

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 betreffend „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 Verständnis, 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 Tiefkühlagerung bedeutend verzögert. Je nach Art und Intensität der verschiedensten Einflüsse (Fleischqualität, Lagertemperatur, Feuchtigkeit, ...) tritt der Verderb innerhalb einer unterschiedlich 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 Tiefkühlagerung treten auch in Konserven während der Lagerung Veränderungen 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.