

6156/J XXV. GP

Eingelangt am 10.07.2015

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

Anfrage

der Abgeordneten **Leo Steinbichler**

Kolleginnen und Kollegen

an den **Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft**

betreffend „**Fischteile und Fischprodukte**“

Im vergangenen Jahr wurden 19.685,7 Tonnen Süßwasserfische nach Österreich importiert sowie 41.003,3 Tonnen Salzwasserfische.¹

Neben diesen importierten Fischen (Pangasius, Dorsch, Kabeljau usw.) werden jedoch ebenso diverse Fischteile, Dosenfisch, Fischfilets sowie weiterverarbeitete Fischprodukte wie beispielsweise Fischpasteten oder Fischstäbchen nach Österreich eingeführt. Das Pangasius-Filet ist ein beliebtes Importprodukt, welches oftmals sogar als Spezialität angeboten wird, allerdings jedoch sehr umstritten ist. Es wurde nachgewiesen, dass dieser Zuchtfisch die Menschen und die Umwelt schädigt.

„Doch nicht nur für Tier und Umwelt hat die Aquakultur in Vietnam Folgen. In den Fischfabriken werden die Pangasius-Filets häufig mit Phosphaten angereichert, damit das Fleisch Wasser speichert und schwerer wird: Ein umstrittenes Verfahren, das auf der Packung deklariert werden muss.“²

Die unterfertigten Abgeordneten richten daher an den **Herrn Bundesminister für Land – und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft** nachstehende

Anfrage

1. Wie viele Fischfilets wurden in den letzten 5 Jahren importiert? Bitte jeweils die Menge und die Gattung pro Importland angeben.
2. Wie viele Fischfilets wurden in den letzten 5 Jahren exportiert? Bitte jeweils die Menge und die Gattung pro Exportland angeben.

¹ Anfragebeantwortung 4317/AB

² <http://www.wasserundmehr.at/news/videos/pangasius-das-grosse-geschaeft-mit-billigfisch/>

3. Wie viele Teilstücke wurden in den letzten 5 Jahren importiert? Bitte jeweils die Menge und die Gattung pro Importland angeben.
4. Wie viele Teilstücke wurden in den letzten 5 Jahren exportiert? Bitte jeweils die Menge und die Gattung pro Exportland angeben.
5. Wie viele verarbeitete Fischprodukte (wie beispielsweise Fischstäbchen, Fischpasteten usw.) wurden in den letzten 5 Jahren importiert? Bitte jeweils die Menge pro Importland angeben.
6. Wie viele verarbeitete Fischprodukte (wie beispielsweise Fischstäbchen, Fischpasteten usw.) wurden in den letzten 5 Jahren exportiert? Bitte jeweils die Menge pro Exportland angeben.
7. Wurden ausführliche Kontrollen bei den importierten Fischprodukten bzw. Fischteilen durchgeführt?
 - a. Wenn ja, wie viele? Bitte Daten für die letzten 5 Jahre angeben.
 - b. Wenn nein, wieso nicht?
 - c. Wie viele Fischprodukte bzw. Fischteile waren mangelhaft?
 - d. Was war der Grund für die Mangelhaftigkeit?
8. Wie viele Fischsorten werden für die Produktion von Fischteilstücken, von Fischfilets usw. verwendet?
9. Welche Fischsorten werden üblicherweise zu Fischstäbchen verarbeitet?
10. Sind Maßnahmen geplant, um den Konsumenten vor dem oben beschriebenen gesundheitsgefährdenden Verfahren bei der Pangasius-Produktion zu schützen?
 - a. Wenn ja, welche Maßnahmen werden Sie setzen?
 - b. Wenn nein, wieso nicht?
11. Das sogenannte „double frozen Verfahren“ ist eine branchenübliche Vorgehensweise - das doppelte Einfrieren von Fischen muss dem Verbraucher nicht bekanntgegeben werden, denn es obliegt keiner Kennzeichnungspflicht.³ Sind Maßnahmen vorgesehen, um dies zu ändern?
 - a. Wenn ja, welche?
 - b. Wenn nein, wieso nicht?
12. In welchem Ausmaß beeinflusst das doppelte Einfrieren die Qualität der Fischerzeugnisse?
 - a. Werden eingefrorene Fische bzw. Fischfilets auch als Frischfisch angeboten?
13. Ist das Auftauen und wiedereinfrieren gesundheitsschädlich?
 - a. Wenn ja, wird diese Vorgehensweise eingestellt?
 - b. Wenn nein, auf welche Studie bzw. Quelle stützen Sie Ihre Meinung?

³ http://www.hronline.de/website/radio/hr4/index.jsp?rubrik=6656&key=standard_document_53463243