

Österreichs Fleisch- und Wurstqualität ist bedroht

Abstimmung im EU-Parlament: Freigabe von Wurst- und Fleischbezeichnungen für vegetarische Imitate würde Österreichs strengen Lebensmittel-Codex aushebeln.



Im Plenum des EU-Parlaments kommt in dieser Woche ein großes Agrar-Paket zur Abstimmung. Unter den Änderungsvorschlägen findet sich ein Vorschlag, der erreichen möchte, dass traditionelle Bezeichnungen für Fleisch- und Wurstwaren für die Vermarktung von vegetarischen und veganen Imitaten von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischprodukten geöffnet werden. Dazu würde lediglich ein Zusatz wie „pflanzlich“, „fleischlos“ oder „veggie“ ausreichen, um Produkte als Schinken, Rostbratwürste, Burger, Steak oder Pariser Wurst zu bezeichnen.

Das würde die ursprüngliche Intention des EU-Gesetzesvorhabens, nämlich den Schutz von Bezeichnungen für Fleisch- und Wurstwaren (analog zur bereits bestehenden Regelung für Milchprodukte) vor Nachahmerprodukten und Imitaten zu gewährleisten und europaweit zu vereinheitlichen, ins komplette Gegenteil verkehren.

Aus Sicht der europäischen, aber auch der heimischen Fleischwirtschaft und der Landwirtschaft wäre das eine Konsumententäuschung und Wettbewerbsverzerrung.

Codex Alimentarius ausgehebelt

Österreich hat im Bereich der Fleisch- und Wurstwaren besonders hohe Qualitätsstandards, die europaweit Anerkennung finden. Die Grundlage dafür bildet seit 1911 das österreichische **Lebensmittelbuch** (Codex Alimentarius Austriacus). Darin sind für jede bekannte Wurstsorte die zulässigen Inhaltsstoffe definiert, also wie hoch der Anteil von Rind-, Schweinefleisch und Wasser sein darf bzw. muss. Unter anderem heißt es darin:

„Burger“ („Hamburger“) werden ausschließlich aus Rindfleisch ohne Zugabe anderer Lebensmittel ausgenommen Salz und Gewürze hergestellt.

Ein Vorstoß des EU-Abgeordneten Éric Andrieu zielt darauf ab, dass die Kommission über delegierte Rechtsakte im Alleingang entscheiden kann, welche Bezeichnungen geschützt werden.

Kampagne zu Zusatzstoffen in Fleischimitaten

Das ist einer breiten europäischen Allianz aus der Landwirtschaft, Viehzuchtorganisationen und der Fleischwirtschaft zu unsicher: Sie hat eine Kampagne gestartet, um die Europaabgeordneten dafür zu sensibilisieren, was die langfristigen Folgen für Verbraucher, die Fleischbranche und die tierhaltenden Landwirte wären.

In Anlehnung an René Magritte wird mit dem Slogan "Ceci n'est pas un burger/jambon/Steak" drauf hingewiesen, welche Fülle an Zusatz- und Konservierungsstoffen sich in Fleischimitaten findet, sodass nicht alles, was wie ein Burger aussieht, auch tatsächlich ein Burger ist.

Unterstützt wird diese Kampagne von der fleischverarbeitenden Industrie der EU (**CLITRAVI**), dem Europäischen Forum der Tierzüchter (**EFFAB**), dem Verband der Geflügelfleischverarbeiter (AVED), **Copa-Cogeca** (Vereinte Stimme der europäischen Landwirte und landwirtschaftlichen Genossenschaften), dem Internationalen Metzgermeister-Verband **IBC** und dem Verband des europäischen Vieh- und Fleischhandels (**UECBV**).

Einige große europäische Länder wie Frankreich und Deutschland haben bereits vorsorglich reagiert und eigene Gesetzesbestimmungen erlassen, um Wurst- und Fleischwaren vor Imitaten zu schützen. Somit droht aber einmal mehr ein regulatorischer Fleckerlteppich.

Horst **Stierschneider**, Fleischer in Wien 15. und stv. Innungsmeister: „Ich habe während meiner gesamten Ausbildung gelernt, dass Wurstwaren aus Fleisch zu bestehen haben. Das soll jetzt plötzlich nicht mehr gelten? Wir Fleischermeister halten uns an die Vorgaben im Lebensmittelbuch. Unsere österreichischen Wurstwaren genießen dadurch europaweit einen ausgezeichneten Ruf. Wenn das nun durch Nachahmerprodukte ausgehebelt würde, wären

unsere rot-weiß-roten Exporterfolge in Gefahr. Und es wäre eine dramatische Wettbewerbsverzerrung zulasten der kleinstrukturierten gewerblichen Fleischereibetriebe in Österreich. Hinter dem Geschäft mit Fleisch-Ersatz und Imitaten steht ein weltweites industrielles Business mit Milliarden-Investitionen. Da wird es doch möglich sein, neue Namen und Marketingbezeichnungen zu finden, die nicht unsere jahrzehntelang tradierten Wurstnamen kopieren.“

Vegane Produkte sind herzlich willkommen, nur bitte unter fairen Voraussetzungen

Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung Lebensmittelgewerbe in der WKÖ: „Ein Fleischer, der für die Pariser oder Krakauer Wurst zu wenig Rind- oder Schweinefleisch oder zu viel Wasser verarbeitet, riskiert eine Verwaltungsstrafe. Wie kann es da sein, dass das Wörtchen ‚veggie‘ ausreichen würde, damit ein Produkt alles Mögliche enthält und dennoch denselben Namen trägt? Das täuscht die Konsumenten und verzerrt den Wettbewerb. Der Nährwert, die Zusammensetzung der Proteine, die Vitamine, all das ist einfach völlig anders. Deshalb sagen wir: Innovationen, ja gerne; wir sind selbst äußerst kreativ. Vegane und vegetarische Produkte sind uns herzlich willkommen, aber bitte unter fairen Voraussetzungen.“

Vegane Produkte sollen auf die eigenen Kreativität aufbauen, nicht auf das Kopieren von Fleisch- und Milchprodukten

Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich: „Als

Landwirte produzieren wir auch die pflanzlichen Proteine für vegetarische und vegane Produkte. Dem Viehzuchtsektor ist aber wichtig, dass diese ihren Erfolg auf eigene Kreativität aufbauen, nicht auf das Kopieren von Fleisch- und Milchprodukten. Auch wenn es unter dem Deckmantel guter Absichten erfolgen mag: Hier würde irreführenden Bezeichnungen für die Zukunft Tür und Tor geöffnet, weil der Verbraucher irgendwann keinen Unterschied mehr zwischen dem Original, d.h. "tierischem Fleisch", und der Kopie, d.h. „pflanzlichem Fleisch“ mehr kennen würde. Wir wollen als Landwirte nicht in einer ‚schönen neuen Welt‘ aufwachen, in der das Marketing völlig vom Inhalt eines Produktes entkoppelt ist.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at