

Presseinformation



Store Check „Geflügel“

„Geflügelwirtschaft fordert klare Herkunfts-Kennzeichnung und Bekenntnis zu hohem österreichischem Standard“

Wien, 02.12.2019

Das „Österreich-Paket“ bei Geflügel

Österreich hat auf Grund des geltenden Österreichischen Bundestierschutzgesetzes die strengsten Haltungsbestimmungen für Geflügel innerhalb der Europäischen Union. Heimische Masthühner und Puten haben also deutlich bessere Lebensbedingungen und vor allem mehr Platz im Stall als in anderen Ländern. Masthühner haben bis zu 40% mehr Platz als im europäischen Durchschnitt, Puten sogar bis zu 75% mehr.

Aufgezogen und betreut werden die Tiere nur an landwirtschaftlichen Familienbetrieben. Die Tiere werden ausschließlich in Bodenhaltung gehalten und regelmäßig mit frischem Einstreumaterial versorgt. Licht, Luft und Temperatur sind an die Bedürfnisse der Tiere angepasst. Die Anstellung von Fremdarbeitskräften, wie in anderen Ländern auf Grund der deutlich größeren Zahl an Tieren pro Betrieb üblich, gibt es in Österreich so gut wie nicht. Die persönliche Fürsorge der Bauern trägt wesentlich dazu bei, die Tiere gesund zu halten. Das zeigt sich auch durch den hierzulande deutlich geringeren Einsatz von Tierarzneimitteln im Vergleich zum europäischen Durchschnitt.

Sämtliche Tierhalter sind Mitglied beim Österreichischen Tiergesundheitsdienst (QGV) wo jeder Tierarzneimiteinsatz vom Betreuungstierarzt des Tierhalters in einer Datenbank dokumentiert ist. Leistungsförderer oder der Einsatz von Hormonen sind strengstens verboten. Zusätzlich sichern laufende Kontrollen im Rahmen des AMA Gütesiegelprogrammes das hohe Qualitätsniveau und die Einhaltung der strengen gesetzlichen Bestimmungen ab. Das Futter für heimisches Geflügel ist ausschließlich gentechnikfrei und wird regional hergestellt. Das AMA Futtermittelprogramm PASTUS Plus sichert die Qualität des Futtermittels zusätzlich ab.

GGÖ Obmann Markus Lukas:

„Wir freuen uns, dass wir mit diesem Österreichpaket an Leistungen nun europäische Vorreiter im Bereich der Qualität, des Tierwohls und der Tiergesundheit aber auch der Lebensmittelsicherheit sind. Vertrauensvolle und verlässliche Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette ist für uns die Grundlage für eine nachhaltige und erfolgreiche Geflügelhaltung, mit dem Ziel, den heimischen Konsumenten bestes Geflügel zu einem fairen Preis anzubieten.“

MASTHENDL AUS ÖSTERREICH IM VERGLEICH



	Österreich	EU	Welt
Bewegungsfreiheit/ Besatzdichte 	<p>30% mehr Platz als in der EU</p>		<p>über- wiegend keine Regelungen</p>
Tierhaltung an bäuerlichen Familien- betrieben 	<p>ja in Österreich zu 100%</p>	<p>überwiegend nein</p>	<p>stark über- wiegend nein</p>
Gentechnik-freie Fütterung 	<p>ja</p>	<p>überwiegend nein</p>	<p>stark über- wiegend nein</p>
Lokale /Regionale Futtermittel (weniger CO₂) 	<p>ja 85%</p>	<p>überwiegend nein</p>	<p>stark über- wiegend nein</p>
Tierarzneimittel-Auf- zeichnungen 	<p>100%</p>	<p>teilweise</p>	<p>kaum</p>
Mitglied bei Tiergesund- heitsdienst + Nat. Tiergesundheits- programmen 	<p>100%</p>	<p>teilweise</p>	<p>kaum</p>
Antibiotika- Einsatz 	<p>SEIT 2012 -60%</p>	<p>kaum Einschrän- kungen</p>	<p>kaum Einschrän- kungen</p>
Antibiotische Leistungs- förderer 	<p>nein</p>	<p>nein</p>	<p>über- wiegend erlaubt</p>
Anteil biologische Haltung 	<p>12% EU-SPITZENREITER</p>	<p>2%</p>	<p>< 1%</p>

Daten & Fakten: Masthühner

Österreich Bruttoeigenerzeugung	0,139 Mio. Tonnen
Europäische Union	16,1 Mio. Tonnen
Weltproduktion Geflügelfleisch	128,4 Mio. Tonnen

.....

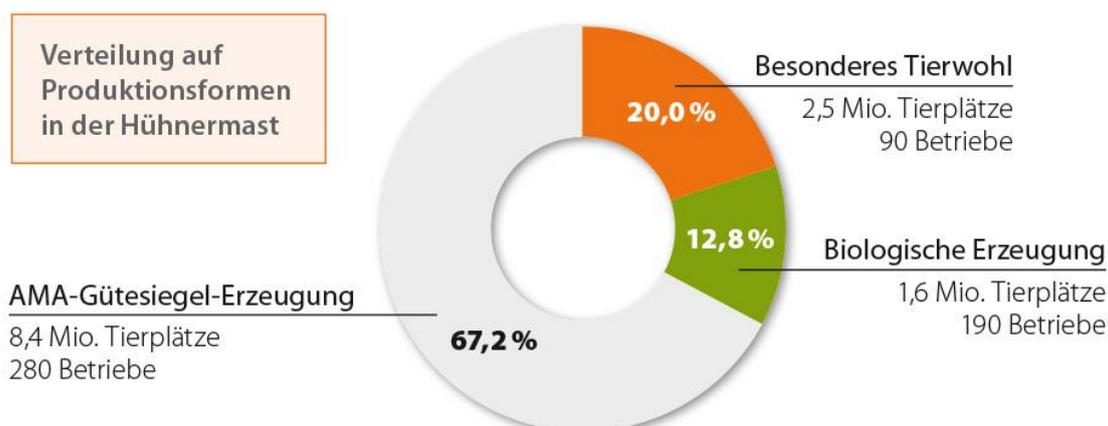
„Der österreichische Selbstversorgungsgrad bei Masthühnern liegt schon bei 82%. Wir könnten den gesamten LEH auch zu Spitzenabsatzzeiten mit österreichischem Hühnerfleisch versorgen“, formuliert GGÖ Obm. Markus Lukas als Angebot an die Einkäufer im Handel.

Neue Stallungen - überwiegend mit besonderen Tierwohlstandards

Besonders stolz ist die Branche auf die Weiterentwicklung in der Hühnermast. Über 90% der neuen Stallungen verfügen über einen angebauten Wintergarten, der den Tieren während des Tages freie Bewegungsmöglichkeit in einem geschützten Außenklimabereich bietet. Die Fläche des Wintergartens beträgt rund 25% der Stallgrundfläche. Im Rahmen der besonders tierfreundlichen Haltung (BTS) werden den Tieren neben freiem Zugang zum Wintergarten auch erhöhte Aufsitzflächen und Picksteine angeboten.

Fast alle neuen Stallungen verfügen auch über eine Fußbodenheizung, die den Stall gleichmäßig wärmt. Im Sommer sorgen Wasser-Spühanlagen an den Stallwänden in Zusammenhang mit moderner Stalllüftung für ein angenehmes Stallklima.

Nach Abschluss der **Stallbauoffensive 2020** werden die Mastplätze in Summe auf ca. 12,5 Mio. Tierplätze österreichweit geschätzt:



Mit einem Bioanteil von 12,8% ist Österreich die Nummer 1 in Europa!

„500 Geflügelproben im Store-Check“

Grundsätzlich:

Die Österreichische Geflügelwirtschaft erkennt die große Bedeutung der Partnerschaft mit dem österreichischen Lebensmittelhandel bei der Vermarktung von heimischen Geflügel und schätzt die gute Zusammenarbeit. Wir weisen auch darauf hin, dass die im LEH vermarkteten Geflügelprodukte, basierend auf den bestehenden gesetzlichen Kennzeichnungsbestimmungen (v.a. EU Frischfleischkennzeichnung), weitgehend richtig gekennzeichnet sind. – Trotzdem fehlt den Konsumenten in weiten Bereichen die Möglichkeit sich ein klares Bild zu „Preis & Leistung“ sowie zur Herkunft (Basis aufgezogen/ geschlachtet) zu machen.

Anzahl der untersuchten Proben: 504

Wo wurde eingekauft?

Merkur, Billa, Penny, Euro-Spar, Inter-Spar, Spar-privat, Hofer, Lidl, M-Preis, ADEG + Nah & Frisch, Unimarkt, Biofeld – Biomarkt, Denn´s – Biomarkt, Sutterlüty;

Ergebnisse:

Frischgeflügel:

Knapp zwei Drittel (63 Prozent) der insgesamt 234 überprüften Frischgeflügelproben kommen aus Österreich. Über ein Drittel (37 Prozent) sind nicht-österreichischer Herkunft.

Convenience - Lebensmittel mit Geflügelfleisch:

Bei den 270 untersuchten Fertig- und Halbfertigprodukten kommt der Löwenanteil des verwendeten Geflügelfleisches (ca. 75 Prozent) mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht aus Österreich.

Auf etwa einem Fünftel (20 Prozent) der Verpackungen wehen sogar noch rot-weiß-rote Banner, Fähnchen oder rot-weiß-rote Herzen mit dem Zusatz „Hergestellt in Österreich“, obwohl von ausländischem Geflügelfleisch auszugehen ist. Nur bei einem Viertel der untersuchten Proben (25 Prozent/ 69 Proben) ist die Herkunft Österreich eindeutig nachvollziehbar.

Das nationale Herkunftsland (z.B. gemästet in AT / geschlachtet in AT) ist bei verarbeiteten Produkten (z.B. mariniertes Geflügelfleisch) nicht mehr nachvollziehbar. Auf Verpackungen sind rot-weiß-rote Banner sowie Fähnchen (Zusatzangabe: Hergestellt in Österreich) und sogar rot-weiß-rote Herzen angebracht, obwohl höchstwahrscheinlich ausländisches Geflügel darin abgepackt worden ist.

(Hinweis: 1.) Auf Grund der unterschiedlichen Marktanteile der Haushalter, kann man mit den o.g. Daten zur Herkunft (Annahme: gemästet/ geschlachtet) nicht automatisch und belastbar auf den Gesamtmarkt (% österr. Geflügel im österr. LEH) schließen, der Wert dient aber der guten Orientierung. 2.) Prozentangaben auf ganze Zahlen auf- bzw. abgerundet;)

Forderungen von GGÖ Obmann Lukas Markus:

„Die im österreichischen Bundestierschutzgesetz festgelegten Haltungsbestimmungen gelten als Mindestbestimmungen für eine in Österreich gesellschaftlich akzeptierte Geflügelhaltung. Nicht österreichisches Geflügel erfüllt diese Mindest-Bestimmungen im Regelfall nicht. Es darf in Österreich deshalb Geflügelfleisch aus einer Tierhaltung verkauft werden, die hierzulande, v.a. auf Grund des deutlich geringeren Platzangebotes für die Tiere, verboten ist.

Unsere Partner im Handel sollten beim Einkauf von Geflügel deshalb noch bewusster auf österreichische Qualität achten, schließlich sind die strengen österreichischen Haltungsbestimmungen für Geflügel im Jahr 2004 von allen Parteien im österreichischen Parlament einstimmig beschlossen worden.

Wir fordern, dass unsere Partner im Lebensmitteleinzelhandel das Herkunftsland auf den ersten Blick eindeutig sichtbar machen und Konsumenten damit vor Täuschung schützen. Das Herkunftsland bzw. die Herkunftsländer des Geflügelfleisches (auf Basis „geboren in/ aufgezogen in/ geschlachtet in“ oder nur „aufgezogen in /geschlachtet in“) sollte immer auf der Vorderseite der Verpackung, groß und auf den ersten Blick eindeutig erkennbar angegeben werden.

Für Österreich ist das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel, welches beste Qualität, Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung sowie die heimische Herkunft (geboren, aufgewachsen und geschlachtet in Österreich) garantiert, die ideale Herkunftskennzeichnung.

Nur wenn Konsumenten gut informiert werden und Geflügelprodukte entsprechend gekennzeichnet sind, können sich diese bewusst für heimisches Geflügel entscheiden. Sie unterstützen damit aktiv eine nachweislich bessere, tiergerechtere Geflügelhaltung und helfen damit auch viele Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu erhalten.“, so der GGÖ Obmann abschließend.

.....

Rückfragehinweis:

*DI Michael Wurzer / ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft
e: wurzer@zag-online.at*