

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0056-I/A/5/2017

Wien, am 31. März 2017

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an meine Amtsvorgängerin gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 11735/J der Abgeordneten Steinbichler, Kolleginnen und Kollegen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 bis 19 sowie 21 und 22:

- *Wie viel Kunstkäse wurde in Österreich produziert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)*
- *Welche Mengen anderer Milchimitate bzw. Milchersatzstoffe (Babymilch usw.) wurden in Österreich verwendet? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)*
- *Wie viel Kunstkäse wurde nach Österreich importiert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)*
- *Welche Mengen anderer Milchimitate wurden nach Österreich importiert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)*
- *Wie viel Kunstkäse wurde in Österreich in den letzten 5 Jahren verwendet? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)*
- *Wie viel Kunstkäse wurde aus Österreich exportiert? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)*
- *Welche Mengen anderer Milchimitate wurden in Österreich in den letzten 5 Jahren verwendet? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)*
- *Welche dieser Milchimitate werden aus Österreich exportiert? (Bitte um Auflistung der letzten 5 Jahre nach Milchimitat mit Angabe der Mengen.)*
- *Welche Käsesorten werden durch Kunstkäse ersetzt? (Bitte mit Mengen für die jeweiligen Sorten.)*
- *Wie hoch ist der Anteil von Analogkäse in Fertiggerichten?*
- *Wie hoch ist der Anteil von "echtem" Käse in Fertiggerichten?*

- *Gibt es Statistiken über den Einsatz von Milchimitaten?*
 - i.) *Falls ja, wo wurden diese veröffentlicht?*
 - ii.) *Falls nein, warum nicht? Sind solche geplant?*
- *Gibt es Statistiken über den Einsatz vom Analogkäse?*
 - i.) *Falls ja, wo wurden diese veröffentlicht?*
 - ii.) *Falls nein, warum nicht? Sind solche geplant?*
- *Gibt es Statistiken über die Margarine- und Biomargarineproduktion in Österreich?*
 - i.) *Falls ja, wie hoch waren die Produktionsmengen in den letzten 5 Jahren?*
 - ii.) *Falls nein, sind solche in der Zukunft geplant?*
- *Wie viel Palmöl wurde europaweit in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?*
- *Wie viel Palmöl wurde in Österreich in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?*
- *Welche Menge von anderen Pflanzenölen (ohne Palmöl) wurde in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?*
- *Ist der steigende Analogkäseeinsatz in den Lebensmitteln einer der Gründe, warum die Milchpreise sinken?*
- *Ist die Ökobilanz vom Kunstkäse besser als die vom "echten" Käse?*
- *Ist die Ökobilanz der anderen Milchimitate besser als von "echten" Produkten (sprich Produkten aus Milch)?*
- *Wie hoch sind derzeit die Produktionskosten pro Liter Milch am Bauernhof in Österreich?*
 - a) *Wie hoch schätzen die LWK-Arbeitskreise die Produktionskosten pro Liter Milch ein?*

Meinem Ressort sind keine Statistiken hinsichtlich der Mengenverteilung von „Kunst-“ bzw. „Analogkäse“, Milchimitaten bzw. Milchersatzstoffen zugänglich. Ebenso wenig fallen die wirtschaftliche Bewertung betreffend die Auswirkungen auf den Milchpreis oder die Ökobilanz von entsprechenden Produkten in den Zuständigkeitsbereich meines Ressorts.

Frage 20:

- *Laut ORF-Sendung „Konkret“ enthält Palmöl Säure, die krebserregende Wirkung hat – gibt es dazu bereits Erkenntnisse, Recherchen oder Studien?*
 - a) *Wie werden die Erkenntnisse zur gesundheitsschädlichen Wirkung des Palmöls seitens Ihres Ressorts beurteilt?*

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Stoffe Glycidyl-Fettsäureester (GE), 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) sowie deren Fettsäureester auf deren Risiken für die Gesundheit der Konsument/inn/en bewertet (*Risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food, EFSA Journal 2016; 14(5):4426 [159 pp.]*). Die Bildung dieser Stoffe erfolgt während der Lebensmittelverarbeitung, vor allem bei der Raffination von Pflanzenölen mit hohen Temperaturen (ca. 200°C). Da es bis dato noch keine

gesetzlichen Grenzwerte gibt, fordern die zuständigen Behörden die Lebensmittelunternehmen dahingehend auf, ihren Verpflichtungen im Rahmen der Unternehmer/innenverantwortlichkeit durch ein betriebliches Eigenkontrollsystem nachzukommen, indem sie die Verfahren optimieren, um mit kontrollierten Temperaturen das Pflanzenöl zu verarbeiten. Dadurch wird die Bildung von den betreffenden Stoffen in verarbeiteten Pflanzenölen minimiert und die Belastung für die Konsument/inn/en noch weiter reduziert.

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc

