

**XXIV. GP.-NR****5190 /J****Anfrage****28. April 2010****der Abgeordneten Mag. Johann Maier****und GenossInnen****an den Bundesminister für Gesundheit****betreffend „Klebefleisch“ in der Lebensmittelbranche (Formfleisch)**

Auf den Packungen steht beispielsweise Nuß- oder Lachsschinken. Deutsche Experten für Lebensmittelsicherheit fanden nun heraus, daß einige dieser verpackten Schinken keinesfalls natürlich gewachsen sein können. Einige Hersteller setzten also offenbar darauf, kleinere Fleischstücke zu ganzen Schinkenscheiben bzw. einem ganzen Schinkenstück zusammenzukleben (!). Ein Klebeschinken. Wenngleich nicht gesundheitsschädigend, stellt dieser ohne Kennzeichnung eine bewusste Irreführung und Täuschung dar.

Ein „Reinheitsgebot für Rohschinken“ forderte daher der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) nach Bekanntwerden dieser Fleischmanipulationen. Das NDR-Verbrauchermagazin Markt hatte über "Klebefleisch" berichtet, wonach es bereits heute Rohschinkenprodukte gibt, die mit Hilfe eines Enzyms (z.B. Transglutaminase) aus mehreren Fleischteilen zu einem Stück zusammengekleistert werden.

Wer rohen Schinken kauft, erwartet keine zusammengesetzten Teilstücke, sondern ein Stück gewachsenes Muskelfleisch. **„Heute ist es der Rohschinken, morgen das zusammengeklebte Grillsteak“**, meinte dazu der vzbv.

Zu befürchten ist, daß derartige Fleischprodukte (z.B. Schinken) auch in Österreich in Verkehr gebracht werden und KonsumentInnen und Behörden getäuscht werden. Es kann nicht sein, daß die Lebensmittelüberwachung im Nachhinein mit der Lupe überprüfen muss, welche Verfahren bei der Lebensmittelverarbeitung zum Einsatz gekommen sind.

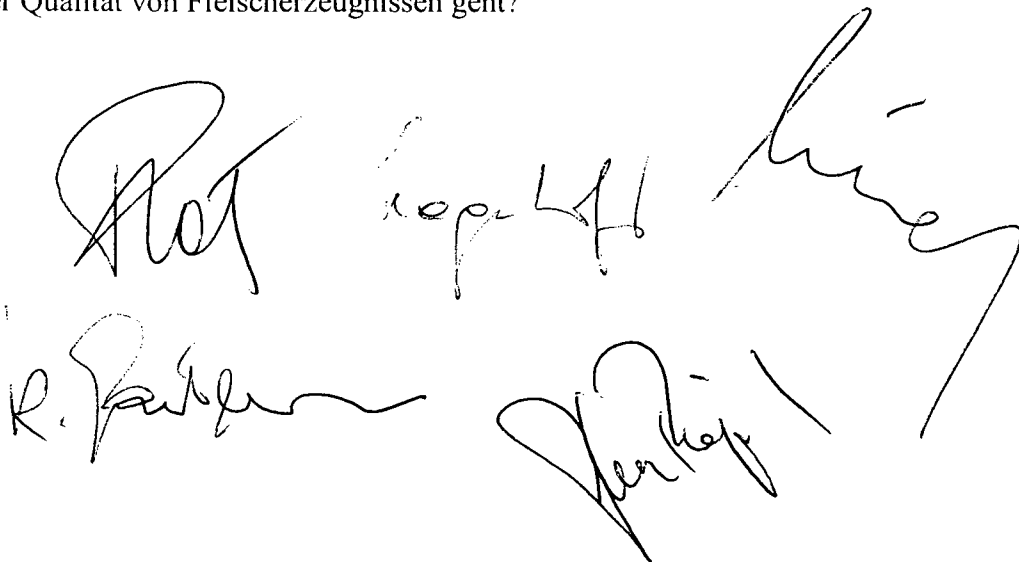
Diese Irreführung ist erst mit neuen Produktionsmethoden möglich geworden:

Wie das geht? Eine mögliche Methode ist der Einsatz von zusätzlichen Enzymen, wie Transglutaminase. Bislang ist die Verwendung dieses Eiweißes in Europa nicht kennzeichnungspflichtig.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an den Bundesminister für Gesundheit nachstehende

**Anfrage:**

1. Ist in Österreich ein Verkleben von Fleischstücken bei rohem Fleisch und Fleischerzeugnissen (wie Rohschinken) unter Einsatz von Enzymen zulässig?
2. Wenn ja, bei welchen Fleischerzeugnissen kommt dieses Verfahren mit Enzymen in der Lebensmittelbranche aktuell zum Einsatz?
3. Wenn ja, muß dies extra gekennzeichnet werden, damit eine Irreführung der KonsumentInnen und Behörden ausgeschlossen wird?
4. Werden Sie auf europäischer Ebene für ein generelles Herstellungs- und Vertriebsverbot von auf diese Art und Weise produzierten Fleischerzeugnissen (z.B. Klebeschinken) eintreten?
5. Oder werden Sie sich auf europäischer Ebene für ein Zulassungsverbot von „Klebe-Enzymen“, die für die Herstellung von derartigen Fleischerzeugnissen verwendet werden, stark machen?
6. Welche Maßnahmen müssen ergriffen werden, damit der immer schärfer geführte Preiskampf im Lebensmittelhandel – insbesondere bei Fleisch – langfristig nicht zu Lasten der Qualität von Fleischerzeugnissen geht?



Peter Kopf-Hing  
R. F. F. F.  
[Signature]  
[Signature]