

Johannes Rauch
Bundesminister

Herrn
Dr. Walter Rosenkranz
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2024-0.862.959

Wien, 14.1.2025

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 134/J des Abgeordneten Peter Wurm betreffend EU-Laborfleisch aus der TASTE FACTORY** wie folgt:

Vorweg darf festgehalten werden, dass der Fragesteller im Titel, bei der Verwendung des Begriffs „Laborfleisch“ und in der Fragestellung das Thema verfehlt. Bei dem in der Anfrage genannten Produkt handelt es sich lediglich um eine pflanzliche Zubereitung aus Pilzproteinen.

Fragen 1 und 5:

- *Sind Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister über die Aktivitäten der TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH informiert?*
- *Haben bzw. hatten Sie oder Ihr Kabinett bzw. Beamte des BMSGPK Kontakt zur TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH oder Lobbyisten dieser Firma?*
 - a. *Wenn ja, zu welchem Zeitpunkt?*

Die Aktivitäten sind meinem Ressort primär aus den Medien bekannt. Dass ein österreichisches Unternehmen mit Sitz in Wien die weltweit größte Anlage für die Erzeugung von Fischalternativen auf Basis von Pilzproteinen in der Bundeshauptstadt

etabliert und damit den Forschungsstandort, Wirtschaftsstandort und Österreichs Rolle in der Lebensmitteltechnologie stärkt sowie die Entscheidungsfreiheit der Konsument:innen erweitert, ist zu begrüßen.

Mitarbeiterinnen meines Ressorts aus der Abteilung, welche auch für neuartige Lebensmittel zuständig ist, nahmen an einer Besprechung der Lebensmittelaufsicht Wien mit der Firma Revo Foods GmbH teil. Diese hatte u.a. zum Ziel, Aspekte der Novel Food Verordnung zu erörtern.

Fragen 2 und 3:

- *Wie beurteilen Sie gesundheitspolitisch die Produktion und den Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich?*
- *Wie beurteilen Sie konsumentenschutzpolitisch die Produktion und den Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich?*

(Hoch)verarbeitete Lebensmittel sollen im Rahmen einer gesunden Ernährung eher gemieden werden. Je weniger (hoch)verarbeitete Lebensmittel auf dem täglichen Speiseplan stehen, desto weniger Einfluss können ungünstige Rezepturen auf die Gesundheit haben. Daher empfiehlt das BMSGPK eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung auf der Basis von Gemüse, Obst und Vollkorngetreide. Pflanzliche Ersatzprodukte stellen für viele Menschen, die aus ethischen, gesundheitlichen oder Umweltgründen auf tierische Produkte verzichten wollen, eine attraktive Alternative dar.

Das Kennzeichnungsrecht sieht vor, dass sämtliche Zutaten im Zutatenverzeichnis anzuführen sind, um die Konsument:innen über die Zusammensetzung eines Lebensmittels zu informieren.

Frage 4:

- *Gab es ein lebensmittelrechtliches Zulassungsverfahren für den 3D-Lachs in Österreich?*
 - a. Wenn ja, wer hat dieses lebensmittelrechtliche Zulassungsverfahren für den 3D-Lachs durchgeführt?*

b. Wenn nein, auf welcher Grundlage erfolgt die Produktion und der Vertrieb des 3D-Lachs in Österreich?

Es ist festzuhalten, dass aufgrund eines 3D-Druckverfahrens ein Lebensmittel nicht grundsätzlich zu einem „Novel Food“ entsprechend der VO (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel wird. Dies trifft auch in diesem Fall zu.

Die Produktion und der Vertrieb des 3D-Lachs in Österreich richtet sich daher nach den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen gemäß dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) und den unionsrechtlichen Bestimmungen.

Fragen 6 bis 13:

- *Wie kontrollieren Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister die Produktion und den Vertrieb für 3D-Lachs in Österreich aktuell?*
- *Wie werden die insbesondere die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen im Zusammenhang mit 3D-Lachs in Österreich durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen aktuell kontrolliert?*
- *Wie wird in diesem Zusammenhang insbesondere die „Primärverantwortung“ der Firma TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH kontrolliert?*
- *Wird durch die Firma TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH das Konzept „Hazard Analysis and Critical Control Points“ im Rahmen der „Primärverantwortung“ zur Anwendung gebracht?*
- *Welche Kontrollpunkte werden durch die Firma TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH im Rahmen der „Primärverantwortung“ zur Anwendung gebracht?*
- *Wie wird in diesem Zusammenhang insbesondere die Hygiene bei der Produktion und beim Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen aktuell kontrolliert?*
- *Wie werden in diesem Zusammenhang insbesondere Rückstände bei der Produktion und beim Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen aktuell kontrolliert?*
- *Wie werden in diesem Zusammenhang insbesondere die Kennzeichnung beider Produktion und beim Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen aktuell kontrolliert?*

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) und das europäische Lebensmittelrecht beinhalten Vorschriften mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit und

den Schutz der Verbraucher:innen vor Täuschung zu gewährleisten. Das Lebensmittelrecht ist EU-weit harmonisiert. In jedem Mitgliedsstaat gelten die gleichen Vorgaben. Die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben erfolgt auf nationaler Ebene. Alle Unternehmer:innen in der gesamten EU haben die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Sie müssen Systeme implementieren, die die Einhaltung der Vorgaben überwachen und sicherstellen. Auch die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten muss auf jeder Stufe der Verarbeitung bis hin zur Abgabe der Waren an die Endverbraucher:innen gewährleistet sein. In Österreich ist die amtliche Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen, in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem – der Landeshauptmann bedient sich gemäß § 24 LMSVG dafür besonders geschulter Aufsichtsorgane – wird dafür Sorge getragen, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. So wird bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsicht überprüft, ob durch entsprechende, von den Lebensmittelunternehmer:innen durchzuführende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt ist, dass alle Anforderungen, die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs enthalten sind, erfüllt werden.

Frage 14:

- *Welche Ergebnisse haben die bisher erfolgten nachfolgenden externen Kontrollen der im Rahmen der „Primärverantwortung“ erfolgten internen Kontrollen durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen erbracht?*

Das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen führen keine Kontrollen durch. Wie bereits oben erwähnt, unterliegt die amtliche Kontrolle der Waren des LMSVG dem Landeshauptmann in mittelbarer Bundesverwaltung (§ 24 LMSVG).

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Rauch

