Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Gemeinschaftsverpflegung endlich Realität

Nach einem mehrjährigen Diskussionsprozess wird die verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Milch, Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung Realität. Wenn darüber hinaus in der Gastronomie freiwillig die Herkunft von Agrarprodukten ausgelobt wird, muss diese auch nachgewiesen werden.

Copyright: Land Vorarlberg/ B. Hofmeister

"Endlich haben wir es schwarz auf weiß: Nach einem mehrjährigen Diskussionsprozess wird die verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Milch, Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung Realität", betont Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ-)Präsident JOSEF MOOSBRUGGER zur heutigen Kundmachung der entsprechenden Verordnung. Wenn darüber hinaus in der Gastronomie freiwillig die Herkunft von Agrarprodukten ausgelobt wird, muss diese auch nachgewiesen werden.

"Wir sind davon überzeugt, dass diese Regelungen dazu führen werden, noch mehr heimische Qualitätsprodukte auf die Teller der Österreicherinnen und Österreicher zu bringen. Unser besonderer Dank gilt Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, der sich im schwierigen rechtlichen und politischen Umfeld durchgesetzt und das Bestmögliche für Landwirtschaft und Konsument:innen herausgeholt hat", so Moosbrugger.

UNVERZICHTBARE VORAUSSETZUNG, UM HEIMISCHE QUALITäT ABZUSICHERN

"Wir setzen uns seit langem mit Nachdruck für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in möglichst vielen Bereichen ein, da diese eine unverzichtbare Voraussetzung ist, um die höheren österreichischen Produktionsstandards abzusichern. Diese Auslobung ist ganz im Sinne von Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten, die eine echte Wahlmöglichkeit fordern. Sie dient auch dem Klimaschutz bis hin zu regionalen Wirtschaftskreisläufen", betont der LKÖ-Präsident, der von einer Win-Win-Situation spricht.

"Mit der LKÖ-Initiative „GUT ZU WISSEN“ informieren schon heute 480 Gemeinschaftsverpflegungs-Standorte freiwillig und transparent über die Herkunft von Fleisch, Milch(produkten) und Eiern sowie die Haltungsformen der Legehennen. Diese Betriebe stehen für insgesamt 32 Mio. Essensportionen jährlich. Wir haben somit vorgemacht, dass diese Kennzeichnung praktikabel ist und funktioniert. Auch große Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung bestätigen uns: Wenn der Wille vorhanden ist, ist Transparenz im Interesse der Konsument:innen umsetzbar. Dieses System kann nun als Vorbild dienen und flächendeckend umgesetzt werden", unterstreicht der LKÖ-Präsident.

ANKüNDIGUNG DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG BEGRüßT

Gemäß der neuen Verordnung können Großküchen die Auslobung nach „Herkunftsland“ bzw. „Region“ durchführen, als Mindestlevel muss „EU“ oder „Nicht-EU“ ausgewiesen werden. "Allein schon die Tatsache, dass die Herkunft überhaupt ausgewiesen werden muss, wird eine Verbesserung bewirken, weil es den Menschen erst die Chance für eine bewusste Auswahl bzw. mögliche Kritik gibt", so Moosbrugger. Das zeigen Erfahrungen aus der Schweiz, wo eine ähnliche Regelung Anwendung findet, ebenso wie in Großküchen im Bio-Bereich.

"Wir sind sicher, dass viele Kantinen und Großküchen sich nicht auf umständliche Darstellungen einlassen werden, sondern lieber heimische Produkte wählen und ausloben. Das wurde heute auch bereits vom Dachverband der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger so angekündigt, was wir zusätzlich begrüßen", so der LKÖ-Präsident und weiter: "Wie im Regierungsprogramm vereinbart, muss der nächste Schritt bei Verarbeitungsprodukten folgen."

(mst)
Landwirtschaftskammer Österreich {https://www.lko.at}