

2361/AB XXI.GP  
Eingelangt am: 29.06.2001  
BUNDESMINISTER  
FÜR SOZIALE SICHERHEIT UND GENERATIONEN

Ich beantworte die an mich gerichtete Anfrage des Abgeordneten Mag. Johann Maier betref -  
fend „Einlagerung von Rindfleisch aufgrund der europäischen BSE - Krise“, Nr. 2429/J, wie  
folgt:

Einleitend halte ich fest, dass dem parlamentarischen Fragerecht Angelegenheiten unterliegen, die  
dem jeweiligen Regierungsmitglied zur Vollziehung zugewiesen sind. Ich ersuche daher um Ver -  
ständnis, dass ich Fragen, die sich nicht auf Angelegenheiten des Zuständigkeitsbereiches meines  
Ressorts beziehen, nicht beantworte.

**Frage 5:**

Gefrierfleisch unterliegt - so wie frisches Fleisch - bestimmten Verderbnisprozessen. Diese Prozesse  
sind durch die Tiefkühl Lagerung bedeutend verzögert. Je nach Art und Intensität der verschiedenen  
Einflüsse (Fleischqualität, Lagertemperatur, Feuchtigkeit, ...) tritt der Verderb innerhalb einer unter -  
schiedlich langen Zeitspanne ein. Es ist daher nicht möglich, generell einen bestimmten Zeitraum  
für die Haltbarkeit von tiefgefrorenem Rindfleisch zu nennen.

**Frage 19:**

Ähnlich wie bei der Tiefkühl Lagerung treten auch in Konserven während der Lagerung Veränderun -  
gen des Fleisches auf, die je nach äußeren und inneren Verhältnissen (Temperatur, Nährstoffe, pH -  
Wert, Feuchtigkeit, ...) innerhalb einer unterschiedlich langen Zeitspanne (in der Regel in einem

Zeitraum von einigen Jahren) zu einem Verderb führen können. Auch in diesem Fall ist die Nennung eines generellen Zeitraumes für die Lagerungsfähigkeit nicht möglich.

**Frage 20:**

Zu Konserven darf nur als tauglich festgestelltes Fleisch verarbeitet werden.

**Frage 21:**

Entsprechende Rezepturen sind im Österreichischen Lebensmittelbuch geregelt.

**Frage 23:**

Die Hygienebestimmungen für die Herstellung von Konserven sind in der Fleischverarbeitungsbetriebe - Hygieneverordnung geregelt.