

## ANFRAGE

des Abgeordneten Jannach  
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit

### **betreffend Separatorenfleisch**

In der aktuellen Online-Ausgabe der „Neuen Nordhäuser Zeitung“ findet man unter [http://www.nnz-online.de/news/news\\_lang.php?ArtNr=148358](http://www.nnz-online.de/news/news_lang.php?ArtNr=148358) einen Bericht über den Verbleib von Separatorenfleisch.

Auszüge daraus:

In Deutschland werden nach Angaben der Europäischen Union jedes Jahr etwa 130.000 Tonnen Restfleisch maschinell mit Hilfe von Druck vom Knochen gelöst. Etwa 60.000 Tonnen dieses Separatorenfleisches werden exportiert, die übrigen rund 70.000 Tonnen bleiben im Land. Seit dem BSE-Skandal dürfen nur noch Gerippe von Schwein, Huhn oder Pute zur Gewinnung von Separatorenfleisch verwendet werden.

Werden bei der Produktion alle Vorgaben eingehalten, ist die Verwendung von Separatorenfleisch gesundheitlich unbedenklich. Die Herstellung ist allerdings hygienisch besonders sensibel und das abgelöste und zerkleinerte Fleisch ist - ähnlich wie Hackfleisch - anfälliger für mikrobakterielle Verunreinigungen. Für Lebensmittelhersteller ist der Anreiz groß, Separatorenfleisch ohne Kennzeichnung einzusetzen: Es ist im Schnitt zwei bis fünf Mal günstiger als gewachsenes Muskelfleisch, kann aber durch die amtlichen Lebensmittelkontrollen im Labor nur schwer nachgewiesen werden.

„Keiner in der Lebensmittelbranche will mit Separatorenfleisch etwas zu tun haben - aber 70.000 Tonnen pro Jahr können sich nicht in Luft auflösen“, erklärte Luise Molling von foodwatch. " Wenn einfach tausende Tonnen Restfleisch wie in einem schwarzen Loch verschwinden können, zeigt das einmal mehr, wie intransparent der Fleischmarkt ist - und wie anfällig für Betrug und dunkle Geschäfte."

Die Online-Wissensplattform erklärt unter <http://de.wikipedia.org/wiki/Separatorenfleisch> den Begriff „Separatorenfleisch“ wie folgt:

*„Unter Separatorenfleisch, auch Knochenputz, versteht man maschinell von Knochen gelöstes Fleisch. Es kann zur Herstellung vieler Produkte verwendet werden und stellt eine preisgünstige Alternative zur Verarbeitung anderen Fleisches dar. Separatorenfleisch ist nach der Herstellung pastös und sieht Hackfleisch bzw. Faschiertem ähnlich, ist jedoch anderer Zusammensetzung.*

*Seit dem BSE-Skandal darf Separatorenfleisch von Rindern in vielen europäischen Ländern nicht mehr hergestellt oder verwendet werden, bei dem anderer Tiere besteht Kennzeichnungspflicht der Produkte.*

*Separatorenfleisch kann bei der Herstellung verschiedener Wurstwaren verwendet und auch angebraten werden, es eignet sich zur Herstellung von Brühe oder Fleischpasten. Es ist außerdem als Futtermittelzusatz für Tiernahrung verwendbar.*

*Mit den ersten Meldungen über die Erkrankung BSE geriet das Herstellungsverfahren und die Verwendung des Separatorenfleisches in Kritik. Durch das vorherige Zerkleinern der Knochen sowie den hohen Druck, mit dem die Knochen-/Fleischmasse durch den Zylinder*

*gedrückt wird, kann nicht ausgeschlossen werden, dass Nervengewebe, Sehnen und Knochenreste sowie Rückenmarksteile in die Weiterverarbeitung gelangen. Diese Reste gelten als potentielle Träger der Prionen und damit als mögliche Auslöser der BSE-Krankheit bei Tieren bzw. der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit beim Menschen.*

*Die Herstellung und Verarbeitung des Separatorenfleisches von Rindern ist daher seit dem 1. Oktober 2000 verboten; Separatorenfleisch anderer Tiere muss auf dessen Verpackung gekennzeichnet werden.“*

In diesem Zusammenhang richten die unterzeichnenden Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

### Anfrage

1. Wieviel Separatorenfleisch wurde pro Jahr von 2007 bis 2013 in Österreich verarbeitet? (getrennt nach Fleischsorten)
2. Sind Ihrem Ministerium Fälle von Separatorenfleischverarbeitung im Rindfleischbereich in Österreich bekannt?
3. Wenn ja, welche?
4. Wie ist die Verarbeitung von Separatorenfleisch bei Rindern in Österreich geregelt?
5. Welche Separatorenfleischhersteller im Schweine-, Puten- und Hühnerfleischbereich sind Ihrem Ministerium österreichweit bekannt?
6. Wie werden diese Fleischerzeugnisse im Handel deklariert bzw. gekennzeichnet?
7. Wie werden diese Fleischerzeugnisse in der Gastronomie deklariert bzw. gekennzeichnet?

