

---

**12505/AB XXIV. GP**

---

Eingelangt am 04.12.2012

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

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



Alois Stöger  
Bundesminister

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

GZ: BMG-11001/0263-I/A/15/2012

Wien, am 4. Dezember 2012

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 12864/J des Abgeordneten Wolfgang Zanger und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

### Fragen 1 bis 6:

Nach dem österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus), IV. Auflage, Kapitel B2 Speiseeis, werden zur Herstellung von Speiseeis unter anderem verwendet:

„Milch und Milchprodukte, Eier und Eiprodukte, Zucker und Zuckerarten, Zuckeraustauschstoffe, Fruchtsüße, Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee, Obst und Obsterzeugnisse, Stärke, Gewürze, Aromen und Essenzen, **Speisefette** sowie andere geeignete Lebensmittel, Weine, Liköre“ und zusammengefasst Zusatzstoffe. Die Verwendung von Kokosfett in Speiseeis ist damit grundsätzlich zulässig.

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

Hinsichtlich der Bezeichnung von Speiseeis ist festgelegt, dass, wenn auf Milch oder ein Milchprodukt (auch fermentiert) hingewiesen wird, keine anderen Fette als Milchfett zugesetzt werden, es sei denn, sie werden durch geschmackgebende Zutaten (z. B. Schokolade, Haselnüsse) oder Emulgatoren eingebracht. Dies gilt ebenso, wenn in der Bezeichnung auf Magermilch oder ein Magermilch-produkt hingewiesen wird.

Speiseeis ohne hervorhebende Bezeichnungen wie z. B. Milch-, Obers- oder Vollmilcheis bzw. Obers- oder Milcheiscreme können daher auch Pflanzenfette enthalten.

Die Verwendung von Pflanzenfetten ist somit unter Einhaltung der entsprechenden Kennzeichnung für die Hersteller zulässig und meinem Ministerium bekannt. Die Verwendung von Kokosfett als Lebensmittelzutat führt zu keiner speziellen Registrierungspflicht. Daten über Herstellerbetriebe liegen nicht vor.

Das Österreichische Lebensmittelbuch ist aus rechtlicher Sicht als "objektiviertes Sachverständigengutachten" einzustufen, es wird von der Codexkommission betreut und dient gemäß § 76 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) unter anderem der Verlautbarung von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren.

Die Codexkommission setzt sich gemäß § 77 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz aus Mitgliedern des Bundesministeriums für Gesundheit, der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, den Untersuchungsanstalten der Länder und nach § 73 LMSVG berechtigten Personen, aus Vertreter/inne/n bestimmter Bundesministerien (BMJ, BMLFUW, BMASK, BMWFJ, BMF), den Ländern, der Wirtschaftskammer Österreich, der Landwirtschaftskammer Österreich, der Bundesarbeitskammer, dem Verein für Konsumenteninformation, dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, der Vereinigung Österreichischer Industrieller, der Österreichischen Tierärztekammer und Vertreter/inne/n der einschlägigen Wissenschaften zusammen. Ihre Tätigkeit ist ehrenamtlich.

Das Lebensmittelbuch spiegelt daher die allgemein in Österreich übliche Verkehrsauffassung wider, welcher die am Markt befindlichen Erzeugnisse entsprechen. Beschlüsse im Codex werden üblicherweise nach eingehenden Beratungen und Diskussionen einstimmig gefasst und als Erlass veröffentlicht.