

# ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

der Abgeordneten Wurm, Mag. Haider, Ing. Hackl, Doppler, Rauch  
und weiterer Abgeordneter

## **betreffend Stopp einer bürokratischen Lebensmittelinformationsverordnung**

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – „Lebensmittelinformationsverordnung“ – vom 25. Oktober 2011 war ein neues Kapitel der Verbraucherinformation im Lebensmittelsektor aufgeschlagen worden. Folgende Kritikpunkte führt etwa die Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKO an:

Die EU-Verordnung schreibt vor, dass ab 2015 Allergene in offen angebotenen Speisen (über 14 Allergene von Milch über Getreide bis hin zu Sulfiten und Lupinen) deklariert werden müssen.

Der Verordnungsentwurf des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG), mit dem die EU-Verordnung in nationale Vorschriften umgesetzt wird, liegt nun zur Begutachtung vor. Derzeit wird parallel in Verhandlungsgruppen mit Vertretern des BMG und der Wirtschaftskammer sowie Medizinern über die Umsetzung der Verordnung verhandelt.

Grundsätzlich hat die Wirtschaft Verständnis für Menschen mit Nahrungsmittelallergien und selbstverständlich ist sie auch bereit auf die Probleme ihrer Kunden individuell einzugehen. Die Gefahr bei „gut gemeinten“ gesetzlichen Regelungen ist jedoch immer, dass das Kind „Schutz der Konsumenten“ mit dem Bade ausgegossen wird.

Wichtig wird es nun sein, dass die nationale Umsetzung nicht zu der befürchteten – leider ist der gelernte Österreicher ein gebranntes Kind - Bürokratielawine kommt. Weder dürfen Speisekarten in Zukunft in Telefonbuchstärke notwendig sein, noch sollten Wirte sich zu Allergieberatern wandeln müssen. Das Ergebnis der Umsetzung einer solchen Verordnung wird dann nämlich nicht der erwünschte verbesserte Schutz von Konsumenten sein, sondern ein von Bürgern und Politik ungewünschter Strukturwandel der österreichischen Gastronomie.

Denn diese Gefahr besteht konkret. Wenn die EU-Verordnung 1:1 umgesetzt wird, dürfen wir Österreicher uns nicht wundern, dass auf den Speisekarten in der Zukunft nur mehr Standardgerichte aufscheinen, deren Zutaten auf Industrieprodukten basieren. Der Trend zu Convenience-Produkten (also Fertig- und Halbfertigprodukten) würde sich massiv verstärken, denn auf diese würde vermehrt zugegriffen werden, da auf diesen Inhaltsstoffe und Allergene bereits ausgewiesen sind. Dadurch würde es immer schwieriger werden, lokale Nahversorger zu nutzen oder frisch zu kochen.

Hier wird nicht einem „Alarmismus“ das Wort geredet und auch nicht behauptet, dass die hochwertige qualitative Gastronomie danach völlig verschwinden wird, sondern, dass durch solche Maßnahmen die Breite unserer hochwertigen regionalen österreichischen Küche einfach enger wird. Was dies für die Qualität des Gastronomie- und damit Tourismusstandortes Österreich als Ganzen insbesondere für seine Regionen und die zukünftige Qualifikation der Mitarbeiter unserer Betriebe bedeutet, muss sich die Politik klar sein. Wer bliebe dann auf der Strecke?

In erster Linie natürlich der Konsument selbst, der mit einem eingeschränkteren Angebot Vorlieb nehmen muss, der Unternehmer, dessen unternehmerische Freiheit weiter eingeschränkt wird, die Arbeitnehmer insbesondere die Köche, deren Qualifikation nicht mehr in dem Umfang nachgefragt werden wird, die regionale Wertschöpfung in den Regionen und zum Schluss unsere österreichische gastronomische Kultur.

In diesem Zusammenhang muss verhindert werden, dass durch eine unreflektierte Übernahme der EU-Vorgaben die traditionelle österreichische Gastronomie massiv gefährdet wird und die heimischen Nahversorger und Lebensmittelproduzenten gegenüber der internationalen Lebensmittelindustrie und der Systemgastronomie fundamentale Wettbewerbsnachteile erleidet.

Gleichzeitig muss auch verhindert werden, dass sogenannte „Zertifizierungsagenturen“ und neue Kontrollinstanzen auch in diesem Bereich einen totalen Überwachungsstaat etablieren, der sogar den Kochtopf und die Speisekarte unserer heimischen Gastronomie völlig überwacht.

Werden die Vorgaben aus Brüssel wieder 1:1 übernommen, dann wird es zu einem weiteren Wirtshausterben kommen und die traditionelle

österreichische Wirtshauskultur wird zum Verschwinden gebracht. Damit verliert aber auch der Tourismusstandort Österreich sein Alleinstellungsmerkmal.

In der Sitzung des Ausschusses für Konsumentenschutz hat der Herr Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz, als Konsumentenschutzminister in laufender Debatte einen Verordnungsentwurf des Bundesministers für Gesundheit unter dem Titel „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen betreffend allergene Stoffe bei unverpackten Lebensmitteln und über allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel“ an die FPÖ-Fraktion übermittelt.

Der Verordnungsentwurf diskriminiert einmal mehr Lebensmittelhersteller, aber auch Gastronomen, die unverpackte Lebensmittel zubereiten bzw. weiterverarbeiten. Damit ist die heimische Landwirtschaft, der Gemüseanbau aber auch die regionale Gastronomie wiederum gegenüber der großindustriellen internationalen Lebensmittelindustrie und der Systemgastronomie im Nachteil. Die regionale Wertschöpfung und Eigenart der österreichischen Küche als wesentlicher Eckpunkt des heimischen Tourismus wird so schwer geschädigt. Kleine- und mittelständische Unternehmen werden in diesem Segment einem schweren Wettbewerbsnachteil ausgesetzt.

Dieser Verordnungsentwurf, der mit 13. Dezember 2014 in Kraft treten soll, übernimmt 1:1 die Vorgaben aus Brüssel. Gleichzeitig wird die Verordnung, - für uns unverständlich, „nur“ im Einvernehmen mit dem Wissenschafts- und Wirtschaftsminister, - nicht aber mit dem Konsumentenschutzminister erlassen.

Aus diesen Gründen stellen die unterfertigten Abgeordneten daher folgenden

## ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

*Der Nationalrat wolle beschließen:*

„Die österreichische Bundesregierung, insbesondere der Bundesminister für Arbeit-, Soziales und Konsumentenschutz, wird aufgefordert, im Einvernehmen mit dem Gesundheits- und Wirtschaftsminister eine Lebensmittelverordnung auszuarbeiten, die eine weitere Bürokratielawine gegenüber der österreichischen Wirtschaft, insbesondere der Gastronomie verhindert. Die Lebensmittelverordnung soll sicherstellen, dass regionale Nahversorger und Lebensmittelproduzenten durch diese Lebensmittelinformationsverordnung gegenüber der internationalen Lebensmittelindustrie nicht benachteiligt werden. Darüber hinaus soll sie sicherstellen, dass die qualitativ hochwertige Gastronomie durch diese Lebensmittelinformationsverordnung gegenüber der Systemgastronomie nicht benachteiligt wird.“

*In formeller Hinsicht wird die Zuweisung an den Ausschuss für Konsumentenschutz vorgeschlagen.*



Handwritten signatures of several individuals, including names like J. Kleuninger, W. Haarmann, and others.