

XXIV. GP.-NR

2051 /AB

10. Juli 2009



Alois Stöger diplômé

Bundesminister

zu 2080 /J

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag^a. Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

Wien, am 8. Juli 2009

GZ: BMG-11001/0167-I/5/2009

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 2080/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen nach
den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Das Inverkehrbringen von „Analog-Käse“ ist meinem Ressort bekannt. Allgemein können Lebensmittel ohne vorherige Meldung oder Zulassung (Ausnahme sind diätetische Lebensmittel sowie „neuartige Lebensmittel“) in Verkehr gebracht werden (Missbrauchsprinzip), wenn sie keine im Lebensmittelbereich verbotenen Stoffe enthalten und wenn sie „sicher“ sind. Käseimitate sind nicht verboten und nicht gesundheitsschädlich. Für die Sicherstellung des „Täuschungsschutzes“ sorgt die stichprobenartige Kontrolle durch die Lebensmittelaufsicht bzw. sind Mitbewerber und Organisationen wie z.B. die Arbeiterkammer oder die Landwirtschaftskammern nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb klagsbefugt, um eine vermutete Irreführung abzustellen.

Es liegen keine Daten betreffend produzierter oder verkaufter Mengen von „Analog-Käse“ in Österreich vor, da wie bereits erwähnt, keine Melde- oder Zulassungsverfahren nötig sind. Jedenfalls wird „Analogkäse“ auch von Österreichischen Unternehmen produziert. Der Einsatz ist „Käse-ähnlich“. Das Erzeugnis ist beispielsweise als Monoprodukt im Handel erhältlich (z.B. als „Pizzamix“ zum bestreuen von Speisen) und wird als solches vermutlich auch in der Gastronomie eingesetzt oder kommt als Zutat in Fertigprodukten vor (z.B. Tiefkühl-Lasagne).

Im Rahmen der derzeit bei der AGES laufenden Schwerpunktaktion zur Kontrolle der Irreführung im Zusammenhang mit „Analogkäse“, die mein Ressort bereits lange vor der medialen Diskussion zum „Analogkäse“ in Auftrag gegeben hat, sind bisher 30 Produkte einer Analyse unterzogen worden (Stand 30. Mai 2009). 22 Proben enthielten kein Fremdfett. In 8 Proben konnte Fremdfett nachgewiesen werden (Milchfettanteil von 1 - 70 %). Die jeweilige Sachbezeichnung bzw. Zutatenlisten enthielten die entsprechenden Hinweise. Ob eine Irreführung vorliegt, wird derzeit noch genauer geprüft, da dazu nicht nur einzelne Kennzeichnungselemente, sondern die Gesamtaufmachung des Lebensmittels beurteilt werden muss. Die Untersuchungen werden fortgesetzt. Ich möchte darauf hinweisen, dass die Untersuchung von zusammengesetzten Produkten sich als sehr schwierig erweist, weil Fette aus anderen Lebensmitteln die Analyse beeinflussen. Die Untersuchungen beschränken sich daher auf die Ausgangserzeugnisse bzw. auf Monoprodukte.

Fragen 3 und 5:

Unter entsprechender Deklaration ist das In-Verkehr-Bringen von „Analog-Käse“ zulässig.

Die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel ist in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl.Nr. 72/1993 idgF. festgelegt und europaweit harmonisiert.

Gemäß § 4 der oben genannten Verordnung ist die Sachbezeichnung die handelsübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung der Ware und erforderlichenfalls ihrer Verwendung, die hinreichend genau ist, um es dem Käufer/der Käuferin zu ermöglichen, die tatsächliche Art der Ware zu erkennen und sie von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen sie verwechselt werden könnte.

Die rechtlichen Vorgaben für die Bezeichnung „Käse“ sind in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 114 und Anhang XII über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) geregelt, die in die Zuständigkeit des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft fällt.

Demnach gehört der Begriff „Käse“ zu den Bezeichnungen, die ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten sind.

Daraus lässt sich ableiten, dass ein Erzeugnis, das aus „Analog-Käse“ besteht oder diesen enthält, keine Bezeichnung oder Aufmachung aufweisen darf, durch die der Eindruck erweckt wird, dass es sich um ein Milcherzeugnis in Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 114 und Anhang XII handelt.

Wird „Analogkäse“ in (verpackten) Monoprodukten eingesetzt, muss aus der Sachbezeichnung eindeutig hervorgehen, dass es sich nicht (nur) um Käse handelt (z.B. „Erzeugnis aus pflanzlichen Fetten und Magermilch“). Wenn „Analogkäse“ als Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels vorkommt, muss sich ein

ähnlicher Hinweis jedenfalls in der mengenmäßig absteigend sortierten Aufzählung der Zutaten in der Zutatenliste finden.

Für Angebote in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bzw. für unverpackte Produkte gelten generell die Bestimmungen der LMKV nicht. EU-rechtlich wäre dies zwar grundsätzlich möglich, war aber in Österreich bisher nicht durchsetzbar.

Frage 4:

Im Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) sind derzeit keine Regelungen für „Analog-Käse“ festgelegt. Ich habe der Codexkommission aber aufgetragen, eine entsprechende Arbeitsgruppe einzurichten, die Beurteilungsgrundsätze und Begriffsdefinition erarbeiten wird, um den Täuschungsschutz besser vollziehen zu können. Die Unterkommission Milch wird sich mit dem Thema beschäftigen. Die erste Sitzung dazu wird schon im Juli sein.

Frage 6:

Informationen über Lebensmittelprodukte und Produktionsdaten liegen im Bundesministerium für Gesundheit nicht auf. Bei ordnungsgemäßer Kennzeichnung ist ein Ersatz von Milch in jedem Lebensmittelprodukt lebensmittelrechtlich zulässig.

Frage 7:

Unter entsprechender Deklaration ist der Verkauf von Ersatzmilch-Speiseeis in Österreich zulässig.

Speiseeis auf Basis von Speisefetten, Milchfett und fettfreier Milchtrockenmasse ist im Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) Kapitel B 2 – Speiseeis Abs. 33 Pflanzenfetteis geregelt.

Frage 8:

In meinem Ressort liegen dazu keine Daten auf.

