



## Antwort des Staatsrats auf einen parlamentarischen Vorstoss

Anfrage Ducotterd Christian

2020-CE-38

### Fehlende Aufsicht über die Angaben zur Fleischherkunft

#### I. Anfrage

##### **(Der Website des FRC (Westschweizer Konsumentenschutzverband) entnommener Text)**

Schweizer Konsumentinnen und Konsument tragen oft die Kosten einer widersprüchlichen Politik. Im Ernährungsbereich hat dies zur Folge, dass namentlich Lebensmittel importiert werden, die unter Bedingungen hergestellt wurden, die in der Schweiz verboten sind. Das betrifft typischerweise Fleisch von Tieren, die mit Hormonen oder mit leistungsfördernden Antibiotika oder Anabolika behandelt wurden. Obwohl diese Praxis in der Schweiz und Europa seit Jahrzehnten verboten ist, erlaubt unser Land im Gegensatz zur Europäischen Union den Import von so hergestellten Produkten. Eine wirklich paradoxe Situation.

##### **Mercosur-Abkommen: begründete Ängste**

Möchte der Kunde sicherstellen, dass er kein Fleisch konsumiert, das mithilfe von für die Tiere schädlichen Substanzen hergestellt wurde und womöglich gesundheitsgefährdend für den Menschen ist, so kann er sich für einheimisches oder europäisches Fleisch entscheiden oder auf die Deklaration achten. Denn Fleisch aus Ländern, die die Verwendung von Wachstumsförderern nicht verboten haben, muss sowohl im Supermarkt als auch im Restaurant entsprechend deklariert sein.

Zudem muss das Gesetz eingehalten werden, was uns im aktuellen Kontext besonders interessiert: Ende August 2019 schlossen die Länder der Europäischen Freihandelsassoziation, zu denen die Schweiz gehört, ihre Verhandlungen über ein Freihandelsabkommen mit den Staaten des Gemeinsamen Südamerikanischen Markts (Mercosur) mit Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay, ab. Doch dieses Abkommen lässt befürchten, dass zunehmende Mengen an Fleisch auf den Schweizer Markt gelangen, dessen Herstellungsbedingungen nicht den Erwartungen der Konsumenten entspricht.

Mit den folgenden Zahlen lässt sich das Problem verdeutlichen: Die Schweiz konsumiert jährlich 445 000 Tonnen Fleisch. Davon werden 88 000 Tonnen bzw. 20 % importiert. Mehr als die Hälfte dieses Anteils ist Geflügel, wovon gemäss Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) wiederum 40 % aus Brasilien stammt. Da es sich beim Geflügel nach dem Schweinefleisch um das zweitbeliebteste Fleischprodukt der Schweizer handelt (über 14 kg pro Person im Jahr), ist dieses Land also über alle Arten gesehen unser Hauptlieferant für Fleisch. Und Poulet ist ein Gericht, das man sehr oft in Restaurants antrifft.

Obwohl es in der Schweiz nur wenig konsumiert wird (1,2 kg pro Person im Jahr), ist auch Lammfleisch interessant, da es mehrheitlich aus Australien und Neuseeland importiert wird. Doch diese Länder heben sich ebenso wie Brasilien durch Produktionsmethoden hervor, die in der

Schweiz verboten sind, wie die Verwendung von Antibiotika oder anderen nichthormonellen Produkten wie Wachstumsförderern.

Ein Drittel: Anteil der von Testessern des FRC besuchten Westschweizer Restaurants, die die Fleischherkunft nicht richtig deklarieren.

### **Warum sollte man sich für die Restaurants interessieren?**

Gemäss den Zahlen des BLW wird heute rund die Hälfte des Fleisches ausserhaus konsumiert. Eine Umfrage des Schweizer Tierschutzes von 2016 hatte jedoch aufgezeigt, dass der Detailhandel zwar immer häufiger auf hormonbehandeltes Rindfleisch verzichtet, die Nachfrage in der Gastronomie jedoch nach wie vor gross ist. Auch wenn keine Zahlen vorliegen, lässt sich daraus schliessen, dass der Konsum von Fleisch aus in der Schweiz verbotenen Praktiken in öffentlichen Gaststätten zweifellos häufig ist. Es ist daher äusserst wichtig, zu gewährleisten, dass der Konsument transparent informiert wird.

Nichts eignet sich besser als eine Untersuchung vor Ort, um diesen letzten Punkt zu überprüfen! So haben mehr als 30 Testkunden über die Festtage Ende Jahr 193 Gaststätten in der ganzen Westschweiz besucht. Im Visier: Rind- und Kalbfleisch, Geflügel (Poulet und Truthahn) sowie Lamm. Ihr Auftrag: überprüfen, ob die Herkunftsangaben für das Fleisch den gesetzlichen Vorschriften entsprachen, und zweckdienliche Informationen in diesem Bereich zusammentragen.

Erster Punkt: in fast neun von zehn Fällen ist die Herkunft des Fleisches ausdrücklich angegeben, entweder auf der Speisekarte oder einem Plakat an der Wand. Gemäss den Berichten der Testkunden fand sich in rund 10,9 % der Fälle keine Herkunftsangabe und bei 1,6 % der betroffenen Gaststätten war sie unvollständig. Tatsache ist auch, dass sich die Praktiken stark unterscheiden: die Herkunft kann einzeln unter jedem Gericht oder unten an der Seite angegeben sein, die Angabe kann sich jedoch auch auf einem ungünstig platzierten Aushang irgendwo im Restaurant befinden, wo sie nicht ersichtlich ist, sofern man nicht speziell danach sucht. Das Gesetz sieht eine schriftliche Angabe vor, präzisiert jedoch nicht, wo diese Angabe stehen muss und in welcher Schriftgrösse. Gewisse Testpersonen haben diesen Punkt übrigens bemängelt.

Die Überprüfung von zehn Restaurants ergab, dass keines über das Zertifikat verfügte, das es vom obligatorischen Hinweis betreffend Hormone oder Antibiotika entbunden hätte.

### **Inakzeptabler Prozentsatz**

Zweiter Punkt: die Angaben sind häufig sehr ungenau. Bei einem bedeutenden Anteil der erfassten Fälle stammte ein und dasselbe Fleisch aus unterschiedlicher Herkunft. Das ist kein Problem, wenn der Restaurantbetreiber explizit erwähnt, dass zum Beispiel das Rindssteak aus einem Land kommt, das Geschnetzelte aus einem anderen und das Kotelett aus einem dritten, es wird jedoch zu einem Problem, wenn die Herkunft des Poulets regelmässig mit beispielsweise «Schweiz/Brasilien» angegeben wird. Mit dieser von einem grossen Teil des besuchten Panels verwendeten Lösung haben es sich die Restaurantbetreiber einfach gemacht, da sich so eine regelmässige Aktualisierung der Menüs vermeiden lässt. Sie ist jedoch problematisch, da sie die tatsächliche Herkunft des Fleischprodukts kaschiert. Die Testkunden hatten in der Tat sehr oft Mühe, genauere Angaben zum gewählten Gericht zu erhalten. Entweder räumte das Servicepersonal ein, nicht Bescheid zu wissen, erkundigte sich jedoch nicht in der Küche nach der Herkunft, oder gab abgedroschene Floskeln von sich, wie: «Wir sind in der Schweiz, da wird alles kontrolliert.» Eine äusserst bedauerliche und sehr

verbreitete Gleichgültigkeit. Bei insgesamt 36 % der von den Ermittlern des FRC erhobenen Daten war eine Auswahl von Herkunftsländern erwähnt oder die Angabe fehlte. Beim Rindfleisch beträgt der Anteil 32,2 % der Besuche, für das Geflügel steigt er sogar auf 45,4 % an. Konkret war über ein Drittel der Proben nicht gesetzeskonform! Denn wie uns das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) bestätigt hat, entspricht die Pflicht zur Deklaration der Herkunft von Fleisch einer korrekten und präzisen Angabe, was «normalerweise die Verwendung einer Liste möglicher Herkunftsländer ausschliesst». Dieser Prozentsatz ist somit viel zu hoch und inakzeptabel.

### **Mehr als die Hälfte importiertes Fleisch**

Anhand der Berichte der Testkunden liess sich auch der Anteil von Fleisch ausländischer Herkunft berechnen. Dem BLV und der Schweizer Branchenorganisation Proviande, die zur Erhebung befragt wurden, schienen dieser Anteil nicht bekannt zu sein. Proviande sprach sogar von einer «Blackbox». In der Erhebung des FRC stammten 64 % des Rind- und 72 % des Kalbfleisches aus der Schweiz, beim Geflügel entsprach dieser Anteil nur 35 % und beim Lammfleisch 16 %. Fügt man das Fleisch hinzu, bei dem die Herkunft nicht bekannt war oder mehrere Herkunftsländer angegeben wurden, steigt der Anteil von importiertem Fleisch auf 50 %.

Woher aber stammt das importierte Fleisch? Aus allen möglichen Ländern, nah oder fern, von denen ein Grossteil in der Schweiz verbotene Produktionsarten erlaubt. Gewisse Mercosur-Staaten gehören dazu, aber auch Australien, Neuseeland, China oder Thailand. Fleisch aus Staaten, in denen für die Produktion Antibiotika oder hormonelle Leistungsförderer verwendet werden, muss ausdrücklich als solches deklariert werden. Zweifellos würde eine absolut korrekte Deklaration viele Kunden davon abhalten, bestimmte Speisen auf der Karte zu wählen. Obwohl 39 % der besuchten Restaurants diese Angabe hätten anbringen müssen, taten dies nur 6,7 %, und manchmal auch nicht vollständig. Dieser Mangel betrifft vor allem Poulet aus Brasilien oder Lamm aus Neuseeland. Viele Konsumentinnen und Konsumenten verspeisen so Gerichte in Unkenntnis darüber, dass diese möglicherweise Spuren von Wachstumsförderern enthalten oder das Leiden der Tiere für deren Produktion in Kauf genommen wurde. Das ist skandalös.

Ein solcher Mangel bedeutet zweifellos auch, dass diese Pflicht den Restaurantbetreibern als letztes Glied in der Kette nicht bekannt ist. Bei ihren Besuchen überprüfen die Kontrolleure der Kantonschemiker sehr wohl, ob eine schriftliche Angabe gemacht wird, es ist aber sehr gut möglich, dass die Angabe «stammt aus in der Schweiz verbotener Produktion» nicht auf ihrer Checkliste steht. In Anbetracht der Ergebnisse wäre eine diesbezügliche Informationskampagne, in der darauf hingewiesen wird, dass diese Deklaration obligatorisch ist, äusserst willkommen.

### **Transparenz als Verkaufsargument**

Um mit etwas erfreulicherem zu schliessen, seien die besonderen Bemühungen um klare Informationen von asiatischen und Kebab-Restaurants erwähnt. Sie ergreifen manchmal die Initiative und hängen das Informationsblatt ihres Importeurs im Lokal auf. Das ist zwar weniger hübsch als eine Schiefertafel an der Wand, aber es ist gesetzeskonform. Der Feldversuch hat zudem eine entgegengesetzte Tendenz zutage gefördert: die Ultragenauigkeit bei der Angabe der Fleischherkunft, insbesondere beim Rindfleisch. In 21 Fällen konnten unsere Testkunden nämlich den Namen des Metzgers, des Produzenten, des Tals oder der Alp bestimmen. Die ultralokale Küche beruhigt die von Lebensmittelskandalen in der nahen und fernen Vergangenheit gebrannte Kundschaft. Für den Gastwirt ist es ein interessantes Verkaufsargument.

Im Endeffekt zeigt die Umfrage auf, dass die Konsumentinnen und Konsumenten schlecht informiert sind. Es wäre daher höchste Zeit, dass die für die Umsetzung der Gesetzgebung zuständigen Kantone sich des Problems annehmen. Dies wo sich der FRC seinerseits für eine Verstärkung der Deklaration der in der Schweiz verbotenen Produktionsarten ausspricht. Denn die Leistungsförderer sind nur die Spitze des Eisbergs. Zahlreiche weitere von den Konsumenten missbilligte Praktiken werden heute nicht deklariert.

### **Praxis: Kenntnis der Gesetzesgrundlage**

Gemäss der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (LDV) müssen die folgenden Elemente schriftlich deklariert werden, wenn Erzeugnisse in gemeinschaftlichen Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben abgegeben werden.

### **Das Ursprungsland des Fleisches**

Werden im Ausfuhrland Produktionsmethoden verwendet, die in der Schweiz verboten sind, müssen folgende Hinweise nach der Angabe des betreffenden Landes angebracht werden: «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» und/oder «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.». Gegebenenfalls sind beide Hinweise anzubringen.

Auf diese Hinweise kann nur verzichtet werden, wenn anhand einer von der Europäischen Union anerkannten amtstierärztlichen Bescheinigung nachgewiesen werden kann, dass ein Erzeugnis nicht aus in der Schweiz verbotener Produktion stammt.

Besteht für ein Erzeugnis ein vorübergehender, kurzfristiger Versorgungsengpass, so darf über dessen Ersatz mündlich informiert werden.

Fragen:

1. Aus welchen Gründen verschafft der Staat der Gesetzgebung am Ende der Kette, d. h. beim Verkauf an die Konsumenten, keine Nachachtung, während die Schweizer Produzenten stark kontrolliert werden, um die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und die Herstellungsmethoden sicherzustellen?
2. Was wird heute unternommen, um falsche Angaben zu verhindern?
3. Wird der Staatsrat alles unternehmen, um fehlende oder falsche Angaben in Restaurants oder Geschäften zu verhindern (z. B. «Herkunft Rind: Schweiz/Paraguay» wie man es oft in Restaurants antrifft, und zwar ohne Angabe zur Produktion)?
4. Wird der Staatsrat bei der Umsetzung des Klimaplanes der Bevölkerung und den Schulen eine Information zur Verfügung stellen? Darin ginge es um die zusätzliche Beeinträchtigung des Klimas durch importierte Produkte und insbesondere Fleisch, für dessen Produktion die Waldflächen verringert werden, grosse Futter- und Wassertransporte nötig sind, unkontrolliert hormonhaltige Gülle verteilt wird, das mit Wachstumsförderern produziert und mit Langstreckentransporten importiert wird.

## II. Antwort des Staatsrats

Der Staatsrat möchte als erstes darauf hinweisen, dass sich der Text des FRC, den der Autor der Anfrage vollständig übernommen hat, auf die Situation in der Schweiz bezieht und daraus keine Schlussfolgerungen für die Situation im Kanton Freiburg gezogen werden können.

1. *Aus welchen Gründen verschafft der Staat der Gesetzgebung am Ende der Kette, d. h. beim Verkauf an die Konsumenten, keine Nachachtung, während die Schweizer Produzenten stark kontrolliert werden, um die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und die Herstellungsmethoden sicherzustellen?*

Der Staat Freiburg vollzieht die Gesetzgebung des Bundes. Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) ist die freiburgische Vollzugsbehörde für die Umsetzung der Bundesgesetzgebung bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten gemäss Artikel 14 der Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion (Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung, LDV, SR 916.51) <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20030958/index.html#a14>. So hat das Inspektorat für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände des LSVW im Jahr 2019 in den rund 3940 Lebensmittelbetrieben des Kantons 2110 Inspektionen durchgeführt. 59 % dieser Kontrollen, die meisten davon ohne Vorankündigung, erfolgten in Restaurationsbetrieben.

Die Verantwortung für die Deklaration selbst liegt bei der Person oder der Einrichtung, die solche Produkte an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt (Artikel 2 LDV).

2. *Was wird heute unternommen, um falsche Angaben zu verhindern?*

Diese Anforderungen werden regelmässig von den mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle beauftragten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des LSVW kontrolliert und sind Teil der Kontroll-Checkliste. Das LSVW weist die wiederhandelnden Betriebe auf die festgestellten Mängel hin, die diese beheben müssen. Falls die Gesetzesanforderungen nicht eingehalten werden, werden Gebühren erhoben.

3. *Wird der Staatsrat alles unternehmen, um fehlende oder falsche Angaben in Restaurants oder Geschäften zu verhindern (z. B. «Herkunft Rind: Schweiz/Paraguay» wie man es oft in Restaurants antrifft, und zwar ohne Angabe zur Produktion)?*

Die Lebensmittelinspektoren und -kontrolleure werden die Anforderungen bei Betriebsinspektionen weiterhin kontrollieren.

Was die Mehrfachangaben betrifft, so haben die Westschweizer Kantonschemiker festgelegt, dass für jedes Lebensmittel, das Fleisch von domestizierten Huftieren (wie Hornträgern, Hirschen, Kamelen, Schweinen und Pferden), von Hausgeflügel oder Fisch enthält, die Herkunft (Produktionsland oder Fanggebiet) des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres unter Einhaltung der folgenden Regeln schriftlich angegeben werden muss:

- > für das/die Tagesmenü/s, eine einzige Herkunft pro Fleisch- oder Fischart;
- > für à la carte angebotene Speisen, höchstens zwei Herkünfte pro Fleisch- oder Fischart; falls zwei Herkünfte angegeben sind, muss das Personal die Konsumentinnen und Konsumenten zur spezifischen Herkunft und Produktionsart für jedes angebotene Gericht informieren können.

Es wird jedoch empfohlen, die Herkunft nicht in der Karte anzugeben, sondern auf einem spezifischen Aushang, um sie falls nötig anpassen zu können.

Das Produktionsland muss zudem gemäss den Bestimmungen von Artikel 15 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) angegeben werden.

Bei auf See gefangenem Fisch ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet anzugeben (Anhang 4 LIV, Fanggebiete der Food and Agriculture Organisation of the United Nations, Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, FAO).

4. *Wird der Staatsrat bei der Umsetzung des Klimaplans der Bevölkerung und den Schulen eine Information zur Verfügung stellen? Darin ginge es um die zusätzliche Beeinträchtigung des Klimas durch importierte Produkte und insbesondere Fleisch, für dessen Produktion die Waldflächen verringert werden, grosse Futter- und Wassertransporte nötig sind, unkontrolliert hormonhaltige Gülle verteilt wird, das mit Wachstumsförderern produziert und mit Langstreckentransporten importiert wird.*

Der kantonale Klimaplan, der Ende Jahr in die Vernehmlassung gehen soll, enthält derzeit mehrere Massnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung, auch über die Schulen, für die Auswirkungen der Ernährungswahl.

Dazu gehören die Massnahmen zugunsten von kurzen Transportwegen und des lokalen Konsums. Diese Massnahmen fördern somit den Konsum von Produkten, die so wenig wie möglich transportiert werden sollen. Andere Massnahmen zielen darauf ab, die Bevölkerung für die Auswirkungen des Konsums auf das Klima zu sensibilisieren. Dabei sollen Konsumentinnen und Konsumenten darauf aufmerksam gemacht werden, dass importierte Produkte grössere Mengen an Treibhausgasemissionen verursachen können als Schweizer Produkte. Eine Massnahme sieht eine Online-Plattform zur Sensibilisierung der Bevölkerung für Klimafragen vor. Dabei wird selbstverständlich auch die Frage der CO<sub>2</sub>-Belastung in Zusammenhang mit der Ernährung behandelt. Andere Massnahmen konzentrieren sich spezifisch auf die Sensibilisierung für Klimafragen an den Schulen. Die Klima-Belastung in Zusammenhang mit der Ernährung dürfte ebenfalls ein Thema sein. Und schliesslich fördert eine Massnahme eine CO<sub>2</sub>-arme und ausgewogene Ernährung an Schulen. Die CO<sub>2</sub>-Belastung der in den Kantinen und im Hauswirtschaftsunterricht verwendeten Produkte wird dabei entscheidend sein.

Der Staatsrat stellt fest, dass die in dieser Anfrage angesprochenen Themen auch im Rahmen der Strategie Nachhaltige Entwicklung des Staats Freiburg behandelt werden, deren Vernehmlassung diesen Frühling abgeschlossen wurde.

Es können insbesondere folgende Ziele und Massnahmen hervorgehoben werden:

- > Zielvorgabe 2.1 **Förderung nachhaltiger Ernährungssysteme**, mit dem Ziel gesunder und verantwortungsvoll hergestellter Nahrungsmittel und Geschäftsmodellen, die kurze Transportwege als Grundlage haben. Zu den Massnahmen, um dies zu erreichen, gehören: die Förderung von Projekten im Stil von «Agri&Co Challenge», die Nachhaltigkeitskriterien in die Ausschreibungen integrieren, die Betreuung von Projekten zur Förderung kurzer Transportwege und der lokalen Landwirtschaft (namentlich Verlängerung des Projekts «PHR – Arc lémanique», das kurze Transportwege fördern will), die Integration der Herausforderungen der Nachhaltigkeit in der landwirtschaftlichen Ausbildung im Kanton Freiburg;

- > Zielvorgabe 4.1 **Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung**, Ziel ist es namentlich, dass alle Bildungseinrichtungen die nachhaltige Entwicklung als festen Bestandteil ihres Unterrichts und ihres Betriebs erachten. Dazu werden die Schulen mit Nachdruck ermuntert, dem Netzwerk gesundheitsfördernder und nachhaltiger Schulen beizutreten, und sie erhalten die angemessene Unterstützung für die Umsetzung der vom Netzwerk verlangten Massnahmen;
- > Zielvorgabe 12.2 **Verantwortungsvoller Konsum und Produktion**, unter anderem mit dem Ziel, die Nachfrage nach gesunden, nah und umwelt- sowie sozialverträglich hergestellten Konsumgütern sowie das Angebot in der öffentlichen und halböffentlichen Gemeinschaftsgastronomie von gesunden, lokalen Produkten, die ökologisch und verantwortungsbewusst produziert wurden, zu steigern. Dazu ist vorgesehen, eine Charta zugunsten der Gemeinschaftsgastronomie auszuarbeiten (unter der Betreuung von Terroir Fribourg) und das Label Fourchette Verte mit der AmaTerra-Zertifizierung zu fördern (Ausweitung zugunsten einer nachhaltigen Entwicklung). Für Köchinnen und Köche wird ein kontinuierliches Fortbildungsangebot in nachhaltiger und lokaler Küche eingerichtet. In die Ausschreibungen und Verträge mit den Restaurationsbetrieben beim Staat und bei halböffentlichen Einrichtungen werden Nachhaltigkeitskriterien integriert. Im Übrigen werden Sensibilisierungsmassnahmen zugunsten eines gesunden, umweltfreundlichen und sozialen Konsums durchgeführt. Dabei werden Themen angesprochen wie Selbstgemachtes, ausgewogene Ernährung, Produkte mit geringem ökologischem Fussabdruck, kurze Transportwege, lokale und saisongerechte Bio-Produkte, Produkte mit Grössenabweichung oder Foodwaste.

Der Staatsrat fügt hinzu, dass im Rahmen der Notfallmassnahmen und der Massnahmen zur Wiederankurbelung der Freiburger Wirtschaft infolge der Covid-19-Pandemie besonderes Augenmerk auf die Unterstützung lokaler Produkte und der Produkte von Terroir Fribourg gelegt wurde. Es sei daran erinnert, dass über eine Online-Plattform ([www.kariyon.ch](http://www.kariyon.ch)) bei freiburgischen Geschäften, Restaurants und Dienstleistungsanbietern, die während der Coronavirus-Pandemie schliessen mussten, wie auch bei den Mitgliedern von Terroir Fribourg, die den Konsum von lokalen Produkten unterstützen, Gutscheine gekauft werden können. Der Staat Freiburg übernimmt 20% der jeweiligen Beträge bis zu einem Betrag von insgesamt 4 Millionen Franken. Dadurch können Bestellungen für 20 Millionen Franken für die freiburgische Wirtschaft generiert, sowie zu lokalem Konsum angeregt und die lokale Produktion stimuliert werden.

Der Staatsrat stellt schliesslich fest, dass den Konsumentinnen und Konsumenten auf der Website <https://www.werkzeugkastenumwelt.ch/meine-wahl-bei-der-ernaehrung/> bereits zahlreiche Informationen zur Verfügung stehen. Diese Website erläutert die unterschiedlichen Auswirkungen unserer Ernährung auf die Umwelt klar, enthält viel Zahlenmaterial, Beispiele und Instrumente zur Sensibilisierung.

Abschliessend bestätigt der Staatsrat, dass der Kanton Freiburg beim Vollzug der Gesetzgebung des Bundes konsequent vorgeht und sich aktiv für die Förderung kurzer Transportwege und der lokalen Produktion einsetzt.

29. September 2020