

II-2310 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH
BUNDESMINISTERIUM
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT
Zl.16.930/20-I/10/87

WIEN, 25. Nov. 1987

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR. Wabl, Blau-Meissner
und Kollegen Nr. 918/J vom 2.10.1987 betreffend
Qualitätsverschlechterung von Milchprodukten
in Österreich durch künstliche Aromatisierung
und Zusatz von Verdickungsstoffen

923 IAB

1987 -11- 27

zu 9181J

An den

Herrn Präsidenten
des Nationalrates
Mag. Leopold Gratz

Parlament

1010 W i e n

Die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten zum Nationalrat Wabl, Blau-Meissner und Kollegen Nr. 918/J, betreffend Qualitätsverschlechterungen von Milchprodukten in Österreich durch künstliche Aromatisierung und Zusatz von Verdickungsstoffen, beehre ich mich wie folgt zu beantworten:

Zu Frage 1:

Verfälschungen von Milchprodukten mit künstlichen Aromastoffen und/oder Verdickungsmitteln werden vom Milchwirtschaftsfonds in keinster Weise geduldet.

Zu Frage 2:

In Österreich werden seit langem qualitativ hochstehende Milchprodukte erzeugt. Mein Ressort hat sich stets gegen die generelle Anwendung von Zusatzstoffen ausgesprochen, sofern sie nicht technologisch unbedingt erforderlich sind.

Um einzelnen Verschlechterungen auf diesem Gebiet, insbesondere bei ausländischen Produkten, entgegenzuwirken, werden seitens des Milchwirtschaftsfonds die Beratungen in der Codex-Kommission weiter forciert.

Zu den Fragen 3, 4, 7 und 8:

Ich darf auf die Beantwortung der Anfrage Nr. 922/J durch den zuständigen Herrn Bundesminister für Gesundheit und öffentlicher Dienst verweisen.

- 2 -

Zu Frage 5:

Der Milchwirtschaftsfonds untersucht grundsätzlich nur Milchprodukte im Rahmen der Ausstellung von Importbescheiden. Von den im Jahre 1986 im Rahmen von Anträgen um Ausstellung von Importbescheiden eingesandten und untersuchten 139 Käsen und 105 sonstigen Milchprodukten wurden beanstandet:

- 5 Frischkäse wegen falscher Bezeichnung und Nitratzusätze
- 1 Frischkäse wegen falscher Bezeichnung der F.i.T.-Stufe
- 2 Frischkäse wegen Überschreitung des zugelassenen Höchstwassergehaltes
- 1 Frischkäse wegen Zusatz eines Konservierungsmittels (Sorbinsäure)
- 3 Schnittkäse wegen extremer Überschreitung des deklarierten Fettgehaltes in der Trockenmasse
- 2 Schnittkäse wegen bakteriologischer Mängel (hoher Enterokokken-Gehalt)
- 3 Schnittkäse wegen Konservierungsmittel (Pimaricin)
- 1 Schmelzkäse wegen Unterschreitung des Fettgehaltes in der Trockenmasse
- 1 Schmelzkäse wegen Überschreitung des Wassergehaltes
- 2 Rahmprodukte wegen Zusatz von Wasser- und Maisstärke als Emulgator
- 1 Sterilrahm wegen Verdickungsmittel Cuar
- 3 Fruchtjoghurt wegen Zusatz von Stärke
- 1 Aufbaunahrung

Zu Frage 6:

Hinsichtlich der Beantwortung dieser Frage darf ich Sie auf die Frage 2 verweisen.

Zu Frage 9:

Meinem Ressort ist innerhalb der letzten Jahre keine veterinärbehördlich angeordnete Betriebsstilllegung bekanntgeworden.

- 3 -

Zu Frage 10:

Für die Pasteurisierung der Milch im Rahmen des milchwirtschaftlichen Ausgleichssystems gibt es keinen Zuschuß. Im Rahmen des betriebsbezogenen Abrechnungssystems werden anfallende Pasteurisierungskosten als Aufwand anerkannt. Mit Ausnahme der Milch in den Emmentaler- und Bergkäsebetrieben sowie der Abgabe von Vorzugsmilch (Kindermilch - roh) wird die gesamte in Österreich anfallende Milch pasteurisiert.

Zu Frage 11:

Die Pasteurisierungskosten für Vollmilch betragen 3,8 g je kg ohne Anlagekosten und sind für Vollmilch mit 3,6 % und 4,5 % Fett gleich hoch.

Zu Frage 12:

Zur Abfüllung von Milch werden grundsätzlich nur solche Verpackungen verwendet, die die Umwelt am geringfügigsten belasten. Das ist die Einweg-Kartonverpackung und die Pfand-Glasflasche.

Auf Grund internationaler Gutachten ist die Glasflasche erst ab ca. 20 Umläufen energie- und abfallmäßig günstiger als die Kartonverpackung, abgesehen vom zusätzlichen Transportgewicht und die zur Reinigung notwendigen Chemikalien und Trinkwassermengen.

Um den Wünschen gewisser Konsumentenkreise entgegenzukommen wurde eine neue Leichtglas-Pfandflasche mit gesicherter Schnappverschluß-Kappe und passendem palettengerechten Flaschenkasten-System entwickelt.

Die Belieferung der Konsumenten mit dieser Flasche kann 6 Monate ab der Auftragserteilung an die Hersteller der Reinigungs- und Füllanlagen erfolgen.

Am 20. November 1987 hat der Milchwirtschaftsfonds Investitionsgenehmigungen für Flaschenmilch erteilt.

Zu Frage 13:

Bei der Einführung der verlorenen Packung im Jahre 1965 war auf Grund der geringen Stückzahlen die verlorene Packung sehr teuer. Heute ist die verlorene Packung auf Grund der hohen Stückzahlen relativ günstig. Der

- 4 -

derzeitige niedrige Flaschenmilchpreis gegenüber der Papierverpackung ist aus Kostengründen nicht mehr gerechtfertigt. Der nunmehr von der Milchwirtschaft bei der Preiskommission im Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten beantragte neue Preis für eine neue gewichtsmäßig leichtere Flasche mit Wiederverschlußmöglichkeit ist auf Grund der hohen Investitionskosten einer Flaschenanlage im Vergleich zu einer Einwegpapierverpackung höher.

In der Kalkulation ist auch eine vorgeschlagene Erhöhung der Einzelhandelsspanne um 2 %-Punkte enthalten.

Ob die Flasche oder die verlorene Packung die Umwelt mehr belastet, darüber sind sich die Experten noch uneins.

Der Bundesminister

