

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Landesrat Rudi Anschober**

26. März 2015

zum Thema

Rind aus Österreich, Huhn aus Holland, Schwein aus Polen –  
**Die neue Herkunfts-Kennzeichnung ab 1. April ist eine  
Chance für Konsument/innen und Gastronomie.**

**Oö. Lebensmittelaufsicht testet Auslobung von  
Regionalität bei Wildfleisch**

**Weitere Gesprächsteilnehmer:**

- **Dr. Georg Rathwallner, Konsument/innenschutz, AK OÖ**
- **Ing. Heinz Waltenberger, Lebensmittelaufsicht, Land OÖ**
- Landesjägermeister **Josef Brandmayr**
- **Mag. Christopher Böck, GF Landesjagdverband OÖ**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

## **Rind aus Österreich, Huhn aus Holland, Schwein aus Polen: Die neue Herkunfts-Kennzeichnung ab 1. April ist eine Chance für Konsument/innen und Gastronomie.**

### **Oö. Lebensmittelaufsicht testet Auslobung von Regionalität bei Wildfleisch**

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wollen ihre Lebensmittel bewusst einkaufen und damit die Entwicklung von Markt, Produktion und der eigenen Gesundheit bewusst beeinflussen. Dafür braucht es Transparenz und bessere Kennzeichnungen. Ein Schritt in diese Richtung gelingt ab 1. April durch die neue EU-Herkunfts-kennzeichnung für Frischfleisch - neben Rind und Kalb nun auch für frisches Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch. Kritik: Es muss auch verarbeitetes Fleisch gut gekennzeichnet werden.

Eine große Chance bietet die Verordnung auch für die Gastronomie, die auch auf Produkte aus dem Großhandel zurückgreift, wo die Herkunft sehr oft unklar ist. Gerade aber in einer Zeit, wo immer mehr Menschen bewusst zu Produkten aus Österreich bzw. direkt aus der Region greifen, kann die Gastronomie hier einen bewussten Schritt tun: durch gute, regionale Produkte für die Gäste auch einen Wettbewerbsvorteil schaffen, heimische Erzeuger stärken und für kurze Transporte sorgen. Die Herkunft von Fleisch sollte auch auf der Speisekarte sichtbar werden.

Ob die Gastronomie die regionale Schiene schon fährt, Gütesiegel und regionale Herkunft nutzt, hat die Oö. Lebensmittelaufsicht erstmals im Zuge einer Schwerpunktaktion bei Wildfleisch getestet.

## **EU-Herkunftskennzeichnung für Frischfleisch ab 1. April in Kraft**

Ab 1. April gilt in der EU eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für frisches Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch. Damit zieht die EU bei der Kennzeichnung für die Fleischarten nach, denn für Rind- und Kalbfleisch existiert diese bereits seit dem BSE-Skandal vor mehr als einem Jahrzehnt.

Bisher galt nur für Rind- und Kalbfleisch, dass das Land der Geburt, der Mast und der Schlachtung angegeben werden müssen. Finden alle drei Stufen in demselben Land statt, darf z.B. mit „Herkunft Österreich“ gekennzeichnet werden.

Für die neu hinzugekommenen Fleischarten müssen das Land der Aufzucht und jenes der Schlachtung am Etikett aufscheinen, jedoch nicht das Geburtsland – wenn alle Stufen in einem Land stattfinden, kann das „Ursprungsland“ angegeben werden.

Die **Regelungen gelten für verpacktes Fleisch und Faschiertes (frisch, gekühlt, tiefgekühlt)**, für die Abgabe an Endverbraucher/innen und an Gemeinschaftsverpflegung. Bei Rind- und Kalbfleisch zudem auch für unverpacktes Fleisch der gesamten Herstellungskette und bei Lieferung an Verarbeitungsbetriebe.

## **Erster Schritt in die richtige Richtung zu mehr Transparenz**

LR Anschober: *„Jede Kaufentscheidung für ein bestimmtes Produkt ist auch eine politische Entscheidung – über Klima, Umwelt, Arbeitsmarkt, Wirtschaftsstruktur und natürlich unsere Gesundheit. Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen daher selbst entscheiden können, welches*

*Fleisch sie essen möchten. Dafür müssen sie auch die geeigneten Werkzeuge haben.“*

Bisher konnten die Konsument/innen im Supermarkt bei den meisten Fleischarten anhand der Verpackung oftmals nicht nachvollziehen, woher die Ware stammt.

Mit einem Rückblick auf den Pferdefleischskandal muss das Vertrauen der Verbraucher/innen aber wieder hergestellt werden. Kennzeichnung wird Betrug nicht gänzlich ausschließen können, aber Kennzeichnung heißt Transparenz der Handelsströme und gibt den Konsument/innen Wahlfreiheit bspw. auch über Standards bei Umweltschutz und Tierhaltung und auch über die Länge des Transportweges. Damit gerät auch der Handel unter Zugzwang, eine größere Sorgfalt bei der Auswahl der Lieferanten und Produkte walten zu lassen.

Gerade der freie, globalisierte Markt samt Handelsabkommen wie TTIP und CETA machen eine klare Kennzeichnung immer wichtiger. Denn die Konsument/innen haben auch unter diesen Bedingungen ein Recht auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit – nur so können die hohen österreichischen Lebensmittel-Standards erhalten bleiben und die Konsument/innen ihre Wahlfreiheit behalten.

### **Kritik: Forderung nach Kennzeichnung auch für verarbeitete Produkte**

Die neue Regelung betrifft allerdings nur Frischfleisch, woher das Fleisch in verarbeiteten Produkten wie Fertiggerichten oder auch Würsten stammt, erfahren die Konsument/innen weiterhin nicht.

Die verbindliche Herkunftskennzeichnung für Frisch-Fleisch kann nur ein erster Schritt sein, denn Fakt ist, dass zwischen 30 und 50 Prozent des in

der EU verkauften Fleisches weiterverarbeitet sind – im Jahr 2014 wurden in der EU 41 Millionen Tonnen Fleisch verbraucht.

Im Dezember 2013 hat die Europäische Kommission mit einem Bericht die Debatte über die Herkunftskennzeichnung von Fleisch in verarbeiteten Produkten angestoßen. Fazit des Berichts: das Interesse der Konsument/innen an einer Kennzeichnung für Fleisch als Zutat ist mit 90 % erheblich. Bei den wichtigsten Faktoren für die Verbraucherentscheidung rangiert die Herkunftsangabe gleich hinter Preisüberlegungen und Qualität.

Die Angabe der Herkunft von Fleisch, das in Lebensmitteln als Zutat verwendet wird, steht klar im Interesse einer besseren Rückverfolgbarkeit entlang der Produktionskette. Es würden stabilere Beziehungen zwischen Fleischlieferanten und –verarbeitern entstehen, die Betrugsmöglichkeiten vermindern.

**Im EU-Parlament gibt es nun einen Entschließungsantrag, die Kennzeichnungspflicht auch auf verarbeitete Produkte auszuweiten.** Die EU-Kommission hat dies bisher mit dem Argument der zusätzlichen Kosten abgelehnt. **Nun ist die Kommission am Zug,** einen entsprechenden Gesetzesvorschlag vorzulegen.

Diesen zweiten Schritt braucht es, denn neben Frischfleisch, das jetzt unter die neue VO zur Kennzeichnung fällt, sind es ja bereits verarbeitete Produkte, wie Fertiggerichte, oder auch Speisen in Gastronomie-Betrieben, die die Konsument/innen tagtäglich zu sich nehmen – und über die sie verpflichtend nach wie vor keinerlei Informationen erhalten.

## **Lage-Check in der Gastronomie – wie regional ist Wild?**

**Eine Kennzeichnungspflicht in der Speisekarte für das verwendete Fleisch in der Gastronomie gibt es nicht – ist auch ab 1. April nicht vorgesehen.** Findet sich beispielsweise ein Rehbraten ohne weitere Erläuterung auf der Speisekarte eines Restaurants, muss man, wie auch bei allen anderen Fleischsorten, auf die Auskunft der Wirt/in vertrauen.

Seit 2012 ist die Rückverfolgbarkeit von Wildfleisch in der EU geregelt. Es ist für jedes erlegte Tier die Herkunft bis ins Revier anzugeben, wenn Jäger/innen ihr Wild an Fleischhauer, Gastronomie oder Wildhändler verkaufen.

Besonders am Beispiel Wildfleisch, das in der Region saisonal nur begrenzt verfügbar ist, aber oftmals ganzjährig angeboten wird, lässt sich das Problem der Gastronomie gut zeigen: Der Einkauf beim Großhandel, hat bisher dem Wirt / der Wirtin selbst keine Info über die Herkunft seiner Ware gegeben. Generell mehr Kennzeichnung – ab 1. April im Großhandel und dann freiwillig auch in der Speisekarte – bietet nun also eine große Chance für die Gastronomie.

### **Landes-Schwerpunktaktion:**

#### **„Kontrolle der Herkunft von Wildfleisch in der Gastronomie“**

Im Oktober und November 2014 wurde eine Schwerpunktaktion von der Lebensmittelaufsicht OÖ durchgeführt, die die Kontrolle der Herkunft von Wildfleisch in der Gastronomie zum Thema hatte.

Der Schwerpunkt dieser Kontrolle lag auf der Überprüfung der Herkunft des angebotenen Wildfleisches, da der Verdacht besteht, dass ausländisches Wildfleisch als heimisches ausgelobt wird.

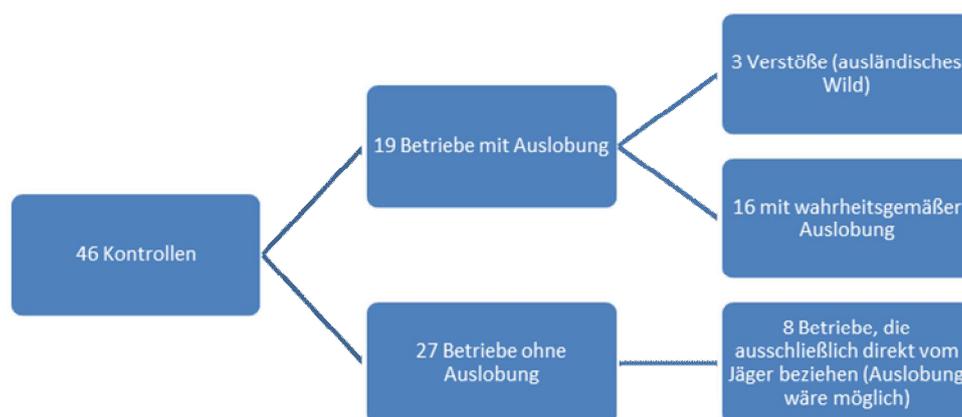
**Ergebnis:**

Es wurden 46 Kontrollen im gesamten Landesgebiet (ausgenommen Bezirk Rohrbach und Wels-Land) durchgeführt. Davon gaben 19 Betriebe eine Auslobung von heimischem oder regionalem Wild in der Speisekarte bzw. am Aushang an.

Von den 19 Gaststätten, die eine Auslobung anführten, wurden in drei Betrieben Beanstandungen wegen irreführender Angaben ausgesprochen. In diesen Betrieben wurde sowohl heimisches als auch ausländisches Wild verarbeitet, jedoch als „regionales Wild“ beworben.

Zur Überprüfung der Preisauszeichnung wurden die entsprechenden Speisekarten mit den Preisangaben von 43 Betrieben an die Abteilung Gewerbe gesendet.

Bei den Betrieben mit Verstößen sind Anzeigen bzw. Maßnahmen gemäß § 39 Abs. 2 vorgeschrieben worden.



Bezugsquellen	Anzahl*
direkt vom Jäger	19
Großhändler, Einzelhandelsbetrieb, Fleischer	33
Landwirt, Bauer (zB Wildgatter)	4
zugelassener Farmwildschlachtbetrieb oder Farmwildzerlegungsbetrieb	2
zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb	4
Einstufung der Bezugsquelle nicht bekannt	1
Bezugsquelle nicht bekannt (Verstoß)	0

\*Mehrfachnennungen

### **Wildfleisch ist ökologisch hochwertiges Lebensmittel**

Aus ethischer und ökologischer Sicht ist Wildfleisch ein vorteilhaftes Lebensmittel: Es stammt von Tieren aus freier Wildbahn mit entsprechend natürlichem Nahrungsverhalten. Bei weidgerechter Ausübung der Jagd zählt Wild zum tierschutzgerechtest gewonnenen Fleisch.

Im Gegensatz dazu wird Farmwild in landwirtschaftlichen Gehegen gehalten, welche eine bestimmte Mindestgröße und -ausstattung aufweisen müssen. Innerhalb dieser Gatter werden Wildtiere nach landwirtschaftlichem Zucht- und Produktionsmethoden gehalten und gemästet. Die Gehege sind amtstierärztlich kontrolliert, eine Arzneimittelanwendung ist möglich, da ein Tierhalter zur Verfügung steht, der für die Einhaltung einer allenfalls erforderlichen Wartezeit beim Einsatz von Arzneimitteln verantwortlich ist.

Bei diesen gravierenden Unterschieden, ist es für die Konsument/innen daher wesentlich zu erkennen, um welches Wildfleisch es sich handelt. Eine genaue Kennzeichnung der Herkunft ist im Kampf um die Täuschung

unerlässlich. Jedoch braucht es wohl auch entsprechende Aufklärung, um die Konsument/innen über die jahreszeitlich begrenzte Verfügbarkeit von frischem Wildbret von Tieren aus der freien Wildbahn zu informieren.

### **Gütesiegel**

Wildbret ist ein heimisches Naturprodukt, das abhängig von der jeweiligen Jahreszeit direkt beim Jäger bezogen werden kann.

Vom OÖ. Landesjagdverband wurde ein Gütesiegel für Wildbret aus heimischen Revieren aufgelegt. Das Gütesiegel wird zukünftig Garant dafür sein, dass dermaßen gekennzeichnetes Wildbret aus oberösterreichischen Revieren stammt.

Die Wildplakette des OÖ Landesjagdverbandes zeichnet Gastronomen aus, die ausschließlich heimisches Wild verarbeiten.



### **Weitere Schritte**

LR Anschober abschließend: *„Die Gastronomie könnte die neue EU-Gesetzgebung zur Herkunftskennzeichnung zum Anlass nehmen, mehr Transparenz auch auf der Speisekarte zu zeigen. Von Seite des Konsument/innenschutz-Ressorts wird es ähnlich zur Wildfleisch-Beprobung nach dem Inkrafttreten der neuen EU-Regelung einen weiteren Lage-Check zur Auslobung anderer Fleischsorten in der Gastronomie geben.“*