
134/J XXVIII. GP

Eingelangt am 21.11.2024

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

ANFRAGE

des Abgeordneten Peter Wurm
an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
betreffend **EU-Laborfleisch aus der TASTE FACTORY**

Folgender Bericht wurde am 7. Oktober 2024 auf der Webseite „3D Natives“ veröffentlicht:¹

Revo Foods eröffnet mit der TASTE FACTORY weltweit größte Anlage für 3D-gedruckte Lebensmittel in Wien

Lachs gehört zu jenen Lebensmitteln, die entweder in die Kategorie schwarz oder weiß fallen und kaum Grauzonen dazwischen zulassen. Einerseits gilt Lachs aufgrund seiner wertvollen Fettsäuren als äußerst gesund und als wichtige Proteinquelle, andererseits sind die Lachszucht und Überfischung als ökologisch höchst bedenklich einzustufen. Der Konsument muss eines dieser Prinzipien über Bord werfen, um Lachs genießen zu können. Mit einem gänzlich anderen Ansatz will [Revo Foods](#) eine Alternative in dieser prekären Situation anbieten. Mit seinen 3D-gedruckten, pflanzlich-basierten Fischalternativen strebt das Food-Tech-Startup den Geschmack und den Nährwertgehalt von echtem Fisch an, will aber gleichzeitig die Öko-Bilanz des Fischgenusses aufbessern. In Zukunft sollte dieses Vorhaben noch besser gelingen, denn Revo Foods hat vergangene Woche mit seiner TASTE FACTORY die weltweit größte Anlage für den [3D-Druck von Lebensmitteln](#) in Wien eröffnet. Außerdem ist sein Aushängeschild, THE FILET – Inspired by Salmon, seit dem 3. Oktober flächendeckend in österreichischen Supermärkten erhältlich.

[THE FILET – Inspired by Salmon](#) gilt als Flaggschiff des Unternehmens. Mit seiner Zusammensetzung aus fermentiertem Pilzprotein ([Mycelium](#)), Ballaststoffen, pflanzlichen Fetten und wertvollen Vitaminen gilt es als Superfood und wertvolle Proteinquelle für Veganer und alle, die ihren Fleisch- bzw. Fischkonsum überdenken möchten. THE FILET soll nicht nur optisch an echten Lachs erinnern, sondern auch dem Geschmack nahekommen. Dafür sorgen die typischen Streifen in einem Lachsfilet, denn diese sind bei THE FILET pflanzliche Fettschichten, die in die Struktur aus Pilzprotein eingebettet sind. Bei der Zubereitung schmelzen diese Fettschichten und verleihen dem

¹ <https://www.3dnatives.com/de/revo-foods-eroeffnet-taste-factory-in-wien-071020241/>

Filet ein samtiges Mundgefühl und führen zu einem kulinarischen Erlebnis, das mit dem Konsum von echtem Lachs vergleichbar ist.

Ausschlaggebend für diese an Muskelgewebe erinnernde Optik und die strukturelle Zusammensetzung der Inhaltsstoffe ist die von Revo Foods entwickelte Technologie des 3D Structuring. Bei dieser Technologie können verschiedene Materialien nicht nur verbunden werden, sondern auch in komplexe Formen gedruckt werden. So entstehen völlig neue Strukturen mit unterschiedlichen Nährstoffzusammensetzungen. Auch vollkommen neue Texturen sind dabei möglich, sodass neue Geschmackserlebnisse geschaffen werden können.

„Biomassen wie fermentiertes Pilzprotein liegen im Trend, da sie aufgrund ihrer natürlichen Konsistenz kaum verarbeitet werden muss und sehr nährstoffreich ist [sic]. Wir arbeiten schon an den nächsten Innovationen mit Pilzprotein, was mit 3D Structuring sehr viel Spaß macht, da sie viele Möglichkeiten bietet, das Produkt exakt nach unseren Vorstellungen zu gestalten. Unser Fokus liegt dabei darauf, was das kulinarische Erlebnis zu einem sehr großen Teil ausmacht: Die Textur, also das einzigartige Mundgefühl.“ – Niccolo Galizzi, Head of Food Tech von Revo Foods

Um eine echte Alternative zu tierischen Steaks und Filets anbieten zu können, sind zarte und saftige Faserstrukturen besonders relevant. Die 3D Structuring Technology schafft dies, indem sie schonende Verarbeitung und automatisierte Prozesse kombiniert und auch die Einarbeitung von individuellen Zutaten erlaubt. Mit der TASTE FACTORY wird die Technologie nun hochskaliert. Revo Foods will damit eine größere Marktabdeckung erreichen und neue Produktkreationen initiieren.

Serienfertigung von 3D-gedruckten Lebensmitteln in der TASTE FACTORY

Mit der Eröffnung der TASTE FACTORY bringt Revo Foods die Herstellung von pflanzlichen Alternativprodukten auf ein neues, [industrielles Level](#). Bis zu 60 Tonnen [3D-gedruckte Lebensmittel](#) sollen monatlich auf der Anlage gedruckt werden. Die Automatisierung von Prozessschritten soll die Produktion beschleunigen und zu schnelleren Iterationszyklen beitragen. Dabei soll die Qualität des Produktes erhalten bleiben. Dafür sorgt die Verarbeitung bei moderaten Produktionskonditionen. Die Technologie von Revo Foods ist dafür ausgelegt, bei niedriger Temperatur und geringem Druck zu arbeiten. Auf diese Weise können Mikronährstoffe erhalten bleiben, was bei herkömmlichen Verfahren unter hohen Temperaturen und hohem Druck häufig nicht der Fall ist. „Mit der Taste Factory zeigen wir erstmals, dass diese Technologie in einem industriellen Maßstab funktioniert. Das öffnet die Tür für eine neue Generation von Lebensmittel-Innovationen. Durch 3D-Strukturierung können wir etwa ganz neue Texturen mit einfachen, aber nährstoffreichen Zutaten wie Mycelium erzeugen, was das finale Produkt viel spannender macht“, so Robin Simsa, CEO von Revo Foods.

Revo Foods erweitert durch seinen technologischen Ansatz (die 3D Structuring Technology), seine neue 3D-Lebensmitteldruck-Anlage (die TASTE FACTORY) und die Serien-Fertigung und flächendeckende Markteinführung von THE

FILET die derzeitigen Grenzen der veganen Küche. Und damit ist es noch nicht getan. Mit seinen Vorhaben hat Revo Foods auch die Aufmerksamkeit von großen Lebensmittelproduzenten erhascht und das Unternehmen arbeitet bereits mit einigen Partnern an der Entwicklung von gemeinsamen Produkten. Im Laufe des nächsten Jahres wird es dazu weitere Informationen geben. Jedenfalls werden bei den neuen Schöpfungen Personalized Nutrition und Mass Customization zentrale Rollen spielen. Bis dahin steht die Markterweiterung von THE FILET auf dem Programm. Seit letzter Woche ist das vegane 3D-gedruckte Lachsfilet in über 500 BILLA-Filialen in Österreich erhältlich und soll im November auch in die Regale von INTERSPAR kommen.

Diese EU-Laborfleisch-Produktion wird auch durch Steuergelder der Österreicher über die Forschungsförderungsgesellschaft FFG finanziell unterstützt:

Ratio2FoodDesign²

Anwendung des Rational Food designs zur Produktentwicklung im Bereich innovativer Proteinquellen

Programm / Ausschreibung	<i>Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022</i>	Status	<i>laufend</i>
Projektstart	<i>02.10.2023</i>	Projektende	<i>01.10.2024</i>
Zeitraum	<i>2023 - 2024</i>	Projektlaufzeit	<i>13 Monate</i>
Keywords	<i>Lebensmittelwissenschaften, Rational Food Design, Konsumentenorientierung</i>		

Projektbeschreibung

Rund 20 % der Treibhausgasemissionen Österreichs stammen aus der Lebensmittelproduktion, wobei sowohl die Landwirtschaft als auch die Verarbeitung und der Transport von Lebensmitteln dazu beitragen. Um dem entgegenzuwirken, kann die Bereitstellung von analogen Produkten auf pflanzlicher Basis und auf Basis von alternativen Proteinen dazu beitragen, die Auswirkungen von Lebensmitteln auf den Klimawandel zu reduzieren. Die Entwicklung hervorragender analoger Produkte erfordert jedoch interdisziplinäres Fachwissen in den Bereichen Lebensmittelphysik, Verfahrenstechnik, sensorische Bewertung und Verbraucherstudien, was eine Herausforderung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) und Start-ups darstellt.

Daher besteht ein Bedarf an einem maßgeschneiderten Schulungsprogramm, um diese Unternehmen mit den Werkzeugen des rationalen Lebensmitteldesigns (rational food design) auszustatten und sie in die Lage zu versetzen, ausgezeichnete analoge Produkte zu entwickeln. Die Schulung zielt darauf ab Grundlagenwissen zu vermitteln und Werkzeuge und anwendbaren Richtlinien mitzugeben. Weiters sind Inspiration und Motivation durch internationale Experten ein wichtiger Aspekt. Das Programm soll praktische Einheiten und Diskussionsmöglichkeiten beinhalten, um das erworbene Wissen anwendbar zu machen. Impulsvorträge zu Produkten für Verbraucher mit

² <https://projekte.ffg.at/projekt/5031027>

besonderen Bedürfnissen können zudem neue Ideen und Ansätze liefern. Derzeit gibt es auf nationaler Ebene keine vergleichbare interdisziplinäre und anwendungsorientierte Ausbildung für Lebensmittelunternehmen.

3D Lebensmitteldruck³

3D Texturierung von pflanzenbasierten Fischersatzprodukten

Programm / Ausschreibung	<i>IWI, IWI, Basisprogramm Ausschreibung 2023</i>	Status	<i>laufend</i>
Projektstart	<i>01.05.2023</i>	Projektende	<i>31.10.2024</i>
Zeitraum	<i>2023 - 2024</i>	Projektlaufzeit	<i>18 Monate</i>
Keywords			

Projektbeschreibung

*Im Rahmen dieses Projektes wollen wir die weltweit erste Methode für die 3D Texturierung von pflanzenbasierten Fischersatzprodukten entwickeln. Die später resultierenden Produkte: Vegane Lachsfilets, Thunfischsteaks etc. – die unmittelbaren Vorteile für die Konsument*innen sind: Gleicher Nährwert wie konventioneller Fisch, gesünder weil keine Umweltbelastungen (z.B. Schwermetalle) und günstigerer Preis – also sozial leistbarer für breitere Zielgruppen. Damit wollen wir dazu beitragen, eine nachhaltige und umweltfreundliche Nahrungsmittelversorgung auch in Zukunft sicherzustellen, obwohl Bevölkerungswachstum, Nahrungsmittelverknappung, Raubbau an natürlichen Ressourcen, vor allem durch den extensiven Fischfang und seine Auswirkungen auf unterschiedliche Ökosysteme, die Erde zusehends überlasten.*

Die technisch-naturwissenschaftlichen Herausforderungen des Projekts sind hoch und interdisziplinär: Wir müssen entwickeln:

- neuartige 3D-Drucker-Komponenten für den 3D Druck von pflanzlichen Proteinen, welche deren Texturierung zulassen: neue Print Head-Technologie, neues Feeding System und neues Materialeitsystem sind erforderlich.*
- pflanzliche Inhaltsstoffe bzw. Inhaltsstoff-Mixe, die für den 3D-Druck des veganen Fischfilets geeignet sind und schmecken*
- Gesamt-Prozess-Plan mit Integration der einzelnen Komponenten für Additive Manufacturing in der Lebensmittelproduktion*
- Lab-Scale Prototyp des Gesamt-Systems, welcher die automatisierte Texturierung von pflanzlichen Inhaltsstoffen mittels Additive Manufacturing erlaubt*

Zusammengefasst liefern wir auch für andere Bereiche relevante neue Forschungserkenntnisse:

- Nassextrusion in einem neuen miniaturisierten, skalierbaren 3D-Verfahren*

³ <https://projekte.ffg.at/projekt/4851371>

- Integration der Proteintexturierung in ein 3D-Lebensmitteldruck-Verfahren
- Skalierungsansätze im 3D-Lebensmitteldruck

Insofern sehen wir dieses Projekt auch als einen relevanten Beitrag zu Vorzeige-Entwicklungen am Forschungsstandort Österreich im prosperierenden Bereich der Lebensmitteltechnologie, der Industrie 4.0 (Additive Manufacturing) und der „Alternativen Proteine“.

Initiiert und getragen wird das Vorhaben vom Startup „Revo Foods“, Involviert sind in das Vorhaben zu einem kleinen Teil auch Wissenschaftler*innen der BOKU und die österr. Gesellschaft für 3D-Druck.

Im Zusammenhang mit Laborfleisch ist weiters auf folgende Berichte hinzuweisen:

„Schweine.net“, 25.1.2024:⁴

Laborfleisch: EU-Agrarminister sehen viele ungeklärte Fragen

EU-Agrarrat: Die Landwirtschaftsminister der EU sind sich bezüglich der Zulassung von Laborfleisch uneinig © European Union

Die Agrarminister der Europäischen Union (EU) sind sich beim Thema Laborfleisch uneinig. Während Italien Laborfleisch bereits verboten hat, äußerten auch Österreich und Frankreich in dieser Woche deutliche Kritik gegenüber dem Agrarrat. Weniger skeptisch bis positiv gegenüber einer Zulassung in der EU zeigten sich die Vertreter aus Deutschland, den Niederlanden und Dänemark.

Die EU-Landwirtschaftsminister sehen im Hinblick auf die Zulassung von künstlich im Labor hergestellten Fleischerzeugnissen noch eine Reihe ungeklärter Fragen. Deutliche Kritik brachten beim Agrarrat am Dienstag (23.1.) Österreich, Italien und Frankreich in einer gemeinsamen Note vor. Unterstützt wurde diese von zehn weiteren Mitgliedstaaten, darunter Polen, Spanien und Ungarn. Für Unruhe unter den Ministern sorgen offenbar erste Planungen der Kommission für eine EU-Regelung. Weniger skeptisch bis positiv äußerten sich die Vertreter aus Deutschland, den Niederlanden und Dänemark.

Österreich sieht Gefahr für die Tierhaltung in der EU

Österreichs Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig bezeichnete Laborfleisch als eine echte Gefahr für die Tierhaltung in der EU. Eine mögliche EU-Regelung müsse für Klarheit und Transparenz sorgen. Auswirkungen müssen Totschnig zufolge genau untersucht werden. Unabdingbar seien eine verpflichtende Kennzeichnung und eine faktenbasierte umfangreiche Folgenabschätzung.

Italien warnt vor Greenwashing

Der italienische Landwirtschaftsminister Francesco Lollobrigida kritisierte das von den Herstellern von Laborfleisch betriebene Greenwashing. Hier müsse eine EU-Regelung Klarheit schaffen. Frankreich beklagte zudem, dass die

⁴ <https://www.schweine.net/news/laborfleisch-eu-agrarminister-sehen-viele-fragen.html>

Tierhalter beim Tierwohl dem gesellschaftlichen Druck ausgesetzt seien. Andererseits lasse sich Laborfleisch oftmals nur durch wenig tierfreundlich gewonnene tierische Stammzellen erzeugen. Die Tierhaltung und den ländlichen Raum bedroht sehen auch Länder wie Griechenland, Slowenien, Bulgarien sowie Irland.

Klare Kennzeichnung für Verbraucher wichtig

Weniger kritisch äußerte sich die deutsche Delegation. Noch seien die Chancen und Risiken schwer zu beurteilen, hieß es. Die Relevanz von Laborfleisch werde durch die Nachfrage der Verbraucher in den kommenden Jahren aufgezeigt. Aus deutscher Sicht sind eine klare Kennzeichnung und eine informierte Entscheidung der Verbraucher wichtig. Die Vertreterin der Bundesrepublik unterstrich zudem die Bedeutung einer vorwiegend pflanzlichen Ernährung.

Die Niederlande sehen Laborfleisch als einen wichtigen Baustein bei der Versorgung der Weltbevölkerung mit tierischem Protein. Den Haag sieht Kunstfleisch als Ergänzung von natürlichen Fleischprodukten. Dänemark hat bei hinreichender Kennzeichnung und gewährleisteter Lebensmittelsicherheit ebenfalls kein Problem mit Laborfleisch.

Israel lässt In-Vitro-Steak zu

Unterdessen scheint in anderen Teilen der Welt die Entwicklung weiter zu gehen. Israel wird künftig ein Produkt von im Labor erzeugtem Rindfleisch für den menschlichen Verzehr zulassen. Mitte Januar hatte das dortige Start-Up Aleph Farms vom israelischen Gesundheitsministerium grünes Licht für die Vermarktung eines In-Vitro-Rindersteaks erhalten. Für Rindfleisch wäre dies weltweit eine Premiere. Bisher gibt es entsprechende Zulassungen nur für künstliches Hühnerfleisch in den USA und Singapur.

Laut Aleph Farms handelt es sich bei dem Kunst-Steak allerdings nicht um reines Fleisch. Die Proteinmatrix besteht zwar aus immortalisierten Zellen einer Black-Angus-Kuh. Hinzugefügt werden allerdings auch Proteine aus Weizen und Soja. Fötales Rinderserum, wie es in vielen Laborfleischerzeugnissen auf Rindfleischbasis zum Einsatz kommt, soll nicht enthalten sein. Israel gilt bei der Forschung rund um Laborfleischerzeugnisse als einer der weltweit führenden Standorte.

„Spiegel.de“, 17.11.2023:⁵

Italien verbietet Herstellung und Verkauf von Laborfleisch

Künstlich gezüchtetes Fleisch gilt als Alternative zur gängigen Massentierhaltung, in Italien wird es dennoch vorerst nicht auf den Tisch kommen. Die Regierung stimmte für ein Verbot – mit hohen Strafen.

Italiens Rechtsregierung von Ministerpräsidentin Giorgia Meloni verbietet die Herstellung und den Verkauf von Laborfleisch. Die Abgeordnetenversammlung in Rom verabschiedete einen entsprechenden Gesetzentwurf, der bereits zuvor vom Senat angenommen worden war. Die Diskussion über synthetisches Fleisch spitzte sich zuletzt in [Italien](#) zu. Die Opposition lehnte ein Verbot

⁵ <https://www.spiegel.de/wirtschaft/italien-verbietet-herstellung-und-verkauf-von-laborfleisch-a-5842c27a-90d0-4578-99a5-50a6728ce9a9>

vehement ab. Italien ist der Nachrichtenagentur Ansa zufolge damit das erste Land in Europa, das ein solches Verbot einführt.

Für die Herstellung von Fleisch im Labor werden lebenden Tieren Stammzellen entnommen, die in einer Kulturflüssigkeit aus Fetten, Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien und Zucker landen. Dort vermehren sie sich und wachsen zu Muskelgewebe heran. Für Fleisch aus dem Labor müssten daher keine Tiere getötet werden, was von Tierschützern befürwortet wird. Auch der Umweltaspekt wird oft hervorgehoben.

Politiker der Regierungsparteien zeigten sich nach der Abstimmung in der Abgeordnetenkommission erfreut. »Uns geht es dabei um den Schutz unserer Tradition, unserer Produkte und vor allem der Gesundheit der Italiener«, sagte etwa der Lega-Politiker Davide Bergamini.

Von der Opposition hagelte es dagegen Kritik. Insbesondere die Verfassungsmäßigkeit des Gesetzes wird von ihr bezweifelt. Es könne zudem mit einem pauschalen Verbot gegen internationales Recht sowie europäische Vorschriften verstoßen, sodass ein Konflikt mit der EU-Kommission drohen könnte.

Verstöße sollen dem Gesetz zufolge mit Geldstrafen von bis zu 60.000 Euro sowie der Beschlagnahmung von Ware geahndet werden. In den USA etwa ist der Verkauf von Fleisch aus dem Labor seit dem Sommer erlaubt, zunächst jedoch nur in Restaurants. Die US-Lebensmittelbehörde FDA befand 2022: Das Fleisch sei »genauso sicher wie vergleichbare Lebensmittel, die mit anderen Methoden hergestellt wurden«. Auch in Singapur sind Verkauf und Verzehr von Laborfleisch erlaubt.

„Krone.at“, 33.1.2024:⁶

Laborfleisch-Debatte

Totschnig warnt vor Abhängigkeit von Konzernen

Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig: »Ich glaube nicht, dass wir uns hier in eine Abhängigkeit begeben sollten.«

Die Debatte über im Labor gezüchtetes Fleisch wird nun auch in der EU intensiver. Auch beim Treffen der EU-Landwirtschaftsminister am Dienstag stand diese umstrittene Technologie auf der Tagesordnung. Agrarminister Norbert Totschnig brachte dabei seine große Skepsis zum Ausdruck.

Mithilfe von Stammzellen produziertes Laborfleisch gibt es in der EU derzeit noch nicht auf dem Teller, geforscht wird aber bereits daran. Auch ist solches Fleisch zum Beispiel in den USA bereits zugelassen. Eine Gruppe von EU-Staaten rund um Österreich, Italien und Frankreich wollen daher schon jetzt eine Debatte über die möglichen Auswirkungen anstoßen.

Neben ethischen Bedenken werden auch die mögliche Monopolstellung einiger Lebensmittelunternehmen sowie Auswirkungen auf die klassische Tierhaltung

⁶ <https://www.krone.at/3226243>

ins Treffen geführt. Von der EU-Kommission wird eine öffentliche Konsultation zu dem Thema gefordert.

„Ich glaube nicht, dass wir uns hier in eine Abhängigkeit begeben sollten von großen internationalen Lebensmittelkonzernen“, meinte Totschnig. „Hier werden Inhaltsstoffe und Methoden angewandt, deren Auswirkung auf Umwelt, Tiere, Klima noch nicht gänzlich bekannt ist.“

Die Umweltorganisation Greenpeace warnt davor, allzu voreilig auf Laborfleisch als Alternative zum „umweltschädlichen Status quo“ zu setzen. „Das bedeutet aber nicht, die Forschung zu behindern oder zu verhindern. Es sollen keine möglicherweise zukunftsfähigen Ansätze aufgegeben werden - solange jedoch das Vorsorgeprinzip beachtet wird“, schrieb Greenpeace in einer Aussendung. Zum jetzigen Zeitpunkt seien eine Reduktion des Fleischkonsums und mehr pflanzliche Lebensmittel die „eindeutig beste Wahl“.

„Österreich-isst-informiert“, 6.7.2021:⁷

Lebensmittel zählen zu den strengst geregelten Produkten

Von der Zulassung über die Kennzeichnung bis hin zur Kontrolle: Welche rechtlichen Vorgaben sind einzuhalten, um Lebensmittel in Europa in Verkehr zu bringen? Erfahren Sie auf „Österreich ist informiert“ mehr über das Lebensmittelrecht.

Beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln muss eine Vielzahl an rechtlichen Voraussetzungen erfüllt werden. Die Grundlage bildet das [Lebensmittelrecht](#). Seine umfangreichen Regelungen schützen die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher und bewahren sie vor Täuschung. Dazu kommen viele weitere, verbindliche Vorgaben – darunter nationale Rechtsvorschriften zur Umsetzung europäischer Richtlinien oder spezifische Regeln für einzelne Produktgruppen.

Lebensmittelunternehmen tragen die Verantwortung

Jeder Unternehmer, der innerhalb der EU – so auch in Österreich – Lebensmittel oder Futtermittel in Verkehr bringt, ist dafür verantwortlich, dass auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt sind. Er hat ihre Einhaltung im Rahmen eines Eigenkontrollsystems laufend zu überprüfen. Das Lebensmittelunternehmen trägt die Verantwortung, dass seine Produkte einwandfrei sind – es hat die sogenannte „Primärverantwortung“ für die Einhaltung aller rechtlichen Bestimmungen.

Kerninhalte dieser unternehmerischen Verantwortung im Lebensmittelrecht sind unter anderem:

- die Sicherheit der Lebens- beziehungsweise Futtermittel zu gewährleisten,

⁷ <https://www.oesterreich-isst-informiert.at/lebensmittel/lebensmittel-zaehlen-zu-den-strengst-geregelten-produkten/>

- risikobasierte Prozesse für die Prävention bereitzuhalten (unter anderem [HACCP-Konzept](#), [Rückverfolgbarkeit](#)) und laufend Eigenkontrollen durchzuführen,
- im Krisenfall gesundheitsschädliche Lebensmittel sofort vom Markt zu nehmen und mit den Behörden zusammenzuarbeiten.

Missachtet ein Hersteller seine Sorgfaltspflichten, kann das ernste Folgen haben. Lebensmittel, die den rechtlichen Anforderungen an Hygiene, Rückstände oder Kennzeichnung nicht entsprechen und als „nicht sicher“ eingestuft werden, müssen unverzüglich vom Markt genommen werden. Zudem haftet der Lebensmittelunternehmer zivilrechtlich und strafrechtlich für Schäden, die durch mangelhafte Produkte entstehen.

„Oesterreich-isst-informiert“, 8.7.2024:⁸

Qualitätssicherung: Wie funktioniert das?

Lebensmittelhersteller tragen eine hohe Verantwortung: Sie müssen dafür sorgen, dass ihre Produkte sicher sind. Wie das geht? Durch umfangreiche Qualitätsmanagementsysteme und Qualitätskontrollen.

Die österreichische Lebensmittelindustrie produziert nach den Grundsätzen Qualität, Sicherheit und Genuss. Das erklärt auch ihren weltweiten Erfolg: In rund 180 Ländern der Welt werden Lebensmittel „made in Austria“ geschätzt und gekauft. Doch die hohe Qualität und [Sicherheit heimischer Lebensmittel](#) entsteht nicht von selbst. Im Gegenteil: Sie beruht auf einer kontinuierlichen Qualitätssicherung – von den Rohstoffen bis hin zum fertigen Produkt.

Qualitätsmanagement: vom Feld bis ins Regal

Damit ein Lebensmittel sicher ist, müssen sich alle Beteiligten entlang der Lebensmittelkette an festgelegte Anforderungen halten. Das gilt für Landwirtinnen und Landwirte sowie Lebensmittelhersteller und auch für Transportunternehmen oder Lebensmitteleinzelhändler. Vorgegeben ist dies in den [rechtlichen Vorschriften](#) wie der [EG-Basisverordnung](#) von 2002 (General Food Law). Mit einem effizienten Qualitätsmanagement stellen die Lebensmittelproduzenten einen geordneten Ablauf für ihre Prozesse, Leistungen und Produkte sicher (PDCA – für „plan, do, check and act“). Das erhöht die Planbarkeit und hilft bei der Rückverfolgung von Lebensmitteln. Zudem lassen sich so Fehler im Vorfeld vermeiden und Verbesserungspotenziale erkennen.

HACCP: So werden einwandfreie Produkte sichergestellt

Ein wichtiger Schritt in der Lebensmittelproduktion ist die Risikoanalyse mit einem Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP-Konzept). Jeder Lebensmittelunternehmer muss über ein solches System verfügen. Das ist im EU-Hygienerecht sowie im internationalen Codex Alimentarius der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation) und der WHO (Weltgesundheitsorganisation) festgeschrieben. Damit werden potentielle Gefahren abgeschätzt, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen. Dies hilft, mögliche

⁸ <https://www.oesterreich-isst-informiert.at/herstellung/wie-funktioniert-qualitaetssicherung/>

Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher – zum Beispiel durch Verunreinigungen – zu finden und zu vermeiden. Sollten Abweichungen festgestellt werden, sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

HACCP: Von der Raumfahrt in die Lebensmittelindustrie

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Diese Methode wurde 1959 für die NASA entwickelt, um die sichere Reise der Astronauten auf ihrer Mission zu gewährleisten. Heute analysieren die Lebensmittelhersteller mit einem HACCP-Konzept, welche Risiken für die Lebensmittelsicherheit in der Produktion bestehen, mit welcher Wahrscheinlichkeit diese eintreten und was ihre Folgen sein können. Es werden kritische Kontrollpunkte definiert und daran relevante Parameter gemessen und aufgezeichnet. Dazu zählen zum Beispiel Temperatur, Gewicht oder pH-Wert. Bei Abweichungen kann der Hersteller rasch reagieren, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu garantieren.

Zertifizierungen und Qualitätsstandards

Zusätzlich zu den strengen gesetzlichen Anforderungen gibt es ergänzende Zertifizierungssysteme – etwa ISO – oder internationale Handelsstandards zur Qualitätssicherung wie IFS oder BRC. Die weltweite ISO 22000-Norm für die gesamte Lebensmittelkette bewertet etwa die Lebensmittelsicherheit als Managementsystem im Betrieb. Viele Unternehmen unterziehen sich darüber hinaus weiteren Standards wie dem AMA-Gütesiegel, diversen privatwirtschaftlichen Bio-Gütesiegeln, Koscher- oder Halal-Zertifizierungen.

Beispiel Getränkeproduktion: Parameter für Qualitätssicherung und -kontrolle

In den Qualitätsmanagementsystemen spielen die Qualitätssicherung und die Qualitätskontrolle eine wesentliche Rolle. Für die Qualitätssicherung wird mit statistischen Methoden und Wahrscheinlichkeiten festgelegt, welche Prüfmaßnahmen wie oft erforderlich sind, um rechtzeitig Abweichungen von der definierten Qualität zu erkennen. Für die Qualitätskontrolle werden außerdem Maßnahmen und Ansätze bestimmt, um die Einhaltung festgelegter Qualitätsanforderungen sicherzustellen. Dabei vergleichen Expertinnen und Experten, wie weit die erreichte mit der geplanten Qualität übereinstimmt. Zwei Beispiele:

- Damit bei der Getränkeherstellung möglichst alle produzierten Flaschen in Ordnung sind, gilt es entscheidende Fragen zu klären. Wie viele Flaschen müssen wie oft entnommen und wie kontrolliert werden? Welche Laboranalysen sind notwendig? Wie können sie nachvollziehbar, wiederholbar und aussagekräftig gestaltet werden?*
- Ein Liter Milch in einer Giebelpackung muss auch tatsächlich einen Liter enthalten, pasteurisiert und homogenisiert. Er soll 3,6 Prozent Fett aufweisen sowie alle anderen Nährwerte, die auf der Packung angegeben sind. Welche Abweichungen von den Soll-Werten werden als noch akzeptabel angesehen beziehungsweise sind gesetzlich erlaubt? Schwankungen aus technischen Gründen sind ebenso zu berücksichtigen wie bei Laboranalysen.*

Die durchgehende Qualitätssicherung hilft den Herstellern, ihr Ziel zu erreichen: einwandfreie Produkte, die gesundheitlich unbedenklich sind und gut

schmecken. Erfahren Sie hier mehr über das mehrstufige [Kontrollsystem](#) für Lebensmittel.

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz nachstehende

Anfrage

1. Sind Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister über die Aktivitäten der TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH informiert?
2. Wie beurteilen Sie gesundheitspolitisch die Produktion und den Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich?
3. Wie beurteilen Sie konsumentenschutzpolitisch die Produktion und den Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich?
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?
5. 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?
6. Wie kontrollieren Sie als zuständiger Gesundheits- und Konsumentenschutzminister die Produktion und den Vertrieb für 3D-Lachs in Österreich aktuell?
7. 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?
8. Wie wird in diesem Zusammenhang insbesondere die „Primärverantwortung“ der Firma TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH kontrolliert?
9. 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?
10. Welche Kontrollpunkte werden durch die Firma TASTE FACTORY bzw. der Firma Revo Foods GmbH im Rahmen der „Primärverantwortung“ zur Anwendung gebracht?
11. 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?
12. 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?
13. Wie werden in diesem Zusammenhang insbesondere die Kennzeichnung bei der Produktion und beim Vertrieb von 3D-Lachs in Österreich durch das BMSGPK bzw. die nachgeordneten Dienststellen aktuell kontrolliert?

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?