



Die Gastronomie

Positionspapier

zur

**Herkunftskennzeichnung in der
Gastronomie**

Der Fachverband Gastronomie unterstützt eine Herkunftskennzeichnung **auf freiwilliger Basis, jedoch nicht als Verpflichtung!**

Dies **entspricht auch der geltenden Rechtslage auf EU-Ebene**. Demzufolge sind Herkunftangaben bei Lebensmitteln grundsätzlich freiwillig. Eine Verpflichtung besteht nur dann, wenn ansonsten der Verbraucher - beispielsweise durch die Bezeichnung oder die Aufmachung - über die tatsächliche Herkunft irreführt werden könnte (siehe Art. 26 Abs. 2 lit. a EU-VO. 1169/2011).

Das **aktuelle Ö. Regierungsprogramm (2017-2022)** sieht vor, dass **Anreizsysteme** geschaffen werden sollen, um die freiwillige Herkunftsangabe bei Fleisch und Eiern in der Gastronomie zu fördern. Darüber hinaus wird - über den EU Standard hinausgehend - eine **verpflichtende Herkunftskennzeichnung für bestimmte vorverpackte Lebensmittel nach dem Vorbild Frankreichs** und eine **verpflichtende Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat)** proklamiert.

Zur Vorbereitung der Umsetzung ist im Rahmen der Codex Kommission vom BMASGK in Abstimmung mit dem BMNT eine Arbeits-/Expertengruppe zum Thema „Aspekte der Herkunftskennzeichnung“ eingerichtet worden.

Position des Fachverbandes zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Milch und Eier im Bereich Gemeinschaftsverpflegung:

1. Bevor über eine solche Maßnahme nachgedacht wird, sind jedenfalls die folgenden Grundvoraussetzungen sicherzustellen:

- **Jederzeitige ausreichende Verfügbarkeit heimischer Produkte** in den genannten Kategorien. Faktum ist, dass eine ausreichende Versorgungslage derzeit nur bei Rindfleisch gegeben ist. Bei allen anderen Fleischsorten, insbesondere Geflügel, ist dies derzeit nicht der Fall. Außer Zweifel steht, dass der Konsument primär österreichische Waren haben möchte. Die verpflichtende Auszeichnung bei mangelnder Verfügbarkeit führt daher zwangsläufig zu einer Diskriminierung von Produkten, die nicht aus Österreich stammen.
- Heimische Produkte sind in der Regel teurer. In der Gemeinschaftsverpflegung (Spitalsküchen, Schul- und Kindergartenküchen etc.) hat der Gast **keine Auswahlmöglichkeit**. Ist der Gast/Rechtsträger auch bereit, die Kosten für diese zusätzliche Leistung zu tragen? (Mehrere Untersuchungen der EU-Kommission zu diesem Thema kommen zum Schluss, dass der Konsument dazu nicht bereit ist)
- Die **Nachvollziehbarkeit in der Kette der Lieferanten bis hin zum Produzenten**. Auch dies ist derzeit nicht ausreichend sichergestellt. Mit einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auf der Ebene der Gemeinschaftsverpflegung wird das Pferd quasi von hinten aufgezäumt.
- Verträge mit den Lieferanten sind langfristig und bereits abgeschlossen, eine kurzfristige Veränderung ist daher nicht möglich.
- Allenfalls alternativer Lösungsansatz vorstellbar: analog der Bio Kennzeichnung - Angabe wie hoch der Anteil österreichischer Produkte in den einzelnen Kategorien Fleisch/Eier/Milch in Summe ist (in Prozent - nach Verhältnis des Wertes der einzelnen Komponenten). Dies wäre eine positive Form der Auszeichnung und nicht diskriminierend.

2. Definition des Begriffs „Gemeinschaftsverpflegung“ - klare Abgrenzung zur (allgemeinen) Gastronomie:

Wenngleich einzelne Vertreter der Landwirtschaftskammer immer wieder versuchen, das „Schweizer Modell“ als Musterbeispiel ins Spiel zu bringen, ist eines klar: eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie (die es derzeit nirgends im EU- Raum gibt) ist nicht zuletzt aufgrund des damit verbundenen exorbitanten administrativen Mehraufwandes für die Betriebe und die Behörden der Lebensmittelaufsicht ein absolutes No-Go!

Falls das Vorhaben nach einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weiterverfolgt wird, ist daher eine sehr genaue Definition und klare Abgrenzung dieses Bereiches zur (allgemeinen) Gastronomie notwendig:

Zum Unterschied von Restaurants, Gasthäusern etc. wird in der Gemeinschaftsverpflegung nach einem **fix vorgegebenen Menüplan** gekocht. Beispiele sind etwa Schulkantinen, Krankenhausküchen, Mensen, etc. **Kapazität und Umfang liegen in der Regel weit über dem eines durchschnittlichen Gastronomiebetriebs.** Jedenfalls nicht erfasst werden darf das **Catering für gastronomische Veranstaltungen.**

Position zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung nach dem französischen Modell:

seit 1.1.2017 gilt in Frankreich eine nationale Regelung, nach der die **Angabe der Herkunft von Milch und Fleisch in vorverpackten, verarbeiteten Lebensmitteln verpflichtend** ist (zunächst einen Zeitraum von 2 Jahren).

Aufgrund der **Beschwerde** eines Unternehmens beschäftigt sich der **Europäische Gerichtshof** derzeit mit der Frage, ob eine bloße Herkunftskennzeichnung ohne Qualitätskriterien überhaupt mit den Grundsätzen des gemeinsamen Marktes vereinbar ist.

Auch wir sind der Ansicht, dass die Herkunft von Lebensmitteln für sich a priori nichts mit deren Qualität zu tun haben muss. Sinnvollerweise sollte die Entscheidung des europäischen Gerichtshofes abgewartet werden, bevor man dieses Modell zum Vorbild für eine nationale Regelung nimmt (dies zumal das österreichische Regierungsprogramm auf dieser Basis auch eine EU-weite Regelung anstrebt).

Position zu Anreizsystemen für freiwillige Herkunftsdeklaration in der Gastronomie:

Für eine immer größer werdende Anzahl von Gastronomiebetrieben ist die Auslobung von regionalen Zutaten und Ausgangsprodukten mittlerweile zu einem wesentlichen Asset und Marketingfaktor geworden. Der Ansatz im Regierungsübereinkommen, die freiwillige Kennzeichnung zu stärken, ist zu begrüßen. Durch eine gesetzlich verpflichtende Herkunftskennzeichnung würde dieses für viele Betriebe geradezu überlebensnotwendige Alleinstellungsmerkmal wegfallen.

Eine nachhaltige Stärkung dieser bereits erfolgreich praktizierten Ansätze ist nur dann möglich, wenn es gelingt, eine **WIN-WIN-Situation im Verhältnis Produzent (Bauer)-Gastwirt-Gast** zu schaffen.

Das bedeutet aus unserer Sicht vor allem, dass Gastwirte, die Regionalität in ihrer Unternehmensphilosophie leben - damit bewusst auf die teureren Produkte aus der heimischen Landwirtschaft zurückgreifen und sich freiwillig zusätzlichen bürokratischen Auflagen, ggf. Kontrollen und Zertifizierungsverpflichtungen unterwerfen - auch entsprechend gefördert und vor den Vorhang geholt werden und damit einen **spürbaren Mehrwert** lukrieren, der über

punktuelle und zeitlich begrenzte PR- und Marketingaktionen mit eher bescheidener Breitenwirkung (Spezialitätenwochen, Rindfleisch-Wochen u.ä.) hinausgeht.

Erreicht werden kann dies unter anderem auch durch einen **optimalen Einsatz** der für den Bereich der ländlichen Entwicklung (dzt. LE 14-20) zur Verfügung stehenden **Fördermittel**. Durch eine entsprechende Einbeziehung aller Partner, d. h. Wirtshauskulturinitiativen in den Bundesländern, regionale Wirte/Landwirte-Kooperationen etc. können bestehende Strukturen und auch das kreative Potenzial bestmöglich genutzt werden.

Damit könnte eine wesentlich größere Hebelwirkung beim Einsatz von Fördergeldern erzielt werden, wie es derzeit beim AMA-Gastrosiegel und AMA-Cluster der Fall ist.

Rückfragehinweis:

Fachverband Gastronomie
Dr. Thomas Wolf
Tel.: (+43) 05 90 900 - 3560
Mail: gastronomie@wko.at



Stand: Oktober 2018