Sorten 2 und 3 sowie dem Brät für Fleischwürste der Sorten 2 und 3 zugesetzt werden. Die Zusatzmenge beträgt bei Brätwürsten nicht mehr als 5%, bezogen auf die Gesamtmasse, bei Fleischwürsten nicht mehr als 5% bezogen auf die Brätmenge.

Es existieren keine umfassende Informationen oder Aufzeichnungen darüber, welche Hersteller tatsächlich Separatorenfleisch bei der Herstellung von Fleischwaren verwendet haben.

In der Sitzung der Codexunterkommission B 14 „Fleisch und Fleischwaren“ am 16. Jänner 2001 wurde sowohl die Herausnahme von Hirn, Rückenmark und Milz als auch die Streichung von Separatorenfleisch aus der Liste der zu verwendenden Zutaten beschlossen. Dieser einstimmige Beschluss der Codexunterkommission wurde am 17. Jänner 2001 von der Codexkommission angenommen.

Eine Verordnung nach dem Lebensmittelgesetz 1975, mit der das Inverkehrbringen von Separatorenfleisch verboten wird, ist in Vorbereitung.

Nach den einschlägigen EU - Richtlinien ist die Verwendung von Separatorenfleisch noch zulässig. Der Agrarministerrat hat jedoch in seiner letzten Sitzung die Absicht bekannt gegeben, ein Verbot von Separatorenfleisch von allen Wiederkäuern, gleich welchen Alters, auszusprechen.

Zu den Fragen 4 und 5):

Für den Nachweis von Separatorenfleisch wird der Ca - Gehalt bestimmt und eine histologische Untersuchung durchgeführt. Würste, die nicht unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt werden (siehe Beantwortung zur Frage 1), enthalten nicht mehr als 200 mg Calcium pro Kilogramm. Der Gehalt an histologisch nachweisbaren Knochenteilchen übersteigt nicht die als Zufallsbefund tolerierbare Menge.

In den Jahren 1997 bis 2000 wurden folgende einschlägige behördliche Kontrollen durchgeführt:

	Tirol Vorarlberg	Salzburg	Steiermark südl Bur - genland	Oberöster - reich	Kärnten	Wien Nie - der - österreich nördl. Bur - genland
1997 bis 2000	129	0	0	19	10	369

Im Zuge einer aktuellen Schwerpunktaktion werden Würste auf die ordnungsgemäße Deklaration der Tierart und der Verwendung von Separatorenmaterial überprüft. Derzeit gelangen österreichweit ca. 300 Proben zur Untersuchung.

Zu den Fragen 6 und 7):

Hartseparatorenfleisch ist ein mechanisch vom Knochen abgelöstes Fleisch. Die dabei in geringen Mengen abgetrennten Knochenteilchen werden, wie zur Frage 4 dargestellt, über den Ca - Gehalt und dem histologisch nachweisbaren Knochengewebe nachgewiesen.

Weichseparatorenfleisch ist (knochenloses) Fleisch, dessen Bindegewebeanteil (Sehnen) maschinell abgetrennt wird. Das derart gewonnene Fleisch ist analytisch nicht von anderem (sehnarmen) Fleisch zu unterscheiden.

Zu Frage 10):

Österreich hat gegen Länder, in denen BSE - Fälle aufgetreten sind, Sperrkundmachungen erlassen.

Zu Frage 11):

Wie bereits zur Frage 5 ausgeführt, werden (zusätzlich zu etwaigen Kontrollen der Veterinärverwaltungen der Länder) in einer aktuellen Schwerpunktsaktion Fleischwaren, insbesondere Würste, auf Separatorenfleisch untersucht. Wird Separatorenfleisch in Produkten aus solchen Ländern nachgewiesen, für die aus tierseuchenrechtlichen Gründen für das Verbringen nach Österreich eine Sperre besteht, wird die zuständige Veterinärverwaltung in den Ländern informiert und Anzeige erstattet.