

Dr. ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerin

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0127-I/A/15/2015

Wien, am 23. Juni 2015

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 4736/J der Abgeordneten Leo Steinbichler, Kolleginnen und Kollegen
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

In den letzten 5 Jahren wurden insgesamt 983 Proben Wildbret (inklusive Wildbreterzeugnissen) untersucht. Davon wurden 169 Proben beanstandet.

Jahr	Anzahl Proben*	Beanstandungsrate	Beanstandungsgründe
2010	137	13,1 %	Gesundheitsschädlich; für den menschlichen Verzehr ungeeignet;
2011	162	9,9 %	Beanstandung wegen Zusammensetzung;
2012	229	18,2 %	Irreführung; Beanstandung wegen Kennzeichnung
2013	219	22,4 %	
2014	236	18,6 %	

*) Die Proben bestehen nicht nur aus Proben der Warengruppen 0109 (Wildbret frisch oder tiefgekühlt) und 0110 (Wildbreterzeugnisse), sondern auch aus anderen Warengruppen.

Frage 2:

Detaillierte Informationen betreffend Beanstandungen sind den Lebensmittelsicherheitsberichten meines Ressorts zu entnehmen:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/lm_sicherheitsberichte_archiv.html

Frage 2a:

Tierart	Anzahl Proben	Beanstandungsrate in %
Federwild	19	3,7
Gämse	13	0,8
Hase	18	0,6
Hirsch	410	11,7
Reh	179	14
Sikahirsch	1	100
Wildente	1	-
Wildschwein	170	21,8

Frage 2b:

Frankreich	2
Deutschland	3
Spanien	3
Großbritannien	2
Italien	11
Niederlande	1
Neuseeland	1
Slowenien	2
USA	2
Österreich	139
unbekannt	3

Frage 2c:

Bei 462 Proben rohem Fleisch wurden 69 Proben beanstandet.

Bei 521 Proben verarbeitetem Fleisch wurden 100 Proben beanstandet.

Frage 3:

Die grenztierärztliche Einfuhrkontrolle für Wildsendungen in die EU (und damit auch nach Österreich) erfolgt an der Außengrenze der EU an der erstberührten für die jeweilige Sendungsart zugelassenen Grenzkontrollstelle (z. B. Hamburg, Amsterdam, Wien-Schwechat etc.). Weitere Kontrollen durch die Behörden am Bestimmungsort erfolgen stichprobenartig.

EU-einheitlich ist festgelegt, welche Sendungen der grenztierärztlichen Kontrolle zu stellen sind, der Ablauf der grenztierärztlichen Kontrolle und welche Bedingungen zu erfüllen sind, damit eine Sendung zur Einfuhr zugelassen werden darf.

Wenn eine veterinärbehördlich kontrollpflichtige Sendung an der Grenze einlangt, erfolgt als erstes die grenztierärztliche Abfertigung. Nach Beendigung der Abfertigung wird von der Grenztierärztin/vom Grenztierarzt ein „Gemeinsames

Veterinärdokument für die Einfuhr“ (GVDE) ausgestellt. Danach erfolgt die zollrechtliche Abfertigung. Wenn die Sendung zur Einfuhr zugelassen wurde, wird von der jeweiligen Grenzkontrollstelle eine elektronische Meldung an die Behörde am Bestimmungsort abgegeben (TRACES-Meldung). Wenn die Sendung zurückgewiesen wird, erfolgt die TRACES-Meldung an alle Grenzkontrollstellen der EU.

Österreich verfügt über zwei Grenzkontrollstellen, die Flughäfen Wien und Linz. Anzumerken ist, dass über diese Grenzkontrollstellen im Jahr 2014 keine Sendungen von Wildfleisch in die EU eingeführt wurden.

Frage 4:

Die Auswahl der Prüfparameter der jeweiligen Proben erfolgt nach fachlicher Beurteilung und rechtlichen Vorgaben, daher werden nicht bei jeder Probe alle Untersuchungen durchgeführt.

Folgende Untersuchungen werden durchgeführt: Mikrobiologische Verderbnisindikatoren, Pathogene Keime, Kontaminanten bei Innereien und Wild (Blei, Cadmium, Quecksilber), Radionuklide, Zusammensetzung, bei zusammengesetzten Produkten nicht deklarierte Allergene, Zusatzstoffe, bei geräucherten Produkten Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe.

Anlassbezogen werden folgende Untersuchungen durchgeführt:
Tierartendifferenzierung, chemische Verderbnisindikatoren, Rückstände.

Frage 5:

Die Auswahl der Prüfparameter erfolgt nach fachlicher Beurteilung und rechtlichen Vorgaben, diese zielen oft auf andere Aspekte (z. B. Hygienestatus, pathogene Keime, Schwermetalle etc.) ab, daher wird nicht jedes Produkt auf die deklarierte Tierart untersucht.

Auf folgende Tierarten wurde getestet:

- Pferd
- Rind
- Schwein
- Geflügel
- Schaf
- Ziege
- Huhn
- Pute
- Wildschwein
- Rothirsch
- Reh
- Damhirsch

Frage 6:

Zur Überprüfung der Fleischart in Produkten werden sensorische Prüfungen (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur) durch eigens geschulte Mitarbeiter/innen durchgeführt. Da in verarbeiteten Produkten eine sensorische Prüfung unter Umständen nicht ausreicht, um die Tierart mit ausreichender Sicherheit festzustellen, werden zusätzlich Artendifferenzierungen mittels Real Time PCR und Sequenzierung (Barcodeing) durchgeführt.

Artendifferenzierung mittels Real Time PCR:

Die DNA enthält die Informationen (Gene), die zur Ausprägung von spezifischen Eigenschaften eines Lebewesens (i.w.S. Lebensmittel) notwendig sind. Diese Informationen sind in der Basensequenz der DNA enthalten. Alle Lebewesen benutzen in Grundzügen denselben genetischen Code, doch es gibt individuelle Unterschiede. Diese individuellen Unterschiede dienen als Grundlage für die spezifischen Nachweisverfahren von z. B. Tierarten in der Lebensmittelkontrolle. Dabei werden diese meist sehr kurzen Sequenzabschnitte mittels der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) vervielfältigt und analysiert.

Durch Einsatz geeigneter Kalibriermaterialien lässt sich auch der mengenmäßige Anteil der einzelnen Tierarten in einem Produkt abschätzen.

Artendifferenzierung mittels Sequenzierung (Barcodeing):

DNA-Sequenzierung ist die Bestimmung der Nukleotid-Abfolge in einem DNA-Molekül (DNA-Barcoding). Die ermittelte DNA-Sequenz ist wiederum spezifisch für einzelne Individuen, wobei näher verwandte Individuen (Arten) ähnlichere Sequenzen besitzen. Durch Vergleich der ermittelten, meist längeren, DNA-Sequenzabschnitte mit Datenbankeinträgen lassen sich Arten eindeutig voneinander unterscheiden. Für diese Methode werden häufig DNA-Abschnitte aus der mitochondrialen DNA verwendet. Dieses Verfahren kommt u.a. zur Fischartenidentifizierung zum Einsatz.

In den letzten 5 Jahren wurden folgende Untersuchungen bezüglich Tierart (Fleischsorte) durchgeführt (die Untersuchungen bezogen sich auf alle in Frage 5 angeführten Tierarten):

Jahr	Anzahl der Untersuchungen
2010	82
2011	15
2012	180
2013	622
2014	322

Diese Untersuchungen erbrachten folgende Beanstandungen:

Tierart	Anzahl	Beanstandungsgrund	Anmerkung
Damhirsch	1	Irreführung	Fleischerzeugnis deklarerter Hirsch nicht nachweisbar
	1	LMKV	Fleischerzeugnis nachgewiesener Hirsch nicht deklariert
Hirsch	1	Irreführung	Fleischerzeugnis deklarerter Hirsch nicht nachweisbar
Reh	2	Irreführung	Fleischerzeugnis deklariertes Reh nicht nachweisbar
	2	Irreführung	nachgewiesenes Reh nicht deklariert
	2	LMKV	nachgewiesenes Reh nicht deklariert
Rothirsch	1	Irreführung	Anteil Reh 14 % statt deklarierte 60 %
	4	Irreführung	Fleischerzeugnis nachgewiesener Hirsch nicht deklariert
	1	Irreführung	Fleischerzeugnis deklarerter Hirsch nicht nachweisbar
Wildschwein	4	Irreführung	Fleischerzeugnis deklariertes Wildschwein nicht nachweisbar
	4	LMKV	Fleischerzeugnis nachgewiesenes Wildschwein nicht deklariert

Frage 7:

2013 war das Jahr des „Pferdefleischskandals“. Es wurden 653 Proben auf das Vorhandensein von Pferdefleisch untersucht. In 23 Proben war Pferdefleisch nachweisbar, davon wurden 17 Proben beanstandet. Es handelte sich dabei nicht um Wildbret.

Darüber hinaus wurden bei folgenden Proben falsch deklarierte Tierarten nachgewiesen:

Probenbezeichnung	Tierart, die den Angaben entspricht	nicht/falsch deklarierte Tierart
Puten Kebap gebraten	Pute	Huhn 60 %
Lamm Kebap Fleisch	Lamm	Rind 89 %
Kebap Fleisch	Schaf/Rind/Kalb	Putenfleisch 40 % (lt. Zutatenliste) Hühnerfleisch 55 % (lt. Zutatenliste)
Puten Kebap	Pute	Huhn (als einzige Tierart)

		nachweisbar)
Kebap Sandwich Kalb	Kalb	Pute 72 %
Rindersalami	Rind	Schwein 11 %
Faschiertes für Bifteki	Rind	Schaf > 1 %

Gemäß § 39 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) müssen vom Landeshauptmann bzw. seinen Aufsichtsorganen (§ 24 LMSVG) bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominimierung angeordnet werden. Die Durchführung der Maßnahmen ist entsprechend zu überprüfen.

Frage 8:

Beförderungsmittel werden im Zuge der Kontrollen mitüberprüft. Das Vorhandensein und die Funktion von erforderlichen Temperaturaufzeichnungsgeräten stellen einen Teil der Kontrolle dar. Die Überprüfung von Aufzeichnungsgeräten bzw. Messgeräten in Kühlwagen sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen erfolgt im Rahmen der Betriebsrevisionen. Die Anzahl der Kontrollen speziell in Kühlwagen wird daher nicht gesondert erfasst.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser

Signaturwert	XdEg0QjQwu4/r96RLbb/3cfLOXOxTye2oyPBOWDjmWrKxqVEIQziLtFvHILnSsT8ZhAEiXP6M1xyVTTxowTfMDaSWspwvAWeVIL5WtGGcTc631IN5f3MH9IN1Ahn0cz3rQr9BdGC/M3KYDA2owkUzWa7M6OJK2vNTiMc7ajiNs=	
	Unterzeichner	serialNumber=756257306404,CN=Bundesministerium f. Gesundheit,O=Bundesministerium f. Gesundheit,C=AT
	Datum/Zeit	2015-06-24T07:18:36+02:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,Ö=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	540369
	Parameter	etsi-bka-moa-1.0
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.	
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at	