

---

**1694/AB XXIV. GP**

---

Eingelangt am 16.06.2009

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

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



Alois Stöger diplômé  
Bundesminister

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

Wien, am 15. Juni 2009

GZ: BMG-11001/0098-I/5/2009

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 1681/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Über eine Veränderung des Aussehens von Fleisch, das mit Sauerstoff behandelt wurde, finden sich in der Literatur kaum Artikel. Aus der Literatur geht allerdings hervor, dass durch eine Sauerstoff-Druckbehandlung eine deutliche Verbesserung der dunkelroten Farbe beim Fleisch erzielt werden kann, dass aber andererseits auch ein ranziger Geschmack beim Fleisch auftritt. Der Einsatzbereich dieser Methode ist daher selbstbegrenzend. Meinem Ressort liegen keinerlei Informationen aus Deutschland zur Behandlungsmethode vor (Konzentration von Sauerstoff, Kombination mit Unter- oder Überdruck). Sollte angereicherter/reiner Sauerstoff eingesetzt werden, um KonsumentInnen über die Frische eines Produktes zu täuschen, liegt jedenfalls eine unzulässige Behandlungsmethode vor.

Frage 2:

Laut geltendem Recht ist die Sauerstoffbegasung nicht verboten.

Frage 3:

Im Prinzip ja, allerdings wird darauf hingewiesen, dass die Dicke der zu behandelnden Zuschnitte für die Erzielung einer kompletten Durchdringung der Oxygenierung auf wenige Zentimeter limitiert ist. Bratenzuschnitte oder auch kleinere Teilstücke werden auch bei Behandlungen über einen Zeitraum von 12-14 Stunden nicht vollständig durchdrungen. Somit eignet sich lediglich in Scheiben geschnittenen Ware für diese Art der Sauerstoffbehandlung.

Frage 4:

Nach der derzeit geltenden Rechtslage muss obgenanntes Fleisch nicht besonders gekennzeichnet werden.

Auf Nachfrage bei betroffenen Verkehrskreisen wurde mitgeteilt, dass das Verfahren der Sauerstoffbegasung derzeit in Österreich nicht durchgeführt wird.

Auch dem Institut für Fleischhygiene der Vet. Med. Univ. Wien ist nichts Derartiges bekannt.

Frage 5:

Da obgenanntes Verfahren nicht verboten ist und keine Kennzeichnungspflicht besteht, hätten die betreffenden Betriebe mit keinen Sanktionen zu rechnen.