

Dr. Wolfgang Mückstein
Bundesminister

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2021-0.292.814

Wien, 21.5.2021

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an meinen Amtsvorgänger gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 6137/J der Abgeordneten Peter Schmiedlechner und weiterer Abgeordneter betreffend Import von Speisefisch** wie folgt:

Frage 1:

- *War auch Österreich ein Teil der 44 Studien, welche im Artikel „Betrug mit Fisch & Co. weit verbreitet“ auf orf.at erwähnt werden?*
 - a. *Falls ja, wie sehen die Ergebnisse der Untersuchungen in Österreich aus?*
 - b. *Falls nein, ist ähnliche Untersuchung in Österreich geplant?*

Die Beantwortung dieser Frage liegt nicht im Zuständigkeitsbereich meines Ressorts.

Frage 2:

- *Welche Fische und Meeresfrüchte wurden in den letzten drei Jahren nach Österreich importiert?*

Das BMSGPK verfügt über keine Einfuhrzahlen für Fisch und Fischereierzeugnisse nach Österreich.

Die Beantwortung der Fragen seitens meines Ressorts im Zusammenhang mit der Einfuhr von Fischen und Fischereierzeugnissen bezieht sich auf die Anzahl der Sendungen, die an den beiden österreichischen Grenzkontrollstellen zur Einfuhr in die EU abgefertigt wurden.

Es wurden Fische und Krebstiere (Garnelen, Wildfang und Aquakulturerzeugnisse) nach Österreich importiert.

a. Aus welchen Ländern?

Vietnam, Thailand, Philippinen, USA, Kanada, China, Türkei, Argentinien

b. In welchen Mengen?

Die durchschnittliche nach Österreich eingeführte Menge liegt in den Jahren 2018 – 2020 unter 20 kg je Sendung. Es sind meist Musterproben oder Kleinsendungen.

c. Handelte es sich um Fische (haltbargemacht) oder verarbeitete Fischprodukte?

Es handelt sich um Fischereierzeugnisse, die gefroren (in Trockeneis) angeliefert werden. Konserven sind die Ausnahme (nur Muster).

Frage 3:

- *Wie viele Kontrollen wurden in den letzten drei Jahren bei den importierten Fischen und Fischprodukten durchgeführt?*
 - a. *Mit welchem Ergebnis?*

Im Jahr 2020 wurden 45 Sendungen kontrolliert, 43 Sendungen wurden zur Einfuhr in die EU zugelassen, davon waren nur 26 Sendungen mit einer Gesamtmenge von 430 kg für Österreich bestimmt. Zwei Sendungen wurden beprobt, beide Proben waren negativ. Im Jahr 2019 wurden 58 Sendungen kontrolliert, 58 Sendungen zur Einfuhr zugelassen, 34 Sendungen waren mit einer Gesamtmenge von 421 kg für Österreich bestimmt. Eine Sendung wurde beprobt, die Probe war negativ.

- b. *Was waren die Gründe für die Beanstandungen und wie oft kamen diese Beanstandungsgründe vor?*

Die Sendungen wurden nicht mit den erforderlichen Einfuhrdokumenten begleitet.

Frage 4:

- *Wie oft wurden in den letzten drei Jahren Gastrobetriebe kontrolliert, ob die Fischarten bzw. die Meeresfrüchte, welche auf der Speisekarte stehen auch serviert werden?*
 - a. *Mit welchen Ergebnis?*

Seit 2018 wurden 32 Proben Fischfleisch aus der Gastronomie auf die deklarierte Tierart analytisch untersucht. 14 Proben mussten wegen Irreführung beanstandet werden.

- b. *Welche Fische oder Meeresfrüchte wurden ersetzt? Durch was wurden diese jeweils ersetzt?*

Folgende Fischarten wurden mit anderslautender Tierartenbezeichnung in Verkehr gebracht:

- elf Proben waren als Butterfisch deklariert, die Analyse der Tierart ergab jedoch Buttermakrele
- eine Probe war als Scholle deklariert – es handelte sich jedoch um eine Kliesche
- eine Probe war als Kabeljau deklariert – es handelte sich jedoch um Pangasius

- eine Probe war als Buntbarsch (Tilapia) deklariert – überraschenderweise handelte es sich jedoch um Rotbarsch (Sebastes). (Anmerkung: Rotbarsch ist wesentlich teurer als Buntbarsch)

Frage 5:

- *Wie beurteilen Sie das „double frozen Verfahren“?*

Gemäß Anhang III Z 6 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) ist das mehrfache Einfrieren von Fleisch, Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen zulässig.

Dabei ist das Datum des ersten Einfrierens gemäß Anhang X Z 3 LMIV verpflichtend anzugeben.

Frage 6:

- *In welcher Weise beeinflusst das doppelte Einfrieren die Qualität der Fische und der Fischerzeugnisse?*

Die Qualität des Einfrierens von Fisch und Fischereierzeugnissen ist vom eingesetzten Verfahren und der jeweiligen Fischart abhängig. Wird ein handelsübliches Verfahren angewendet, ist mit marginalen Qualitätseinbußen bei einigen Fischarten zu rechnen. Sensorisch ist kein Unterschied zwischen einfach und mehrfach tiefgekühlten Fischen feststellbar. Ein Unterschied ergibt sich vorwiegend in der Textur der jeweiligen Fischart, so ist zum Beispiel die Textur des mehrfach tiefgekühlten Alaska-Seelachsfilets gegenüber den einmalig tiefgekühlten Filets fester und gummiartiger.

Frage 7:

- *Ist das doppelte Einfrieren gesundheitsschädlich?*
 - a. *Falls ja, wird diese Vorgehensweise eingestellt?*
 - b. *Falls nein, auf welche Studie bzw. Quelle stützen Sie Ihre Meinung?*

Das Verfahren ist nicht als „gesundheitsschädlich“ zu beurteilen. Dieses Verfahren ist in den Rechtsvorschriften vorgesehen und somit anwendbar (siehe dazu auch die Antwort zu Frage 5).

Frage 8:

- *Welche Methoden werden angewandt, um das Gewicht der Speisefische zu erhöhen?*

Die übliche Methode ist der Zusatz von Phosphaten. Dabei handelt es sich um zugelassene Zusatzstoffe, die das Wasserbindungsvermögen steigern und dadurch das Gewicht des Fischfleisches erhöhen.

Frage 9:

- *Wie beurteilen Sie, dass Filets mit Phosphaten angereichert werden, damit das Fleisch Wasser speichert?*

Die Verwendung von Phosphaten als Zusatzstoff in Fisch und Fischereierzeugnissen ist in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe geregelt. Nur bei unverarbeitetem tiefgekühltem Fischfilet sowie bei Krebstieren und Meeresweichtieren dürfen Phosphorsäure – Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate (E 338 - E 341, E 343 und E 450 - E 452) - bis zu einer Höchstmenge von 5 g/kg unter Kenntlichmachung zugesetzt werden. Auf der Verpackung ist der eingesetzte Zusatzstoff verpflichtend anzugeben.

Frage 10:

- *Bei den Pangasius-Importen hat Deutschland in den letzten Jahren ein hohe Konzentration an Desinfektionsmittel festgestellt⁵, war es auch in Österreich der Fall?*
 - a. *Falls nein, warum nicht?*
 - b. *Falls ja, wie oft ist es vorgekommen?*
 - c. *Wurden auch andere Fischarten auf Desinfektionsmittel getestet?*
 - i. *Falls ja, mit welchem Ergebnis?*
 - ii. *Falls nein, warum nicht?*

Es wurde vor allem auf Rückstände (Aquakulturerzeugnisse) und Umweltkontaminanten (Wildfang) untersucht.

⁵ Nach Desinfektionsmittel-Funden: Wie sicher ist Pangasius-Fisch? - Marktcheck - SWR Fernsehen

Die Sendungen waren zu klein und meist nur als Proben für die Qualitätsüberprüfung durch die Firmen gedacht.

Frage 11:

- *Stammen die Fischimporte nach Österreich aus Aquakulturen?*
 - a. *Falls ja, wie hoch ist der Anteil der importierten Fische und der Fischprodukte, welche aus Aquakulturen stammen?*

Der Anteil beträgt ca. 60 %.

Zusammenfassung: Die in Österreich verzehrten Fischereierzeugnisse aus Drittstaaten werden fast zu 100 % an den Grenzkontrollstellen in anderen Mitgliedstaaten gemäß EU-Recht kontrolliert. Über die eingeführten Mengen, Kontrollen und Beanstandungen sowie über die Anzahl der Sendungen, die von anderen Mitgliedstaaten für Österreich abgefertigt wurden, liegen keine Daten vor (siehe die Klarstellung in Frage Nr. 2).

Im Jahr 2020 wurden 43 Sendungen von Fischereierzeugnissen an den österreichischen Grenzkontrollstellen zur Einfuhr abgefertigt. 17 Sendungen waren für andere Mitgliedstaaten bestimmt und 26 Sendungen für Österreich. Die gesamte eingeführte Menge betrug 14.926 kg. Davon waren 14.496 kg für andere Mitgliedstaaten (Kroatien in Form von Fischölkapseln als Nahrungsergänzungsmittel) bestimmt. In Österreich blieben lediglich 430 kg. Die Durchschnittsmenge der österreichischen Sendungen betrug 13,5 kg.

Berichtsjahr	Anzahl der abgefertigten Sendungen	Bestimmungsland Österreich	Gesamtgewicht für Österreich	Andere EU-Länder	Gesamtgewicht für andere EU Staaten
2020	43	26	430 kg	17	14.496 kg

Im Jahr 2019 wurden 58 Sendungen von Fischereierzeugnissen an den österr. Grenzkontrollstellen abgefertigt. Davon waren 17 Sendungen für andere Mitgliedstaaten bestimmt und 26 Sendungen für Österreich.

Die gesamte eingeführte Menge betrug 21.665 kg. Davon waren 21.244 kg für andere Mitgliedstaaten (Kroatien in Form von Fischölkapseln als Nahrungsergänzungsmittel) bestimmt. In Österreich blieben lediglich 421 kg. Die Durchschnittsmenge der österr. Sendungen betrug 16,50 kg.

Berichtsjahr	Anzahl der abgefertigten Sendungen	Bestimmungsland Österreich	Gesamtgewicht für Österreich	Andere EU-Länder	Gesamtgewicht für andere EU Staaten
2019	58	34	421 kg	26	21.244 kg

Frage 12:

- *Welche Maßnahmen werden gesetzt, damit der Anteil der Importe sinkt bzw. wir mehr Selbstversorgung mit Fisch erreichen?*

Die Beantwortung dieser Frage liegt nicht in der Zuständigkeit meines Ressorts.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Wolfgang Mückstein

