

Wien, 10.11.2020

PRESSEINFORMATION

NTÖ-Am Punkt Netzwerktreffen für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung

Stakeholder loten Möglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung aus

Der Verein Nachhaltige Tierhaltung Österreich (NTÖ) mit den Dachverbänden der Rinder (ZAR, Arge Rind), Schweine (VÖS), Schafe, Ziegen (ÖBSZ), Geflügel (ZAG) und Pferde (ZAP) spricht sich seit Jahren für eine verpflichtende Lebensmittelkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung aus. So sollen zukünftig die Konsumentinnen und Konsumenten in Gasthäusern, Imbissen, Kantinen, Großküchen, Einkaufszentren und Lieferservices Transparenz über die angebotenen Lebensmittel erhalten. Im österreichischen Regierungsprogramm 2020-2024 ist eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021 verankert.

Die heimischen kleinstrukturierten bäuerlichen Familienbetriebe erzeugen tagtäglich qualitativ hochwertige Lebensmittel für die Gesellschaft unter Einhaltung höchster Tierwohl-, Umwelt und Produktionsstandards. Die AMA-Gütesiegel und Qualitätsprogramme für Milch, Fleisch und Eier garantieren lückenlos nachvollziehbare Lebensmittel. Der NTÖ möchte hier darauf hinweisen, dass die heimische Ware von unseren Rinder-, Schweine-, Schafe-, Ziegen-, Geflügel und Pferdebauern jederzeit für die Gemeinschaftsverpflegung abrufbar und lieferbar ist, dies hat die hervorragende Versorgungssicherheit mit regionalen Lebensmitteln gerade in Zeiten von Corona gezeigt.

Für die Umsetzung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bedarf es der Abstimmung mit allen am Prozess beteiligten Stakeholdern. Beim „NTÖ Am Punkt - Netzwerktreffen Herkunftskennzeichnung“ am 10.11.2020 wurden alle diese Stakeholder eingeladen und dabei standen die Konsensfindung, die Definition der konkreten ersten Schritte sowie die Auslotung der Möglichkeiten und Grenzen im Mittelpunkt.

Dachverband der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger schlägt Modell mit Anteil heimischer Lebensmittel vor

Die Mitglieder der GV-Austria setzen bereits seit Jahrzehnten regionale Produkte ein und haben höchstes Interesse, diese Regionalität weiterhin zu fördern. Eine repräsentative Auswertung von Branchendaten innerhalb der Mitgliedsunternehmen, welche die führenden Gemeinschaftsverpfleger verkörpern und täglich mehr als 500.000 Tischgäste versorgen, hat ergeben, dass in den österreichischen Großküchen rund 75% der gesamten Frischwaren (Fleisch, Geflügel, Eier, Milch, Butter, Obst und Gemüse) aus heimischer Produktion stammen.

Die GV-Austria hat einen Vorschlag nach dem Muster der Bio-Zertifizierung ausgearbeitet, nach dem der Anteil der heimischen Lebensmittel gekennzeichnet werden soll. Um dieses Konzept flächendeckend umzusetzen, wäre jedoch die lückenlose Sicherstellung des Nachweises in der Lieferkette erforderlich und dieser muss in elektronischer Form erfolgen. Die GV-Austria ist durchaus bereit an der Erstellung eines praxistauglichen Zertifizierungssystems mitzuwirken. Zusätzlich ist ein Schulterschluss zwischen produzierenden Betrieben und Abnehmern in Bezug auf Verpackung, Kalibrierung, Nachweisen, Logistik etc nötig.

Nicht wesentlich erscheint die Tatsache, dass die Anhebung des Regionalanteiles von 75% auf 100% eine Erhöhung des Verkaufspreises von ca 20-25% bedeuten würde. Das ist deshalb so wichtig, weil rund 60% der Gemeinschaftsverpfleger private Betreiber sind, die überwiegend zu vertraglich festgelegten Preisen agieren. Zu klären ist somit zusammenfassend die Frage, wer diesen Preisunterschied trägt. Eine Veränderung des Verkaufspreises ist letztendlich eine soziale Frage, da dies unter anderem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Betrieben und Ministerien, Kindergärten und Schulen, Essen auf Rädern etc betreffen würde. Besonders vulnerable Bevölkerungsgruppen ernähren sich oftmals überwiegend aus Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, wodurch diese zu einer systemrelevanten Branche wird. Um die Dienstleistungen der Gemeinschaftsverpfleger auch weiterhin sozialverträglich anbieten zu können, wäre durchaus auch eine öffentliche Stützung des Endpreises zu empfehlen.

Moosbrugger: Herkunftskennzeichnung für mehr Wertschöpfung, Arbeitsplätze und lebendige Landwirtschaft

„Gerade in der Krise wird die hohe Bedeutung regionaler Herkunft bei Lebensmitteln spürbar. Die Menschen wollen bewusst zu heimischen Produkten greifen, weil sie wissen, dass sie damit auch Arbeitsplätze, Wertschöpfung und eine lebendige Landwirtschaft sichern können. Doch damit sie diese Entscheidung auch jeden Tag treffen können, brauchen wir in der Gemeinschaftsverpflegung, in deren Einrichtungen täglich 2,5 Millionen Menschen essen, eine klare Herkunftskennzeichnung, weil erst Transparenz volle Wahlfreiheit ermöglicht. Aus diesem Grund hat die LK Österreich 2016 die Initiative „Gut zu wissen“ ins Leben gerufen, um eine transparente Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern auf

freiwilliger Basis anzubieten. Mittlerweile nehmen schon mehr als 70 namhafte Betriebe aus den unterschiedlichsten Bereichen, wie beispielsweise das Catering in den Speisewägen der ÖBB oder Kantinen im ORF, in Bundesministerien, Schulen, Pensionistenheimen oder Spitälern, daran teil. Auf diese Weise wird derzeit bei jährlich über 14 Millionen Essensportionen die Herkunft der Ei- und Fleischspeisen lückenlos und klar ersichtlich gekennzeichnet. Die Kontrolle wird gemeinsam mit der AMA abgewickelt“, erklärte LK Österreich Präsident Josef Moosbrugger.

Neben dem Dachverband der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger nahmen Vertreter der Bundesbeschaffung BBG, des Gesundheitsministeriums, der NÖ Landesgesundheitsagentur, des Landwirtschaftsministeriums und des Verkehrsministeriums teil. Dabei wurden konstruktive Vorschläge und Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Umsetzung der Herkunftskennzeichnung erarbeitet.

Die tierhaltende Landwirtschaft hofft nun auf eine Umsetzung in Österreich, für die das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz zuständig ist, nach dem Schweizer Modell. So haben die Konsumentinnen und Konsumenten im ersten Schritt über die Speisekarte oder Anschlagtafel beim Kauf oder Verzehr Transparenz über Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier. Der Griff zu den heimischen Produkten sichert nachhaltig die Zukunft unserer kleinen tierhaltenden Familienbetriebe, sichert Arbeitsplätze entlang der ganzen Wertschöpfungskette vom Erzeuger über den Verarbeiter bis zum Verkäufer und den Beschäftigten in den vor- und nachgelagerten Dienstleistungssektoren.

Über den NTÖ

Die Zentrale Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Rinderzüchter (ZAR), der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS), der Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen (ÖBSZ), die Zentrale Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) sowie die Arbeitsgemeinschaft Rind (ARGE Rind) und die Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Pferdezüchter (ZAP) haben 2016 den gemeinsamen Dachverein „Nachhaltige Tierhaltung Österreich“ gegründet. Damit sollen gemeinsam die Interessen der TierhalterInnen aller Sparten vertreten und agrarpolitische Themen koordiniert behandelt werden.

www.nutztier.at

Rückfragehinweis:

Dr. Roswitha Eder

NTÖ - Nachhaltige Tierhaltung Österreich

Dresdner Straße 89/18, 1200 Wien

Tel.: 01/ 334 17 21 - 37

E-Mail: eder@zar.at