

PRESSEMELDUNG

Selbstversorgung bei heimischen Äpfeln für die Weiterverarbeitung weiterhin nicht gewährleistet

Koßdorff: Weltweiter Apfelmarkt bestimmt Angebot und Preise - unsere Betriebe sichern höchste Qualität

(Wien, 17.9.2019) „Unsere Betriebe versorgen Menschen in Österreich und in über 180 Exportmärkten der Welt mit Lebensmitteln und Getränken „Made in Austria“, die sich durch Qualität, Sicherheit und Genuss auszeichnen. Wo immer es möglich ist, setzen wir als Partner der österreichischen Landwirtschaft auf regionale und saisonale Rohstoffe. Da aber leider nicht alle Rohstoffe das ganze Jahr über in ausreichender und der für die Weiterverarbeitung notwendigen Qualität verfügbar sind, muss laufend importiert werden. Wie die Versorgungsbilanz der Statistik Austria zeigt, ist das auch bei Äpfeln für den Frischmarkt und für die Weiterverarbeitung der Fall. Daher ist es schlicht erforderlich, um gerade bei Säften die vom Konsumenten erwartete gleiche Qualität zu garantieren, auch Pressobst für die Weiterverarbeitung zu importieren. Laufende Kontrollen, EU-weit einheitliche Regelungen und sorgfältige Herstellung garantieren, dass Lebensmittel und Getränke unserer Betriebe von bester Qualität sind,“ erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie.

Fakten zum Apfelmarkt:

- Der Selbstversorgungsgrad Österreichs bei Äpfeln lag in den letzten zwei Wirtschaftsjahren zwischen 59 und 85 Prozent, bei Obst insgesamt lag er zwischen 27 und 40 Prozent. Daher muss für eine gleichbleibende Inlandsversorgung sowohl bei Frisch- als auch Verarbeitungsprodukten regelmäßig Obst und hier vor allem auch Äpfel importiert werden.
- Für eine gleichmäßige und garantierte Inlandsversorgung reichen weder die Inlandsmengen noch -qualitäten aus. Nur 10 bis 15 % des in Österreich verarbeiteten Pressobstes stammen aus Österreich.
- Im Herbst 2018 mussten zusätzlich rund 77.000 Tonnen Mostäpfel für die Weiterverarbeitung, zB zu Apfelsaft, importiert werden.
- Bei Äpfeln für den Frischmarkt konnte hingegen im Jahr 2018 erfreulicherweise eine Menge von 58.400 Tonnen exportiert werden. Da die Importe „nur“ bei knapp 38.700 Tonnen lagen, hatte Österreich im Frischapfelbereich im Jahr 2018 sogar eine positive Außenhandelsbilanz.
- Sowohl Äpfel als auch Konzentrate werden weltweit gehandelt, da Qualitäten, Mengen und Preise von den weltweiten Ernten abhängen und entsprechend schwanken.

Fakten zum Apfelsaft:

- Zwischen „Qualitätsäpfeln“ für den Frischmarkt (Tafeläpfel) und „Mostäpfeln“ für die Weiterverarbeitung (Apfelsaft, Apfelmus etc.) gibt es oft große qualitative und quantitative Unterschiede.
- Tafeläpfel (Gala, Golden Delicious etc.) eignen sich grundsätzlich nicht für die Herstellung von Apfelsaft, da der Gehalt an natürlicher Säure bei diesen Sorten zu niedrig ist. Diese Äpfel werden - sofern sie am Frischmarkt nicht abgesetzt werden können - meist für die Weiterverarbeitung zu Apfelmus und Apfelpüree verwendet.

- Gerade der Säuremangel im Apfel ist seit Jahren ein leidiges Thema für die Weiterverarbeiter. Der Anteil an heimischen Tafeläpfeln wird kontinuierlich höher und die Säure in den zu verarbeitenden Äpfeln wird laufend geringer. Die warmen Sommermonate tragen noch dazu bei, dass diese heimischen Äpfel weniger Säure haben und sich daher primär für den Frischmarkt eignen.

Fakten zur Herkunftskennzeichnung bei Apfelsaft:

- Die Angabe der Herkunft des Apfels auf einem Apfelsaft ist EU-weit nicht geregelt und daher auch nicht verpflichtend!
- Alle freiwilligen Herkunftsmaßnahmen, die kleine und somit regional bedeutende Unternehmen schützen und fördern, sind zu begrüßen.
- Der Fachverband lehnt jede weitere Forderung nach einer zusätzlich verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auf nationaler Ebene (weil nicht notwendig) entschieden ab, weil damit alle heimischen Verarbeiter gegenüber allen anderen EU-Verarbeitern schlechter gestellt werden. Nur eine EU-weit einheitliche Vorgehensweise, wie sie ab 1. April 2020 der Fall sein wird, schafft EU-weit gleiche Wettbewerbsverhältnisse und verhindert wirtschaftlichen Schaden für unsere heimischen Hersteller.
- Ab 1. April 2020 wird es eine EU-weite Kennzeichnungspflicht der Herkunft der primären Zutat in Lebensmitteln geben. Konkret bedeutet das, dass ein Hersteller von „Österreichischem Apfelsaft“, der die eingesetzten Äpfel nicht aus Österreich bezieht, dies auf der Verpackung verbindlich angeben muss. Da steht dann z.B. auf der Verpackung „Österreichischer Apfelsaft mit Äpfeln aus Österreich, Italien und Ungarn“.
- Bei Bio-Äpfeln ist das Angebot an verfügbarer Bio-Ware kleiner und die Preise sind höher, wodurch der erhöhte Aufwand für die Kennzeichnung bezahlt wird. Außerdem ist diese Angabe der Herkunft bei Bio-Ware bereits EU-weit einheitlich geregelt.

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 direkt Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2018 ein Produktionsvolumen von 8,5 Mrd. Euro - 7,1 Mrd. Euro davon im Export in über 180 Länder. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at