

---

**14655/AB XXIV. GP**

---

**Eingelangt am 02.08.2013****Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

**Anfragebeantwortung**

NIKOLAUS BERLAKOVICH

Bundesminister



lebensministerium.at

An die  
Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Mag.<sup>a</sup> Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

Zl. LE.4.2.4/0078-I/3/2013

Wien, am 01. August 2013

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Bernhard Vock, Kolleginnen und Kollegen vom 04. Juni 2013, Nr. 14968/J, betreffend Milchproduktion in Molkereien

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Bernhard Vock, Kolleginnen und Kollegen vom 04. Juni 2013, Nr. 14968/J, teile ich Folgendes mit:

Zu den Fragen 1 und 2:

Übersicht der Anzahl der Molkereien und Käsereien in Österreich, die Milchprodukte verarbeiten in den Jahren 2002 und 2011 (Daten für 2012 sind noch nicht verfügbar), Einordnung nach Standort des Unternehmens (Quelle: AMA, 2013):

	2002	2011
<b>Wien</b>	0	0
<b>Niederösterreich</b>	5	7
<b>Burgenland</b>	2	0
<b>Oberösterreich</b>	14	12

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

<b>Salzburg</b>	9	8
<b>Steiermark</b>	5	4
<b>Kärnten</b>	1	2
<b>Tirol</b>	23	19
<b>Vorarlberg</b>	31	27
<b>Österreich gesamt</b>	<b>90</b>	<b>79</b>

### Zu Frage 3:

Der Großteil des heimischen Milch- und Molkereiproduktesortiments im Lebensmittel-einzelhandel trägt das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel. Milch und Milchprodukte, die mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden, dürfen ausschließlich Milch aus Österreich enthalten. Für diese Lebensmittel darf nur Milch von solchen Tieren verwendet werden, die in Österreich gemolken wurden. Alle Be- und Verarbeitungsschritte müssen nach den Vorgaben des AMA-Gütesiegelprogrammes in Österreich stattfinden.

Nur bei Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, dürfen in Österreich nicht in ausreichender Menge oder Qualität herstellbare Zutaten unter Berücksichtigung einer mengenmäßigen Toleranz von bis zu einem Drittel auch aus anderen Ländern stammen (z.B. Maracujajoghurt: Die Milch muss zu 100% aus der im Zeichen angeführten Region stammen. Der Anteil an Maracuja darf ein Drittel des Produktes nicht übersteigen).

Eine Streckung von Lebensmitteln mit Zutaten, die den Wert des Lebensmittels vermindern, würde den Tatbestand der Verfälschung im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) erfüllen und wäre somit verboten.

Die Außenhandelsbilanzen besagen, dass im Zeitraum 2002 bis 2012 (für 2012 sind nur vorläufige Werte verfügbar) keine Importe von Magermilchpulver aus China verzeichnet wurden.

### Zu den Fragen 4 und 5:

Alle Betriebsstätten, die im Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm AMA-Gütesiegel erfasst sind, werden lt. Auskunft der AMA-Marketing jährlich und bei Bedarf auch unterjährig im Zuge unangekündigter Systemkontrollen durch unabhängige, akkreditierte Kontrollstellen überprüft. Im Zuge der Betriebskontrollen werden die Mengenströme auf Basis der betrieblichen Aufzeichnungen exakt überprüft. Dadurch wird sichergestellt, dass keine nicht-österreichische Milch oder nicht-österreichisches Milchpulver als Zutat verwendet wird.

Der Bundesminister: