

ZAG: Dumpingpreise bei Importware treffen heimische Geflügelhalter hart

Wien, 10.04.2019

Utl.: Welchen Wert hat verantwortungsvolle Geflügelhaltung in Österreich?

Die Anforderungen der Gesellschaft an die österreichische Geflügelhaltung steigen. Heimische Tierhalter befolgen die EU-weit strengsten Haltungsbestimmungen in der EU und produzieren hochwertiges Geflügelfleisch aus verantwortungsvoller Tierhaltung. Gleichzeitig drängt immer mehr nicht-österreichisches Geflügel zu Dumpingpreisen und aus fragwürdigen Haltungsbedingungen auf den heimischen Markt. Ein Kilo Geflügel kostet vielfach weniger als ein Kilo Mischbrot. Ein EU-Freihandelsabkommen mit der Ukraine erlaubt den Import von ukrainischem Geflügelfleisch in die EU, das über andere Mitgliedsstaaten auch nach Österreich gelangt. Internationale und europäische Banken finanzieren den Ankauf des slowenischen Geflügelschlacht- und Vermarkter Perutnina Ptuj vor der Grenze Österreichs durch den ukrainisch-zypriotischen Konzern MHP, der damit zu einem der größten europäischen Anbieter wird. In dieser Marktkonzentration kann die heimische Geflügelwirtschaft nur dann bestehen, wenn die Konsumenten Transparent informiert werden und beim Konsum von Geflügel selbst wählen können.

Wenn Geflügel zu billig ist, dann gibt es nur Verlierer

Das österreichische Bundestierschutzgesetz hat 2005 für die österreichische Geflügelwirtschaft die EU-weit strengsten Haltungsbestimmungen für Geflügel festgelegt. Masthühner haben hierzulande um bis zu 40% mehr Platz als in den meisten EU Ländern, sie werden in bäuerlichen Familienbetrieben gehalten und leben entsprechend gesünder. Durch Anstrengungen der Tierhalter und der Geflügeltierärzte konnte der Antibiotikaeinsatz in den letzten sechs Jahren um mehr als 50% reduziert werden. Jeder Einsatz eines Tierarzneimittels ist in einer Datenbank dokumentiert und erlaubt Tierhaltern wie auch Beratern punktgenaue Maßnahmen im Interesse der Gesundheit der Tiere.

Heimisches Geflügel wird mit gentechnikfreiem Futter gefüttert, das überwiegend aus Europa stammt. Die Einhaltung der aller gesetzlichen und privatrechtlichen Bestimmungen wird regelmäßig im Rahmen



des AMA-Gütesiegels sichergestellt. Der heimische Lebensmittelhandel schätzt diese heimische Qualität. Gänzlich anderes ist die Situation im Bereich der Großgastronomie, der Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung.

Wo nicht gekennzeichnet wird, zählt vor allem der Preis

Während in ländlichen Gasthäusern vielerorts bewusst heimisches Geflügel gekocht und mit der Auslobung der österreichischen Herkunft für den Wirt und Gast ein Mehrwert geschaffen wird, kaufen Einkäufer in der Großgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung in großem Umfang billiges Fleisch. Dieses Geflügel wurde zumeist in Osteuropa gehalten oder über EU-Mitgliedsländer von außerhalb der EU in die EU importiert, in der EU zerlegt oder weiterverarbeitet und dann innergemeinschaftlich auch nach Österreich verkauft. Im Regelfall wird dieses Geflügel nicht nach den, vom österreichischen Gesetzgeber als tiergerecht, definierten Haltungsbestimmungen aufgezogen.

Qualität und Herkunft sichtbar machen

Nur wenn Konsumenten auf Fleischverpackungen im Handel, auf Speisekarten, auf der Zutatenliste von verarbeiteten Lebensmitteln oder in anderer Form aktiv über die Qualität, die Herkunft und die Haltungsunterschiede informiert werden, haben sie die Möglichkeit, sich bewusst für tierfreundliche Geflügelhaltung zu entscheiden.

„Ehrliche Produktkennzeichnung ist die Basis für fairen Wettbewerb. Damit werden Konsumenten zukünftig auch vermehrt österreichisches Geflügelfleisch einkaufen“, ist sich ZAG-Obmann Franz Karlhuber sicher und appelliert damit an die Marktpartner, für mehr Transparenz zu sorgen.

Vorzeigebispiel „Öffentliche Beschaffung“?

Der österreichische Gesetzgeber hat mit dem Bundestierschutzgesetz 2005 weitgehende Verbesserungen für die Geflügelhaltung verpflichtend vorgesehen. Die österreichische Geflügelwirtschaft bekennt sich zu diesen Bestimmungen und wünscht sich nun auch verbindliche Regeln für den Einkauf von Geflügelprodukten beim Einkauf in öffentlichen Einrichtungen. Als Mindestkriterien sollten die wesentlichsten, in Österreich geltenden Bestimmungen für die Geflügelhaltung vorgesehen werden. „Die Österreicherinnen und

Österreicher haben ein Recht darauf, zu wissen, welche tierischen Produkte in ihren Verpflegungseinrichtungen angeboten werden“, bringt es ZAG-Obmann Stv. Markus Lukas auf den Punkt.



„Die Österreicherinnen und Österreicher verdienen sich Transparenz und ehrliche Kennzeichnung bei tierischen Lebensmitteln“, sind die beiden Vertreter der Österreichischen Geflügelwirtschaft überzeugt.

.....
Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft

der Österreichischen Geflügelwirtschaft

t: +43-1-334 17 21 - 60

e: wurzer@zag-online.at

www.zag-online.at