

NIKOLAUS BERLAKOVICH  
Bundesminister



XXIV. GP.-NR

10228/AB

19. März 2012

lebensministerium.at

An die  
Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Mag.<sup>a</sup> Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

zu 10392/J

Zl. LE.4.2.4/0013-I 3/2012

Wien, am 16. März 2012

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 19. Jänner 2012, Nr. 10392/J, betreffend „Substitute in unseren Kühlregalen“

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 19. Jänner 2012, Nr. 10392/J, teile ich Folgendes mit:

Zu den Fragen 1 bis 6:

Margarine gehört neben Butter (Milchfett) und Mischfetten (aus Milchfetten und anderen Fetten) zur Gruppe der Streichfette. Sie ist eine Emulsion, die vorwiegend aus pflanzlichen Ölen, Fetten und Trinkwasser besteht. Nach den europaweit geltenden einheitlichen Normen für Streichfette unterscheidet man je nach Fettart und nach Fettgehalt die einzelnen Produktgruppen. Die Entwicklung von Margarine begann im 19. Jahrhundert, in Österreich gab es bereits 1902 ein Margarinegesetz. Entscheidend ist die korrekte Kennzeichnung der Lebensmittel, damit eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten verhindert werden kann.

Genauere Zahlen zu Imitaten bzw. Substituten von Milchprodukten liegen in Österreich nicht vor, da es keine Meldeverpflichtung der Wirtschaftsteilnehmer gibt. Der Einsatz von Imitaten am Milchsektor wird in Österreich auf 10.000 bis 15.000 t pro Jahr geschätzt. Hierbei handelt es sich um eine Schätzung der AMA-Marketing, der Presse sowie der Landwirtschaftskammern auf Basis der in Deutschland verwendeten Menge an Analogkäse. Dies würde einer Milchmenge von ca. 100.000 bis 150.000 t bei traditioneller Käseherstellung bzw. einem Verdienstentgang von etwa 35 Mio. € für rund 1500 Bauern entsprechen.



Die Gründe für den Einsatz von pflanzlichen Produkten mögen neben technologischer Eigenschaften und finanzieller Hintergründe in bestimmten Fällen auch Erwartungen der Verbraucher selbst sein. Nur Transparenz bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln kann in diesem Sinne die Basis für fairen Wettbewerb am Markt liefern.

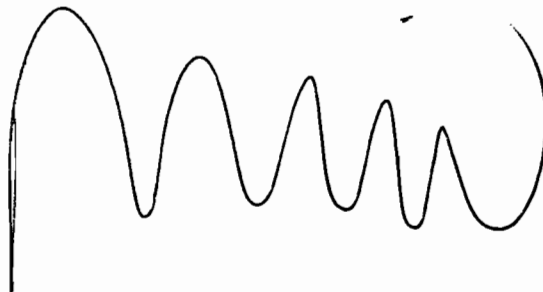
Österreich ist dabei viel gelungen. Seit 12. Dezember 2011 ist die neue EU-Verbraucherinformationsverordnung zur Lebensmittel-Kennzeichnung in Kraft. Österreich hat sich in den Verhandlungen für eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten eingesetzt, die ursprünglich nicht vorgesehen war.

Nach dieser neuen Rechtsgrundlage ist nun der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens in prominenter Größe anzugeben. Das bedeutet, es muss der Hinweis erfolgen, dass anstelle von Käse eine Pflanzenfettmischung verwendet wurde.

Eine konsequente Durchsetzung dieser Kennzeichnungsbestimmungen durch die Lebensmittelbehörden zusammen mit einer verstärkten Bewusstseinsbildung bei den Konsumentinnen und Konsumenten ist die Grundlage für einen guten Informationsstand der mündigen Verbraucher sowie einer wettbewerbsfähigen Lebensmittelwirtschaft, deren erstes Glied in der Kette die österreichischen Bäuerinnen und Bauern sind.

Alle Lebensmittel, die sich auf dem österreichischen Markt befinden, müssen sicher sein. Dafür sind die Lebensmittelunternehmer selbst verantwortlich. Auf dem Markt unterliegen die Produkte der amtlichen Lebensmittelaufsicht. Diesbezüglich wird auf die Zuständigkeit des Bundesministeriums für Gesundheit verwiesen.

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of connected loops and curves, starting with a vertical line on the left and ending with a large loop on the right.