



II-2914 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit
und öffentlicher Dienst
DR. FRANZ LÖSCHNAK

A-1014 Wien, Ballhausplatz 1
Tel. (0222) 66 15/0
DVR: 0000019

25. November 1987

Zl. 353.261/0-I/6/87

An den
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Leopold GRATZ

Parlament
1017 W i e n

927/AB

1987 -11- 27

zu 922/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Wabl, Blau-Meissner und Genossen haben am 2. Oktober 1987 unter der Nr. 922/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Qualitätsverschlechterung von Milchprodukten in Österreich durch künstliche Aromatisierung und Zusatz von Verdickungsstoffen gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Wird die Verfälschung von Milchprodukten mit künstlichen Aromastoffen und Verdickungsmitteln (Stabilisatoren) vom Milchwirtschaftsfonds geduldet?
2. Was ist Ihre Meinung zu dieser Qualitätsverschlechterung einzelner Milchprodukte? Welche Schritte werden Sie dagegen unternehmen?
3. Welche inländischen Produkte (Produkt, Erzeuger) werden künstlich aromatisiert und/oder verdickt?
4. Finden bei staatlichen Untersuchungsanstalten, wenn ja, bei welchen, Prüfungen und gegebenenfalls Beanstandungen hinsichtlich der in ausländischen Milchprodukten enthaltenen Aromastoffe und Verdickungsmittel statt?
5. Wie oft und mit welchem Ergebnis fanden im letzten Jahr Prüfungen bzw. Beanstandungen statt (mit Angabe vom Ursprungsland, Erzeuger, Importeur und Händler)?
6. Mittels welcher Maßnahmen werden Sie die Reinhaltung der Milchprodukte veranlassen bzw. fördern?
7. Mittels welcher Maßnahmen werden Sie die Untersuchung importierter und in Österreich erzeugter Milchprodukte forcieren und dafür sorgen, daß keine aromatisierten und verbotenerweise verdickten Milchprodukte auf den Markt kommen?
8. Welchen Nitratgehalt dürfen Milchprodukte in Österreich aufweisen?

9. In welchen Molkereibetrieben ist es in den letzten 10 Jahren zu veterinärpolizeilichen Betriebsstillegungen gekommen. Was waren die Ursachen?
10. Gibt es für die Pasteurisierung der Milch im Rahmen des milchwirtschaftlichen Ausgleichsystems einen Zuschuß (Pasteurisierungszuschuß)? Welche Höhe hat dieser Zuschuß pro Kilo Milch, wie hoch ist die Summe der dafür aufgewendeten Mittel? Gibt es eine Bestimmung, wonach dieser Zuschlag nur für die einmalige Pasteurisierung beantragt werden darf? Wieviel Kilogramm (in Tonnen) Milch werden in Österreich pro Wirtschaftsjahr pasteurisiert?
11. Wie hoch sind die Pasteurisierungskosten für 1 l Vollmilch 3,6 % Fett und für 1 l Vollmilch extra 4,5 % Fett? Wodurch ergibt sich ein Unterschied?
12. Was werden Sie unternehmen, um eine umweltfreundliche und problemlose Verpackung bei Milch durchzusetzen?
13. Bei der Einführung der sogenannten 'verlorenen Packung' (das ist die Milchverpackung in der heutigen Form) im Jahr 1965 wurde die Frischmilch in diesen Verpackungen um 9 % teurer kalkuliert, weil dies angeblich teurer sei als die Flaschenabfüllung (1965: Preis von 1 l Frischmilch in der Flasche 3,40 S, in der 'verlorenen Verpackung' 3,70). Nunmehr wird von der Milchwirtschaft ein neuer Preis für Flaschenmilch gefordert, der um 1 Schilling/Liter (das sind ca. 9 %) über jenem der plastikbeschichteten Papierverpackungen liegt. Wie begründen Sie diese kalkulatorische Verteuerung und was werden Sie im Sinne eines aktiven Umweltschutzes und ernsthafter Bemühungen zur Abfallvermeidung dagegen unternehmen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

Zur Beantwortung dieser Frage stehen mir keine Informationen zur Verfügung. Ich verweise daher auf die Antwort der an den Herrn Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft gerichteten parlamentarischen Anfrage Nr. 918/J.

Zu Frage 2:

In Österreich werden seit langem qualitativ hochstehende Milchprodukte erzeugt. Um einzelnen Verschlechterungen auf diesem Gebiet, insbesondere bei ausländischen Produkten, entgegenzuwirken, werden vom Gesundheitsressort die Beratungen in der Codexkommission weiter forciert. Die in Permanenz tagende Unterkommission "Milch und Milchprodukte" kodifiziert den Handelsbrauch dieser Produkte und stellt fest, in welcher Beschaffenheit nach dem Lebensmittelgesetz zu beanstanden ist. Vier Teilkapitel des Codexkapitels "Milch und Milchprodukte" wurden mit Erlaß bereits veröffentlicht, weitere Teilkapitel sind weitgehend fertiggestellt.

- 3 -

Zu Frage 3:

Ich verweise auf die Beantwortung der Frage 5.

Zu Frage 4:

Grundsätzlich werden alle von den Lebensmittelaufsichtsorganen gemäß dem Probeplan als Probe gezogenen Milchprodukte von allen acht staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten untersucht und begutachtet. Entspricht eine Probe nicht den geltenden Beurteilungsgrundsätzen und Beurteilungsrichtlinien, so wird die Probe beanstandet. So erfolgten wegen der Aromatisierung der Fruchtunterlage bei Topfencremen seit dem Jahre 1979 diverse Beanstandungen. Auch Vanillegrundstoffe wurden in den Jahren 1982 und 1983 in mehreren Fällen wegen des Zusatzes von Aromastoffen beanstandet. Auf den Zusatz von Verdickungsmitteln in flüssigen Milchlischerzeugnissen, speziell Fruchtjoghurt, wird seit Jahren untersucht und bei deren Antreffen beanstandet, wobei die Untersuchungsmethoden zuletzt sogar erheblich verfeinert werden konnten.

Zu Frage 5:

Im laufenden Jahr wurden 1 Produkt eines schweizerischen Herstellers, 5 Produkte eines bundesdeutschen Herstellers und 2 Produkte eines Vorarlberger Herstellers wegen des unerlaubten Zusatzes von Verdickungsmitteln auf Grund des Verstoßes gegen die Verordnung über die Zulassung von Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln bei Lebensmitteln und Verzehrprodukten beanstandet.

Im Jahre 1986 wurden im gesamten Bundesgebiet von der Warengruppe "Milch und Milcherzeugnisse" 9774 Proben gezogen, hievon wurden 7,2 % wegen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz beanstandet. Detailliertere Angaben sind aus Datenschutzgründen nicht möglich.

Zu Frage 6:

Nach dem Revisions- und Probenplan, der alljährlich erstellt wird, sind 10 % aller Proben aus der Warengruppe "Milch und Milcherzeugnisse" zu ziehen.

- 4 -

Molkereien, Käsereien und Molkereiproduktengroßhändler sind 4 x jährlich von den Lebensmittelaufsichtsorganen zu revidieren. Im Jahre 1986 wurden 4939 Revisionen durchgeführt. Bezüglich der Richtlinien des Codex, die u.a. diesbezügliche Beurteilungsgrundsätze enthalten, wird auf die Beantwortung zu Frage 2 verwiesen.

Zu Frage 7:

Maßgeblich ist der bereits oben behandelte Proben- und Revisionsplan. Diesem Plan zufolge sind im laufenden Jahr 25 % aller Proben von Milcherzeugnissen von Importwaren zu ziehen. Eine konzentrierte Kontrolle importierter Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch war im Rahmen des Schwerpunktprogrammes 1987 für November dieses Jahres vorgesehen.

Zu Frage 8:

Der Nitratgehalt von Schmelzkäse ist mit 50 mg/kg, der von Schmelzkäsezubereitungen und von Schmelzkäsepulver ist mit 100 mg/kg limitiert (Codex-Teilkapitel "Schmelzkäse"). Der Kesselmilch für Schnitt- und Weichkäse darf 20 g/100 l Kalium- oder Natriumnitrat zugefügt werden. Nitrat wird bei der Reifung des Käses weitgehend abgebaut.

Zu Frage 9:

Dem Bundeskanzleramt (früher Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz) ist innerhalb der letzten 10 Jahre keine veterinärbehördlich angeordnete Betriebsstillegung bekannt geworden.

Zu den Fragen 10 und 11:

Bezüglich der Kosten der Pasteurisierung stehen mir keine Unterlagen zur Verfügung. Ich verweise auf die Beantwortung der Anfrage Nr. 918/J durch den Herrn Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft.

- 5 -

Zu den Fragen 12 und 13:

Auch hinsichtlich dieser Fragen ist das Bundeskanzleramt nicht zuständig. Ich verweise auf die seitens des Bundesministeriums für Umwelt, Jugend und Familie gesetzten Bemühungen, im Rahmen eines Abfallvermeidungskonzeptes im Einvernehmen mit den beteiligten Wirtschaftskreisen den gesamten Problembereich der Verpackungen für Getränkegebinde einer neuen Regelung zuzuführen.

Frauz Ja