

2214/J XXIV. GP

Eingelangt am 28.05.2009

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

der Abgeordneten Mag. Johann Maier

und GenossInnen

**an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
betreffend „Käse oder Kunstkäse in Lebensmitteln (Analog-Käse)“**

„Analog-Käse“ (Kunstkäse) heißt eine Mischung aus Pflanzenfett, Wasser, Eiweißpulver und Geschmacksverstärkern. Die Lebensmittelindustrie ersetzt teuren Käse beispielsweise auf Pizzen, Käsebaguettes, Lasagne, Käseaufläufe, Cheeseburger etc. zunehmend mit diesem billigen Ersatzstoff. Die Rechnung ist einfach. Der nachgeahmte Käse (Käseimitat) kostet 40 Prozent weniger als echter Mozarella, Gouda oder Feta. Gesundheitsgefahren entstehen nach derzeitigen Erkenntnissen durch den Genuss dieses Imitats nicht.

Fehlt die Inhaltsangabe „Käse“ auf Verpackungen, Speisekarten, Ankündigungen, wird eventuell ein Imitat verwendet. Gerade in Restaurants oder Imbissstuben lässt sich durch den Gast aber kaum nachprüfen, ob echter oder falscher Käse serviert wird.

Die Bauern merkten dies bereits, da der Milchabsatz in Deutschland massiv zurückging. Mittlerweile werden in Deutschland etwa 5 % der Milch nicht mehr benötigt, weil die Lebensmittelindustrie andere Grundstoffe (z.B. Pflanzenfett) einsetzt. So wird auch beim Speiseeis ebenfalls oft auf Milch verzichtet. Auf 100.000 Tonnen jährlich schätzt der deutsche Bauernverbandspräsident Georg Sonnleitner den jährlichen Milchrückgang durch Ersatzstoffverbrauch der Lebensmittelindustrie.

KonsumentInnen werden durch „Kunstkäse“ getäuscht. Andere sprechen sogar von Betrug, weil die KonsumentInnen damit bewusst in die Irre geführt werden. Es darf weder durch Werbung irgendwelcher Art oder Aufmachung irgendwelcher Art behauptet oder der Eindruck erweckt werden, dass es sich dabei um ein „Milcherzeugnis“ handelt, stellte dazu das deutsche Bundesverbraucherministerium fest.

Nach der VO (EG) Nr. 1234/2007 gehört der Begriff „Käse“ zu den Bezeichnungen, die ausschließlich Milcherzeugnisse vorbehalten sind. Das Erzeugnis „Analog-Käse“ darf keine Bezeichnung oder Aufmachung aufweisen, durch die der Eindruck erweckt wird, dass es sich um ein Milcherzeugnis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 114 und Anhang XII handelt.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft nachstehende

Anfrage

1. Ist dem Ressort das Inverkehrbringen von sogenannten „Analog-Käse“ (nachgeahmter Käse) in Österreich bekannt?
Wenn ja, bei welchen Lebensmitteln?
2. Ist dem Ressort die Verwendung von sogenannten „Analog-Käse“ (nachgeahmter Käse) in der österreichischen Lebensmittelproduktion bekannt?
Wenn ja, bei welchen Lebensmitteln?
3. Bei welchen Lebensmittel-Produktionsprozessen bzw. von welchen österreichischen Industriebetrieben wird nach Kenntnis der Ressorts „Milch“ durch andere Grundstoffe (z.B. Pflanzenfett) ersetzt?
4. Ist dem Ressort dieser Ersatz von Milch auch bei „Speiseeis“ bekannt?
Wenn ja, wie sieht dazu die Rechtslage in Österreich aus?
5. Welche Mengen Milch werden durch die Verwendung von Ersatzstoffen (z.B. Pflanzenfett) durch die Lebensmittelhersteller (Lebensmittelindustrie) in Österreich jährlich eingespart?
Wie hoch sind damit die Verluste der Bauern?
6. Werden Sie auf EU-Ebene dafür eintreten, dass die EU-VO 1234/2007 dahingehend geändert wird, dass nachgeahmter Käse aus Pflanzenfett als „Analog-Käse“ (oder Kunstkäse) gekennzeichnet werden muss?