



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Milchprodukte aus Südtirol: ist auch überall Südtirol drin?

Thu, 08/24/2017 - 09:55

Die meisten, aber nicht alle Milchprodukte der Südtiroler Milchhöfe tragen auf der Verpackung das Qualitätszeichen Südtirol. Die Verbraucherzentrale Südtirol stellt die Frage: Warum ist das Qualitätszeichen auf bestimmten Produkten nicht zu finden?

Das Qualitätszeichen Südtirol kann für Milch und Milchprodukte verwendet werden, welche die Bestimmungen laut entsprechendem Pflichtenheft erfüllen. So muss für Qualitätszeichen-Produkte die gesamte Rohmilch aus Südtirol stammen, und die Produkte müssen in Südtirol verarbeitet und abgepackt werden. Für Qualitätszeichen-Produkte darf keine Milch aus anderen Provinzen oder Ländern zugekauft werden. Wird die Abpackung in einen anderen Betrieb ausgelagert, so muss dies von der zuständigen Landesabteilung genehmigt werden. Im Pflichtenheft sind die Qualitätsanforderungen für pasteurisierte Trinkmilch, UHT-Milch, fermentierte Milcherzeugnisse (Jogurt), Schlagsahne, verschiedene Arten von Butter, Käse, Frischkäse und Mozzarella festgelegt.

„Alle Südtiroler Milchprodukte sind aus 100% bester Südtiroler Milch hergestellt“ – so steht es auf der Homepage des Sennereiverbandes Südtirol geschrieben. Doch trifft dies wirklich auf alle Produkte der Südtiroler Milchhöfe zu? In den Augen der Verbraucherzentrale Südtirol werfen einige Produkte Fragen auf.

Frischkäse und Mascarpone von Mila

Die Genossenschaft Mila/Bergmilch Südtirol wirbt auf ihrer Internetseite mit „100% Milch aus Südtirol“. Ein Lokalaugenschein in einem Supermarkt zeigt, dass auf fast allen Produkten von Mila das Qualitätszeichen Südtirol zu finden ist. Ausnahmen sind der Frischkäse 150 g (Natur, Kräuter und laktosefrei) und der Mascarpone. Bedeutet das, dass für diese Produkte keine Südtiroler Milch verarbeitet wird? Oder dass zwar Südtiroler Milch verwendet wird, diese aber außerhalb von Südtirol verarbeitet wird? Offenbar, laut dem Code des Identitätskennzeichens, wird Mila-Frischkäse in der Nähe von Mailand vom Käseproduzenten Stella Bianca, welcher zu 100% der Genossenschaft

Bergmilch Südtirol gehört, hergestellt. Auf der Internetseite der Mila findet man diese Information nicht.

Jogurt und H-Milch des Milchhofs Sterzing

Dass der Milchhof Sterzing seit 2014 mit Nordtiroler Bauern aus dem Stubaital zusammenarbeitet, ist bekannt. Für viele Produkte des Milchhofs Sterzing kann folglich das Qualitätszeichen nicht verwendet werden, da auch Nordtiroler Milch verarbeitet wird. So weit, so klar. Ein verwirrendes Bild zeigt sich aber bei den Sterzinger Jogurts: die (konventionellen) Jogurts im 500-Gramm-Becher tragen auf der Verpackung das Qualitätszeichen Südtirol, die Jogurts im kleinen 125-Gramm-Becher jedoch nicht. Heißt das, dass für Jogurt im großen Becher ausschließlich Milch aus Südtirol verwendet wird, für Jogurt im kleinen Becher jedoch Milch aus Süd- und Nordtirol? Eine solche Differenzierung erscheint aus Konsumentensicht unlogisch und wäre wohl auch betriebswirtschaftlich nicht sinnvoll. Oder werden vielleicht „nur“ Restbestände von veraltetem Verpackungsmaterial aufgebraucht, auf welchem das Qualitätszeichen noch aufgedruckt ist? Bei der Sterzinger H-Milch fällt auf, dass diese zwar das Qualitätszeichen Südtirol trägt, laut dem Code des Identitätskennzeichens aber von Mila abgepackt wird.

Bio-Milchprodukte des Milchhofs Brixen

Die Bio-Frischmilch des Milchhofs Brixen (Brimi) trägt das Qualitätszeichen Südtirol. Bio-Mozzarella, Bio-Butter und Bio-Ricotta von Brimi tragen das Qualitätszeichen jedoch nicht. Die Herkunftsangabe für die verwendeten Rohstoffe lautet jeweils „aus EU-Landwirtschaft“. Woher stammt die verarbeitete Bio-Milch? Offenbar nicht aus Südtirol, obwohl auch der Milchhof Brixen auf seiner Homepage mit „100% Milch aus Südtirol“ wirbt ...

Das wirft mehr als nur eine Frage auf: Wird für Bio-Mozzarella, Bio-Butter und Bio-Ricotta importierte Bio-Milch verarbeitet und, falls es so ist, wieso? Wird in Südtirol etwa so wenig Bio-Milch produziert, dass die Nachfrage der Verbraucher und Verbraucherinnen nach Bio-Milchprodukten nicht erfüllt werden kann? Und falls Bio-Milch von außerhalb Südtirol importiert wird, um in Südtirol verarbeitet zu werden: woher kommt die Milch und wie ökologisch ist das alles in Anbetracht der notwendigen LKW-Transporte?