

2429/J XXI.GP
Eingelangt am: 10.05.2001

ANFRAGE

**der Abgeordneten Mag. Johann Maler, Heinz Gradwohl
und Genossen
an den Bundesminister für soziale Sicherheit und Generationen
betreffend „Einlagerung von Rindfleisch aufgrund der europäischen BSE -
Krise“**

Aufgrund der BSE - Krise 1996 wurde damals von der EU - Kommission als Sofortmaßnahme zur Stabilisierung des Rindfleischmarktes Fleisch angekauft und in Tiefkühlhäusern eingelagert (Interventionsmaßnahme nach der Marktordnung). Ein Teil dieses tiefgefrorenen Interventionsfleisch wurde dann über die nächsten Jahre nach einer Ausschreibung verschiedenen Verwendungszwecken zugeführt (Z.B. Exporte in Drittländern). Dieses Fleisch wurde allerdings nie auf BSE - Erreger überprüft.

Bei der derzeitigen und weit größeren Fleischkrise in Europa wird wieder über eine mögliche vorübergehende Einlagerung von Rindfleisch in Kühlhäusern diskutiert, damit es zu einer Marktentlastung kommt.

Neben einer Einlagerung in Kühlhäusern wird als weitere Möglichkeit vorgesehen das anfallende Rindfleisch von sog. Wurstkühen (älter als 30 Monate) in Konserven zu verarbeiten und zu lagern. Diese Fleischreserven sollen dann u.a. von karitativen Organisationen verteilt werden können.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an den Bundesminister für soziale Sicherheit und Generationen nachstehende Anfrage:

1. Halten Sie den Ankauf und das Einlagern von tiefgefrorenen Rindfleisch für eine brauchbare Lösung um eine Entspannung am europäischen Markt und auch am österreichischen Markt herbeizuführen?
2. Welche Mengen von anzukaufenden Rindfleisch wären bzw. sind derzeit in Österreich aus Ihrer Sicht für eine Stützung des heimischen Fleischmarktes notwendig?
3. Welche Mengen sind von dem eingelagerten tiefgefrorenen österreichischen Rindfleisch aus der letzten BSE - Krise 1996 und 1997 noch vorhanden (Angabe in Gewicht und Prozent)?
4. Wie wurde danach das eingelagerten tiefgefrorene Rindfleisch verwertet (Angabe von Verwendungszweck und Käufer aufgegliedert nach Jahren ab 1996)?
5. Wie lange ist tiefgefrorenes Rindfleisch in Kühlhäusern lagerungsfähig bzw. haltbar?

6. Welche Maßnahmen haben Sie bisher gesetzt, damit eine Einlagerung von österreichischen Rindfleisch in Kühlhäusern wiederum erfolgen kann?
7. Haben Sie bereits Verträge mit Kühlhäusern abgeschlossen, damit österreichisches Rindfleisch eingelagert werden kann?
8. Wenn ja, mit welchen und über wie große Mengen?
9. Wenn nein, weshalb nicht?
10. Gibt es Berechnungen von Ihrem Ministerium über die anfallenden Kosten für eine solche Einlagerungsaktion?
11. Wenn ja, mit wie viel wird gerechnet und wer kommt dafür auf bzw. würde dafür aufkommen müssen?
12. Wie ist in den Kühlhäusern der derzeitige (Stichtag 1. Mai 2001) Lagerbestand an tiefgefrorenen Mengen nach Fleischarten (Rind -, Kalb - und Schweinefleisch)?
13. Wie hoch war der durchschnittliche jährliche Lagerbestand seit 1996 von tiefgefrorenen Rindfleisch?
14. In welchen Kühlhäusern ist österreichisches Rindfleisch bzw. andere Fleischarten derzeit eingelagert (Auflistung nach Fleischart/je Gewicht)?
15. Wie hoch waren die effektiven Kosten der Lagerung von tiefgefrorenen österreichischen Rindfleisch und anderer Fleischarten für 1996, 1997, 1998, 1999 und 2000 (Auflistung pro Jahr und Fleischart)?
16. Mit welchen Mengen anzukaufenden österreichischen Rindfleisch - für die Sonderankaufaktion für Rindfleisch von Kühen, die älter als 30 Monate sind - ist zu rechnen?
17. Wie viel davon soll in Kühlhäusern tiefgefroren eingelagert werden?
18. Wie viel davon soll zu Konservenfleisch verarbeitet werden?
19. Wie lange ist verarbeitetes Rindfleisch in Konserven lagerungsfähig?
20. Welches Tiermaterial vom Rind darf dabei in Konserven verarbeitet werden? Welches ist ausdrücklich nicht gestattet?
21. Ist dabei eine Vermischung mit anderen Tierarten erlaubt? Wenn ja, mit welchen und in welchem Prozentanteilen?
22. Wird dieses eingelagerte Rindfleisch als genussfertiger Inhalt für Menschen in der Konserve verarbeitet?

23. Welche Verarbeitungsrichtlinien gibt, wie dieses angekaufte Rindfleisch zu Konserven verarbeitet werden soll? Gibt es dabei Abweichungen zur normalen Fleischkonservenherstellung? Werden diese Verarbeitungsrichtlinien innerhalb der EU überall angewendet? Wenn nein, worin liegen die Unterschiede?
24. Werden diese Fleischkonserven ausschließlich in Österreich hergestellt? Wenn ja, in welchen Betrieben (Aufschlüsselung nach Betrieb und produzierten Mengen)? Wenn nein, in welchen Ländern werden mit österreichischen angekauften Rindfleisch noch Konserven hergestellt (Angabe der Länder und der Menge)?
25. Ist es garantiert, dass es bei der Verarbeitung von in Österreich angekauften Rindfleisch in Konserven es zu keiner Vermischung mit Rindfleisch aus anderen EU - Staaten oder Drittstaaten kommt?
Wenn ja, aufgrund welcher Maßnahmen und Bestimmungen?
Wenn nein, weshalb nicht?
26. Gibt es diese Garantie auch für österreichisches Rindfleisch in Konserven das ev. im Ausland (siehe Frage oben) verarbeitet wird?
27. Wo sollen diese hergestellten Konserven gelagert werden?
28. Wer ist in Österreich für die Herstellung, Lagerung und Abgabe dieser Konserven jeweils direkt verantwortlich?
29. Gibt es bereits Pläne, wie diese eingelagerten Mengen an Rindfleisch weiter verwendet werden sollen?
Wenn ja, wie sehen diese im Detail aus?
Wenn nein, wann ist damit zu rechnen?
30. Ist ein Export solcher Konserven und von tiefgefrorenen Rindfleisch in Kühlhäusern in Drittländer möglich?
31. Wenn ja, wird dies zentral über Organe der EU abgewickelt? Hat Ihr Ministerium oder eine andere Stelle in Österreich dabei ein Mitspracherecht?
32. Gibt es eine Mindestlagerungspflicht für dieses eingelagerte angekaufte Rindfleisch in Konserven und tiefgefroren in Kühlhäusern?
Wenn ja, wie lange und gibt es einen Unterschied zwischen Konservenfleisch und Tiefkühlfleisch?
33. Falls nein, könnten Sie sich eine solche vorstellen, damit man weitere Forschungsergebnisse abwarten und später berücksichtigen könnte? Sehen Sie aus wirtschaftlichen Zwängen oder aus wissenschaftlichen Erkenntnissen eine solche Maßnahme für nicht durchführbar bzw. notwendig?
34. Gibt es bereits Richtlinien wie karitative Organisationen über diese Konserven verfügen können? Wenn ja, wie lauten diese in Einzelnen und wer ist dafür zuständig? Wenn nein, wann werden diese vorliegen?

35. Können karitative Organisationen auch über eingefrorenes Rindfleisch verfügen?
Wenn nein, weshalb nicht?
36. Müssen karitative Organisationen für die Verwendung dieses eingelagerten Rindfleisches in irgendeiner Form einen finanziellen Beitrag leisten?
37. Ist es gewährleistet, dass dieses zur Verfügungstellen von Rindfleisch für die Arbeit der karitativen Organisationen nicht anteilmäßig von der generellen Unterstützung durch die öffentliche Hand in irgendeiner Weise abgerechnet wird?
Wenn nein, werden Sie sich dafür einsetzen, dass so etwas nicht erfolgen wird?
38. Gibt es Vorgaben von der EU wie dieses aufgekauft und eingelagerte tiefgefrorene Rindfleisch nicht verwendet werden darf?
39. Gibt es Vorgaben von Seiten Ihres Ministeriums wie dieses aufgekauft und eingelagerte tiefgefrorene österreichische Rindfleisch nicht verwendet werden darf?
40. Gibt es neben der Einlagerung von Rindfleisch in Konserven oder als Tiefkühlfleisch noch andere Möglichkeiten für eine Lagerung?
Wenn ja, welche und in welchem Umfang sollen bzw. werden diese zur Anwendung kommen?