

Künstlicher Käse oder echter Greyerzer?

Anfrage

Die Lebensmittelindustrie kann Käse auch ohne Milch herstellen. Diese Käse-Imitate werden aus günstigerem Pflanzenfett, Wasser und künstlichen Eiweissen hergestellt, ein gepanschtes Kunstprodukt. Auch in die Schweiz wird solcher „Käse“ importiert.

Die Lebensmittelindustrie wird immer raffinierter. Lebensmittelhersteller in Deutschland und seit längerem auch in den USA können Käse herstellen, der niemals mit dem Rohstoff Milch in Kontakt gekommen ist. Stattdessen besteht der Analogkäse aus Pflanzenfetten, Eiweisspulver und künstlichen Geschmacksverstärkern. Mit künstlichen Aromen wird dann aus der zähen Masse wahlweise Pizzakäse, Mozzarella, Käsestangen oder was der Markt sonst noch nachfragt. Die Käseproduktion aus diesen Bestandteilen ist bis zu 50% günstiger, als die herkömmliche Methode und innerhalb von 20 Minuten fertig.

Die Verwendung von billigem Mozzarella-Imitat, zum Beispiel für die Sandwich- oder Pizza-Herstellung, ist erlaubt. Allerdings darf es nicht als „Käse“ deklariert werden. Die Etikette oder die Speisekarte in der Pizzeria muss die Kunden darüber aufklären, dass die Pizza oder der Tomaten-Mozzarella-Salat mit „Käseersatz“ zubereitet ist. Nur, weiss der Kunde, was darunter zu verstehen ist?

Die grossen Lebensmittelhersteller Coop und Migros verzichten bei ihren Fertigprodukten auf Falschkäse, wie sieht es bei den neu auf dem Markt auftretenden Billig-Discountern Aldi und Lidl aus? Denn der falsche Mozzarella auf der Pizza sieht von blossem Auge gleich aus wie der richtige. Auch vom Geschmack her würde der Laie nichts merken. Laut Gesetz muss das Personal einer Pizzeria oder eines Pizzastandes sogar mündlich Auskunft darüber geben können, ob richtiger oder künstlicher Mozzarella verwendet werde.

Meine Fragen an den Staatsrat:

1. Sieht es der Staatsrat als Widerspruch an, unseren Schweizer Käse mit Steuergeld-Subventionen zu exportieren und Schrott-Käse zu importieren?
2. Ist der Staatsrat auch der Meinung, dass da die Verbraucher hinters Licht geführt und die Milchbauern ausgebootet werden, so dass deren Erlöse weiter sinken?
3. Der Kanton Freiburg rühmt sich als Heimat des Greyerzers Käse und ist ein immer noch starker Agrarkanton. Was bedeutet es für den einheimischen Käsekonsum und die Produktion, wenn immer mehr Pseudo-Käse importiert würde?
4. Bei wie vielen Lebensmittelkontrollen im letzten Jahr wurde künstlicher Käse festgestellt?
5. Bei wie vielen Lebensmittelkontrollen wurde die richtige Deklaration von Käse beachtet?
6. Ist der Staatsrat bereit, seine ausführenden Organe bei künftigen Lebensmittelkontrollen vermehrt auf die Kontrolle der richtigen Deklaration anzuweisen?
7. Wenn ich die gesetzliche Pflicht richtig verstehe, muss der Konsument nachfragen, ob richtiger oder künstlicher Käse verwendet wird. Warum ist es nicht umgekehrt?

8. Warum muss man die Wahrheit nicht auf die Speisekarte schreiben: „Pizza mit künstlichem Käse und Sauce aus Tomaten die gentechnisch verändert und im Treibhaus künstlich bewässert wurden“ und fügt stattdessen eine verklausulierte Formulierung als Fussnote auf Seite 25 an?
9. Auf nationaler Ebene sieht es so aus, dass durch die Anpassung des Freihandelsabkommen mit der EU die Deklarationspflicht wegfallen wird. Wie sorgt der Staatsrat dafür, dass die Bevölkerung trotzdem über das was man isst informiert ist?

Quellen: - Artikel „Künstlicher Käse auf der Pizza“ in der Berner Zeitung vom 14. Mai 2009.
- Zeitschrift Bioline Ausgabe vom 4. Mai 2009, Seite 22

22. Mai 2009

Antwort des Staatsrats

Die Begriffe künstlicher Wein, künstlicher Schinken oder künstlicher Käse sind bereits seit Jahren ein Thema, doch blieben sie lange Zeit eine Randerscheinung von sehr kleiner Bedeutung. In den USA wird bereits seit 20 Jahren beispielsweise Flüssigkäse verwendet (wie Ketchup, nur Käsesauce), der nicht aus echtem Käse besteht.

Kürzlich teilte die Oberzolldirektion mit, dass künstlicher Käse importiert wird. In Deutschland werden jährlich offenbar 100 000 Tonnen hergestellt, eine Menge, die die Produktion von Schweizer Gruyère und Emmentaler übersteigt. Der K-Tipp erwähnte eine Lasagne von Aldi, auf der fälschlicherweise Käse deklariert war, obwohl es sich um künstlichen Käse handelte. Das Produkt wurde von einem Kantonschemiker eines anderen Kantons entdeckt und musste vom Markt zurückgezogen werden.

Der Staatsrat vermutet daher, dass momentan nur die Spitze des Eisbergs sichtbar ist, einerseits weil der Convenience-Sektor sehr stark gewachsen ist und andererseits, weil oft nur der Preis ausschlaggebend ist. In einem Fertigprodukt wie einer Pizza, einem Sandwich oder einer Lasagne kann der Unterschied zu echtem Käse vermutlich nicht erkannt werden. Hinzu kommt, dass wir bei einer Pizza, die wir offen kaufen, keine Deklaration der Inhaltsstoffe sehen (nur auf Nachfrage).

Der Staatsrat stellt fest, dass eine steigende Verwendung von künstlichem Käse die Berufe des Käasers und des Milchproduzenten gefährden könnte, da künstlicher Käse sehr viel günstiger und schneller hergestellt werden kann (innerhalb einiger Minuten im Vergleich zu Tagen bis mehreren Monaten).

Der Staatsrat ist beunruhigt darüber, dass die Schweizerinnen und Schweizer kaum für das Thema sensibilisiert sind und die Etiketten deshalb kaum genau studieren werden. Ebenfalls fällt auf, dass das Thema in den Informationsschreiben des Dachverbands der Schweizer Käser (Fromarte) noch nie erwähnt worden ist. Auch im Jahresbericht von Swiss Cheese Marketing wird ein Hinweis auf die Konkurrenz durch künstlichen Käse vermisst.

Der Staatsrat schlägt vor, sich Gedanken darüber zu machen, wie die Bevölkerung des Kantons Freiburg über das Thema informiert werden könnte. Vermutlich essen bereits heute viele Personen Sandwiches und Pizzas mit künstlichem Käse, ohne sich dessen bewusst zu

sein. Es wäre ebenfalls wichtig, Fromarte und Swiss Cheese Marketing darüber zu informieren, damit diese beiden wichtigen Organisationen agieren können.

Gesetzliche Grundlagen

Bei den Produkten, auf die sich Grossrat Fürst bezieht, handelt es sich nicht um Käse. In Artikel 36 der Bundesverordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108) wird Käse definiert als ein *Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird* [...].

Die Produkte, die im erwähnten Artikel aus der Berner Zeitung und in der Anfrage von Grossrat Fürst beschrieben werden, beinhalten jedoch keine Milch. Wie in Artikel 3 Abs. 6 der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV: SR 817.022.21) ausgeführt wird, sind *Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung [...] verboten*. Dies bedeutet in diesem Fall, dass Ausdrücke wie « Analogkäse », « künstlicher Käse », « Mozzarella-Imitat », « Pizzakäse » und « Käseersatz » für Produkte, die die Definition von « Käse » nicht erfüllen, nicht verwendet werden dürfen.

Was die juristische Beurteilung der besagten Produkte betrifft, so hat das Bundesamt für Gesundheit (BAG) am 10. Juni 2009 dem Konsumentenforum in Zürich wie folgt geantwortet: Artikel 18 des LMG (SR 817.0) und Artikel 10 der LGV (SR 817.02) verbieten Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Die Täuschung wird dabei in Bezug auf die Anpreisung, Aufmachung und Verpackung verstanden. Die von René Fürst beschriebenen Produkte würden, wenn sie als « Analogkäse », « künstlicher Käse », « Mozzarella-Imitat », « Pizzakäse », « Käseersatz », usw. angeboten oder gekennzeichnet würden (sowohl in der Sachbezeichnung wie in der Angabe der Zutaten), beanstandet werden, und es würden entsprechende Massnahmen getroffen werden.

Vorverpackte Lebensmittel müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten gemäss den Bestimmungen von Artikel 2 LKV gekennzeichnet sein. Bei offen angebotenen Lebensmitteln (z. B. im Restaurant) gelten die Bestimmungen von Artikel 36 LKV. Laut diesem Artikel kann auf die Angaben nach Artikel 2 Abs. 1 LKV in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist (z. B. durch mündliche Auskunft). Erwähnt ein Betrieb auf seiner Speisekarte bei der Zusammensetzung der Pizzas « Käse, ... », so dürfen die Pizzas keinen « Analogkäse », keinen « künstlichen Käse », keinen « falschen Käse » und kein « Mozzarella-Imitat » enthalten.

Antwort auf die einzelnen Fragen

Allgemeiner ausgedrückt, kann das Gesagte wie folgt zusammengefasst werden: Wenn die Deklaration der Produkte oder die mündliche Auskunft korrekt ist, ist der Konsument informiert und frei in der Wahl der Produkte, die er kaufen möchte. Zum Vergleich seien hier Butter und Margarine erwähnt. Die Lebensmittelgesetzgebung lässt beide Produkte zu; sie legt in Bezug auf beide Produkte die Sachbezeichnung und die Zusammensetzung fest. Die Gesetzgebung bezweckt den Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und der Konsumenten und die Bekämpfung von Täuschungen. Vorausgesetzt, dass die Produkte korrekt angepriesen und gekennzeichnet werden, ist das Ziel dieser Gesetzgebung nicht, Entwicklungen bestimmter Technologien oder Importe zu bekämpfen.

Es sei hier erwähnt, dass die Oberzolldirektion gemäss dem Artikel in der Berner Zeitung nicht sagen konnte, welche Mengen an « Analogkäse »-Produkten importiert werden, weil

diese Produkte zusammen mit anderen Produkten in einer Gruppe zusammengefasst werden.

Frage 1: *Sieht es der Staatsrat als Widerspruch an, unseren Schweizer Käse mit Steuergeld-Subventionen zu exportieren und Schrott-Käse zu importieren?*

Nach Ansicht des Staatsrats besteht zwischen der Einfuhr von künstlichen Produkten und der qualitativ hochstehenden Käseproduktion unseres Landes ein offenkundiger Widerspruch. Angesichts der bestehenden Freihandelsabkommen ist es zwar schwer vorstellbar, ein Verbot gegen die Einfuhr solcher Produkte zu erlassen, doch ist es von zentraler Bedeutung, dass diese Produkte korrekt und vollständig gekennzeichnet werden können. Denn nur so werden die Konsumentinnen und Konsumenten in der Lage sein, eine informierte Wahl zu treffen.

Frage 2: *Ist der Staatsrat auch der Meinung, dass da die Verbraucher hinters Licht geführt und die Milchbauern ausgebootet werden, so dass deren Erlöse weiter sinken?*

Es ist nicht zulässig, dass solche künstliche Produkte die gleiche Bezeichnung tragen dürfen wie natürliche Produkte, die am Ende einer ernährungswirtschaftlichen Verarbeitungskette stehen. Eine solche Bezeichnung ist unfair und fügt der Milchwirtschaft, die zurzeit ohnehin schon unter grossem Druck steht, ohne jeden Zweifel Schaden zu. Die Öffnung der Märkte darf nicht gleichbedeutend sein mit der Aufgabe von Regeln und mit der Zerstörung des Mehrwerts traditioneller Produkte. Das Einkommen zahlreicher Landwirtinnen und Landwirte unseres Kantons hängt direkt vom Milchpreis ab. Der Preis für Industriemilch ist zurzeit sehr tief, doch sind es andere Elemente als der künstliche Käse, die einen Einfluss auf den Milchmarkt haben (unter anderem Produktionsregulierung, Liberalisierung, Marktöffnung, internationale Situation).

Frage 3: *Der Kanton Freiburg rühmt sich als Heimat des Greyerzers Käse und ist ein immer noch starker Agrarkanton. Was bedeutet es für den einheimischen Käsekonsum und die Produktion, wenn immer mehr Pseudo-Käse importiert würde?*

Langfristig wird die Existenz von Substitutionsprodukten für traditionelle Produkte einen Verlust an Marktanteilen bedeuten. Wie Grossrat Fürst erwähnt, muss demnach befürchtet werden, dass es zu einer unerwünschten Erosion der Inlandproduktion kommt. Die Milchproduktion hat für unseren Kanton eine besonders grosse Bedeutung, und in einem vor Kurzem liberalisierten Markt ist vorauszusehen, dass solche Importe zusätzlichen Druck auf den Milchpreis ausüben. Eine derartige Entwicklung ist nicht annehmbar.

Frage 4: *Bei wie vielen Lebensmittelkontrollen im letzten Jahr wurde künstlicher Käse festgestellt?*

Die Lebensmittelkontrolle führt nicht für jede Deklaration, die sie überprüft, eine gesonderte Statistik, so auch nicht für die Produkte, die Grossrat Fürst « künstlichen Käse » nennt. Zu den Kontrollen, die während der letzten Jahre durchgeführt wurden, sind deshalb keine Zahlen verfügbar.

Frage 5: *Bei wie vielen Lebensmittelkontrollen wurde die richtige Deklaration von Käse beachtet?*

Die Lebensmittelkontrolle führt nicht für jede Deklaration, die sie überprüft, eine gesonderte Statistik, so auch nicht für die Produkte, die als « Käse » gekennzeichnet sind. Zu den Kontrollen, die während der letzten Jahre durchgeführt wurden, sind deshalb keine Zahlen verfügbar.

Frage 6: *Ist der Staatsrat bereit, seine ausführenden Organe bei künftigen Lebensmittelkontrollen vermehrt auf die Kontrolle der richtigen Deklaration anzuweisen?*

Die Lebensmittelkontrolle hat eine Kopie des Briefs, den das BAG am 10. Juni 2009 dem Konsumentenforum zum Thema « Analogkäse » zugestellt hat, sowie des Artikels in der Berner Zeitung erhalten. Der Kantonschemiker hat die Lebensmittelinspektoren aufgefordert, speziell die Zusammensetzung und die Bezeichnung der im Artikel erwähnten Produkte zu untersuchen. Er hat sie zudem beauftragt, das Personal von Betrieben zu befragen, bei denen entdeckt wird, dass sie solche Produkte offen anbieten.

Frage 7: *Wenn ich die gesetzliche Pflicht richtig verstehe, muss der Konsument nachfragen, ob richtiger oder künstlicher Käse verwendet wird. Warum ist es nicht umgekehrt?*

Wie bereits erwähnt wurde, sind in Artikel 36 LKV die speziellen Bedingungen für die offen verkauften Lebensmittel vorgesehen. Auch hier gilt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden dürfen. Wird auf der Speisekarte « Käse » vermerkt, muss bei der Zubereitung der Speise Käse verwendet werden und kein Ersatzprodukt. Was die gentechnisch veränderten Organismen (GVO) angeht oder solche, die GVO enthalten, besteht laut Art. 36 LKV für die verantwortliche Person die Pflicht, diese zu deklarieren. Dies gilt auch für offen verkaufte Produkte.

Frage 8: *Warum muss man die Wahrheit nicht auf die Speisekarte schreiben: „Pizza mit künstlichem Käse und Sauce aus Tomaten die gentechnisch verändert und im Treibhaus künstlich bewässert wurden“ und fügt stattdessen eine verklausulierte Formulierung als Fussnote auf Seite 25 an?*

Vgl. Antwort auf Frage 7.

Frage 9: *Auf nationaler Ebene sieht es so aus, dass durch die Anpassung des Freihandelsabkommen mit der EU die Deklarationspflicht wegfallen wird. Wie sorgt der Staatsrat dafür, dass die Bevölkerung trotzdem über das was man isst informiert ist?*

Bezüglich der Deklaration ist zu differenzieren zwischen vorverpackten Lebensmitteln und Produkten, die offen abgegeben werden.

Vorverpackte Lebensmittel müssen sowohl in der Schweiz wie auch in der EG (RL2000/13 zur Kennzeichnung) unter anderem mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein: der Verkehrsbezeichnung und dem Verzeichnis der Zutaten. Die Verkehrsbezeichnung wird in der EG RL 2000/13 wie folgt definiert: *Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die Bezeichnung, die in den für dieses Lebensmittel geltenden gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften vorgesehen ist.* Aus den europäischen Bestimmungen geht klar hervor,

dass auch im EU-Raum eine klare Kennzeichnung der Lebensmittel erforderlich ist und dass diese nicht täuschend sein darf. Zudem ist in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse in Art. 114 und Anhang XII klar festgehalten, dass bestimmte, für Milchprodukte reservierte Bezeichnungen ausschliesslich für diese verwendet werden dürfen. « Käse » ist eine dieser gelisteten Bezeichnungen.

In Bezug auf den Offenverkauf gilt bereits jetzt, dass wenn die Angaben nicht mündlich gemacht werden können, diese schriftlich zu erfolgen haben (Art. 36 Abs. 1 LKV). Somit gilt auch hier, dass der Konsument in geeigneter Weise und nicht täuschend zu informieren ist.

Kurz: Es ist und bleibt verboten, derartige Imitationsprodukte als Käse zu bezeichnen. Die Informationen zu den Lebensmitteln müssen nach Schweizer und EG-Recht, ob vorverpackt oder offen abgegeben, klar sein und dürfen nicht täuschend sein.

Der Staatsrat ist im Übrigen sehr im Zweifel, wenn nicht sogar in Sorge über die möglichen Folgen, die diese neuen Substitutionsprodukte für die menschliche Gesundheit haben können. Um diese Lebensmittel prüfen zu können, fehlt die nötige zeitliche Distanz; bei den gewerblich hergestellten Produkten unseres Landes hingegen ist diese Distanz klar vorhanden und ermöglicht es, über diese Produkte Gutes zu sagen.

Freiburg, den 7. Juli 2009