

Antrag

der Abg. Reinhold Pix u. a. GRÜNE

und

Stellungnahme

des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum

Extended-Shelf-Life-Milch – Kennzeichnungspflicht und Auswirkungen auf die Milchwirtschaft

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,

die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. ob ihr bekannt ist, wie sich der Anteil der sogenannten Extended-Shelf-Life-Milch (ESL-Milch) an der Gesamtmenge der in Baden-Württemberg im Handel verkauften Frischmilch in den letzten Jahren entwickelt hat und ob es Prognosen über den Anteil von ESL-Milch an Frischmilch für Baden-Württemberg, Deutschland oder die EU gibt;
2. wie sich die Behandlung der Milch mit der ESL-Methode konkret auf Vitamingehalt und Nährstoffe der Milch auswirkt und wie sie ESL-Milch im Vergleich zu pasteurisierter Milch vor dem Hintergrund ihrer Bemühungen für eine gesunde Ernährung beurteilt;
3. ob und wie die ESL-Behandlung derzeit auf den Milchverpackungen, insbesondere baden-württembergischer Molkereien vermerkt wird;
4. ob und wenn ja, wie sich die ESL-Methode und die dadurch erreichte längere Haltbarkeit auf die Anzahl der Abholtransporte der Molkereien auswirkt oder auswirken wird;
5. inwieweit bekannt ist, ob Landwirte aufgrund derartiger Änderungen in der Abholhäufigkeit Investitionen zur Umstellung ihrer Anlagen tätigen mussten;

6. in welcher Höhe durchschnittliche Investitionen je Betrieb erforderlich sind, wenn die Molkerei von Zulieferung pasteurisierter Milch auf die Zulieferung von ESL-Milch umstellt;

II.

1. sich dafür einzusetzen, dass die Behandlung von Frischmilch mit der ESL-Methode verpflichtend auf der Verpackung gekennzeichnet werden;
2. geeignete Investitionshilfen für Milchbauern in der Höhenlandwirtschaft anzubieten.

27. 11. 2008

Pix, Mielich, Dr. Murschel,
Sckerl, Dr. Splett GRÜNE

Begründung

Im Handel wird zunehmend Frischmilch angeboten, die durch die Extended-Shelf-Life-Methode länger haltbar gemacht wurde. Die Haltbarmachung ist für den Verbraucher jedoch nicht oder nur undeutlich erkennbar, da dies mangels verpflichtender Regelung meist nur mit „länger frisch“ oder „länger haltbar“ beworben wird. Da die ESL-Behandlung im Vergleich zur reinen Pasteurisierung negative Auswirkungen auf den Nährstoff- und Vitamingehalt der Milch mit sich bringt, ist die bisher zulässige Kennzeichnung als Frischmilch für die Verbraucher irreführend.

Das lange Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bezieht sich zudem nur auf die geschlossene Verpackung, denn „länger frische“ Milch ist nach dem Öffnen nur noch rund eine Woche haltbar und selbst dies nur bei ausreichender Kühlung, sonst verdirbt die Milch vergleichsweise schnell. Die Angabe des MHD ist damit zumindest missverständlich. Aufgrund des Vitaminverlusts beim Erhitzen auf 127° C ist ein Kauf auf Vorrat nicht empfehlenswert, ebenso wenig wie der Kauf von ESL-Milch, deren MHD nicht mindestens zwei Wochen in der Zukunft liegt.

Verbraucher, die den im Vergleich zur ESL-Milch andersartigen Geschmack von „nur“ pasteurisierter als höherwertig empfinden, haben derzeit häufig Schwierigkeiten, Milch der beiden unterschiedlichen Herkunftsvarianten überhaupt erkennen zu können.

Die Frage, ob mehrere Wochen „alte“ Milch überhaupt noch als „frische“ Milch bezeichnet werden soll oder darf, steht ebenfalls zur Debatte.

Zudem führt die ESL-Methode zu einer Veränderung in der Abholfrequenz der Molkereien bei den Milchbauern. Es ist zu befürchten, dass für die Milchbauern dadurch Investitionen erforderlich werden, die in ohnehin strukturschwachen Gegenden zu weiteren Betriebsschließungen führen können. Vor dem Hintergrund der derzeit wieder entschieden unrentablen Milchpreise sind daher alle Entwicklungen kritisch zu überprüfen, die kleinen oder mittleren Milchbauernbetrieben zusätzliche Kosten aufbürden.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 15. Dezember 2008 Nr. Z(22)–0141.5/277 F nimmt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum zu dem Antrag wie folgt Stellung:

I. 1. ob ihr bekannt ist, wie sich der Anteil der sogenannten Extended-Shelf-Life-Milch (ESL-Milch) an der Gesamtmenge der in Baden-Württemberg im Handel verkauften Frischmilch in den letzten Jahren entwickelt hat und ob es Prognosen über den Anteil von ESL-Milch an Frischmilch für Baden-Württemberg, Deutschland oder die EU gibt;

Zu I. 1.:

Konventionelle Frischmilch wird im Lebensmitteleinzelhandel seit einigen Jahren immer mehr durch die sogenannte ESL-Milch verdrängt. Durch die bei Kühlagerung auf 21 Tage verlängerte Haltbarkeit kommt sie einerseits insbesondere Verbrauchern entgegen, die weniger häufig Milch trinken. Andererseits bietet sie auch dem Lebensmitteleinzelhandel durch die Möglichkeit, Nachfrageschwankungen besser abpuffern zu können, erhebliche Vorteile. Daher haben einzelne Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen ihr Frischmilchangebot bereits vollständig auf ESL-Milch umgestellt; dies gilt insbesondere für BIO-Milch.

Da ESL-Milch nicht explizit gekennzeichnet werden muss und deshalb in den Herstellungs- und Absatzstatistiken nicht gesondert erfasst wird, sind derzeit keine konkreten Absatzzahlen verfügbar. Ihr Anteil am gesamten Frischmilchabsatz dürfte aber laut Marktexperten bundesweit inzwischen 50 bis 60 % erreicht haben.

I. 2. wie sich die Behandlung der Milch mit der ESL-Methode konkret auf Vitamingehalt und Nährstoffe der Milch auswirkt und wie sie ESL-Milch im Vergleich zu pasteurisierter Milch vor dem Hintergrund ihrer Bemühungen für eine gesunde Ernährung beurteilt;

Zu I. 2.:

Zur Herstellung von ESL-Milch werden generell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren angewandt: die Milchhocherhitzung (wenige Sekunden bis 127° C) und das technologisch aufwändigere Mikrofiltrationsverfahren. Bei Letzterem wird zunächst der Rahm abgetrennt und hocherhitzt, während der Keimgehalt in der Magermilch durch feinste Filter stark reduziert wird. Anschließend werden Rahm und Magermilch wieder zusammengefügt und danach wenige Sekunden bei 72° C bis 75° C erhitzt.

Gegenüber konventioneller Frischmilch liegen die Vitaminverluste bei mittels Hocherhitzung hergestellter ESL-Milch bei ca. 10 %. Beim Mikrofiltrationsverfahren ist die Temperaturbelastung im Herstellungsprozess deutlich geringer. Dadurch sind die Vitaminverluste ebenso wie die Entstehung eines Kochgeschmackes weniger stark. Durch Mikrofiltrationsverfahren hergestellte ESL-Milch unterscheidet sich deshalb bezüglich der Sensorik und des Vitamingehalts kaum von traditionell hergestellter Frischmilch. Generell gilt aber für jede Milchart, dass der aus dem Wärmebehandlungsverfahren herrührende leichte Kochgeschmack während einer längeren Lagerung im Kühlschrank abnimmt. Gleichzeitig sinkt auch der Vitamingehalt. Die Höhe der Nährstoffzufuhr ist vor allem bei Vitamin B2 in hohem Maße an den Konsum von Milch und Milcherzeugnissen gebunden. Insofern ist es für die Versorgung bedeutsamer, überhaupt Milch und Milcherzeugnisse zu verzehren als die gewählte Herstellungsart.

Bei den sonstigen Nährstoffgehalten, vor allem den Gehalten an Eiweiß und Mineralstoffen, sind unabhängig vom Herstellungsverfahren der ESL-Milch, keine nennenswerten Differenzen zu herkömmlich pasteurisierter Milch festzustellen.

I. 3. ob und wie die ESL-Behandlung derzeit auf den Milchverpackungen, insbesondere baden-württembergischer Molkereien vermerkt wird;

Zu I. 3.:

Die nationale Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung sieht in Umsetzung des EG-Rechts als vorgeschriebene Angabe des Wärmebehandlungsverfahrens nur die Angaben „pasteurisiert“ oder „ultrahocherhitzt“ vor. Ein Hinweis auf die Anwendung eines ESL-Verfahrens ist lebensmittelrechtlich derzeit nicht vorgeschrieben, könnte aber auf freiwilliger Basis in Absprache mit der Molkereiwirtschaft erfolgen.

Da die Anwendung eines ESL-Verfahrens von den Molkereien derzeit auf den Milchverpackungen nicht angegeben wird, kann der Verbraucher dessen Anwendung nur indirekt über die verlängerte Haltbarkeit oder Hinweise wie „länger frisch“, „maxifrisch“ oder „extra lange frisch“ erkennen.

I. 4. ob und wenn ja wie sich die ESL-Methode und die dadurch erreichte längere Haltbarkeit auf die Anzahl der Abholtransporte der Molkereien auswirkt oder auswirken wird;

Zu I. 4.:

Derzeit wird nur von drei baden-württembergischen Molkereien ESL-Milch als Teil des Sortiments produziert. Das von diesen Molkereien angewandte Herstellungsverfahren für Konsummilch hat keinen Einfluss auf deren Milcherfassungsturnus. Die in Baden-Württemberg von den zumeist genossenschaftlich organisierten Molkereien mit Zustimmung der Milcherzeuger weitgehend eingeführte zweitägige Milcherfassung hatte vor allem zum Ziel, die Kosten der Milcherfassung zu senken. Aufgrund der im Bundesvergleich relativ schlechten Erzeugerstruktur liegen die Milcherfassungskosten deshalb über dem Bundesdurchschnitt.

I. 5. inwieweit bekannt ist, ob Landwirte aufgrund derartiger Änderungen in der Abholhäufigkeit Investitionen zur Umstellung ihrer Anlagen tätigen mussten;

I. 6. in welcher Höhe durchschnittliche Investitionen je Betrieb erforderlich sind, wenn die Molkerei von Zulieferung pasteurisierter Milch auf die Zulieferung von ESL-Milch umstellt;

Zu I. 5. u. I. 6.:

Für die Milcherzeuger sind bei der Anwendung eines ESL-Verfahrens bei der Konsummilchproduktion durch die belieferte Molkerei keine Veränderungen bei ihren Anlagen zur Milchgewinnung und Milchlagerung notwendig. Die Molkereien erfassen von den Milcherzeugern ausschließlich gekühlte Rohmilch.

II. 1. sich dafür einzusetzen, dass die Behandlung von Frischmilch mit der ESL-Methode verpflichtend auf der Verpackung gekennzeichnet werden;

Zu II. 1.:

Für eine verpflichtende Angabe eines ESL-Herstellungsverfahrens bei der Produktion von pasteurisierter Konsummilch (Frischmilch) fehlt im EG-Recht die rechtliche Grundlage. Der Lebensmittelhandel und der Milchindustrieverband als Interessensvertreter der Molkereien führen derzeit auf Drängen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Gespräche, auf freiwilliger Basis eine Kennzeichnungsregelung zu schaffen. Danach will sich die deutsche Molkereiwirtschaft verpflichten, die herkömmliche Frischmilch künftig mit „traditionell pasteurisiert“ zu kennzeichnen. Bei ESL-Milch ist ein zusätzlicher Hinweis auf das Herstellungsverfahren geplant.

II. 2. geeignete Investitionshilfen für Milchbauern in der Höhenlandschaft anzubieten.

Zu II. 2.:

Im Zusammenhang mit der Herstellung von ESL-Milch sind beim Milcherzeuger keine Investitionen und damit auch keine spezifischen Investitionshilfen notwendig.

Hauk

Minister für Ernährung und Ländlichen Raum