
3865/J XXII. GP

Eingelangt am 31.01.2006

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

der Abgeordneten Mag. Johann Maier
und GenossInnen

an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

betreffend „AK-Schnitzeltest (Fertigprodukte) - Formfleisch: Kontrolle nicht mehr möglich!“

Selbst für die Salzburger Konsumentenschützer war es eine Überraschung: Mit herkömmlichen Untersuchungsmethoden konnte bei den High-Tech-Fertigprodukten der Lebensmittelindustrie nicht mehr festgestellt werden, ob es sich um „echte Schnitzel“ handelte oder um zusammengepresstes „Formfleisch“. Gerade in diesem so sensiblen Bereich sind Offenheit und eindeutige unmissverständliche Informationen gefragt. *Gerade in einem Tourismusland wie Österreich, in dem nun auch im Rahmen der EU-Ratspräsidentschaft den Brüsseler Gästen „Schnitzel“ serviert werden ist absolute Transparenz notwendig* (Standard 10.01.2006).

Der Salzburger AK-Präsident Siegfried Pichler wies u.a. daraufhin, dass die KonsumentInnen ein elementares Recht darauf haben, zweifelsfrei zu wissen, was sie essen. „Man rechnet nicht mit Formfleisch, wenn in großen Lettern ein Schnitzel oder Cordon bleu angepriesen wird. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Die Hersteller müssen umdenken und schaden sich nur selbst, wenn mündige Konsumenten frustriert werden. Wer Formfleisch essen will, soll es tun. Wo aber Schnitzel draufsteht, sollte auch Schnitzel drin sein.“

Dass es nach Aussage der durchführenden Untersuchungsanstalt AGES technisch nicht möglich war, Formfleisch von ganzen Schnitzeln bzw. laut Deklaration „zusammengefügt Filetteilen“ zu unterscheiden, ist völlig unbefriedigend und konsumentenpolitisch nicht zu akzeptieren!

Insgesamt untersuchte die AGES im Auftrag der AK Salzburg 18 für KonsumentInnen eindeutig als Schnitzel, Cordon bleu oder Schnitzelsemmel bezeichnete Fertigprodukte mikroskopisch auf das Vorhandensein von Formfleisch.

- Nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch („Codex Alimentarius Austriacus“) sind **„Schnitzel“** einzelne, in Scheiben geschnittene Fleischstücke. Während diese Definition ganz sicher der Konsumentenerwartung in Österreich entspricht, wird allerdings KonsumentInnen in Österreich unter dieser Formulierung auch sog. „Formfleisch“ untergejubelt.
- Laut Codex ist **„Formfleisch“** eine Fleischzubereitung, die aus geschnittenem Muskelfleisch hergestellt ist. Die etwa walnussgroßen - bei Geflügel haselnussgroßen - Fleischstücke werden in einem Arbeitsgang mit Kochsalz versetzt, allenfalls gewürzt, dann mechanisch bearbeitet (gemenzt, getumbelt) und unter Anwendung von Druck in Formen zu „Formfleisch“ zusammengefügt.
Zu deklarieren ist es dann zumindest sinngemäß als „aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt“, was dem Konsumenten allerdings wenig bringt, wenn die Deklaration ganz einfach nicht überprüfbar ist. Allein für Allergiker ist dies ein ganz wesentlicher Faktor.

Die eingekauften Schnitzel-Proben bestanden aus Geflügelfleisch (5 Huhn, 7 Pute), Rindfleisch (1) und Schweinefleisch (5). Die mikroskopische Untersuchung dieser Waren (AGES) erbrachte überraschende und ernüchternde Ergebnisse:

- Von den 12 Schnitzeln aus Geflügelfleisch konnten bei 8 Proben keine Aussagen getroffen werden, ob die Produkte Formfleisch enthielten oder nicht.
- Bei 67 % dieser überprüften Produkte konnten die Angaben der Hersteller, dass das angebotene Produkt zumindest aus Filetteilen zusammengesetzt sei, auch durch eine mikroskopische Untersuchung nicht überprüft werden.
- Besser war die Kontroll-Situation bei Schweinefleisch, da die Fleischstücke ganz einfach größer sind. Es konnte bei allen 5 Proben die Verwendung von Formfleisch durch die Untersuchung ausgeschlossen werden. Bei Verwendung von Schweinefleisch ist somit ein Nachweis auf Vorhandensein von Formfleisch noch möglich!
- Speziell bei Geflügelfleisch ist eine Überprüfung auf Formfleisch also nicht mehr möglich. Anbieteraussagen, die zumindest zusammengefügte Filetteile versprechen, sind damit nicht mehr kontrollierbar!

Österreichische KonsumentInnen erwarten sich von einem Schnitzel, dass es aus einem einzelnen Stück hergestellt wird und kein „Pressprodukt“ von kleinen Fleischteilen ist. In der Lebensmittel-High-Tech-Produktion aber wird speziell bei Geflügelfleisch das Schnitzel - laut Herstellerdeklaration - aus zusammengepressten Filetteilen hergestellt. Eine solche Deklaration bedeutet, dass kein Formfleisch verwendet wurde, denn sonst musste die Deklaration „aus

kleinen Fleischstücken zusammengesetzt" lauten. Eine Überprüfung dieser Herstellerangaben durch die Lebensmittelkontrolle war jedoch bei den untersuchten Produkten durch die AGES mit herkömmlichen Methoden (mikroskopische Untersuchung) nicht mehr möglich.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen nachstehende

Anfrage:

1. Ist es richtig, dass als „Schnitzel" nur einzelne als Scheiben geschnittene Fleischstücke bezeichnet und in Verkehr gebracht werden dürfen?
2. Gegen welche lebensmittelrechtlichen Bestimmungen wird verstoßen wenn angebotene Schnitzel in Wirklichkeit aus Formfleisch bestehen und als solches nicht gekennzeichnet wurden?
3. Ist es richtig, dass die AGES aus den dargelegten Gründen mit herkömmlichen Methoden (Mikroskopische Untersuchung) nicht mehr in der Lage ist - insbesondere bei Geflügelfleisch - festzustellen, ob es sich um ein „Schnitzel" oder um „Formfleisch" handelt?
4. Wenn ja, welche Maßnahmen oder zusätzliche technische Ausstattung ist in der AGES notwendig, dass dieser möglich wird?
5. Welche diesbezüglichen Aufsichtsmaßnahmen (Kontrollen) und Untersuchungen über angebotenes „Formfleisch" hat 2004 und 2005 das BMGF angeordnet?
6. Welche Ergebnisse erbrachten diese Kontrollen (z.B. Überprüfung der Kennzeichnung) und Untersuchungen durch die AGES? (Aufschlüsselung auf Bundesländer)
7. Wenn nein, welche Maßnahmen werden Sie nach Vorliegen der Salzburger Ergebnisse ergreifen?
8. Schließen Sie aus, dass unsere Brüsseler Gäste statt der klassischen österreichischen Spezialität „Schnitzel" billiges „Formfleisch" erhalten?