

Transparenz bei verarbeiteten Produkten

Forderung nach verpflichtender Herkunftskennzeichnung

Die heimischen ProduzentInnen sind sich bewusst, dass in Marmeladen und Fruchtsäften selten heimische Rohstoffe verwendet werden. Doch ist dieses Wissen auch bei den KonsumentInnen vorhanden? Im Rahmen des Store Checks für Erdbeermarmeladen hat der Österreichische Branchenverband für Obst und Gemüse (ÖBOG) versucht, eine Grundlage für die Abstimmung über die sogenannte „Frühstücksrichtlinien“ im EU-Parlament zu schaffen. Dabei wurde die Bedeutung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung nicht nur für Honig, sondern auch für Marmeladen und Fruchtsäfte betont, wie es im Änderungsantrag des EU-Abgeordneten Alexander Bernhuber vorgeschlagen wurde. Obwohl frisches Obst und Gemüse im Einzelhandel bereits eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung aufweisen, fehlt diese Information bei verarbeiteten Produkten sowie in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

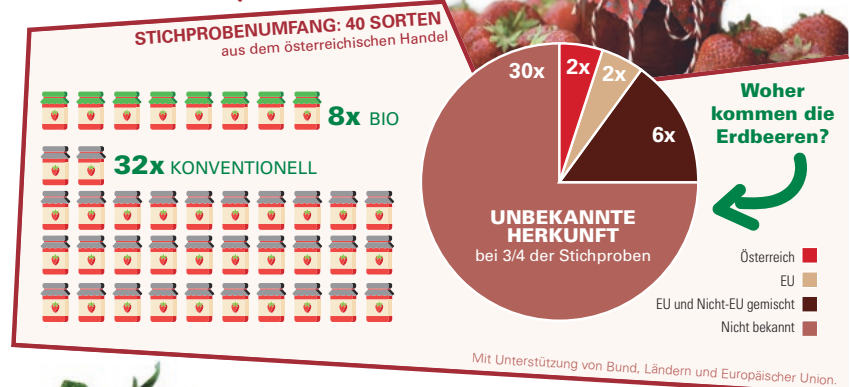
Die Herkunftskennzeichnung ist nicht nur für ProduzentInnen, sondern auch für die VerbraucherInnen sinnvoll. 86% der Bevölkerung möchten wissen, woher ihre Lebensmittel stammen (Quelle: BML).

Österreichische ProduzentInnen haben realistische Erwartungen und gehen nicht davon aus, dass heimische Produkte bei allen Marmeladen und Fruchtsäften verwendet werden. Unser Anliegen ist, mehr Transparenz über die Herkunft der Rohstoffe zu schaffen. Wir sehen die Herkunftskennzeichnung als eine Chance für heimische Betriebe, die bisher beim Rohstoffeinkauf aufgrund von höheren Produktionskosten in der Regel gar nicht in Erwägung gezogen wurden.

Im vergangenen Monat führte der ÖBOG eine Überprüfung der Apfelsäfte durch, bei der die Dringlichkeit einer Herkunftskennzeichnung betont wurde. In Dezember führten wir den Store-Check bei „Erdbeer-Marmeladen“ durch. Die Ergebnisse sind sehr bescheiden ausgefallen: Von insgesamt 40 verschiedenen Erdbeererzeugnissen am Markt konnte bei lediglich zwei Produk-

STORE-CHECK

Erdbeer-„Marmelade“



MARMELADE

Aufstrich aus Zitrusfrüchten mit mindestens 200 g Frucht pro 1 kg Konservierungsstoffe verboten, Fruchtstücke erlaubt. Ausnahme: „Marmelade“ anstelle von „Konfitüre“ in der Direktvermarktung in Österreich und Süddeutschland erlaubt.

KONFITÜRE (24x angeboten)

Aufstrich aus mit Zucker eingekochten Früchten, die keine Zitrusfrüchte sind. Zuckergehalt mind. 55%, Konservierungsstoffe verboten (Ausnahme: Extra/Leichtkonfitüre), Fruchtstücke erlaubt.

FRUCHTAUFSTRICH (16x angeboten)

Aufstrich aus Zucker und eingekochten Früchten, fällt nicht in die Richtlinie 2001/113/EG und nicht in eine festgelegte Kategorie (Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra, Marmelade, Gelee-Marmelade, Maronenkrem) der Konfitürenverordnung.



©LkÖ, Erhardt; Foto: pixabay, pexels-suzu-hazelwood; Quelle: ÖBOG Storecheck 2023; konsument.at, 2020

ten eine eindeutige Herkunft aus Österreich festgestellt werden. Weitere zwei Produkte enthielten Erdbeeren aus der EU, während sechs Produkte eine Mischung von Erdbeeren aus EU und Nicht-EU-Ländern aufwiesen. Alarmierend ist die Tatsache, dass bei 3/4 der Produkte die Herkunft der Früchte nicht nachvollziehbar war.

Die Ergebnisse der ÖBOG-Store-Checks verdeutlichen die Herausforderung für VerbraucherInnen, klare Informationen über die Herkunft von verarbeiteten Produkten zu erhalten. Die Standards in den Drittstaaten im Hinblick auf den Einsatz von PSM und anderen Inputs sowie die Arbeitnehmerrechte unterscheiden sich wesentlich von den Standards in der einheimischen Produktion. Auch die Kontrolle von PSM-Rückständen ist schwieriger als bei Frischimporten. Der ÖBOG und die LKÖ appellieren daher an die Politik, eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auch bei verarbeiteten Produk-

dukten einzuführen und somit das Vertrauen der VerbraucherInnen in die Lebensmittelqualität zu stärken.

Es freut uns, dass die Abstimmung über die Frühstücksrichtlinie im EU-Parlament positiv verlief und eine Mehrheit der Abgeordneten den Bericht von Alexander Bernhuber unterstützte. Die Aufmerksamkeit richtet sich nun auf den Trilog, in dem Alexander Bernhuber als Chefverhandler des EU-Parlaments die Frühstücksrichtlinie und damit die Herkunftskennzeichnung für Marmeladen und Fruchtsäfte mit dem Rat und der EU-Kommission verhandeln wird. Zusätzlich zur Herkunftskennzeichnung werden auch weitere Änderungen verhandelt, darunter die Verwendung der Begriffe „ohne Zuckerzusatz“ und „reduzierter Zuckergehalt“ für Fruchtsäfte sowie die Erhöhung des Mindestfruchtgehaltes und die Definition des Begriffs „Marmelade“.

Manfred Kohlfürst, Obmann BOV/ÖBOG
Polona Globocnik, Geschäftsführerin ÖBOG