

1175/J

ANFRAGE

des Abgeordneten Haidlmayr, Wabl, Freundinnen und Freunde
an die Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz
betreffend Irreführung der KonsumentInnen

Im Zusammenhang mit dem EU-Beitritt wurde von der österreichischen Politik, insbesondere vom damaligen Landwirtschaftsminister Fischler, immer wieder betont, Österreich müsse der "Feinkostladen Europas" werden. Besonders hervorgehoben wurde in diesem Zusammenhang die Notwendigkeit einer konsequenten Kennzeichnung der österreichischen Produkte und die Bedeutung der Entwicklung regionaler Marken.

Die praktische Umsetzung sieht jedoch anders aus. Es wurde das Austria-Herkunftszeichen geschaffen, das ein Betrieb führen darf, wenn die Wertschöpfung der verkauften Produkte zu mehr als 50% in Österreich stattgefunden hat. Beispielsweise kann aber ein Lebensmittel, das zu 100% aus ausländischen Rohstoffen besteht, trotzdem dieses Herkunftszeichen tragen, wenn durch den anschließenden Verarbeitungs- und Veredelungsprozeß mehr als 50% der Wertschöpfung in Österreich stattfindet. Demnach ist das Austria-Herkunftszeichen kein Garant dafür, daß das solcherart gekennzeichnete Lebensmittel auch tatsächlich aus Österreich stammt.

In der Praxis sieht das beispielsweise so aus: ausländische Schaf- oder Ziegenmilch wird nach Österreich importiert, mit inländischer Schaf- oder Ziegenmilch mengenmäßig gestreckt und als "Österreichischer Schaf- oder Ziegenkäse" an den Lebensmittelhandel und an die KonsumentInnen verkauft. Oder es werden Lebendlämmer importiert, mit dem Schlachtakt in Österreich zu "österreichischen Qualitätslämmern" gemacht und als "österreichische Qualitätsware" verkauft.

Um den österreichischen Ursprung eines Produktes zu garantieren, wurde zusätzlich das AMA-Gütezeichen geschaffen. Allerdings kommen auch diese Produkte nicht zur Gänze aus Österreich. So kann beispielsweise Brot, das einen österreichischen Rohstoffanteil von nur 75% hat, oder Wurst, die einen Rohstoffanteil von nur 75% inländischer Herkunft hat, bereits mit dem AMA-Gütesiegel versehen werden.

Damit haben die KonsumentInnen keine Möglichkeit, sich für ein rein österreichisches Produkt entscheiden zu können und für die österreichischen Bauern bedeutet diese Vorgangsweise eine Gefährdung- ihrer Existenz.

Die unfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

ANFRAGE:

1. Dem Obmann eines Schafzuchtverbandes konnte von Ihnen die Frage nicht beantwortet werden, ob es sich bei ausländischer Schaf- und Ziegenmilch, wenn sie nach Österreich importiert und im Inland verarbeitet wird, um ein ausländisches oder um ein österreichisches Erzeugnis handle. Warum kann diese Frage nicht beantwortet werden?

2. Ist es richtig, daß Lebendlämmer, die nach Österreich importiert werden, mit dem Schlachtakt in Österreich zu "österreichischen Qualitätslämmern" werden und als österreichische Qualitätsware verkauft werden können? Wenn ja, welche Motivation soll ein/e KonsumentIn dann haben, zu "österreichischen Produkten" zu greifen?
3. Es wurde immer wieder betont, daß das AMA-Gütezeichen - im Unterschied zum Austria-Herkunftszeichen - ein Garant dafür sei, daß die gekennzeichneten Lebensmittel auch tatsächlich aus Österreich stammen. Welche Sicherheit bietet das AMA-Gütezeichen den KonsumentInnen, sich für ein ausschließlich österreichisches Produkt entscheiden zu können?
4. Gelegentlich erscheinen im Handel Produkte, die sowohl mit dem Austria- als auch mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, wie z.B. die beiliegende Kopie von "milfina" Vollmilch. Worauf bezieht sich diese Kennzeichnung dann?
5. Was werden Sie unternehmen, damit die heimischen KonsumentInnen den Ursprung und die Herkunft von Lebensmitteln besser nachvollziehen können?
6. Viele KonsumentInnen wollen sich bewußt für ein tierschonendes Produkt entscheiden. Die AMA wirbt für Frischfleisch " 1 00 % österreichischer Herkunft des Tieres sowie Test auf rückstandsfreie Produktion und Einhaltung von Tierschutzbestimmungen".
 - Was hat der Hinweis "rückstandsfreie Produktion", zu bedeuten?
 - Welche Tierschutzbestimmungen oder Standards werden eingehalten? Nach welchen Qualitätskriterien wird kontrolliert? Wie oft wird kontrolliert?
7. An welche Qualitätskriterien und Richtlinien ist das AMA-Qualitätsfleischprogramm zwingend gebunden?