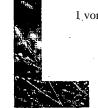
NIKOLAUS BERLAKOVICH Bundesminister

XXIV. GP.-NR 2199 IAB



lebensministerium.at

2214 13 Zu

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

ZI. LE.4.2.4/0096-I 3/2009

Parlament 1017 Wien

Wien, am 2 1. JULI 2009

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Mag. Johann Maier, Kolleginnen

und Kollegen vom 28. Mai 2009, Nr. 2214/J, betreffend Käse oder

Kunstkäse in Lebensmitteln (Analog-Käse)

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Mag. Johann Maier, Kolleginnen und Kollegen vom 28. Mai 2009, Nr. 2214/J, teile ich Folgendes mit:

# Zu den Fragen 1 und 2:

Die Bezeichnung "Käse" ist laut VO (EG) Nr. 1234/2007, Anhang XII ausschließlich Produkten aus Milch vorbehalten. Auch für zusammengesetzte Produkte darf der Begriff "Käse" nur dann als Bezeichnung oder als ein Teil der Bezeichnung verwendet werden, wenn Milch oder Milchprodukte Hauptbestandteil des Produkts sind und keine Komponenten der Milch (Fett, Eiweiß) durch Nicht-Milchbestandteile ersetzt wurden. Kunstkäse darf somit als "Käse" nicht vermarktet werden. Damit sind auch Begriffe wie z.B. Analogkäse, Käseimitat, Kunstkäse nicht rechtskonform.

Das Inverkehrbringen von Produkten, bei denen sogenannter "Kunstkäse" enthalten ist, ist in der EU und somit auch in Österreich nicht verboten, wenn Worte wie Käse, Kunstkäse, Käseimitat oder ähnliche Bezeichnungen nicht aufscheinen und in der Zutatenliste eine korrekte Kennzeichnung der dafür verwendeten Bestandteile vorliegt. Am österreichischen Markt sind derartige Produkte zu finden.



Anwendungsbereiche können sein:

- Gastronomie
- Bäckereien
- Fertiggerichte, Convenience-Produkte

#### Zu Frage 3:

Über den Einsatz von Kunstkäse in der österreichischen Lebensmittelproduktion besteht keine Meldeverpflichtung. Daher liegen dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) keine detaillierten Daten dazu vor.

## Zu Frage 4:

Unter Beachtung der allgemeinen lebensmittelrechtlichen Rahmenbedingungen ist der Ersatz von Milch/Rahm im Eis möglich. Über den Ersatz von Milch und Milchprodukten im Speiseeis kann keine nähere Auskunft erteilt werden, da dem BMLFUW die verwendeten Rezepturen nicht vorliegen. Es ist jedoch bekannt, dass ein größerer österreichischer Molkereibetrieb ausschließlich Milchprodukte für die Speiseeisherstellung verwendet. Aus anderen Mitgliedstaaten weiß man, dass traditionell keine Milch zur Eisproduktion verwendet wird.

#### Zu Frage 5:

Der Einsatz von Kunstkäse wird in Österreich auf 10.000-15.000 t pro Jahr geschätzt. Hierbei handelt es sich um eine Schätzung der AMA-Marketing sowie der Landwirtschaftskammern. Dies würde einer Milchmenge von ca. 100.000-150.000 t bei traditioneller Käseherstellung bzw. einem Verdienstentgang für rund 1.500 Bauern entsprechen.

## Zu Frage 6:

Da es sich um Täuschung des Konsumenten handelt, wird angestrebt, die derzeit in Diskussion befindliche EU Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel entsprechend zu adaptieren. Eine Lösung über die gemeinsame Marktordnung für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (VO (EG) Nr. 1234/2007) wird von Österreich nicht angestrebt. Die derzeitige Rechtslage, dass der Ausdruck "Käse" ausschließlich Produkten aus Milch und Milcherzeugnissen vorbehalten ist, muss aufrecht bleiben.

