

**13840/AB XXIV. GP**

---

**Eingelangt am 26.04.2013****Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

**Anfragebeantwortung**

NIKOLAUS BERLAKOVICH

Bundesminister



lebensministerium.at

An die  
Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Mag.<sup>a</sup> Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

Zl. LE.4.2.4/0037-I/3/2013

Wien, am 24. APR. 2013

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 27. Februar 2013, Nr. 14138/J, betreffend Konsumentenbetrug durch Falsch-Auszeichnung von Pferdefleisch

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 27. Februar 2013, Nr. 14138/J, teile ich Folgendes mit:

Zu Frage 1:

Laut Agrarstrukturerhebung wurden im Jahr 2010 81.637 Pferde und andere Einhufer in 16.761 landwirtschaftlichen Betrieben gehalten.

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

Zu Frage 2:

In Österreich wurden im Jahr 2011 laut Statistik Austria 507 Pferde und 496 Fohlen in Schlachthöfen geschlachtet. Aus der Versorgungsbilanz der Statistik Austria errechnet sich für den menschlichen Verzehr 347 t, das sind 0,04 kg pro Kopf der Bevölkerung. Im Jahr 2012 wurden 491 Pferde und 442 Fohlen geschlachtet, die Versorgungsbilanz für das Jahr 2012 liegt noch nicht vor.

Zu Frage 3:

Im Jahr 2012 wurden 2.687 Pferde exportiert und 42 Stück importiert. Der größte Teil der Exporte ging nach Italien.

**Österreichs Außenhandel mit lebenden Pferden**

Jahr	Exporte	Stück	Importe	Stück
2009		2.380		51
2010		1.699		67
2011		2.771		40
2012		2.687		42
2012	davon nach:		davon aus:	
	Italien	2.581	Schweiz	29
	Türkei	36	Liechtenstein	6
	Slowenien	31	Island	3
	Schweiz	19	Norwegen	2
	Vereinigte Arab.Emirate	9	Kroatien	1
	Thailand	4	Vereinigte Staaten	1
	Vereinigte Staaten	5		
	Norwegen	1		
	Turkmenistan	1		

Quelle: Statistik Austria, Außenhandelsstatistik

Zu den Fragen 4 bis 6 sowie 8 bis 17 und 24 bis 28:

Für die Kennzeichnung und Kontrolle von Pferdefleisch nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird auf die Zuständigkeit des Bundesministers für Gesundheit und dessen Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Nr. 14118/J hingewiesen.

Zu Frage 7:

Die Bestände von Pferden und anderen Einhufern in landwirtschaftlichen Betrieben werden im Rahmen der Agrarstrukturerhebung im Auftrag des BMLFUW von Statistik Austria erhoben. Die letzte Erhebung fand im Jahr 2010 statt.

Zu den Fragen 18 und 19:

Nein, Fleischerzeugnisse, die mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gekennzeichnet und beworben werden, dürfen nur Fleisch aus Österreich enthalten. Für solche Fleischprodukte darf ausschließlich Fleisch von Tieren verwendet werden, die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sind. Auch die Zerlegung und Verarbeitung darf ausschließlich in Österreich erfolgen.

Zu den Fragen 20 bis 23:

Bei Fleisch wird jedes Tier, welches im Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms vermarktet wird, am Schlachthof (ca. 120.000 Rinder inkl. Kälber und ca. 1,8 Mio Schweine jährlich) von einer vom Schlachthofbetreiber unabhängigen Stelle (Klassifizierungsdienst) hinsichtlich seiner Herkunft überprüft. Im Falle des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels müssen Geburt, Mast und Schlachtung ausnahmslos in Österreich erfolgt sein. Die Kontrolle und Kennzeichnung erfolgt auf Basis der am lebenden Tier angebrachten Kennzeichnung (Ohrmarken bei Rindern, Tätowierung bei Schweinen) und auf Basis der Herkunftsangaben des Landwirts gemäß den „bos“ und „sus“-Viehverkehrsscheinen (100 % Kontrolle).

Im Zerlegebetrieb muss in weiterer Folge dieses Fleisch in separaten Chargen zerlegt werden. Für den „Frischbereich“ bestimmtes Fleisch hat zusätzlich, unter ständiger Aufsicht von betriebsunabhängigen Kontrollorganen (SGS-Austria) oder abgesichert durch ein speziell von der AMA-Marketing abzunehmendes Warenwirtschaftssystem, zerlegt zu werden.

Bei Verarbeitungsprodukten werden zusätzlich Produktanalysen hinsichtlich Chemie, Sensorik und Mikrobiologie sowie einmal jährlich Verkehrsfähigkeitsgutachten gemäß § 73 LMSVG zur Prüfung der Kennzeichnungsvorschriften von zugelassenen akkreditierten Labors (ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik, BIOANALYTICUM<sup>®</sup> Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH, Eurofins – ofi Lebensmittelanalytik GmbH, Hygienicum Institut für Mikrobiologie und Hygiene-Consulting GmbH, LVA GmbH, MA 38, Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten) durchgeführt.

<b>Jahr</b>	<b>Anzahl der Produktanalysen bei Fleischerzeugnissen</b>
2008	92
2009	112
2010	263
2011	341
2012 *)	379

\*) Betreffend die steigende Anzahl an Produktanalysen bei Fleischerzeugnissen ist anzumerken, dass sich seit dem Jahr 2008 auch die Anzahl der an diesem Programm teilnehmenden Firmen erhöht hat.

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

Die Kontrolle der Herkunft erfolgt darüber hinaus im Zuge unangemeldeter Inspektionen im Betrieb (vor Ort) durch das Ziviltechnikerbüro-Wolfslehner KG über alle Marktstufen hinweg bis ins Geschäft. Insbesondere werden die Einhaltung der Kennzeichnungs- und Dokumentationsvorgaben (z.B. Klare Kennzeichnung der Rohstoffe von AMA-Chargen während des gesamten Produktionsprozesses zur eindeutigen Identifizierung und Rückverfolgbarkeit) sowie die Plausibilität der Warenströme überprüft.

**2008:**

<b>Marktstufe</b>	<b>Anzahl Kontrollen</b>	<b>unangemeldete Inspektionen</b>
Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	316	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
Groß- und Einzelhandel	2070	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
<b>Summe</b>	<b>2386</b>	

**2009:**

<b>Marktstufe</b>	<b>Anzahl Kontrollen</b>	<b>unangemeldete Inspektionen</b>
Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	254	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
Groß- und Einzelhandel	1017	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
<b>Summe</b>	<b>1271</b>	

**2010:**

<b>Marktstufe</b>	<b>Anzahl Kontrollen</b>	<b>unangemeldete Inspektionen</b>
Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	280	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
Groß- und Einzelhandel	1101	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
<b>Summe</b>	<b>1381</b>	

**2011:**

<b>Marktstufe</b>	<b>Anzahl Kontrollen</b>	<b>unangemeldete Inspektionen</b>
Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	274	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
Groß- und Einzelhandel	619	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
<b>Summe</b>	<b>893</b>	

**2012:**

<b>Marktstufe</b>	<b>Anzahl Kontrollen</b>	<b>unangemeldete Inspektionen</b>
Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung	256	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
Groß- und Einzelhandel	1546	ZT-Büro Wolfslehner KG/AMA-Marketing
<b>Summe</b>	<b>1802</b>	

Zu Frage 29:

Aufgrund der AMA-Richtlinienvorgabe und der zahlreichen Kontrollen unter Anwendung risikostatistischer Grundsätze ist mit einer höchstmöglichen Wahrscheinlichkeit gewährleistet, dass verarbeitete Fleischprodukte mit dem AMA-Gütesiegel mit korrekter Kennzeichnung in Verkehr gebracht wurden.

Zu den Fragen 30, 32 und 34:

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH ist eine 100%ige Tochter der Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria, einer juristischen Person des öffentlichen Rechts. Als solche unterliegt sie den gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben des EU-Rechts. Diese Bestimmungen untersagen in jeder Form Diskriminierung im Handel zwischen den Mitgliedstaaten. Darunter wäre auch das Bewerben der Qualität eines Produkts (alleine) wegen seiner Herkunft zu verstehen. Deswegen stellt die AMA-Marketing GesmbH. ein System zur Verfügung, das auch losgelöst von der Herkunft der Ware dem Grundsatz nach eine Kennzeichnung mit farblich unterschiedlichen Varianten des AMA-Gütesiegels ermöglicht. Im Sinne einer EU-rechtlich diskriminierungsfreien Handhabung soll damit eine Möglichkeit zum Zugang zur Systemteilnahme für jene Wirtschaftsbeteiligte bereitgehalten werden, deren Produkte die hohen qualitativen Anforderungen der jeweiligen Gütesiegelrichtlinie erfüllen, ohne das rot weiß rote AMA-Gütesiegel verwenden zu können.

Zu Frage 31:

Lizenznehmer	Produktgruppen mit AMA-Gütesiegel „blau“ (Europäische Union)
Gmunder Molkerei Reg.Gen.m.b.H 4810 Gmunden	Haltbarmilch, Milchmischprodukte, Süßrahm Haltbarprodukte
Zentralmolkerei Furtmayr Ges.m.b.H. & Co KG 4810 Gmunden	Haltbarmilch

Zu Frage 33:

Kein einziges Produkt trägt das „graue“ AMA-Gütesiegel.

Zu Frage 35:

Kein einziges Produkt trägt ein „länderbezogenes“ AMA-Gütesiegel.

Aufmerksam gemacht wird, dass vier Lizenznehmer das AMA-Gütesiegel der Alpenregion nutzen.

Lizenznehmer	Produktgruppen mit AMA-Gütesiegel „weiß“ (Alpenregion)
Wildberg Käsewerk Adolf Stegmann GmbH. 6600 Reutte	Emmentaler mit Naturrinde
Hirschhuber Alois, Bergkäserei Zillertal 6262 Schlitters	Alp- und Bergkäse geschmiert
Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH 6934 Sulzberg	Sonstige Hartkäse Sonstige Schnittkäse
Käsehof GmbH 5201 Seekirchen am Wallersee	Alp- und Bergkäse geschmiert Emmentaler in Folie gereift (Block) Schnittkäse mit Rundlochung in Folie gereift Sonstige Schnittkäse

Zu den Fragen 36 und 37:

Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel aus GVO hergestellt werden oder aus solchen bestehen oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden und somit kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF wären. Eine kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt im Rahmen der biologischen Landwirtschaft und auch bei AMA-Gütesiegelprodukten, bei denen eine separate Positivkennzeichnung gemäß dem Codex (Österreichisches Lebensmittelbuch), Definition und Auslobung „gentechnikfrei erzeugt“, erfolgt.

Bereits derzeit ist eine GVO-freie Fütterung bei den AMA-Gütesiegelprodukten Milch und Milchprodukte, sowie Eiern und Mastgeflügel gewährleistet. Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in Österreich ausnahmslos verboten, daher sind österreichisches Obst und Gemüse sowie Erdäpfel aus Österreich nicht gentechnisch verändert.

Gentechnisch veränderter Sojaschrot wird in erster Linie in der Schweinemast verwendet. Diese Eiweißquelle ist im Futter bisher kaum ersetzbar. Die Preisdifferenzen zwischen gentechnikfreiem Soja und konventionellem (GVO-kennzeichnungspflichtigen) Sojaextraktionsschrot ist zuletzt deutlich gestiegen, sodass sich die Fütterung mit gentechnikfreiem Sojaextraktionsschrot erheblich verteuerte.

Konsumenten haben damit die Möglichkeit, garantiert GVO-frei gefüttertes Schweinefleisch zu kaufen. Der Mehrpreis, der über den Markt erlöst werden muss, bereitet aber vielen Betrieben Schwierigkeiten und limitiert dieses Segment in der Praxis massiv.

Der Bundesminister: