

WKÖ-Branchensprecher begrüßt EU-Rückzieher bei Olivenölverordnung



Bundesspartenobmann KommR Hans Schenner

Credit: WKÖ, Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Fotograf: Wolfgang Prummer

Utl.: WKÖ-Schenner: "Ölkatastrophe verhindert - Rettung in letzter Minute" =

Wien (TP/OTS) - Auch künftig dürfen in Europas Restaurants Olivenöle und andere Öle in Karaffen auf den Tischen stehen. Die EU-Kommission hat in Person des EU-Agrarkommissars Dacian Ciolos den Vorschlag einer entsprechenden EU-Verordnung über ein Verbot heute nach breitem Protest wieder zurückgezogen. Bekanntlich haben Hintergründe über die Entstehung dieses Vorschlages die Rechtfertigung der EU-Kommission, man habe aus Sorge um die Verbraucher gehandelt, ins Wanken geraten lassen. Als Motiv wurde in den Medien der "Aktionsplan" der Olivenölproduzenten aus 2012 genannt, der die Absicht enthielt, durch eine solche Regelung den Absatz von Olivenöl zu verbessern. Konsumentenvertreter dürften in die Arbeit der EU-Gremien gar nicht eingebunden gewesen sein.

Der Obmann der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Hans Schenner, begrüßt den Rückzieher der EU Kommission: "Die Ölkatastrophe ist damit verhindert- Rettung in letzter Minute!" Es müsse aus seiner Sicht ein Ende haben, dass die Lebensmittel-Industrie am Rücken des Konsumentenschutzes ihre Gewinne maximieren will. "Die "Packerlsuppe" haben dann nämlich unsere Betriebe auszulöffeln, die sich vor lauter Bürokratie die Frage stellen, ob es überhaupt noch vertretbar ist, frisch zu kochen", so Schenner.

So soll ab 2015 die Kennzeichnung Allergener Stoffe auf unverpackten Lebensmitteln EU-weit eingeführt werden. Dann hieße es:

"Achtung, diese Leberkäsesemmel enthält Gluten und Senf." Und das alles bei 14 möglichen Allergenen Stoffen, die laut Plänen der EU auf allen Speisen angegeben werden müssten: Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse bis hin zu Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse. "Stellen Sie sich Mal die Speisekarte vor und was passiert, wenn ein Gast nicht genau so bestellt, wie es in der Karte steht," warnt Schenner und fordert in diesem vergleichbaren Fall, dass die EU-Kommission den Konsumentenschutz nicht missbrauche, sondern wie im vorliegenden Fall diese Regelung wieder zurück ziehen soll.

Auch hier werde, so der WKÖ-Tourismusobmann, Lobbying am Rücken des Konsumentenschutzes gemacht. "Wer eine Allergie hat, weiß, was er isst bzw. nicht bestellen darf. Und wer nicht weiß, dass er eine Allergie hat, kann ohnedies nicht geschützt werden", argumentiert Schenner. Es könnte jedoch sein, so vermuten Branchenkenner, dass die Lebensmittelindustrie ihre Fertigprodukte mit der aufgedruckten Kennzeichnungen in der Gastronomie verkaufen möchte. Dann wäre die Auszeichnung auch bereits fix fertig vorgegeben und würde zu einer entsprechenden Zeitersparnis gegenüber frischem Kochen führen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Bundessparte Tourismus & Freizeitwirtschaft

Mag. Rainer Ribing

Telefon: +43 (0)5 90 900 3567

Fax: +43 (0)5 90 900 4594

E-Mail: rainer.ribing@wko.at

Web: <http://wko.at/bstf>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11008/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0008 2013-05-23/16:08

231608 Mai 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130523_TPT0008