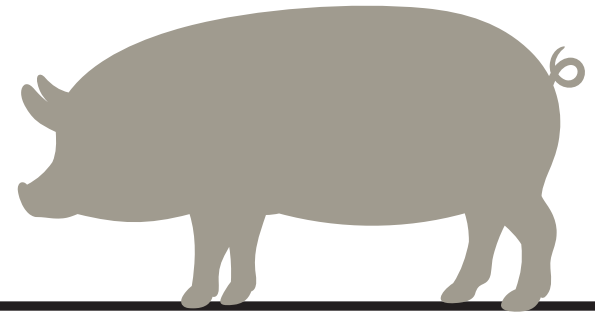


# AGRAR



## Von der Herkunft zum Ursprung

Ab 1. April gilt EU-weit auch eine Kennzeichnungspflicht für Schweine-, Geflügel-, sowie Schaf- und Ziegenfleisch.

VON ALEXANDER BLACH

Aufgrund der BSE-Vorkommnisse und der damit verbundenen Verunsicherung bei den Konsumenten wurde im Jahr 2000 für die Europäische Union eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Rind- und Kalbfleisch beschlossen. Laut der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 muss das Land der Geburt, der Mast und der Schlachtung angegeben werden. Finden dabei alle drei Stufen in ein und demselben Land statt, darf das Fleisch mit dem Begriff „Herkunft“ ausgelobt werden – beispielsweise „Herkunft Österreich“.

Ab 1. April 2015 tritt nun eine ähnliche Kennzeichnungspflicht für Schweine-, Geflügel-, sowie Schaf- und Ziegenfleisch in Kraft. Entsprechend der neuen Verordnung

(EG) Nr. 1337/2013 muss das Land der Mast und der Schlachtung verpflichtend angegeben werden. Der Geburtsort des Tieres muss nicht gekennzeichnet werden. Finden aber alle drei Stufen im selben Land statt, darf das Fleisch mit dem Begriff „Ursprungsland“ gekennzeichnet werden.

Die Regelungen gelten für verpacktes frisches, gekühltes, tiefgekühltes Fleisch und Faschiertes. Die Herkunftsangaben sind am Ort des Verkaufs in der Selbst-

bedienung – auf dem Warenkett – sowie für Lieferungen an die Gastronomie verpflichtend. Für Rind- und Kalbfleisch gilt diese Kennzeichnung auch für unverpacktes Fleisch und für die Lieferung an Fleischverarbeitungsbetriebe. Darüber hinaus gibt die Verordnung vor, dass sämtliche Angaben zum Ursprung bzw. zur Herkunft durch ein nicht näher definiertes Registrierungssystem abgesichert werden müssen.

### Zwischentitel

Bereits seit Jahren stellt die AMA-Marketing den Marktteilnehmern dafür die „praxiserprobten freiwilligen Kennzeichnungs- und Registrierungssysteme ‚bos‘ für Rindfleisch und ‚sus‘ für Schweinefleisch zur Verfügung“, erklärt Siegfried Rath, AMA-Qualitätsmanager für Fleisch und Fleischwaren. Mit Transparenz und Nachvollziehbarkeit soll garantiert werden, dass die Angaben auf dem Etikett im Supermarkt wirklich stimmen.

„sus“ beispielsweise bietet jedem teilnehmenden Produzenten die Möglichkeit, nähere Informationen zur Herkunft oder zu be-

stimmten Eigenschaften des Tieres bzw. Fleisches mittels genehmigten Etikettierungsangaben zu geben. So werden Schweine nach der Geburt mit Ohrmarken gekennzeichnet und jede weitere Transaktion, zum Beispiel vom Geburtsbetrieb zum Mastbetrieb, im Veterinärinformationssystem (VIS) eingetragen. Auch im Schlachtbetrieb wird jede Schlachtung dem VIS gemeldet und die Schlachtkörper mit Stempeln oder Etiketten versehen. Im Zerlegebetrieb werden die einzelnen Fleischstücke mit einer Identifikationsnummer ausgewiesen und ein Zerlegeprotokoll geführt. Das Verkaufsgeschäft als letzte Station muss ebenfalls eine klare Kennzeichnung durch Etikette oder einen Aushang vornehmen.

Für Betriebe, die bereits mit „sus“ oder „bos“ arbeiten, werde die neue Kennzeichnungspflicht kaum Veränderungen bringen, so AMA-Geschäftsführer Michael Blass. „Für die AMA-Marketing ist es jetzt ein Anliegen, sich erneut an die potentiellen Systemteilnehmer in der Fleischwirtschaft zu wenden und ihnen Hilfe und Unterstützung mit den beiden Basissystemen anzubieten“, betont der Geschäftsführer. Immerhin sei es besser auf Branchen- als auf Insellösungen zu setzen.



## Ei, wo kommst du her?

In den kommenden Wochen hat nicht nur der Osterhase Hochsaison. Auch die heimischen Eierproduzenten machen in den Wochen rund ums Fest ein Zehntel ihres Frischeier-Jahresumsatzes. Siebzig Millionen Eier sind es, die laut Zahlen der Agrarmarkt Austria in der Osterzeit konsumiert werden, fünfzig Millionen davon werden bereits gekocht und gefärbt eingekauft. „Rund 90 Prozent der heimischen Frischeier sind von der Eierdatenbank erfasst, in der die Herkunft und Haltungsform abgefragt werden kann“, berichtet AMA-Marketing-Geschäftsführer Michael Blass. 150.000 Mal hätten Konsumenten in der Osterzeit 2014 einen sogenannten „Quick-Egg-Check“ im Internet durchgeführt, um mehr über das Präsent des Osterhasen zu erfahren. Diese Datenbank und das AMA-Gütesiegel sind für den Obmann der Erzeugergemeinschaft Frischei, Franz Kirchweger, wichtige Instrumente, um die besondere Qualität der heimischen Produkte darstellen zu können. „Österreich setzt seit 2010 auf gentechnikfreie Fütterung der Legehennen und verfüttert nur Soja aus dem Donauraum. Die Eier müssen daher einen entsprechenden Preis haben.“ Während die Kennzeichnung üblicherweise auf die Schale aufgedruckt sei, würden bei gefärbter Ware Zettel in die Verpackung beigelegt.

Während die Österreicher bei im Ganzen gekauften Frischeiern Konsumpatriotismus üben, werden in der Gastronomie und in Verarbeitungsprodukten oftmals billigere ausländische Eier verkauft. „Hier gibt es keine verpflichtende Auszeichnung

und es zählt nur der Preis“, beklagt Landwirtschaftskammerpräsident Hermann Schultes. Die für die Lebensmittelkennzeichnung zuständige Gesundheitsministerin Sabine Oberhauser sei gefordert hier zu handeln. „Wenn jemand in der Gastronomie das billigere Produkt verwenden will, dann soll er auch dazu stehen“, so Schultes. In Österreich würde nur mehr 2,1 Prozent der Legehennen in sogenannten „ausgestalteten Käfigen“ leben, deren Verwendung ab 2020 ohnehin verboten sei. Die herkömmliche Käfighaltung ist seit 2012 nicht mehr erlaubt. „Damit hat Österreich beim Ausstieg aus der Käfighaltung drei Jahre vor den anderen EU-Staaten eine Vorreiterrolle eingenommen.“ Österreichs hoher Anteil an Boden- und Freilandhaltung mindere die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Legehennenbetriebe. Schultes: „Laut jüngsten Umfragen wünschen sich 83,7 Prozent der Konsumenten eine klare Deklaration der Herkunft von Eiern in verarbeiteten Produkten. Österreichs Bauern haben in den letzten zehn Jahren mehr als 100 Millionen Euro in tierschutzgerechte Haltungsformen investiert und fordern jetzt einen fairen Wettbewerb zu gleichen Produktionsbedingungen.“

nis



Michael Blass (GF der AMA-Marketing), Hermann Schultes (Präsident der LKÖ) und Franz Kirchweger (Obmann der EZG Frischei) machen auf das wertvolle Ei mit AMA-Gütesiegel aufmerksam.



TIROL MILCH

## Platter besucht Tirol Milch

Der Tiroler Landeshauptmann Günther Platter besuchte das Tirol Milch-Werk in Wörgl. Begleitet wurde Platter vom Nationalratsabgeordneten Hannes Rauch, der Landtagsabgeordneten Barbara Schwaighofer und Alois Margreiter, Bürgermeister von Breitenbach am Inn. Der Landeshauptmann zeigte sich beeindruckt von der neuen Bergkäse- und Emmentalerkäserei, die seit Mai 2014 in Vollbetrieb ist. „Diesen perfekten regionalen Kreis-

lauf, auf den wir zu Recht stolz sein können, schmeckt man auch in jedem Tirol Milch-Produkt“, so LH Günther Platter.

Im Bild: Hannes Rauch, Vorsitzender der Tirol Milch-Geschäftsführung, Josef Braunshofer, Tirol Milch Aufsichtsratsvorsitzender Georg Oberhammer, Günther Platter, Tirol Milch-Obmann Stefan Lindner, Barbara Schwaighofer, Berglandmilch-Obmann Johann Schneeberger und Alois Margreiter.

## Gerald König verlässt LGV

Gerald König, seit 2006 Alleinvorstand der LGV-Frischgemüse, wird das Unternehmen auf eigenen Wunsch mit 30.6.2015 verlassen. Darauf hat er sich Anfang März mit dem Aufsichtsrat einvernehmlich geeinigt. Hauptgrund für Königs vorzeitigen Abgang ist die bereits im Herbst 2014 eingeleitete Reorganisation der Wiener Gärtnergenossenschaft. Wer König als Vorstand nachfolgen wird, befindet sich noch in der Entscheidungsphase. In seiner neunjährigen Periode als Vor-

stand konnte die LGV-Frischgemüse ihren Umsatz nahezu verdoppeln. Zahlreiche neue Gemüsesorten wurden erfolgreich auf den Markt gebracht. „Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen Kunden, Lieferanten und besonders bei den Mitarbeitern für die hervorragende Zusammenarbeit über all die Jahre bedanken“, so König. „Ich wünsche der LGV-Frischgemüse jedenfalls weiterhin viel Erfolg auf dem traditionell hart umkämpften österreichischen Lebensmittelmarkt.“