



Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Doris Bures  
Parlament  
1017 Wien

ZI. LE.4.2.4/0138-RD 3/2017

Wien, am 31. Juli 2017

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 01.06.2017, Nr. 13268/J, betreffend Testergebnisse heimischer Wurst

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 01.06.2017, Nr. 13268/J, teile ich Folgendes mit:

Zu den Fragen 1 bis 6:

Alle gezogenen und untersuchten Proben entsprachen dem Österreichischen Lebensmittelbuch und waren frei von krankheitserregenden Bakterien.

Die konsequente Einhaltung der Kühlkette hat maßgeblichen Einfluss auf die mikrobiologische Belastung und ist ein wichtiger Einflussfaktor für die Haltbarkeit der Produkte. Beim Großteil jener AMA-Gütesiegel-Produkte, bei denen später eine hohe Keimbelastung festgestellt wurde, sind hohe Temperaturen im Geschäft festgestellt worden.

Im AMA-Gütesiegel-Programm gelten betreffend der chemischen Zusammensetzung, strengere Kriterien als im Österreichischen Lebensmittelbuch (z.B. ein 10% reduzierter Kollagenwert, Verbot des Einsatzes von Stärke). Der VKI nahm das zum Anlass bei der Bewertung der Ergebnisse divergent vorzugehen. Erfüllt ein AMA-Gütesiegel-Produkt die Kriterien des Österreichischen Lebensmittelbuchs, nicht aber die AMA-Gütesiegel-Kriterien, so führte das automatisch zu einer zusätzlichen Abwertung. Produkte mit dem AMA-Gütesiegel hatten somit strengere Kriterien zu erfüllen als Produkte ohne AMA-Gütesiegel.



Für das AMA-Gütesiegel gibt es eine dreistufige Kontrollpyramide. Auf der ersten Stufe muss der Landwirt, der Lebensmittelproduzent bzw. Handelsbetrieb mittels Checklisten selbst regelmäßig Eigenkontrollen durchführen und dokumentieren. Auf der zweiten Stufe werden die Betriebe extern durch Kontrollstellen überprüft, die von der AMA-Marketing GmbH zugelassen sind. Die Arbeit der Kontrollorgane selbst wird in der dritten Stufe durch Überkontrollen geprüft. Sämtliche Kontrollen werden ab der 2. Stufe unangekündigt von unabhängigen Kontrollstellen durchgeführt. Auch die Kontrollorgane selbst unterliegen peniblen Überprüfungen.

Die AMA-Marketing GmbH nimmt die Ergebnisse dieses Tests zum Anlass, neben den routinemäßig durchgeführten Kontrollen eine zusätzliche Evaluierung vorzunehmen und wird folgende Schritte in die Wege leiten:

- Jene Lizenznehmer, deren Produkte mit „weniger zufriedenstellend“ und „nicht zufriedenstellend“ eingestuft wurden, wurden bereits zur Stellungnahme und Einleitung von Korrekturmaßnahmen aufgefordert.
- Ein Kontrollschwerpunkt mit AMA-Gütesiegel/AMA-Biosiegel-Extrawurst-Marktproben wird durchgeführt sowie die Ursachen etwaiger Mängel bei den Herstellern vor Ort mit Experten ergründet.

Zusätzlich wird die AMA-Marketing GmbH die Eigenkontrollen hinsichtlich Einhaltung der Kühltemperaturen in den Wurstvitrinen der Verkaufsgeschäfte stärker in den Fokus nehmen und diesen Punkt im zuständigen Fachgremium besprechen.

#### Zu den Fragen 7 und 8:

Seitens der Bundesregierung bzw. des BMLFUW besteht kein Weisungsrecht gegenüber der AMA-Marketing GmbH, das eine Überarbeitung der Richtlinien veranlassen könnte. Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe zu 100 Prozent aus Österreich. Auch die Be- und Verarbeitung erfolgt im Land:

- Monoprodukte wie z.B. Fleisch: in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.
- Bei Lebensmitteln aus mehr als einer Zutat: Zutaten aus anderen Ländern nur ausnahmsweise, wenn diese in Österreich nicht oder nicht in ausreichenden Mengen erzeugt werden können.

Wichtig ist die konsensuale Meinungsbildung aller Marktteilnehmer bei der Erstellung der Richtlinien im entsprechenden Fachgremium – damit gibt es gemeinsames Ownership und gemeinsame Verantwortung für die Einhaltung.

Zu den Fragen 9 bis 11:

Das AMA-Gütesiegel darf nur für Nahrungsmittel verwendet werden, die keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen, die aus GVO hergestellt werden oder die aus GVO hergestellte Zutaten enthalten, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF sind.

Die kontrolliert gentechnikfreie Fütterung erfolgt derzeit schon in zwei Bereichen: einerseits in der biologischen Landwirtschaft und andererseits bei AMA-Gütesiegel-Produkten, die mit der Positivkennzeichnung „gentechnikfrei erzeugt“ gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch vermarktet werden. Die Umsetzung der Positivkennzeichnung in den AMA-Gütesiegelprogrammen erfolgt mittels Modulen. Auf diese Weise wird eine möglichst umfassende Anwendung gentechnikfreier Herstellungsweisen auf marktkonforme Weise forciert. Dieser strategischen Ausrichtung ist zu verdanken, dass bereits heute in mehreren Produktionsbereichen die 100% gentechnikfreie Fütterung Realität ist.

Die AMA-Marketing GmbH arbeitet derzeit daran, dem Entschließungsantrag 201/E vom 17. Mai 2017 der 881. Sitzung des Nationalrates, der von allen Parteien unterstützt wurde, nachzukommen.

Der Bundesminister

