

Bundesarbeitskammer
Prinz-Eugen-Straße 20-22
1041 Wien

G.-ZL.: KR-IN-2022/4832/ANOB
Bei Antworten diese Geschäftszahl angeben.

Dr. Andreas Oberlechner

DW: 1800

Innsbruck, 22.12.2022

Betreff: Verordnung über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden

Bezug: Zuständiger Referent: Frau Mag. Petra Lehner

Werte Kolleginnen und Kollegen!

Eingangs ist die äußerst kurze Begutachtungsfrist (über Weihnachten) zu kritisieren.

Allgemein:

Der vorliegende Verordnungsentwurf regelt eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Eier und Milch für (private und öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung (beispielsweise in Krankenhäusern, Seniorenheimen, Schulen oder Betrieben). Der Geltungsbereich umfasst Großküchen, gleichgültig ob öffentlich oder privat, sowie darüber hinaus Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, die die Herkunft von Speisen freiwillig ausloben. Die Verordnung soll am 1. Juli 2023 in Kraft treten. Im Entwurf enthalten ist auch eine Nachweispflicht bei einer freiwilligen Kennzeichnung in der Gastronomie, dabei geht es vor allem um Schutz von Konsument:innen vor Täuschung.

Details:

Was konkret angegeben werden muss, richtet sich nicht nach der „primären Zutat“, sondern nach einem eigenen „Speisenkatalog“. Somit wird von einer möglichen Verpflichtung zur Angabe der „primären Zutat“ abgewichen und wird ein Katalog erstellt, für welche Gerichte / Angebote die Verordnung gelten soll. Aus Sicht der Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol wäre eine verpflichtende Angabe der „primären Zutat“ im Sinne einer höchstmögliche Transparenz zu bevorzugen. Im Entwurf ist weiters die Möglichkeit vorgesehen, die Information über die Herkunft entweder bezogen auf eine einzelne Speise des in der Anlage aufgeführten Speisenkatalogs und auf ein konkretes Datum zu geben oder auf den Anteil für das

als Zutat verwendete Lebensmittel, gemessen am Gesamteinkauf, über einen Zeitraum von höchstens einem Jahr. In diesem Fall ist der Anteil am Gesamteinkauf als Prozentsatz auszudrücken. Somit können Großküchen laut vorliegendem Entwurf entweder nach EU/nicht-EU/Herkunftsland oder auch nur „prozentuell“ über einen Zeitraum eines Jahres ausweisen. Dieser Umstand wird insgesamt als problematisch angesehen, insbesondere etwa bei der möglichen „Prozentangabe“ auch deshalb, da nicht klar erscheint, wie die Prüforgane diese Vorgaben im Einzelfall entsprechend überprüfen können.

Wenn bei Zutaten in Speisen, die der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung unterliegen, keine gesicherten Daten über die Herkunft vorliegen (beispielsweise bei „vorpaniertem Fertigschnitzel“ oder unverpackt verkauftem Frischfleisch), besteht im Einzelfall die Möglichkeit auf die Angabe „Herkunft unbekannt“ zurückzugreifen. Auch diese vorgesehene Ausnahme / Einschränkung ist im Sinne eines - gerade im Lebensmittelbereich - erforderlichen möglichst hohen Transparenzerfordernisses bzw. möglichst hohen Verbraucherschutzniveaus als kritisch zu beurteilen. Auslegungsbedürftig dürfte auch die Formulierung „wenn keine gesicherten Daten vorliegen“ sein, jedenfalls wird in diesem Bereich ein Transparenzdefizit gegeben sein.

Abschließend ist anzumerken, dass es grundsätzlich wünschenswert wäre, dass auch die Gastronomie in eine verpflichtende Herkunftsbezeichnung miteinbezogen wird (ist im vorliegenden Verordnungsentwurf nicht vorgesehen), wobei dann jedenfalls praktikable Lösungen für die Praxis anzustreben sind sowie in diesem Zusammenhang auch sicherzustellen ist, dass es dadurch zu keinen (direkten) Preiserhöhungen für Verbraucher:innen kommt.

Mit freundlichen Grüßen

Der Präsident:

Der Direktor:

Erwin Zangerl

Mag. Gerhard Pirchner