



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

1. Marktforum

Qualitätssicherung in der Land- und Ernährungswirtschaft – Von der Vielfalt zum System

Tagungsband



11

2004

ISSN 1611-4159

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Vöttinger Straße 38, 85354 Freising

Internet: <http://www.LfL.bayern.de>

Institut für Ernährungswirtschaft und Markt

Menzinger Straße 54, 80638 München

eMAIL: ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt

Menzinger Straße 54, 80638 München

Text: S. Haaser-Schmid

Layout: E. Petersons

1. Auflage November 2004

Druck: Direkt Marketing & Digitaldruck, Freising/Attaching

© LfL

Die Beiträge in dieser Schriftenreihe geben die Meinung der Autoren wieder.



**Qualitätssicherung in der
Land- und Ernährungswirtschaft –
Von der Vielfalt zum System**

**1. Marktforum
des Institutes für Ernährungswirtschaft und
Markt
am 25. November 2004
in Landshut**

Tagungsband

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	Einleitung	9
2	Entwicklungstendenzen der Zertifizierung: Akzeptanz, Trends und Harmonisierung	10
2.1	Einleitung	10
2.2	Zertifizierungssysteme: Eine Einordnung	10
2.2.1	Staatliche Zertifizierungsansätze	11
2.2.2	Privatwirtschaftliche Zertifizierungsansätze	12
2.3	Harmonisierungsanforderungen	16
2.4	Marketingnutzen	16
2.5	Fazit	17
3	Was der Handel wirklich will – Standardisierung im globalen Lebensmitteleinzelhandel.....	19
3.1	Entwicklung der Food Standards	20
4	Qualitätssicherung im Lebensmitteleinzelhandel am Beispiel der Fa. Netto	21
5	Das Qualitätssicherungskonzept von McDonald's: Ziele, Methoden, Tendenzen	28
6	Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft – Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge	30
6.1	Einleitung	30
6.2	Entwicklung des Qualitätswesens	31
6.3	Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge für die Landwirtschaft	32
6.4	Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge für die Ernährungswirtschaft	33
6.5	Ergebnis und Ausblick	34
7	Durch Zusammenschlüsse zur Harmonisierung – Erfahrungen von Meat Alliance	35
8	Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse – international ein Vorreiter?	36
8.1	Einleitung	36
8.2	Die Struktur der Obst- und Gemüsemärkte	36
8.3	Ordnungspolitische Instrumente auf den Märkten für Obst und Gemüse	37
8.4	Entstehung freiwilliger Qualitätsmanagementsysteme	39
8.5	Stand der Entwicklung	41
8.6	Zusammenfassung und Ausblick	43

9	Probleme, Ziele und Maßnahmen zur Qualitätssicherung in der ungarischen Land- und Ernährungswirtschaft	45
9.1	EU-Beitritt	45
9.2	Verordnung zum Lebensmittelrecht	45
9.3	Lebensmittelqualität	47
9.4	Qualitätsversicherung	48
9.5	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel	49
9.6	Verbraucherschutz	50
10	Zusammenfassung und Schlusswort	51
	Literaturverzeichnis.....	52

Abbildungsverzeichnis	Seite
Abb. 1: Typologisierung der Zertifizierungssysteme	11
Abb. 2: Ausdehnung der Zertifizierungssysteme über die Wertschöpfungskette	15
Abb. 3: Haus der Qualität.....	22
Abb. 4: Kundenwünsche	22
Abb. 5: Qualitätskette	23
Abb. 6: Qualitätspyramide	24
Abb. 7: Logistikkontrollen	25
Abb. 8: Filialkontrollen.....	26
Abb. 9: Produktkontrollen.....	26
Abb. 10: Krisenmanagement	27
Abb. 11: Qualitätssicherung in der McDonald's Supply Chain.....	28
Abb. 12: Der Einfluss des Codex Alimentarius und der UN/ECE-Normen	38
Abb. 13: Qualitätssicherungssysteme bei Obst und Gemüse	40
Abb. 14: Entwicklung von Qualitätssicherungssystemen	42
Abb. 15: Beziehungssystem des Ungarischen Landesamtes für Lebensmittelsicherheit.....	46
Abb. 16: Lebensmittelsicherheit	47

Tabellenverzeichnis

Seite

Tab. 1: Nachgefragte Qualitätssicherungssysteme bei Obst, Gemüse sowie Speise- und Veredelungskartoffeln bei bayerischen Erzeugern (Stand: Oktober 2004)	43
--	----

1 Einleitung

Prof. Dr. Dr. h. c. Hans Schön

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der Neukonzeption der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Januar 2003 wurde den Erfordernissen der Ernährungswirtschaft in besonderer Weise Rechnung getragen.

Der Strukturwandel in der Ernährungswirtschaft, die Internationalisierung und Globalisierung gerade der Agrarmärkte und die Erwartung einer generellen Bedeutungszunahme von branchenspezifischen Marktaktivitäten haben uns veranlasst, ein eigenes Institut für Ernährungswirtschaft und Markt zu bilden.

Durch eine effiziente Umsetzung der Vollzugsaufgaben einerseits und eine gezielte Marktforschung andererseits sollen Trends im Lebensmittelbereich frühzeitig erkannt und die Auswirkungen auf die landwirtschaftliche Erzeugung und ernährungswirtschaftliche Verarbeitung abgeschätzt werden. Im Vorfeld politischer Entscheidungen bewertet das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt geplante agrarmarktpolitische Maßnahmen und untersucht die Auswirkungen auf Bayern. Das Institut arbeitet dabei in enger Kooperation mit Unternehmen der Ernährungswirtschaft mit dem Ziel, bei der Entwicklung und Umsetzung effizienter und wettbewerbsfähiger Vermarktungssysteme einen problemorientierten Beitrag zu leisten.

Zur Sicherung der Lebensmittelqualität wurden in den vergangenen Jahren für einzelne Produktbereiche eine Reihe von Systemen eingeführt, die meist produktspezifisch ansetzen und i. d. R. horizontal ausgerichtet sind. Das Institut beschäftigt sich deshalb in einem dafür eingerichteten Arbeitsbereich mit der Akzeptanz von Qualitätssicherungs- und -managementsystemen und entwickelt Vorschläge zur Harmonisierung und stufenübergreifenden Kompatibilität. Die Koordinierung von Erzeugung, Verarbeitung und Handel, aber auch Verbänden und staatlichen bzw. privaten Kontrollinstitutionen ist eine maßgebliche Aufgabe dieses neu geschaffenen Arbeitsbereichs.

Als Präsident der Landesanstalt freue ich mich, dass das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt erste Ergebnisse ihres Forschungsprojekts „Qualitätssicherung und -management in der Land- und Ernährungswirtschaft“ vorstellen kann und gemeinsam mit namhaften Experten aus dem In- und Ausland ein attraktives Tagungsprogramm aufstellen konnte.

Ich hoffe, dass es uns gelingt, mit dieser Tagung einen Beitrag für eine konstruktive Diskussion innerhalb von Produktion, Verarbeitung und Handel zu leisten. Themenstellung und Referenten sind dafür gute Voraussetzungen.

Prof. Dr. Dr. Schön

Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

2 Entwicklungstendenzen der Zertifizierung: Akzeptanz, Trends und Harmonisierung

Prof. Dr. Achim Spiller

Zusammenfassung

Der Beitrag gibt einen Überblick über die unterschiedlichen Qualitäts-Zertifizierungssysteme, die in den letzten Jahren in der Land- und Ernährungswirtschaft entwickelt wurden. Zertifizierung meint dabei die Prüfung durch eine neutrale Instanz und die Verleihung eines Bestätigungsvermerks auf Basis eines anerkannten Standards. Dieser Standard kann von unterschiedlichen Institutionen entwickelt werden: vom Staat über Normierungsorganisationen und nachfragemächtige Abnehmer bis zu Umweltschutzverbänden. Weiterhin lassen sich Zertifizierungsstandards danach unterscheiden, ob sie primär der Basisabsicherung im Beschaffungsmanagement oder dem Verbraucherschutz und dem Marketing dienen. Während die Zertifizierung für die Kunden erhebliche Vorteile aufweist, zeigen eigene empirische Studien an den Beispielen QS in der Fleisch- und QM in der Milchwirtschaft, dass sich die Landwirtschaft mit der Einführung schwer tut.

2.1 Einleitung

Im Zuge von Just-in-Time-Produktion, Global-Sourcing und E-Procurement nehmen die Möglichkeiten einer sinnvollen Wareneingangskontrolle ab [19]. Prozessorientierte Qualitätsmanagementsysteme rücken immer weiter in den Vordergrund. Dies führte in den 90er Jahren zu einer ersten „Zertifizierungswelle“, bei der die Normenreihe ISO 9000ff fast flächendeckend in der Industrie umgesetzt wurde. Zurzeit erlebt die Ernährungswirtschaft eine zweite Welle, die sich durch neue brachenbezogene Zertifizierungskonzepte und die Erfassung der gesamten Wertschöpfungskette auszeichnet [13]. Der folgende Beitrag versucht, die wichtigsten Zertifizierungsansätze in der Ernährungswirtschaft zu systematisieren und zeigt Entwicklungstendenzen auf.

2.2 Zertifizierungssysteme: Eine Einordnung

Kennzeichen eines Zertifizierungssystems ist die Prüfung durch eine neutrale Instanz und die Verleihung eines Bestätigungsvermerks auf Basis eines anerkannten Standards [14]. Dieser Standard kann von unterschiedlichen Institutionen entwickelt werden (vgl. unten). Als externe Qualitätskontrolle der Prüfung wird eine weitere Ebene eingeführt: die Akkreditierung der Zertifizierungsinstanz. Sie wird üblicherweise auf ein formales Verfahren zurückgeführt (z. B. nach ISO 65 bzw. DIN EN 45011), kann jedoch auch auf Expertengutachten, wie es in der Wirtschaftsprüfung praktiziert wird, aufbauen. Zunehmend kommt auch Dachorganisationen und Benchmark-Verfahren eine Bedeutung zu. Sie nehmen eine Gesamtbeurteilung des Systems vor und dienen so der Harmonisierung und dem gegenseitigen Abgleich der Standards.

Zentrales Kriterium zur Einordnung von Zertifizierungskonzepten ist die Trägerschaft. Ansätze zur Zertifizierung können von den unterschiedlichsten Institutionen entwickelt und getragen werden (Abb. 1). Grundsätzlich können sie hoheitlich oder unternehmerisch initiiert werden.

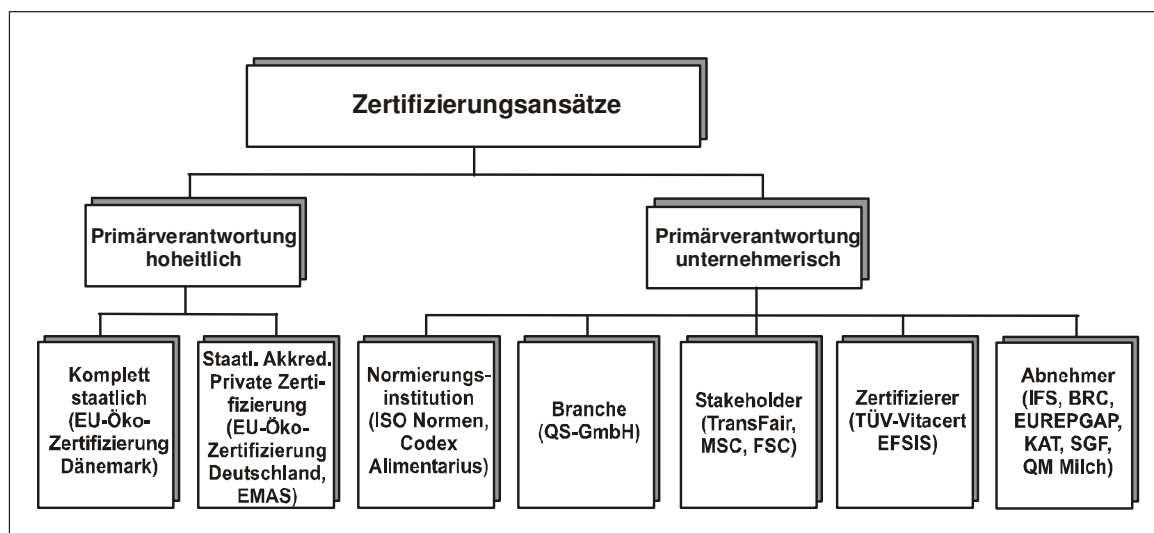


Abb. 1: Typologisierung der Zertifizierungssysteme

2.2.1 Staatliche Zertifizierungsansätze

Bei hoheitlich initiierten Systemansätzen gibt der Staat übergreifende Zertifizierungsstandards vor, wenn dies beispielsweise aus verbraucherpolitischen Gründen notwendig erscheint. Ihr Einsatzbereich liegt daher vorrangig bei Lebensmitteln, bei denen sich der Konsument nicht selbst von der Richtigkeit der Qualitätsangaben überzeugen kann (Prozessqualität, Herkunftsangabe, Zutaten usw.). Die eigentliche Prüfung kann hoheitlich oder auf privat-wirtschaftlicher Basis durch staatlich akkreditierte Zertifizierungsunternehmen erfolgen.

Ein Musterbeispiel für einen staatlichen Zertifizierungsansatz ist die EU-Öko-Zertifizierung (nach VO (EWG) Nr. 2092/91). Unternehmen, die pflanzliche oder tierische Produkte erzeugen, aufbereiten oder importieren und diese mit dem Hinweis auf ökologische Erzeugung vermarkten, müssen sich demnach einem Kontrollverfahren unterziehen. In Deutschland werden - wie auch bei der Mehrzahl der EU-Mitgliedstaaten - die nach der EG-Öko-Verordnung vorgesehenen Kontrollen durch privatwirtschaftliche Stellen durchgeführt. In Deutschland vollziehen aktuell 22 private Kontrollstellen Betriebszertifizierungen. Dänemark stellt ein Beispiel für einen vollständig staatlich organisierten Zertifizierungsprozess dar. Inspektoren des „Plantedirektoratet“ kontrollieren alle Betriebe.

2.2.2 Privatwirtschaftliche Zertifizierungsansätze

Im Gegensatz zu den staatlichen Ansätzen nutzten die Akteure der Wertschöpfungskette bei den privatwirtschaftlichen bzw. unternehmerischen Zertifizierungskonzepten die Kombination aus neutraler Kontrollinstanz und Akkreditierung in erster Linie zur Absicherung der Standardqualität unter Beibehaltung der Marktflexibilität. Gegenüber anderen Verfahren der Qualitätssicherung stellt die Zertifizierung oft eine kostengünstige Alternative dar. Sie kann als (Marketing-)Instrument innerhalb der Wertschöpfungskette eingesetzt werden, spielt jedoch für den Endverbraucher keine große Rolle. Ausnahmen sind möglich, wenn sich Teile einer Branche mit spezifischen ökonomischen Interessen auf ein gemeinsames Zertifizierungskonzept einigen und entsprechende Label oder Marken entwickeln.

Privatwirtschaftlich organisierte Systeme können nach verschiedenen Merkmalen typologisiert werden. Sie unterscheiden sich u. a. dahingehend, ob das Zertifikat für das Endverbrauchermarketing herangezogen wird oder auf ausschließlich abnehmende Unternehmen gerichtet ist. Weiterhin lassen sich hinsichtlich des Verbreitungsgebietes nationale, europäische und globale Konzepte abgrenzen. In Bezug auf die Prüfungsform finden sich Managementsystem-, Prozess- und Produktaudits sowie Kombinationen dieser. Ein wichtiges Abgrenzungskriterium ist die Reichweite innerhalb der Supply Chain; hier lassen sich stufenbezogene und wertschöpfungskettenübergreifende Ansätze unterscheiden. Schließlich ist es von erheblicher Bedeutung, welche Institution das Zertifizierungssystem entwickelt und kontrolliert. In der Praxis finden sich verschiedene Lösungen, von der branchenübergreifenden Industrienorm bis zu einzelnen Zertifizierern als Systemträger (Abb. 1).

Zertifizierung durch Normierungsinstitutionen

Seit mehr als zwei Jahrzehnten haben die traditionellen Normierungsinstitutionen (DIN/EN/ISO) über die Produktstandardisierung hinaus auch die Normierung von Managementmethoden integriert: Die zentrale Normenreihe ISO 9000ff kann auf allen Stufen der Wertschöpfungskette umgesetzt werden und ist branchenübergreifend angelegt. Ein ISO-Zertifikat ist drei Jahre gültig und darf nur von Personen oder Einrichtungen vergeben werden, die ihrerseits durch die Trägergemeinschaft für Akkreditierung GmbH (TGA) anerkannt wurden. Aufgrund des breiten Anwendungsfeldes ist sie ausschließlich als eine Systemprüfung konzipiert. Dieser Fokus wurde in der aktuellen Überarbeitung ISO 9000ff: 2000 noch weiter verstärkt. Der Normeninhalt der Revision weist Parallelen zu den Bewertungsgrundlagen des European Quality Award (EQA) der European Foundation for Quality Management (EFQM) auf, die auf europäischer Ebene Prüfungskriterien entwickeln. Vergleichbar dazu regelt ISO 14001 die Zertifizierung von Umweltmanagementsystemen. Sie kann als unternehmerisch initiiertes Pendant zur EMAS gesehen werden, zeichnet sich jedoch durch ihre stärkere Ausrichtung an der formellen Umsetzung eines Managementsystemaudits aus. Bei den ISO 14001 Zertifikaten nimmt Deutschland eine Vorreiterrolle vor Großbritannien und Schweden ein. Weltweit haben sich bis Ende Juni 1999 rund 11.000 Unternehmen zertifizieren lassen. Durch die Zielsetzung der Normierungsinstitutionen, national abweichende Normen möglichst zu vermeiden, ist dieser Typ der Zertifizierung global orientiert.

Das Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP-)Konzept ist als ein Hygienestandard im Lebensmittelgewerbe konzipiert und basiert auf dem Codex Alimentarius. Innerhalb Europas bildet die EU-Hygienerichtlinie (93/94 EWG) den rechtlichen Rahmen. Durch das Festsetzen kritischer Lenkungspunkte wird ein internes Eigenkontrollsystem zur Qualitätskontrolle betriebsspezifisch implementiert. Parameter werden festgelegt, die Gesundheitsrisiken oder Risiken der Verderblichkeit maßgeblich bestimmen. Als Vorläufer des branchenspezifischen HACCP-Konzepts gelten die „Good Praxis Codes (GPC)“. Sie sind jedoch kein eigenständiges Konzept zur Qualitätssicherung, sondern orientieren sich im Wesentlichen an den gesetzlichen Rahmenbedingungen. Sowohl HACCP als auch GPC bilden die Basis vieler Zertifizierungsansätze, bisweilen wird wie z. B. in den Niederlanden sogar allein auf dieser Basis zertifiziert.

Branchenweite Verfahren

Supply-Chain-Zertifizierungsmodelle setzen auf die Entwicklung eines effektiven Auditmodells für die gesamte Wertschöpfungskette. Entsprechend übernehmen, wie das Beispiel der QS GmbH verdeutlicht, paritätisch besetzte Gremien (QS GmbH, Fachbeiräte) die Lenkungsfunktionen. Aufgrund der heterogenen Länderinteressen ist ein solches Modell zumeist nur national realisierbar. Im Falle der QS GmbH ist das System zur Durchsetzung eines Mindeststandards (Prüfsiegel) konzipiert und liegt in Folge dessen nur knapp über den gesetzlichen Vorschriften. Der Prüfungsfokus geht über eine Systemprüfung hinaus und umfasst vielfältige Produkt- und Prozesskontrollen.

Über mehrere Stufen der Wertschöpfungskette angelegt ist in Deutschland auch das Freiwillige Kontrollsystem (FKS) der Schutzgemeinschaft Fruchtsaft (SGF). Dieses System wurde in erster Linie durch die Fruchtsaftindustrie initiiert und beinhaltet zwei Säulen: Zum einen die Rohstoff- und Halbwarenkontrolle durch die 1989 gegründete International Raw Material Assurance (IRMA), die über 80 % der nach Europa gelieferten Rohware erfasst, und zum anderen die Abfüller- und Marktkontrollen durch das Regional Quality Control System (RQCS). Noch liegt der Schwerpunkt der SGF innerhalb der Supply Chain, es ist jedoch ein Beitritt in die QS GmbH geplant und somit eine erweiterte Zertifizierung.

Stakeholdermodelle

Beim Stakeholdermodell sind branchenfremde Anspruchsgruppen bestrebt, eigene Qualitätsstandards am Markt durch Zertifizierungen zu etablieren und abzusichern. Ein Beispiel ist das TransFair-Siegel, das von entwicklungspolitischen Institutionen getragen wird. Seit 1992 werden Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Lateinamerika durch einen Aufpreis am Endprodukt unterstützt. Jährlich überprüfen Wirtschaftsprüfer stichprobenartig die Angaben der Lizenznehmer. Der Marketingfokus ist hier durch die Konzentration auf Vertrauenseigenschaften deutlich endverbraucherorientiert. Mit dem steigenden Internationalisierungsgrad werden solche Konzepte zunehmend globaler, wie sich auch an den Beispielen Forest Stewardship Council (FSC) und Marine Stewardship Council (MSC) ablesen lässt. Der FSC wurde für eine naturverträgliche, sozial verantwortliche und wirtschaftlich tragfähige Waldbewirtschaftung von Umweltorganisationen, Forstwirtschaft und Handel 1993 gegründet. Konzeptionsgeber des MSC im Jahre 1996 waren World Wide Fund for Nature (WWF) und Unilever. Hier wird für ressourcenschonende Fangmethoden ein Label vergeben.

Diese Fälle zeigen, dass stakeholdergetriebene Zertifizierungen zumeist branchenspezifisch erfolgen. Die Gestaltung des Managementsystems spielt hierbei keine Rolle, da im Vordergrund der Audits vor allem Herstellungsprozess und Erzeugnisse stehen.

Private Zertifizierer

In den meisten Fällen sind die eigentlichen Zertifizierer ausführende Unternehmen, die auf Basis einer Akkreditierung und/oder Überwachung durch den Systemträger tätig werden. Es gibt jedoch einige Fälle, in denen größere Zertifizierungsunternehmen eigene Standards entwickelt haben. Ein Beispiel ist VITACERT - ein Gemeinschaftsunternehmen von TÜV Süddeutschland und Technischer Universität München - mit dem selbst entwickelten Prüfzeichen „Lebensmittel - TÜV geprüft“. Es wird z. B. seit kurzem für die Fleischprodukte der Marke Eichenhof vergeben. Da die Entwicklung solcher Systeme allein von den ökonomischen Interessen des Zertifizierers bestimmt wird, findet man sehr unterschiedliche Ausformungen. Im Falle EFSIS (European Food Safety Inspection Service) werden beispielsweise eigene Standards für Cateringunternehmen formuliert. Es ist ein international tätiges Dienstleistungsunternehmen, welches sich auf den Einzelhandel, die Landwirtschaft und das Hotel- und Gaststättengewerbe spezialisiert hat.

Abnehmerorientierte Konzeptionen

Die größte praktische Bedeutung haben abnehmergetriebene Zertifizierungsmodelle. Die Mehrzahl zeichnet sich hier durch die Initiative des Handels aus. Der BRC-Standard (British Retail Consortium) beispielsweise bezieht sich auf alle Fertigungsstufen nach der Landwirtschaftsebene. Er wurde in England bereits 1990 von britischen Einzelhändlern in Folge des „Food Safety Act“ und den entsprechend verschärften Haftungsanforderungen entwickelt. In jüngster Zeit sind weitere Spezifizierungen des BRC entwickelt worden, z.B. BRC/IoP (Institut of Packaging) für die Verpackungswirtschaft.

Vergleichbar mit dem BRC ist der International Food Standard (IFS) in Deutschland, der unter dem Dach des BDH (Bundessvereinigung Deutscher Handelsverbände e.V.) in erster Linie zur Auditierung von Eigenmarken ausgearbeitet wurde und auf vorhandenen Standards wie ISO und HACCP basiert. Im Kern grenzen sich die zwei Systeme durch folgende Punkte ab: Der IFS nimmt eine differenzierte Bewertung der einzelnen Anforderungen vor, wohingegen der BRC nur ein Bestanden oder Nichtbestanden zulässt.

Ein weiterer Ansatz innerhalb der abnehmerorientierten Zertifizierungsansätze ist EU-REPGAP (Euro Retailer Produce Working Group; Good Agricultural Practice). Der Standard ist, ähnlich dem des IFS- und BRC-Standards, horizontal angelegt. Er bezieht sich allerdings nicht auf die Industrie, sondern auf die Stufe der landwirtschaftlichen Produktion. Neben Produktionsstandards wie Pflanzenschutz und Düngung fließen auch soziale Komponenten (z. B. Arbeitsbedingungen) in die Bewertung mit ein. Für die Produktgruppen Obst, Gemüse und Blumen sind Leitlinien, Checklisten usw. bereits festgelegt. EU-REPGAP bewertet die Betriebe über KANN- und MUSS-KRITERIEN, wonach eine differenzierte Einschätzung der Unternehmen möglich ist. Mittlerweile ist EUREPGAP bereits in 40 Ländern verbreitet.

Ebenfalls auf Initiative des Handels hin wurde 1995 das Kontrollsystem für Eier (KAT e. V., Verein für Kontrollierte Alternative Tierhaltungsformen) gegründet. Es gilt als ein Musterbeispiel für ein produktspezifisches Zertifizierungssystem. Mehr als 95 Prozent aller artgerecht produzierten Eier im deutschen Handel tragen mittlerweile das KAT-Logo. Die Einhaltung der Kriterien wird anhand von Monatsmeldungen der Betriebe sowie durch jährlich mehrmals stattfindende unangemeldete und angemeldete Kontrollen vor Ort überprüft. Eine Datenbank mit Angaben über die Anzahl der Legehennen, ihre Legeleistungen und die gehandelten Mengen an Eiern sowie die Handelspartner bildet die Grundlage für die Warenflusskontrolle auf allen Stufen der Produktion, d. h. von der Erzeugung über die Packstellen bis zum Lebensmittelhandel.

Neben dem Handel können auch andere Abnehmer in der Wertschöpfungskette die Einführung eines Zertifizierungssystems herbeiführen. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn sich ein „Flaschenhals“ aus dem Verarbeitungsprozess bereits auf der Fertigungsebene ergibt und dort bereits eine strenge Qualitätskontrolle gewährleistet werden muss. Idealtypisch liegt dies in der Milchwirtschaft vor. Eine Kombination aus amtlichen Kontrollen und Eigenkontrolle der Molkereien sichert die Qualität des Produktes ab. Um vermehrt prozess- und managementorientierte Elemente in das System einzubeziehen, ist für die nächsten Jahre die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems (QM Milch) vorgesehen.

Die abschließende Grafik ordnet einige der hier vorgestellten Systemkonzeptionen in Abhängigkeit von ihrer Branchenspezifität und der möglichen Ausdehnung entlang der Wertschöpfungskette ein. EUREPGAP und die QS GmbH sind als branchenweite Mindeststandards konzipiert, momentan aber noch auf wenige Produktgruppen beschränkt. Eine Ausweitung ist jedoch bei beiden Systemen vorgesehen. Ähnlich wird bei der Öko-Zertifizierung eine Ausdehnung in vertikaler Richtung, d. h. auf weitere Fertigungsstufen angestrebt.

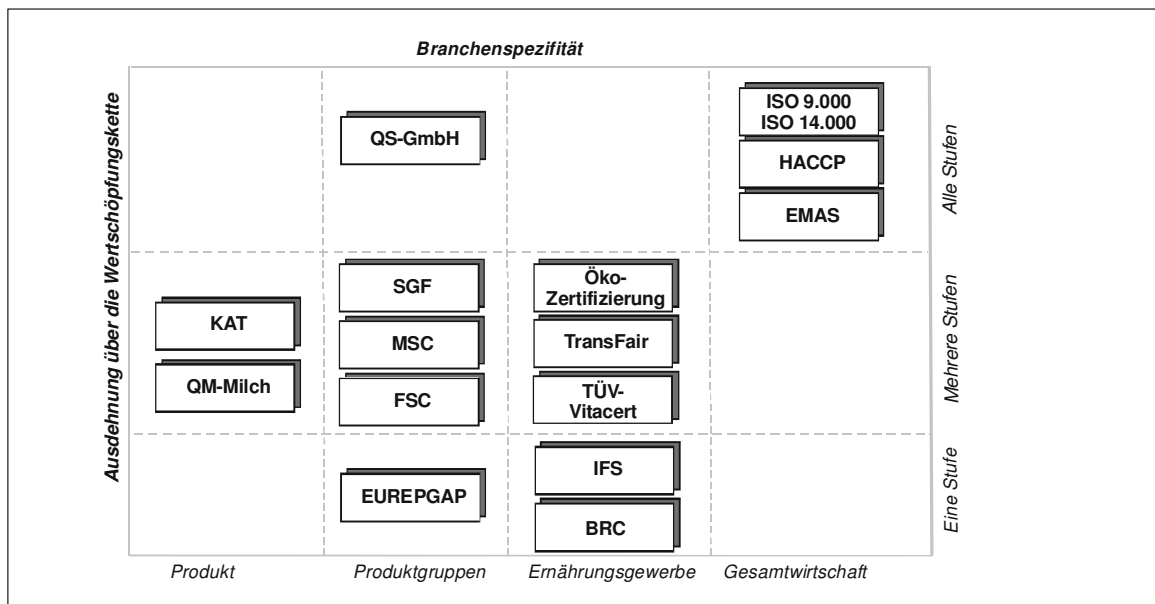


Abb. 2: Ausdehnung der Zertifizierungssysteme über die Wertschöpfungskette

2.3 Harmonisierungsanforderungen

Die bisherige Entwicklung der Zertifizierung ist durch den Zielkonflikt zwischen Allgemeinheitsgrad auf der einen und branchenspezifischen Anforderungen auf der anderen Seite charakterisiert [13]. Somit liegt ein Spannungsverhältnis zwischen Transaktionskostenreduktion und Validität des Qualitätssignals vor. Mit der ISO 9000 war in der Frühphase der Zertifizierung die Hoffnung verknüpft, durch den Fokus auf Managementsysteme einen einzigen branchenübergreifenden Standard verwenden zu können. Die vielfältigen branchenbezogenen Zertifizierungsansätze der letzten Jahre zeigen aber, dass zumindest in der Ernährungswirtschaft ein glaubwürdiges Qualitätssignal ohne Produkt- und Prozesskriterien nicht zu erreichen ist.

Allerdings stellen die oben genannten Zertifizierungssysteme nur einen Ausschnitt aus den tatsächlich vorhandenen Systemen dar. Oft unterscheiden sich die Standards nur geringfügig. Vor diesem Hintergrund werden erneute Harmonisierungsbestrebungen erkennbar, wie sie derzeit z. B. von der Global Food Safety Initiative (GFSI), einem Zusammenschluss führender Einzelhändler, getragen werden. So sind z. B. BRC und IFS mittlerweile von der GFSI über einen Abgleich mit dem zentralen „Guidance Document“ anerkannt worden. Ebenso prüft EUREGAP in einem Benchmark-Verfahren Systeme auf Ebene der Primärproduktion auf Möglichkeiten der Anerkennung als EUREPGAP-äquivalent. Um die einzelbetrieblichen Kosten, die durch Zunahme der Zertifizierungen entstanden sind, nicht weiter zu erhöhen, müssen die Harmonisierungsbestrebungen dringend weiter vorangetrieben werden.

Allerdings erfolgt die Diskussion um Harmonisierung in der Praxis vor dem Hintergrund eines erheblichen Wettbewerbs zwischen den systemgestaltenden Institutionen. Der Markt für Zertifizierungskonzepte ist aus ökonomischer Sicht durch Netzwerkeffekte und Pfadabhängigkeiten gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass ein Standard, der sich einmal weitgehend etabliert hat, kaum noch verdrängt werden kann – selbst wenn andere Ansätze besser konzipiert sind. Ein Zertifikat ist für private wie gewerbliche Kunden umso nützlicher, je weiter es verbreitet ist.

2.4 Marketingnutzen

In der Forschung gibt es seit geraumer Zeit eine Diskussion um den Marketingnutzen von Zertifikaten. Diese nahm ihren Ausgang mit der grundlegenden Norm ISO 9000, von der sich die Verwender zunächst Wettbewerbsvorteile versprachen. Die Erfahrung der vergangenen beiden Jahrzehnte macht deutlich, dass dies im Fall ISO 9000 nur in der Einführungsphase der Fall war, in der erst wenige Lieferanten den Standard erfüllen konnten. Mit zunehmender Diffusion des Konzeptes entwickelte sich das Zertifikat vom USP zur Markteintrittsschranke für „rückständige“ Anbieter.

Offensichtlich hängt der Marketingnutzen eines Zertifikates von seiner Verbreitung im Markt ab. Diejenigen Standards, die als Basisabsicherung grundlegende Qualitätssicherungsanforderungen dokumentieren sollen und insofern auf eine fast vollständige Abdeckung der Lieferanten abzielen, können daher nur für einige wenige Pioniere Wettbewerbsvorteile mit sich bringen. Da diese Pioniere zugleich aber das Risiko tragen, dass der Standard sich (wie z. B. ISO 9000 in der Landwirtschaft) nicht durchsetzt, erscheint das Zertifikat hier als Element des Marketings eher weniger geeignet.

Anders ist die Situation derjenigen Zertifikate zu beurteilen, die auf die Dokumentation von speziellen Qualitäten gerichtet sind. Zertifikate dienen in diesen Fällen im Allgemeinen dem Verbraucherschutz, weil sie Prozesseigenschaften auf Lebensmittelmärkten absichern [8]. Ein Teil dieser Prozesseigenschaften zeichnet sich dadurch aus, dass am Endprodukt weder durch den Käufer noch durch externe Institutionen eine Qualitätsüberprüfung vorgenommen werden kann. So lässt sich beispielsweise der biologische Anbau von Lebensmitteln, die geographische Herkunft eines Produktes oder die artgerechte Tierhaltung im Regelfall nicht durch eine Laboranalyse nachweisen. Bei solchen Qualitätseigenschaften ist der Verbraucher auf die Glaubwürdigkeit der Kennzeichnung angewiesen. Da gleichzeitig aufgrund der bezahlten höheren Produktpreise Anreize für betrügerisches Verhalten bestehen, muss eine Absicherung der Kennzeichnung vorgenommen werden. Wenn diese nicht vom Staat vorgenommen wird, bleibt nur der Weg der Zertifizierung und damit der prozessbegleitenden Prüfung, da es sonst zu adverser Selektion und damit Marktversagen kommt [1]. Neutrale Prüforganisationen überwachen durch regelmäßige und ggf. zusätzliche stichprobenhafte Kontrollen die gesamte Supply Chain. Auf Basis des Zertifikats sind die überprüften Unternehmen dann berechtigt, ein Gütezeichen für das Endkundenmarketing zu nutzen.

Wichtige aktuelle Beispiele sind z. B. die unterschiedlichen Bio-Siegel, das TransFair-Label, das Marine-Stewardship- sowie das Forest-Stewardship-Council oder das QS-Label der deutschen Fleischwirtschaft. Insgesamt kommt es aufgrund der zunehmenden Marktrelevanz von Prozessqualitäten zu einer wachsenden Zahl von Labeln, die auf Basis von Qualitätzertifizierungen ausgestellt werden [23].

Die skizzierten Zertifikate zur Absicherung von Prozess- bzw. Vertrauenseigenschaften können je nach Standard und Verbraucherpräferenzen einen beachtlichen Marketingwert entfalten. Entscheidend sind hier z. B. die Glaubwürdigkeit des Zertifizierungsträgers, der Bekanntheitsgrad des Labels, die Qualität der Prüfung und das Interesse der Konsumenten an der jeweils garantierten Qualitätseigenschaft [11], [12].

2.5 Fazit

Der Nutzen von Zertifizierungssystemen resultiert in ökonomischer Betrachtung aus zwei unterschiedlichen Elementen:

- Diejenigen Systeme (wie QS oder EUREPGAP), die als Standardelement die gesamte Branche abdecken sollen, dienen der Absicherung von Minimalstandards und damit dem Schutz der Abnehmer vor Qualitätskrisen. Sie gewinnen ihre aktuelle Relevanz vor dem Hintergrund der vergangenen Skandale und der Ausweitung von Beschaffungsräumen. In Zeiten von Global Sourcing lassen sie eine schnelle Prüfung von Lieferanten zu und erlauben damit einen flexiblen Einkauf auf dem Markt. Zertifizierungen sind damit gerade kein Element der vertikalen Integration, sondern fördern Spotmärkte [19].
- Diejenigen Systeme (wie EU-Bio-VO, EU-Herkunftsschutz, Tierschutz), die auf die Gewährleistung von Prozesseigenschaften gerichtet sind, fördern die Marktdifferenzierung. Sie schützen Marktsegmente mit einer hohen Relevanz von Vertrauenseigenschaften und dienen als Marketinginstrument [18].

In beiden Fällen kommt der Harmonisierung von Standards hohe Bedeutung zu, im ersten Fall, um Transaktionskosten der Lieferanten, im zweiten Fall, um Transaktionskosten des Käufers zu reduzieren.

Während die ökonomische Begründung für Zertifizierungssysteme plausibel ist, stehen die Adressaten in der betrieblichen Praxis den Konzepten z. T. deutlich skeptischer gegenüber. Eigene Studien an den Beispielen QS in der Fleischwirtschaft und QM in der Milchwirtschaft haben gezeigt, dass die Landwirte bisher von der Sinnhaftigkeit der Zertifizierung nicht überzeugt sind.

Adresse:

Prof. Dr. Achim Spiller
Georg August Universität Göttingen
Lehrstuhl "Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte"
Institut für Agrarökonomie
Platz der Göttinger Sieben 5
37073 Göttingen
a.spiller@agr.uni-goettingen.de

3 Was der Handel wirklich will – Standardisierung im globalen Lebensmitteleinzelhandel

Dr. Sylvia Pfaff

Seit Jahren nehmen die Umsätze im Einzelhandel ab. Schuld daran ist der starke Preiskampf, der wiederum insbesondere in Deutschland und Europa durch ein Überangebot an Verkaufsfläche und stagnierende Wirtschaft ausgelöst ist. Allein in D sind 25 % zu viel Fläche vorhanden. Die Top 13 der Welt zeigen (bis auf die Ausnahme von Wal-Mart mit 244 Mrd. Nettoumsatz die Nr. 1) vergleichbare Nettoumsätze von 30 bis 60 Mrd. €. Interessant sind dabei die Bemühungen der europäischen Händler über Expandierungen ins Ausland Umsatzanteile zu gewinnen. In den USA werden die Umsätze noch überwiegend im eigenen Land generiert. Da sich die Margen bei Lebensmittel überall reduzieren, werden weltweit die Sortimente ausgedehnt und insbesondere das Non-Food-Segment erweitert.

Kosten können im Einzelhandel durch die stärkere Nutzung von Synergien in wettbewerbs-unabhängigen Bereichen eingespart werden. So werden insbesondere in Europa über Arbeitskreise rechtliche Anforderungen gemeinsam umgesetzt bzw. Standards und Empfehlungen für die gesamte Kette erarbeitet. Insbesondere auf dem Gebiet der Lieferantenauditierung ist viel in den letzten Jahren entwickelt worden. Dennoch muss sich der Handel gegenüber dem Verbraucher abgrenzen, da er sonst austauschbar wird. Dies wird über die Eigenmarken des Handels erreicht. Sie sind aufgrund ihrer Verfügbarkeit in einer Handelskette ein geeignetes Instrument der Kundenbindung.

Der Anteil an Eigenmarken steigt in den letzten Jahren kontinuierlich an. Lag dieser im Jahre 1975 in Deutschland noch bei 11,7 % und stieg er bis zum Jahre 2002 stetig auf 27,2 %. Andere Länder wie Großbritannien haben noch deutlich höhere Eigenmarkenanteile (45 %). Die Gründe des Anstiegs sind vielfältig: neben der Profilierung gegenüber dem Wettbewerb und der damit verbundenen sinkenden Vergleichbarkeit werden mittlerweile Handelsmarken in allen Preissegmenten (Preiseinstieg, mittleres Niveau und Premium) angeboten. Es wird geschätzt, dass jedes Jahr der Anteil um 1 % steigt. Einerseits forciert dabei der starke Discount, der i. d. R. nur Eigenmarken führt, dieses Phänomen. Andererseits produzieren auch die Hersteller für eine bessere Auslastung der Maschinen für verschiedene Handelsunternehmen gleichzeitig, wenn sie sich für diesen Distributionsweg entschieden haben.

Ein Einzelhändler, der Eigenmarken unter seinem Namen anbietet, wird als „Quasihersteller“ gesehen und hat in diesem Zusammenhang dieselben Pflichten wie ein Hersteller zu erfüllen. Die Lebensmittelsicherheit ist dabei nach wie vor das Top Thema Nr. 1 wie die Auswertungen des „Rapid Alert System Food and Feed (RASFF)“ aus den Jahren 2003 und 2004 zeigen. Ausgewertet wurden hierbei nur die Warnmeldungen, die möglicherweise zu gesundheitlichen Schäden beim Konsumenten führen können. Sie lagen mit 11 bzw. 13 Meldungen pro Woche in einem Umfang, der sehr viel Kapazität im Handel bindet, weil jeder dieser Meldungen nachgegangen werden muss. Im Vergleich wird auch deutlich, dass ein hoher Prozentsatz der Warnmeldungen in Europa verursacht wurde. Auslöser sind dabei mikrobiologische bzw. chemisch und physikalische Gefahren.

3.1 Entwicklung der Food Standards

Bereits in den 90er Jahren wurde durch englische Händler der erste Standard zur Lieferantenauditierung entwickelt. Dieser wurde kontinuierlich den Entwicklungen angepasst, so dass im Jahr 2003 durch die Global Food Safety Initiative vier Standards als gleichwertig anerkannt werden konnten. Die GFSI war gegründet worden, um ein einheitliches Niveau über einen gemeinsamen Leitfaden zu schaffen. Über diesen Rahmen konnten landestypische Sitten und Tradition beibehalten werden, ohne dass das Ziel der weltweiten Anerkennung eines Zertifikates verloren geht.

Der International Food Standard (Version 4) stellt ein Beispiel dieser Standards zur Gewährleistung der Pflichten eines Eigenmarkenlieferanten dar. Er ist in vier Bereiche unterteilt. Hierzu zählen das Leistungsprotokoll, das generelle Ablaufvorgaben enthält, der Anforderungskatalog, der in fünf Kapiteln die genauen Anforderungen an den Hersteller darlegt, die Anforderungen an die Zertifizierungsstelle und Auditoren, womit die Kompetenz gesichert werden soll und der Bericht, der über grafische und Textelemente das Ergebnis des Audits schnell näher bringen soll.

Der Handel möchte aber nicht nur über den IFS und andere Standards die Verarbeitung absichern. Über den horizontalen Standard EUREPGAP wird bereits in der landwirtschaftlichen Urproduktion auf die Einhaltung bestimmter Forderungen geachtet. Daneben gibt es zahlreiche vertikale, nationale Standards, die stufenübergreifend für den Warenfluss bestimmte Kriterien prüfen. Für den Fleischbereich sind dies z. B. Q&S für D, IKB für NL, DS für DK etc.

Auch im Jahr 2005 werden die folgenden Themen zu einer weiteren Anpassung der Standards führen:

- Qualität des Audits (z. B. Ausbildung/Prüfung von Auditoren, Rahmenvorgaben für die Durchführung des Audits, Berichte)
- Umsetzungskontrolle der Forderungen bzgl. Rückverfolgbarkeit, Allergen- und GVO-Management
- Anerkennung der Version 4 des IFS durch GFSI
- Anpassen an neue EU-Hygieneverordnungen
- Ausweitung der Audits in der Kette: z. B. Verpackungshersteller (CEN Standard durch DIN vorbereitet)
- Anwendung der ISO 22000 – Food Safety Management Systems – Requirements
- Zulassung von landwirtschaftlichen Standards über die GFSI

Verwendete Literatur: [9], [10]

Adresse:

Dr. Sylvia Pfaff
EHI EuroHandelsinstitut
Spichernstrasse 55
50672 Köln
pfaff@ehi.org

4 Qualitätssicherung im Lebensmitteleinzelhandel am Beispiel der Fa. Netto

Martin Genz

Die Konzeption

Jede Woche überzeugen sich ca. 5 Mio. Kunden von der Netto-Qualität. Aktuelle, attraktive Angebote, kombiniert mit Dauertiefpreisen - speziell bei Markenartikeln - überzeugen die Verbraucher. Sämtliche Netto-Märkte verfügen über eine breite Produktpalette mit 3.500 Artikeln, hauptsächlich bestehend aus Marken-Artikeln sowie Eigenmarken, die von Industriepartnern exklusiv für Netto entwickelt werden. Frischwaren wie Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst sind neben dem herkömmlichen Lebensmittelsortiment ebenso erhältlich wie Pfandgetränke und Drogeriewaren. Das Warenangebot ist so umfassend, dass sich bequem der gesamte Wocheneinkauf im Netto-Markt erledigen lässt. Selbstverständlich sind auch regionale Artikel im Sortiment vertreten. Die Zufriedenheit der Kunden ist das oberste Ziel aller Netto-Mitarbeiter.

Die Realisierung

Sämtliche Netto-Läden sind standardisiert und mit einer kostengünstigen, zweckmäßigen Einrichtung ausgestattet. Eine moderne Logistik garantiert die optimale Bereitstellung des Warenangebotes, besonders im sensiblen Frischebereich. Die Auswahl und Schulung geeigneter Mitarbeiter nimmt einen besonders hohen Stellenwert in der Unternehmensentwicklung ein. Viele Kriterien also, die ein beinahe konkurrenzloses Preis-Leistungsverhältnis gewährleisten und Netto bei neutralen bundesweiten Kundenbefragungen immer wieder auf Spitzenplätze gebracht haben.

Das Verbreitungsgebiet

Aus dem ursprünglich auf Bayern begrenzten Vertriebsgebiet haben sich seit Anfang der 90er Jahre Aktivitäten in 11 Bundesländern entwickelt.



Netto – Qualitätssicherung mit System

Grundlage der Qualitätssicherung der Fa. Netto ist es, Kundenwünsche und –anforderungen zu erfüllen sowie die Sicherheit und Qualität der angebotenen Produkte zu gewährleisten. Diese einzelnen Aspekte lassen sich in der nachfolgenden Grafik veranschaulichen.



Abb. 3: Haus der Qualität

Die Erfüllung der Kundenwünsche, Maßnahmen der Vorbeugung durch die Auswahl geeigneter Lieferanten, die Festlegung von Produktmerkmalen in Form von Spezifikationen, Maßnahmen der Kontrolle bei dem Transport, in den Filialen sowie bei den Produkten sind die Hauptbestandteile, aus denen sich die Qualitätssicherung bei der Firma Netto zusammensetzt.

Abgerundet werden diese Bausteine durch ein Krisenmanagement. Selbst unter Einhaltung umfangreicher Vorbeuge- und Kontrollmaßnahmen besteht bei der Lebensmittelproduktion und dem Lebensmittelhandel ein – wenn auch kleines – Restrisiko. Das Krisenmanagement ermöglicht, im Falle einer Krisensituation, die schnelle und gezielte Einleitung geeigneter Maßnahmen, z. B. einem Warenrückruf, um Schaden an Mensch und Umwelt abzuwehren.

Kundenwünsche erfüllen

Grundlegend erwartet jeder Verbraucher, dass Lebensmittel in ihren Eigenschaften qualitativ hochwertig und gleichmäßig, jedoch auch preiswert, frisch und sicher sein sollen.



Abb. 4: Kundenwünsche

Die Firma Netto bedient diese Verbraucherwünsche mit einem wachsenden Sortiment an Eigenmarken. Verbraucher identifizieren sich zunehmend mit Eigenmarken – bewusst platziert zwischen den Markenartikeln und No-Name Produkten – denn der informierte Verbraucher ist sich heute bewusst, dass Eigenmarken, ohne den Einsatz kostspieliger Werbung, in Punkto Qualität und Preis eine interessante Alternative zu den herkömmlichen Produkten darstellen.

Zusätzlich sieht Netto – als Discounter mit der besonderen Frische – den Fokus im Frischebereich: hierzu gehören pflanzliche und tierische Erzeugnisse wie z. B. Obst, Gemüse und Fleisch. Die Zusicherung von Qualität, Frische und Sicherheit – in Verbindung mit einer täglichen Belieferung unserer Filialen – stellt eine immense Herausforderung dar, tagesfrische Ware anzubieten.

Um diese Kundenwünsche erfüllen zu können, sind eine Reihe von Vorbeuge- und Kontrollmaßnahmen notwendig.

Vorbeugung

Netto setzt bei der Vorbeugung auf zwei wichtige und grundlegende Aspekte: die Kette der Qualität und die Pyramide der Qualität.

Die Sicherung von Qualität ist zunächst als Kette zwischen Erzeuger, Produzent und Händler zu betrachten.

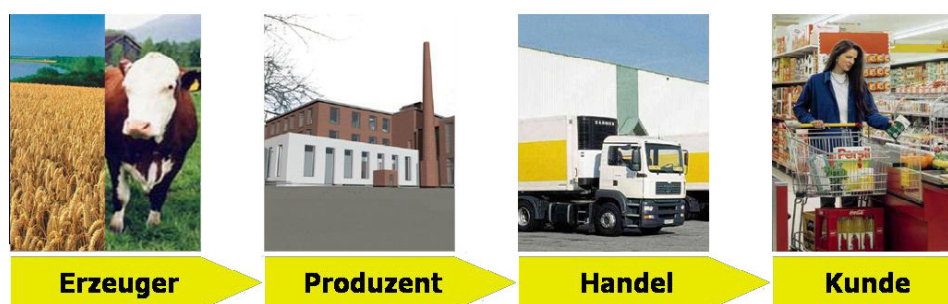


Abb. 5: Qualitätskette

Als Handelsunternehmen ohne eigene Produktionsstätten sehen wir diese Kette als Partnerschaft. Da wir bei unseren Eigenmarken gegenüber dem Verbraucher mit unserem Namen in der Öffentlichkeit stehen, ist die Einhaltung der vereinbarten Qualitäten von höchster Priorität. Wir legen daher besonderen Wert darauf, dass Erzeuger und Produzenten - neben den Qualitätskontrollen die von uns in regelmäßigen Abständen selber durchgeführt werden - ebenfalls mit größtmöglicher Sorgfalt und Verantwortung die Einhaltung der Produktqualität und -sicherheit gewährleisten. Hierzu ist eine geeignete Systematik erforderlich, die es uns als Handelsunternehmen ermöglicht, Lieferanten auszuwählen, die diese Kriterien erfüllen.

Neben dieser Partnerschaft zwischen Netto und seinen Lieferanten ist auch der Begriff der Qualität näher zu erläutern. Aus Verbrauchersicht beinhaltet der Begriff „Qualität“ eine Reihe von Faktoren, die von außen erkennbar sind oder die versteckt im Produkt vorliegen.

Direkt wahrgenommen wird die „erkennbare Qualität“: z. B. Aussehen, Geruch, oder Geschmack. Diese Faktoren sind, neben Aspekten wie Verpackung und Image, die Grundlage für eine Kaufentscheidung.

Nicht wahrgenommen werden können Faktoren, die für den Verbraucher nicht erkennbar sind. Zu dieser „versteckten Qualität“ gehören z. B. die chemische Zusammensetzung, die Mikrobiologie und das Vorhandensein von Kontaminanten wie Schwermetalle oder Pflanzenschutzmittel.



Abb. 6: Qualitätspyramide

Diese Tatsache lässt sich in der Pyramide der Qualität darstellen. Der weitaus größere Anteil der „Qualität“ eines Produktes sind die versteckten Eigenschaften, also jene, die für den Verbraucher beim Kauf eines Produktes nicht erkennbar sind. Die Minimierung dieses Anteils, hinter dem sich das Merkmal „Risiko“ verbirgt, gilt für jeden Verbraucher weitgehend als selbstverständlich. Auch hier ist die Einführung einer geeigneten Systematik erforderlich, um das verbleibende Restrisiko minimieren zu können.

Ausschließlich Unternehmen, die über eine solche Systematik verfügen, haben die Möglichkeit, Lieferant bei Netto zu werden. Auch legt Netto besonderen Wert darauf, mit möglichst deutschen bzw. regionalen Lieferanten zusammenzuarbeiten.

Lieferantenauswahl

Durch die Auswahl geeigneter Lieferanten für unsere Eigenmarken und Frischeprodukte werden bereits im Vorfeld nicht-qualitätsfähige Erzeuger und Produzenten ausgeschlossen. Hier dient der IFS – der Internationale Food Standard – als grundlegendes und wichtiges Entscheidungskriterium.



Durch die steigenden Anforderungen (Lebensmittelskandale der jüngeren Vergangenheit standen stärker im Fokus der Medien, gesetzliche Auflagen nehmen kontinuierlich zu und auch die analytischen Nachweismethoden, die die Aufdeckung von Mängeln ermöglichen, werden immer sensibler) ist es erforderlich, die Qualität und Sicherheit von Produkten durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen. Hierbei stellt der IFS eine grundlegende Absicherung dar.

Netto fordert daher die Umsetzung des IFS von seinen Lieferanten.

Kontrollen durch Netto

Zur Sicherstellung der Qualität - neben den Maßnahmen, die bereits bei der Erzeugung und Produktion durch unsere Lieferanten durchgeführt werden - verfügt Netto über ein umfangreiches Eigenkontrollprogramm.

Bestandteile dieses Eigenkontrollprogramms sind Kontrollen in der Logistikkette, den Filialen sowie an den Produkten. D. h. innerhalb dieser Prozesskette werden von der Anlieferung durch den Lieferanten bis zum Verkauf in den Filialen geeignete Kontrollmaßnahmen durchgeführt, um die Produktqualität und –sicherheit zu gewährleisten.

Grundlage dieses Eigenkontrollprogramms ist das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point = Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Mit ihm werden Gefahren systematisch erfasst und beherrscht.

Logistik. In der Logistikkette wird die Einhaltung der kritischen Punkte (d. h. der Kühlkette von der Warenannahme bis zur Auslieferung) sichergestellt. Zusätzlich werden bei ausgewählten Produktgruppen bei der Warenannahme gezielt Qualitätskontrollen durchgeführt. Hierzu gehören z.B. die Temperaturmessung bei Frischeprodukten.



Abb. 7: Logistikkontrollen

Im Bereich Obst und Gemüse führen Qualitätskontrolleure an jedem Lagerstandort bei der Warenannahme Kontrollen nach definierten Vorgaben und Kriterien durch. Entspricht ein Produkt nicht den hohen Netto-Vorgaben, kommt die Ware nicht zur Auslieferung und wird an den Lieferanten zurückgegeben.

Filialen. Die Einhaltung der HACCP-Grundsätze (d. h. die Sauberkeit der Märkte, Personalhygiene und Einhaltung der Kühlkette) sind für unsere Filialen ein bedeutender Bestandteil der täglichen Arbeit. Diese Vorgaben sind niedergelegt in einem eigenen Handbuch und dienen dazu, die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.

Unsere Mitarbeiter werden durch interne Schulungen bei der Umsetzung und Einhaltung dieser Vorgaben unterstützt. Regelmäßige Kontrollen durch externe, unabhängige Labors ergänzen das Eigenkontrollsystem.



Abb. 8: Filialkontrollen

Produkte. Als Ergänzung zu den Kontrollen in der Logistikkette und den Filialen unterliegen die Netto-Eigenmarken sowie die Frischeprodukte umfangreichen Produktkontrollen. Um als Handelsunternehmen eigene Kontrollen durchzuführen, ist es erforderlich, die Qualitätsmerkmale eines jeden Produktes zu definieren. Dies geschieht in Form geeigneter Spezifikationen. In diesen Spezifikationen werden alle Produktmerkmale festgelegt und deren Einhaltung durch einen Eigenmarkenvertrag mit den Lieferanten abgesichert.



Abb. 9: Produktkontrollen

Die Eigenmarken und Frischeprodukte werden in regelmäßigen Abständen in unabhängige Labors zur Überprüfung nach chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Parametern gegeben. Hinzu kommen regelmäßige sensorische In-House Kontrollen. Dieses Eigenkontrollprogramm stellt den weitaus größten und wichtigsten Bestandteil der Netto Qualitätssicherung dar. Bei Nicht-Einhaltung der vereinbarten Spezifikation werden umgehend die jeweils erforderlichen Maßnahmen eingeleitet – bis hin zum Rückruf der Ware aus den Filialen.

Krisenmanagement

Im Falle einer Krise wird das Netto Krisenmanagement aktiviert. Eine Folge von festgelegten Abläufen ermöglicht es, im Bedarfsfall die Filialen innerhalb von wenigen Minuten zu informieren. So können unsere Mitarbeiter das betroffene Produkt umgehend aus den Regalen entfernen.



Abb. 10: Krisenmanagement

Zusammenfassung

Die Qualitätssicherung der Firma Netto ist ein integraler Bestandteil zur Sicherstellung und Gewährleistung der Produktqualität. Diese umfangreichen Maßnahmen dienen ausschließlich dazu, unseren Kunden Produkte bester Qualität, Frische und Sicherheit anzubieten.

Adresse:

Martin Genz
Abteilung Qualitätssicherung
Michael Schels & Sohn GmbH & Co. OHG
Industriepark Ponholz 1
93142 Maxhütte-Haidhof
martin.genz@netto-online.de

5 Das Qualitätssicherungskonzept von McDonald's: Ziele, Methoden, Tendenzen

Dr. Angelika Wendt

Sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel sowie der Schutz der Gesundheit der Gäste hat für das Unternehmen McDonald's höchste Priorität. Mit einer Markenbekanntheit von 100 % stand und steht McDonald's weltweit für Qualität, Service und Sauberkeit. Daraus entsteht eine große Verantwortung für jedes einzelne Restaurant sowie das gesamte McDonald's System und alle Stufen der Supply Chain.

Themen wie Qualität-Service-Sauberkeit, Fakten rund um Qualität, Ernährung usw. stehen im Focus der öffentlichen Diskussion und der McDonald's PR Aktivitäten.

McDonald's setzt auf Prävention. Auch wenn Vertrauen gut und Kontrolle besser ist, so ist Vorbeugen sicherlich der beste Weg, die Sicherheit unserer Lebensmittel während der gesamten Versorgungskette zu gewährleisten.



Abb. 11: Qualitätssicherung in der McDonald's Supply Chain

Im „From farm to fork“ Ansatz arbeitet McDonald's partnerschaftlich eng mit seinen Lieferanten zusammen.

Auf der Stufe der primären Lieferkette folgen wir dem „McDonald's Agricultural Assurance Program“ (MAAP), welches die Qualität aller Rohmaterialien aus der landwirtschaftlichen Herstellung sichert und den Anforderungen für eine nachhaltige Entwicklung gerecht wird.

Dieses Programm basiert auf Kernpunkten wie Umweltschutz, gute landwirtschaftliche Praktiken, Tierschutz und artgerechte Haltung, Futtermittel, Einsatz von Medikamenten und Rückverfolgbarkeit und umfasst den gesamten europäischen Bereich.

In der Weiterverarbeitung ist die Produktsicherheit genau so wichtig wie die Qualität. Diese wird gewährleistet durch die strikte Einhaltung von weltweit gleichen Produktspezifikationen und Standards.

Der bereits erwähnte vorbeugende Ansatz im Bereich der Produktsicherheit umfasst Gute Herstellungspraktiken, Hygieneprogramme, HACCP Konzepte und - last but not least - Audits von unabhängigen Institutionen, wie z. B. EFSIS, SGS, AIB. Grundlage für die Audits ist die McDonald's Food Safety Checklist. Sie können jederzeit in Kombination mit anderen Audits, z. B. IFS/BRC durchgeführt werden. Evtl. fehlende Elemente, z. B. HACCP Verifizierung werden dann entsprechend ergänzt.

Auch während des Transports vom Lieferanten zu unseren Distributionszentren und weiter zu den Restaurants sind Kontrollsysteme und Vorschriften eingeführt, die strikt eingehalten werden.

McDonald's war das erste Unternehmen der Systemgastronomie, das ein HACCP Konzept bis auf die Restaurantebene eingeführt hat. Unsere Gäste erwarten nicht nur, dass es überall gleich schmeckt, sondern dass sie bedenkenlos in jedem Restaurant essen können. Deshalb gibt es nicht nur Hygienevorschriften für alle Mitarbeiter und Prozesse, sondern auch weltweit gleiche Vorgaben für die Herstellung der Speisen, die unter anderem die tägliche Überprüfung der Geräte in den Restaurantküchen beinhaltet. Vorbeugende Wartungen sowie ständige Überprüfung und Optimierung der Prozesse, auch durch externe Unternehmen, ermöglichen hoffentlich auch in Zukunft, das Vertrauen der Gäste zu bestätigen. Es ist eine Verantwortung, der wir uns täglich weltweit aktiv stellen müssen.

Adresse:

Dr. Angelika Wendt
Head of Department Quality Assurance/Menu Management
McDonald's Deutschland Inc.
Drygalski Allee 51
81477 München
angelika.wendt@de.mcd.com

6 Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft – Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge

Marion Kratzmair

6.1 Einleitung

Dass Qualitätssicherung im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe und im LEH nichts Neues und mittlerweile selbstverständlich ist, haben die Vorredner deutlich gezeigt. Das war nicht immer so! Eine Untersuchung zur Bedeutung und Perspektiven von Qualitätsmanagementsystemen in der bayerischen Ernährungswirtschaft aus dem Jahr 2002, durchgeführt von der TU München-Weihenstephan, zeigt deutlich, dass sich innerhalb eines betrachteten Zeitraumes von 6 Jahren ein augenscheinlicher Wandel in der zugemessenen Bedeutung von Qualitätssicherung bei Lebensmitteln auch in der Ernährungsindustrie bzw. -handwerk vollzogen hat. In 2001 ist bereits in mehr als jedem zweiten Unternehmen ein Qualitätsmanagement-System (QM) eingeführt, während dies 1995 erst knapp in jedem achten Unternehmen der Fall war. Der Anteil der Unternehmen, die ein QM-System eingeführt haben, hat sich innerhalb von sechs Jahren vervierfacht [24].

Wie stellt sich nun die Situation in der Landwirtschaft dar?

Einer Umfrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) Ende des Jahres 2003 zufolge sind die TOP-Themen in der Landwirtschaft, unabhängig von Region und Produktionsrichtung, die Agrarpolitik, die Kostensenkungen, der Milchmarkt und die Osterweiterung [4]. Schlussfolgerung: Qualitätssicherung scheint in der Landwirtschaft noch kein Thema zu sein! Es bewegt die Landwirte noch nicht!

Eine weitere Umfrage der DLG gibt Aufschluss über die derzeitige Einstellung der Landwirte zu Qualitätssicherungssystemen (QSS) in der Landwirtschaft. Demnach bemängeln die Landwirte, dass die Systeme zu teuer und aufgrund der hohen Regelungsdichte in der Landwirtschaft überflüssig seien. Aber es gibt auch Stimmen, die in dem Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit und in der Dokumentation des Qualitätsniveaus einen Vorteil im Zusammenhang mit der Einführung von QSS sehen.

Die geringe Bedeutung, die die Landwirte der Qualitätssicherung im Allgemeinen derzeit noch zumessen, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass geänderte Rahmenbedingungen, ausgelöst durch neue Verordnungen und Gesetzesnovellierungen, die Einführung von QSS z. B. als Werkzeug zur Dokumentation und Eigenkontrolle zwingend erforderlich machen. Man denke an die EU VO Nr. 178/2002 mit der zentralen Forderung nach einer auf jeder Stufe der Versorgungskette zu dokumentierenden Rückverfolgbarkeit oder der Novellierung des EU Hygienerechts mit dem neuen Hygienepaket, das auch in der Primärproduktion Anwendung findet. QSS bieten dem Landwirt eine Hilfe maßgebliche gesetzliche Anforderungen strukturiert zu erfassen und so diese gezielt und effektiv umsetzen zu können.

Neben den gesetzlichen Anforderungen und Nachweispflichten geht es aber auch um eine freiwillige Dokumentation im Rahmen von QSS, die teils eine Rechts- und Nachweissicherheit gegen Produkthaftungsansprüche erst ermöglicht. Hier kann beispielsweise die freiwillige Transportdokumentation angeführt werden, bei der u. a. die Reinigungsverfahren nach bestimmten kritischen Vorfrachten festgehalten werden, um den Ausschluss von Kontaminationen nachweisen zu können.

Fazit

Die Bereitschaft zur Implementierung von QSS bzw. QMS ist in der Ernährungswirtschaft im Vergleich zur Landwirtschaft derzeit noch eindeutig höher, obwohl von der gleichen Risikolage in beiden Bereichen ausgegangen werden muss. In diesem Zusammenhang scheint es, dass der direkte Kontakt zwischen Ernährungswirtschaft und Verbraucher hier Auswirkungen zeigt.

6.2 Entwicklung des Qualitätswesens

Qualität ist als Wettbewerbsfaktor und als Gestaltungsziel auf allen Unternehmensebenen und Unternehmensbranchen unbestritten von herausragender Bedeutung. Ein Blick in die Entwicklung des Qualitätswesens lässt den heutigen Stand der Qualitätsbestrebungen in der Land- und Ernährungswirtschaft in einen Gesamtzusammenhang einordnen.

In den Anfängen lag der Schwerpunkt bei der Kontrolle am Endprodukt. Hier orientierte man sich ausschließlich auf das Herausprüfen von Minderqualitäten oder von Fehlleistungen. In der Fortentwicklung stehen bei der Qualitätssicherung die Prozess- und Ablaufkontrolle zur Fehlervermeidung im Vordergrund. Der nächste Schritt hin zum Qualitätsmanagement führt über die ausschließliche Prozesssicherung hinaus. Das Qualitätsmanagement stellt eine strategische Entscheidung der Unternehmensleitung mit dem Ziel einer Verbesserung der Gesamtleistung des Unternehmens dar. Die Kundenorientierung ist dabei ein wesentliches Element.

Wo kann sich derzeit die Land- und Ernährungswirtschaft zuordnen?

In weiten Bereichen der Ernährungswirtschaft hat das Qualitätsmanagement nach der DIN EN ISO 9001 Fuß gefasst. Mit der neuerlichen Einführung des branchenspezifischen Qualitätssystems International Food Standard (IFS) haben sich neben den Grundsätzen des präventiven Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzepts (HACCP) und der guten Herstellungspraxis auch Elemente der DIN ISO 9001 in der Ernährungswirtschaft etabliert.

Die QSS in der Landwirtschaft stellen dagegen überwiegend Anforderungen an die gute fachliche Praxis, also an den Produktionsprozess und deren Dokumentation zur Fehlervermeidung.

Fazit

Während in der Ernährungswirtschaft ein deutlicher Schwerpunkt auf das Qualitätsmanagement gelegt wird, sind die derzeit überwiegenden Qualitätskonzepte in der Landwirtschaft der Qualitätssicherung zuzuordnen.

6.3 Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge für die Landwirtschaft

Vertikal ausgerichtete Qualitätssysteme sind stufenübergreifende Systeme. Sie erfassen alle Ebenen des Herstellungs- und Vermarktungsprozesses. Beispiele sind das bundesdeutsche Qualität und Sicherheit-System (Q+S) und einige länderspezifische Qualitätsprogramme mit Herkunftsnachweis wie das bayerische System „Geprüfte Qualität“ (GQ). Der wesentliche Vorteil dieser Systeme liegt in einheitlichen Anforderungen an die jeweils vorgelagerte Stufe und einem gleich hohen Qualitätsniveau auf allen Herstellungs- und Vermarktungsstufen. Liegen die Anforderungen geringfügig über den gesetzlichen Anforderungen, so wird dies auf allen Stufen der Fall sein. Eine Übervorteilung einer einzelnen Stufe ist nicht gegeben. Voraussetzung ist allerdings eine hohe Kooperationsbereitschaft aller Wirtschaftsbeteiligten einer Branche, um die jeweils nachgelagerte Stufe ausreichend mit Rohstoffen oder verarbeiteter Ware beliefern zu können.

Die meisten Qualitätssicherungsprogramme sind jedoch horizontal ausgerichtet. Das heißt, sie beziehen sich auf eine Produktions- bzw. Vermarktungsstufe, innerhalb der die Qualität sicher gestellt wird. Horizontale Systeme haben sich zusätzlich zu den genannten vertikalen QSS zahlreich in der Landwirtschaft etabliert.

Daraus lässt sich folgender Situationsbeschreibung für die Landwirtschaft erstellen:

Es gibt zahlreiche länderspezifische Insellösungen auf dem globalisierten Agrarmarkt. Diese Differenzierung geht hinunter bis auf die Ebene der Bundesländer mit ihren jeweiligen Qualitäts- und Herkunftsprogrammen.

Vorherrschend sind Qualitätskonzepte, die einen produktspezifischen Ansatz verfolgen. Damit sind auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Abhängigkeit von der Produktionsausrichtung und der Abnehmerstruktur zeitgleich mehrere Qualitätsprogramme einzuführen. Zwei Beispiele mögen dies verdeutlichen: Ein milchviehhaltender Betrieb, der seine Altkühe vermarktet, steht nicht selten vor dem Problem, dass er sich an das System von QM-Milch, an Q+S für Rind / Rindfleisch sowie bei uns in Bayern an GQ für Rind / Rindfleisch anschließen muss, um seinen Absatz zu sichern. Ein weiteres Beispiel aus der Kartoffelerzeugung zeigt, dass als Liefervoraussetzung nicht selten zwei Programme vom Erzeuger gefordert werden, da der Abnehmer wiederum an unterschiedliche Verarbeiter liefert, die ihrerseits entweder EUREPGAP oder Q+S Kartoffeln als Liefervoraussetzung vom Erzeuger fordern.

Fazit

Als Konsequenz kann festgehalten werden, dass aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen aus einer Vielzahl von Qualitätssicherungsprogrammen zu Recht Mehrfachaufzeichnungen, Mehrfachkontrollen und Mehrfachkosten von den Landwirten als auch von ihren Vertretern kritisiert werden.

Wir haben unter den jetzigen Rahmenbedingungen die fatale Situation, dass gerade von den kleineren Betrieben aufgrund ihrer vielfältigen Produktionsausrichtungen die meisten Qualitätssicherungssysteme verlangt werden.

Für eine praktikable Umsetzung der Qualitätssicherung in der Landwirtschaft lassen sich folgende Entwicklungsvorschläge ableiten, die von uns bereits verfolgt werden.

Ziel für die landwirtschaftliche Qualitätssicherung muss es sein, einen einheitlichen gesamt-betrieblichen Ansatz in Form eines modularen Aufbaues zu schaffen, der die Anforderungen der unterschiedlichen Einzelsysteme in einem Kriterien-Kompendium zusammenfasst.

Dieses System ist zunächst als ein Eigenkontrollsystem für den Landwirt in Form von auswählbaren Checklisten gedacht. Die Auswahl erfolgt einerseits entsprechend der vorhandenen Produktionsrichtung, andererseits ist sie abhängig von den eingeführten freiwilligen Qualitätsprogrammen. Vorstellbar ist allerdings auch, dieses Gesamtqualitätssicherungssystem als Zertifizierungsgrundlage für marktrelevante Programme zu nutzen, verbunden mit dem eindeutigen Vorteil nur eine Kontrolle für mehrere Programme gleichzeitig durchführen zu müssen. Zugegeben, dies ist allerdings noch Zukunftsmusik.

Aussichtsreich und in einigen Fällen schon praktiziert für die Zusammenführung mehrerer parallel bestehender Systeme ist eine gegenseitige Anerkennung. In Bayern haben wir eine weitgehende Kompatibilität von Q+S mit GQ im Rindfleischbereich.

Eine zweite Entwicklungsstrategie ist die Verknüpfung von förderrechtlichen Erfüllungskriterien und grundlegenden gesetzlichen Anforderungen mit den freiwilligen, marktorientierten Anforderungen. Hier geht es darum den gemeinsamen Nenner aus den drei Dokumentationskatalogen zu finden und diesen in einem System zusammen zufassen. Beispielsweise werden Aufzeichnungen für die Nährstoffbilanz nach der Düngeverordnung als Förderaufgabe bei Cross Compliance und dem Kulturlandschaftsprogramm sowie in freiwilligen QSS Programmen, z. B. GQ gefordert.

Eine Bestrebung, die vor allen Dingen Mehrfachaufzeichnungen für den Landwirt vermeiden soll, ist der Verbund schon vorhandener Agrardaten mit den zu erfüllenden freiwilligen Aufzeichnungen der QSS. Angaben wie sie beispielsweise der Mehrfachantrag von Landwirten erfordert, könnten in einem Datenverbund gleichzeitig auch für die Aufzeichnung im Rahmen von freiwilligen Qualitätssystemen genutzt werden. Erste Ergebnisse einer von uns durchgeführten Teilstudie zeigen, dass hier insbesondere Synergien bei der Dokumentation von Stammdaten erzielt werden könnten.

Fazit

Vorrangiges Ziel in der landwirtschaftlichen Qualitätssicherung ist die Festlegung von einheitlichen Mindeststandards (Scorecard) in den verschiedenen Produktionsrichtungen, die in einem gesamtbetrieblichen Qualitätssicherungssystem integriert werden.

6.4 Kritische Bestandsaufnahme und konstruktive Entwicklungsvorschläge für die Ernährungswirtschaft

In der Ernährungswirtschaft hat sich mit dem IFS ein gemeinsamer Standard zur Lieferantenbewertung für Handelsunternehmen etabliert. Bisher ist vom IFS jeder Produzent für Handelsmarken betroffen, der mit dem deutschen oder französischen Handel zusammenarbeitet. Aufgrund des gemeinsamen Standards auditieren nicht mehr die Handelsunternehmen selbst, sondern externe Zertifizierungsunternehmen, ob die Lieferanten die geforderten Qualitätsansprüche auch erfüllen. Zuvor hat jedes Handelsunternehmen jeden

Lieferanten einzeln bewertet. Dabei kam es durchaus vor, dass mehrere Handelsunternehmen nacheinander bei einem Produzenten ein Audit vorgenommen haben.

Durch die Anerkennung eines gemeinsamen Standards ergibt sich für die Hersteller, als auch für den Handel eine größere Liefer- und Abnahmeflexibilität.

Mit dem einheitlichen IFStandard ist ausgehend vom Handel in der Ernährungswirtschaft ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung gegangen worden. Allerdings dürfte dieser Lieferstandard nicht auf Handelsmarkenhersteller begrenzt bleiben, sondern sollte auch auf die Herstellermarken angewendet werden, um tatsächlich von einem Gesamtsicherungssystem sprechen zu können.

Eine weitere Entwicklungsstrategie aus unserer Sicht ist die gegenseitige Anerkennung des British Retail Consortium (BRC) und des IFStandards, die ein Agieren auf dem globalen Markt erleichtern würde, zumal die Unterschiede nicht erheblich sind.

Wichtig erscheint uns allerdings auch die Einbeziehung des Handels selbst in die Qualitätssicherungskette, um auch hier evtl. vorhandene Sicherheitslücken besser kontrollieren und schließen zu können.

6.5 Ergebnis und Ausblick

Hat es die Ernährungswirtschaft geschafft, in weiten Teilen einen einheitlichen Qualitätsstandard zu etablieren, so ist die Qualitätssicherung in der Landwirtschaft durch zahlreiche Systeme geprägt, die nur bedingt kompatibel sind und sich i. d. R. gegenseitig nicht anerkennen.

Die meisten Systeme in der Landwirtschaft beschränken sich auf die Anforderungen der „guten fachlichen Praxis“. Im Vergleich dazu gehen die Systeme in der Ernährungswirtschaft mit dem HACCP-Konzept und ihren Managementelementen darüber hinaus.

Grundlegende Entwicklungsstrategien sind die Einbeziehung aller Stufen der Ernährungswirtschaft in die Qualitätssicherung. Für die Landwirtschaft steht vorrangig die Schaffung eines gesamtbetrieblichen Qualitätssicherungssystems mit einem einheitlich geltenden Mindeststandard in allen Produktionsrichtungen als eine zu lösende Aufgabe an.

Adresse:

Marion Kratzmair
Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Arbeitsbereich Qualitätssicherung und -management
in der Land- und Ernährungswirtschaft
Menzinger Straße 54
80638 München
marion.kratzmair@lfl.bayern.de

7 Durch Zusammenschlüsse zur Harmonisierung – Erfahrungen von Meat Alliance

Hans Schouwenburg

In dieser Präsentation sollen die Bedeutung und die Inhalte der Qualitätssicherungssysteme im Vieh- und Fleischsektor besprochen werden. Dabei werden wir uns nicht nur mit der Situation in den Niederlanden beschäftigen, sondern auch die Entwicklungen im internationalen Zusammenhang betrachten. Besonders der stetig zunehmende Nachdruck auf die Qualitätssicherung im internationalen Handel ist dabei von Bedeutung. Dies hat schließlich zu einem mit Nachdruck vorgetragenen Aufruf an die Einkäufer (sowohl im Einzelhandel als auch in der verarbeitenden Industrie) geführt, eine verstärkte Harmonisierung zwischen den einzelnen Ländern in diesem Punkt anzustreben.

In der Präsentation werden zwei Initiativen besprochen, mit denen mehr Harmonisierung erreicht werden kann: die European Meat Alliance und EurepGAP.

Aufgrund der mit diesen beiden Initiativen gemachten Erfahrungen können die Engpässe und die Möglichkeiten der internationalen Harmonisierung von Qualitätssicherungssystemen erörtert werden. Im Besonderen werde ich dabei auf die Rolle der Einzelhändler und die Möglichkeiten des Einsatzes von harmonisierten Systemen im weltweiten Wettbewerb eingehen.

Adresse:

Hans Schouwenburg
Productie en Verwerking (PVE)
Louis Braillelaan 80, Postbus 460
2700 AL Zoetermeer (Niederlande)
J.N.Schouwenburg@pve.agro.nl

8 Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse – international ein Vorreiter?

Dr. Peter Sutor

8.1 Einleitung

Obst und Gemüse sind pflanzliche Produkte, die in frischem, unverarbeitetem Zustand bis zum Endverbraucher gelangen und zum Teil frisch verzehrt werden. Im Gegensatz zu verarbeiteten Lebensmitteln ergeben sich aus dieser Tatsache erhöhte Anforderungen an die Hygiene der Produkte, da Hygienisierungsmaßnahmen wie z. B. die Bestrahlung in der EU in der Regel verboten sind und andere Verfahren zu einer Zerstörung des Produkts an sich führen.

Aus diesem Grund hat die äußere Qualität bei Obst und Gemüse als Gradmesser für eine ausreichende Prozessqualität auf der einen Seite und Produktqualität auf der anderen Seite eine große Bedeutung.

Ein Apfel, der eine saubere und unverletzte Schale hat und nicht fremdartig riecht, kann mit hoher Wahrscheinlichkeit unbedenklich verzehrt werden. Als Risiko bleibt lediglich das Vorhandensein von nicht sichtbaren und nicht verträglichen Pflanzenschutzmitteln. Die hygienischen Risiken (Bakterienbefall, Pilzbefall, Fäulnis; Schmutz, sichtbare PSM-Rückstände) können dagegen weitgehend ausgeschlossen werden.

Das Äußere eines Apfels sagt einiges über die Produktqualität aus. Die typische Ausfärbung der Schale lässt Rückschlüsse auf die physiologische Reife und die Sorte zu. Die Sorte wiederum lässt auf den Geschmack schließen. Die Ausprägung der Kelchgrube erzählt etwas über den Zuckergehalt und die Süße des Apfels.

Nach Fleisch und Milch sind es vor allem Obst und Gemüse, die für den Verbraucher Risiken mit sich bringen könnten. Im Gegensatz zu den tierischen Produkten unterliegt frisches Obst und Gemüse nicht speziellen Hygienevorschriften der Lebensmittelüberwachung, sondern wird nach internationalen Normen beurteilt und gehandelt, die Kriterien der Prozess- und Produktqualität beinhalten.

8.2 Die Struktur der Obst- und Gemüsemärkte

Obst, Gemüse und Speisekartoffeln spielen in unserer Ernährung eine wichtige Rolle. Jeder Deutsche verzehrt pro Jahr 59,6 kg frisches Obst (2001/02), 84,2 kg frisches Gemüse (2001/02) und 32,9 kg frische Speise- und Speisefrühhkartoffeln (2002/03). Die deutsche Landwirtschaft ist jedoch nicht in der Lage, das alles selbst zu produzieren. Bei Gemüse liegt der Selbstversorgungsgrad Deutschlands bei 40,3 % (2001/02) und bei Obst sogar nur bei 32,8 % (2000/01). Lediglich bei Speisekartoffeln werden in Deutschland die benötigten Mengen produziert, die Ernte erreicht hier 109 % des Verbrauchs (2002/03). Ein Großteil des Obst- und Gemüseverbrauchs muss also eingeführt werden. Innerhalb der Europäischen Union gibt es einige wichtige Lieferländer, die diese Aufgabe erfüllen, vor allem Spanien und Italien, bei Gemüse noch die Niederlande.

Im Jahr 2000 kam 59 % des nach Deutschland eingeführten Obstes und sogar 91 % des eingeführten Gemüses aus den Ländern der damaligen EU. Aber auch im weltweiten Handel spielen die EU und Deutschland gewichtige Rollen. 1996 importierte die EU 45 % des weltweit gehandelten Obstes und 44 % des weltweit gehandelten Gemüses. Allein die deutschen Einfuhren - Importe aus der EU allerdings eingeschlossen - stellen je nach Art zwischen 9 und 32 % der weltweit gehandelten Menge dar und sogar bei Kartoffeln erreichen sie noch 8 %. Deutschland ist damit eine der wichtigsten Importnationen in diesem Sektor [20].

Der hohe Globalisierungsgrad der Märkte für Obst und Gemüse erklärt sich im Wesentlichen aus drei Faktoren:

- Die Verbraucher in der EU fragen vor allem Obst und zunehmend Gemüse einschl. Speisekartoffeln unabhängig von der Saisonalität nach. Sie wünschen ganzjährig ein vielfältiges Angebot attraktiver Obst- und Gemüsesorten. Beispielhaft seien hier Äpfel, Bananen, Tomaten oder Gurken genannt.
- Die nachgefragten Obst-, Gemüse- und Speisekartoffelsorten werden in verschiedenen Klimazonen zu verschiedenen Zeitpunkten erzeugt und auf den liberalisierten Märkten Europas zum Kauf angeboten. Der freizügige Binnenmarkt der EU erlaubt den Import bei uns nicht produzierter Warenarten und verlängert den Angebotszeitraum für Saisonprodukte wie z. B. Spargel, die zunächst aus Südafrika, dann aus Marokko, Spanien und Griechenland kommen, bevor das heimische Angebot am Markt auftaucht.
- Gesetzliche Regelungen des Zugangs zu den Märkten für Obst und Gemüse.

8.3 Ordnungspolitische Instrumente auf den Märkten für Obst und Gemüse

Für die wichtigen Obst- und Gemüsearten hat die Europäische Union bereits im Jahr 1972 mit der Einführung der Gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse im Rahmen der VO (EWG) Nr. 1035/72, reformiert in der VO (EG) Nr. 2200/96 Normen erlassen, die sowohl bei der Einfuhr, dem Binnenhandel und der Ausfuhr einzuhalten sind. Die Normen verlangen die Einhaltung von Mindesteigenschaften, wie. z. B. „gesund“, „ganz“, „sauber“, oder „reif bzw. frisch“. Sie befassen sich darüber hinaus mit einheitlichen Anforderungen an Qualität sowie Kennzeichnung und Aufmachung.

Neben der Qualität spielen aber noch andere Motive bei der Normung eine Rolle. Zum Verzehr ungeeignete Erzeugnisse werden vom Markt ferngehalten, der Anreiz, qualitativ hochwertige Ware zu produzieren, steigt. Durch die Einteilung in verschiedene Klassen kann Obst und Gemüse auch über weite Entfernungen ohne vorherige Besichtigung gehandelt werden. Generell wird die Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Anbietern erleichtert. Der Verbraucher wird vor Verlusten aufgrund von Schwund, Abfall und Verderb geschützt und kann in einem qualitativ abgestuften Angebot je nach Geschmack und Geldbeutel auswählen [20].

Das bestehende System der Qualitätsnormen steht nicht im rechtsfreien Raum, sondern basiert auf internationalen Verträgen und Vereinbarungen. Ein Eckpunkt dieses Systems liegt in den Artikeln 2 und 3 des Vertrages zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, den sog. Römischen Verträgen. Zweck der Normung soll laut Erwägungsgründen der Verordnung sein, „lauteren Handel und Markttransparenz sicherzustellen“ und qualitativ unzureichende Erzeugnisse fernzuhalten (Vorerwägungen der VO (EG) Nr. 2200/96).

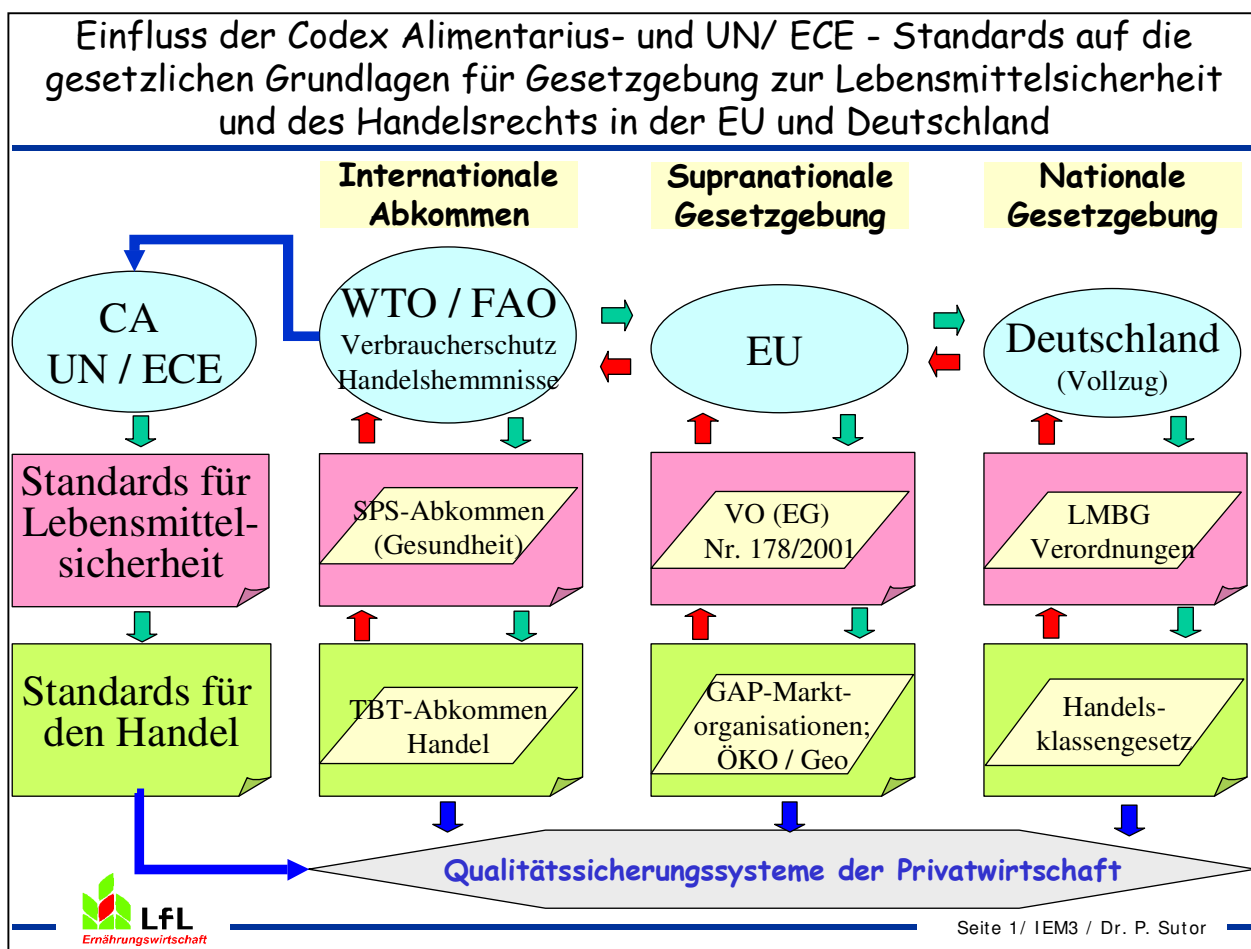


Abb. 12: Der Einfluss des Codex Alimentarius und der UN/ECE-Normen

Die zwei wichtigen Organisationen, die sich um die Erarbeitung internationaler Standards für frisches Obst und Gemüse bemühen, sind auf der einen Seite der Codex Alimentarius (CA) und auf der anderen Seite die United Nations Economic Commission for Europe (UN/ECE), auf deren Standards sich die EU beim Erlass von Vermarktungsnormen beruft, die aber von der WTO nicht offiziell als Normungsorganisation anerkannt ist. Im Rahmen des CA gibt es ein Komitee für frisches Obst und Gemüse, das seine Tätigkeit auf die Erarbeitung von Vermarktungsnormen ausgeweitet hat.

Neben dem innereuropäischen Handel betreffen die Qualitätsnormen auch den Handelsverkehr mit anderen Staaten. Dieser wird von der Welthandelsorganisation (WTO) überwacht und geregelt. Alle EU-Staaten sind Mitglieder dieser Organisation, die seit 1995 als Sonderorganisation der UN tätig ist. Grundidee des Welthandelssystems ist die „Theorie der komparativen Vorteile“, wonach die Spezialisierung einzelner Länder auf bestimmte Produkte ein Höchstmaß an Nutzen aller bewirkt. Dazu ist aber ein freier Handel erforderlich, für den im Rahmen der WTO die Grundlagen geschaffen werden sollten.

Dabei sind Normen und Standards von Bedeutung, zu denen es zwei spezielle Abkommen (Abb. 12) im Rahmen der WTO gibt:

- „das Agreement on Technical Barriers to Trade“ (TBT)
- „das Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures“ (SPS).

Das TBT-Abkommen gilt für alle technischen Vorschriften, mit Ausnahme sanitärer und phytosanitärer Maßnahmen. Laut diesem Abkommen ist es den Mitgliedern verboten, absichtlich technische Vorschriften zu erlassen, die im internationalen Handel eine unnötige Behinderung darstellen [7]. Die Staaten sollen aktiv an der internationalen Harmonisierung der Vorschriften mitwirken und bei der Ausarbeitung eigener Produktstandards Vorschläge internationaler Normungsorganisationen heranziehen. Entsprechen sich nationale und internationale Norm, besteht nach Auffassung des BMVEL die Vermutung, dass kein Handelshemmnis vorliegt.

Die zuvor im TBT ausgenommenen sanitären und phytosanitären Maßnahmen sind Gegenstand des SPS-Abkommens. Auch diese sollen nicht beschränkender sein, als es nötig ist, um den Schutz von menschlicher, tierischer und pflanzlicher Gesundheit zu gewährleisten. Die Basis für solche Maßnahmen sollten anerkannte wissenschaftliche Verfahren bilden und die Regeln den Standards bestimmter internationaler Organisationen folgen, z. B. des CA. Maßnahmen gemäß SPS, die internationalen Standards folgen, können als notwendig und daher nicht handelsverzerrend angesehen werden. Nur für Maßnahmen, die über das Niveau internationaler Standards hinausgehen, wird eine genaue Analyse des Risikos gefordert und der Frage nachgegangen, ob nicht weniger harte Mittel auch genügen [7].

Es lässt sich der Schluss ziehen, dass die in der EU angewandten Normen für Obst und Gemüse, die in Deutschland im Handelsklassenrecht subsummiert sind, mit den Bedingungen eines freien Welthandels konform gehen. Somit wurden bereits im Jahr 1972 die Grundlagen für international anerkannte

- amtliche Qualitätssicherung und
- die heute bestehenden privaten bzw. freiwilligen

Qualitätssicherungssysteme im Obst- und Gemüsektor geschaffen.

8.4 Entstehung freiwilliger Qualitätsmanagementsysteme

Die Standardisierungstätigkeit im Bereich des CA und der UN/ECE, die eine weltweite Anerkennung genießt, ist Grundlage aller wesentlichen in Europa anzutreffenden freiwilligen Qualitätssicherungssysteme. Diese Entwicklungen werden in ganz entscheidendem Maß durch den global agierenden Lebensmittelhandel unterstützt.

Wichtig für den Handel ist, dass international anerkannte und eingeführte Systeme die Austauschbarkeit der Lieferanten von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln erleichtern. Er erhält so die Möglichkeit, das Prinzip der komparativen Kosten anzuwenden und für die eigene Position am Markt zu nutzen. Es verbindet sich hiermit für ihn der Vorteil, die Sicherung der Prozess- und zum Teil der Produktqualität an die Systeminhaber „auszusourcen“. In Abhängigkeit der sozialen Verpflichtung des Lebensmittelhandels in den jeweiligen Absatzregionen wird er im Rahmen dieser Systeme die Einhaltung sozialer Mindest- und Umweltstandards verlangen, um eventuellen Kaufboykotten entgegenzuwirken. Letzterer Gesichtspunkt sollte auch immer wieder von den Ländern und Lieferanten angemahnt werden, die selbst hohe Umwelt- und Sozialstandards gesetzlich einhalten müssen.

- Die ersten an den Obst- und Gemüsemärkten auftauchenden Standards (z. B.: ISO 9001; BRC) haben sich entweder auf ein Unternehmen oder eine Handels- bzw. Vermarktungsstufe beschränkt. Ziel war es, innerhalb einer abgeschlossenen Stufe die Prozessqualität ab Wareneingang bis zum Warenausgang zu sichern und zu dokumentieren. Es handelt sich folglich um ein „horizontales Qualitätssicherungssystem“. Letzteres schränkt die handeltreibenden Unternehmen hinsichtlich des Bezugs und Verkaufs von Waren nur unwesentlich ein.
- Ein nächster Schritt ist die Verpflichtung z. B. des Handels, der sich selbst einem Qualitätsmanagementsystem unterstellt hat, ebenfalls ein System zur Sicherung der Prozessqualität von seinen Lieferanten nachzuweisen. Damit entstehen auf mehreren Vermarktungsstufen „horizontale, voneinander unabhängige Qualitätssicherungssysteme“, die sich subsidiär bedingen. Ein typisches Beispiel hierfür ist die Kombination von IFS und EUREPGAP. Die freie Wahl der Lieferanten bzw. Abnehmer wird damit nur wenig eingeschränkt (Abb. 13).

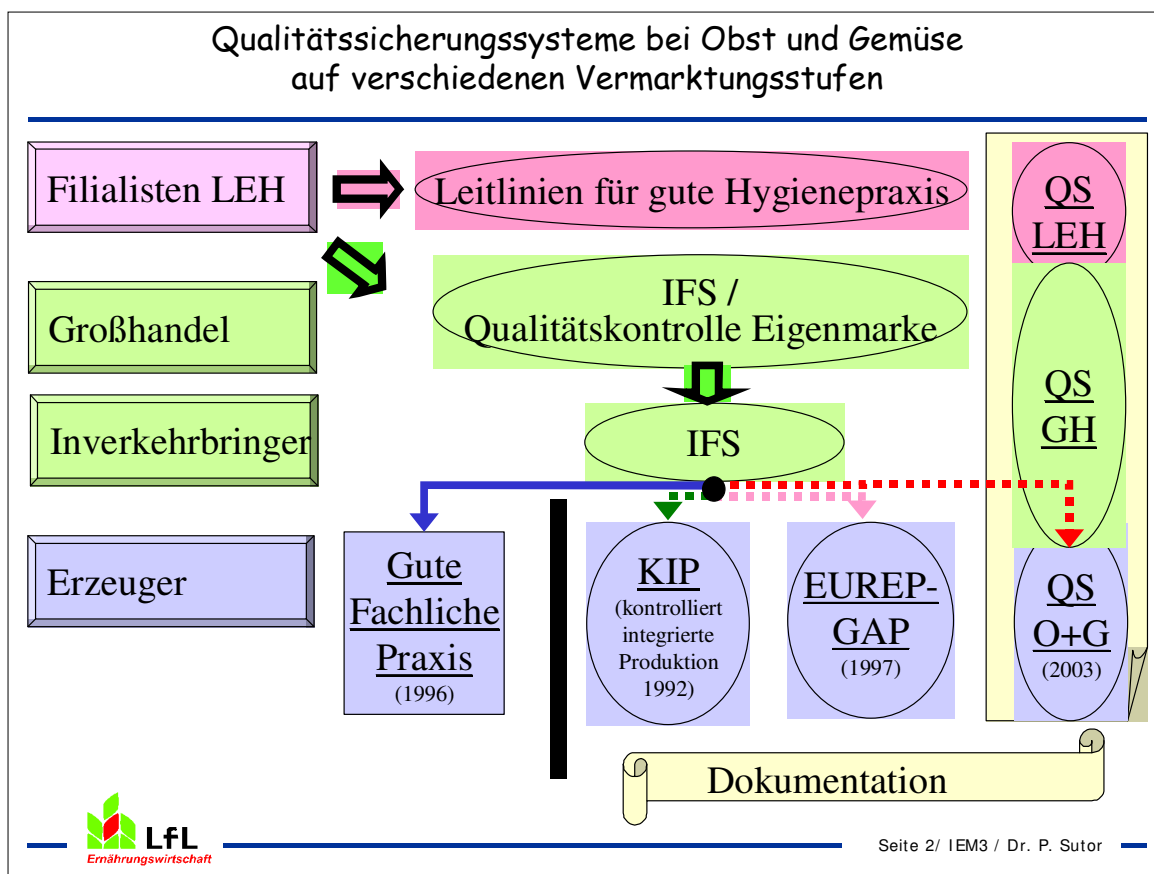


Abb. 13: Qualitätssicherungssysteme bei Obst und Gemüse

- Als letzte und durchgängigste Stufe von Qualitätssicherungssystemen kann die vertikale Integration verschiedener Vermarktungsebenen in ein Qualitätssicherungssystem angesehen werden. Damit wird eine durchgängige Sicherung der Prozessqualität erreicht, wie sie z. B. von dem zunächst national ausgerichteten Qualitätsmanagementsystem „Q+S“ angestrebt wird. Dies bedeutet aber auch, dass die Austauschbarkeit der Lieferanten und Abnehmer in den jeweiligen Stufen nicht mehr gegeben ist und Gesamthandelsabläufe und -praktiken den Zertifizierungs- bzw. Kontrollstellen bekannt werden. Dies widerspricht vom Grundsatz her der komparativen Kostentheorie. Die derzeitige Entwicklung von Q+S im Obst- und Gemüsebereich weg von einem vertikalen zu einem subsidiär horizontalen Qualitätssicherungssystem zeigt, dass der Lebensmittelhandel Kostenvorteile auf jeden Fall nutzen will und auf seine Selbständigkeit pocht.

International anerkannte und eingeführte Qualitätssicherungssysteme werden umso häufiger eingesetzt werden, je geringer der Selbstversorgungsgrad einer bestimmten Nachfrage-region (z. B. Deutschland) ist. Im Umkehrschluss wäre es auf den Märkten mit hohen Selbstversorgungsgraden denkbar, vermehrt Einfluss auf die Gestaltung von Qualitätsmanagementsystemen zu nehmen. Beim Aufbau von vertikalen, produktübergreifenden Qualitätsmanagementsystemen wäre es deshalb geboten, vorgenannte Überlegungen in die Konzeptionen aufzunehmen.

8.5 Stand der Entwicklung

Die Sicherstellung einer ausreichenden Produkt- und Prozessqualität auf den Märkten für Obst und Gemüse war ab den 60er Jahren im Wesentlichen durch folgende Entwicklungsstufen gekennzeichnet:

- Verstärkte Überprüfung und Verbesserung der Produktqualität und damit indirekt auch der Prozessqualität (z. B.: Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch; Ackergoldprogramm).
- Mit der Verbesserung der äußeren Qualität der Produkte gewannen die Forderungen nach einer unbedenklichen Produktionsweise vermehrt an Gewicht, weil jetzt Produktionsmängel am Produkt nur mehr eingeschränkt oder mit großem Aufwand erkennbar waren. Damit war die Basis für die Einführung des ökologischen Landbaus und des „Integrierten Anbaus“ geschaffen. In Bayern wurde der Integrierte Anbau noch durch ein spezielles Kontrollsystem (KIP), das im Rahmen des Bayerischen Landwirtschaftsförderungsgesetzes unterstützt wurde, ergänzt.
- In einem dritten Schritt wurde der Focus auf eine ganzheitliche Sichtweise des Produktionsprozesses gerichtet. Die Qualität definiert sich dabei zunehmend aus dem Produktionsverfahren (HACCP, BRC; EUREPGAP, IFS, Q+S). Diese Sichtweise wurde in Deutschland durch die BSE-Krise stark gefördert.

Abb. 14 verdeutlicht, dass EUREPGAP als Nachweis der guten fachlichen Praxis bereits seit 1997 installiert wurde und heute weltweit Bedeutung hat. „Q+S“ ist als Folge der BSE-Krise entstanden und verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, der zunächst im Fleischbereich umgesetzt wurde, während die Bereiche Obst und Gemüse sowie Speise- und Veredelungskartoffeln nachgeschoben wurden.

Erstaunlich in diesem Zusammenhang ist die schnelle und problemlose Einführung des Internationalen Food Standards (IFS). Die Entscheidungen des Lebensmittelhandels von den Lebensmittelbe- und -verarbeitern (darunter zählen auch die Erstinverkehrbringer bei Obst und Gemüse) IFS als Qualitätsmanagement zu verlangen, wurden in der Regel bis zum III. Quartal des Jahres 2003 getroffen. Derzeit ist der überwiegende Anteil der in Bayern betroffenen Betriebe nach IFS zertifiziert.

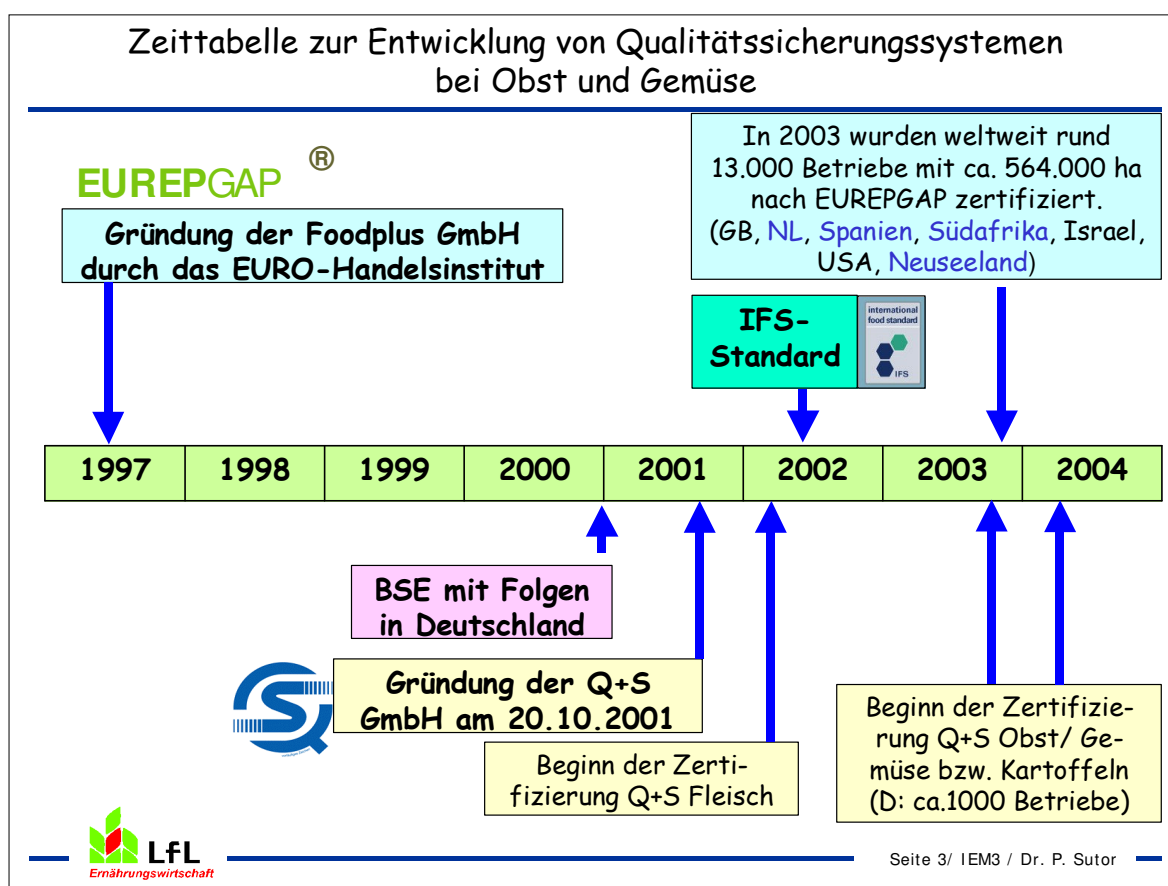


Abb. 14: Entwicklung von Qualitätssicherungssystemen

Da IFS in Verbindung mit EUREPGAP die freie Lieferantenauswahl nicht wesentlich behindert und EUREPGAP im internationalen Handel vor allem in den Obst- und Gemüsebauenden Regionen außerhalb Deutschlands eingeführt ist, dürfte der Handel diese Kombination in den nächsten Jahren präferieren (Tab. 1).

Fachlich gesehen hat der Produktionsstandard bei Obst und Gemüse, sowohl national als auch international, ein hohes Niveau erreicht. Nicht zuletzt durch die von den Qualitätssicherungssystemen vorgegebene Aufzeichnungspflicht sind hier erhebliche Fortschritte gemacht worden. Fraglich bleibt wie und auf welche Weise diese Aufzeichnungen für die weitere Entwicklung einerseits der Produktionstechnik und andererseits der Harmonisierung genutzt werden.

Insbesondere was den Pflanzenschutzmitteleinsatz anbelangt, hinken die internationalen Qualitätssicherungssysteme der nationalen Gesetzgebung hinterher, weil sie jeweils nur den Standard fordern, den die nationale Gesetzgebung des jeweiligen Landes einfordert. Das führt zu Wettbewerbsverzerrungen und zu verschiedenen Prozessqualitäten.

Die Standardisierung des Pflanzenschutzmittelrechts, insbesondere die Harmonisierung der Anwendungsgesetzgebung und EU-Ebene ist deshalb für eine positive Weiterentwicklung internationaler Qualitätssicherungssysteme dringend geboten.

Tab. 1: Nachgefragte Qualitätssicherungssysteme bei Obst, Gemüse sowie Speise- und Veredelungskartoffeln bei bayerischen Erzeugern (Stand: Oktober 2004)

LEH	Lieferant, Abpacker	Erzeuger
Aldi	IFS (sofort)	„Gute fachliche Praxis“ Entscheidung Ende 2004
Metro	IFS (31.10.2004), ausnahmslos	EUREPGAP (31.10.2004), ausnahmslos
REWE	Q+S	Q+S (Diskussion, ob EUREPGAP auch akzeptiert wird)
Globus	IFS (spät. 31.12.04) oder EFKO- Österreich	EUREPGAP bis 31.12.04
Netto	IFS	gesetzl. Vorschriften (Qualität, Hygiene, Kennzeichnung)
EDEKA	IFS (Q+S nicht ausreichend)	EUREPGAP (vorerst wird auch Q+S akzeptiert)

8.6 Zusammenfassung und Ausblick

Die Märkte für Obst und Gemüse sind handelstechnisch durch eine große Liberalität gekennzeichnet. Europa hat große Bedeutung als Importeur von Obst und Gemüse und großes Interesse an einem liberalisierten Handel innerhalb der Mitgliedstaaten, um eine vielfältige Versorgung mit unterschiedlichem Obst und Gemüse zu gewährleisten. Die Handelspolitik in der EU und ihr Vollzug richtet sich deshalb an international anerkannten Vereinbarungen (vgl. CA und UN/ECE-Normen) aus. Die Abhängigkeit der Märkte für Obst und Gemüse von verschiedenen klimatischen Bedingungen und der damit verbundene Saisonalität erfordert geradezu einen freien Marktzugang.

Unter diesen Bedingungen konnten sich internationale und freiwillige Qualitätsmanagementsysteme frühzeitig entwickeln, die den gestiegenen Anforderungen nach Dokumentation und Prozessqualität entsprechen. Die Einbeziehung sozialer Standards in der Produktion sollte dabei in Zukunft vermehrt Beachtung finden.

Auch zukünftig werden Qualitätsmanagementsysteme international dann erfolgreich sein, wenn sie der komparativen Kostentheorie genügen. Die jetzt noch vorhandenen Schwachstellen, insbesondere im Hinblick auf die Beurteilung z. B. der Pflanzenschutzmittelrückstände sollten gezielt ausgemerzt werden. Dass Produkte von EUREPGAP zertifizierten Erzeugern aus z. B. Spanien, Südafrika oder anderen Ländern andere und in der Konzentration verschieden hohe Wirkstoffe bzw. Wirkstoffgehalte bei derselben Fruchtart aufweisen dürfen, ist ein unbefriedigender Zustand.

Nach der Beseitigung der noch vorhandenen Schwächen im Bereich der Prozessqualität wird zukünftig die Produktqualität vor allem in Deutschland wieder vermehrt in den Vordergrund treten. Hierzu werden neue zerstörungsfreie Verfahren zur Qualitätsfeststellung und eine aus Sicht des Handels notwendige Preisdifferenzierung beitragen.

Verwendete Literatur, soweit nicht im Text angeführt: [2], [21]

Adresse:

Dr. Peter Sutor
Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Arbeitsbereich Obst-, Gemüse-, Getreide- und Kartoffelwirtschaft
Menzingerstrasse 54
80638 München
peter.sutor@lfl.bayern.de

9 Probleme, Ziele und Maßnahmen zur Qualitätssicherung in der ungarischen Land- und Ernährungswirtschaft

Dr. Jozsef Popp

9.1 EU-Beitritt

Das Ungarische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Hungaricus) von 1996 ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschäftigung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden (aufgrund Codex Alimentarius).

Das Lebensmittelrecht in Ungarn (2003) umfasst allgemeine Bestimmungen für Hygiene und Überwachung, Lebensmittelkennzeichnung und Registrierung von Tieren, Kontrollsysteme im Binnenmarkt, Kontrollen an den Außengrenzen und Gesundheitsschutzanforderungen an Betriebe in Bezug auf tierische Erzeugnisse.

Das Pflanzenschutzrecht deckt Pflanzengesundheit (Schadorganismen, Schädlingsbekämpfungsmittel), Saat- und Vermehrungsgut sowie Pflanzenhygiene ab. Bei den Rechtsvorschriften zur Tiernahrung geht es um die Sicherheit von Futtermitteln und Zusatzstoffen, Kennzeichnung, Schadstoffen in Futtermitteln, Kontrollen und Inspektionen.

Sechs der neuen Mitgliedstaaten (Tschechische Republik, Ungarn, Lettland, Litauen, Polen und Slowakei) haben Übergangsfristen beantragt, um bestimmte Lebensmittelverarbeitungsbetriebe nach dem Beitritt umstellen zu können. Die Übergangsregelungen gelten in Ungarn für 44 Rotfleischbetriebe bis Dezember 2006.

Eine Übergangsregelung gilt auch für das Marketing und die besondere Kennzeichnung der Erzeugnisse aus Betrieben. Die Erzeugnisse müssen auf den Markt der jeweiligen neuen Mitgliedstaaten beschränkt bleiben und dürfen nicht EU-weit in den Handel gelangen (z. B. Trinkmilch mit einem Fettgehalt von 2,8 %). BSE stellt eine reale Gefahr dar, so hat Ungarn Maßnahmen eingeführt, um dieser Gefahr zu begegnen. Dazu gehört die aktive BSE-Überwachung, die Entfernung von spezifiziertem Risikomaterial aus der Lebensmittelkette bei der Schlachtung (40 - 50 Tausend Tonnen/Jahr), die wirksame Einführung der Verfütterungsverbote (umfassendes Verfütterungsverbot von Fleisch- und Knochenmehl) und von Systemen zur Kennzeichnung von Rindern und Rindfleischerzeugnisse.

9.2 Verordnung zum Lebensmittelrecht

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit wurde 2002 als Einrichtung der EU für die wissenschaftliche Risikobewertung gegründet. Das Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) ist ein Netz, in dem Informationen über unmittelbare oder mittelbare Risiken für die menschliche Gesundheit, die von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgehen, verbreitet werden können.

Das Lebensmittelrecht in Ungarn wird durch das Lebensmittelgesetz (2003) geregelt. Das Ungarische Landesamt für Lebensmittelsicherheit (MEBIH) wurde 2003 gegründet und ist die nationale Kontaktstelle des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel in Ungarn (Abb. 15).

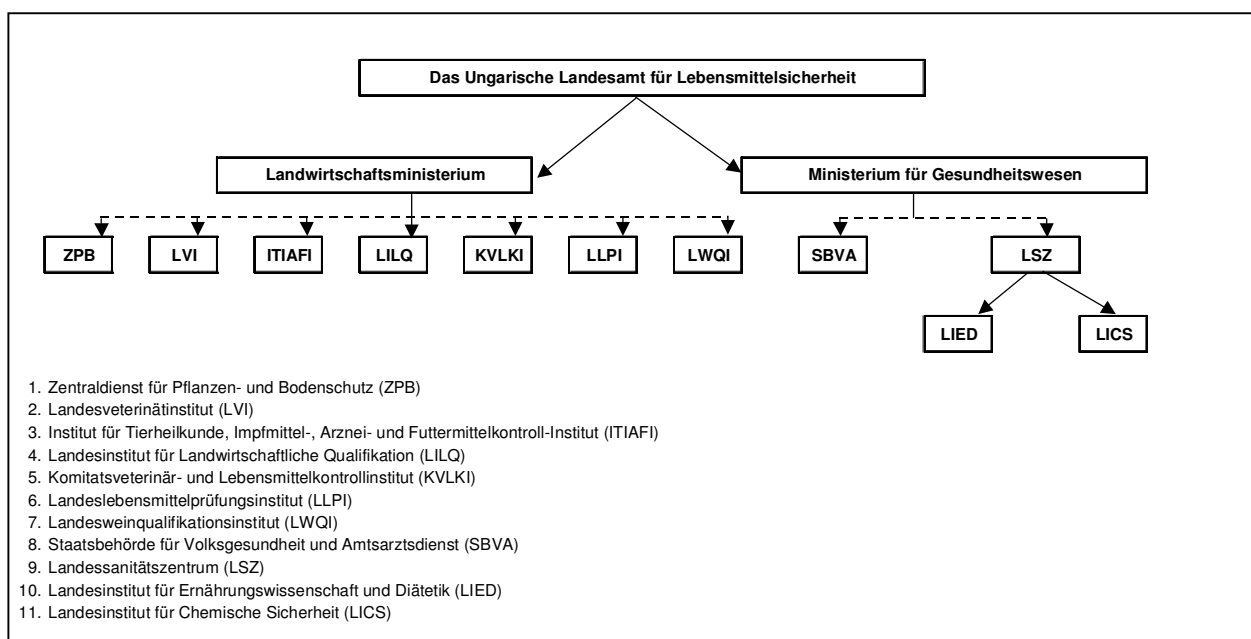


Abb. 15: Beziehungssystem des Ungarischen Landesamtes für Lebensmittelsicherheit

Der wichtigste Aufgabenbereich ist die Risikobewertung, die Risikokommunikation und das Risikomanagement. Grundlage für das Risikomanagement ist die Risikobewertung des Ungarischen Landesamtes für Lebensmittelsicherheit (MABIH). In jedem Fall hat das Leben und die Gesundheit der Menschen oberste Priorität [3].

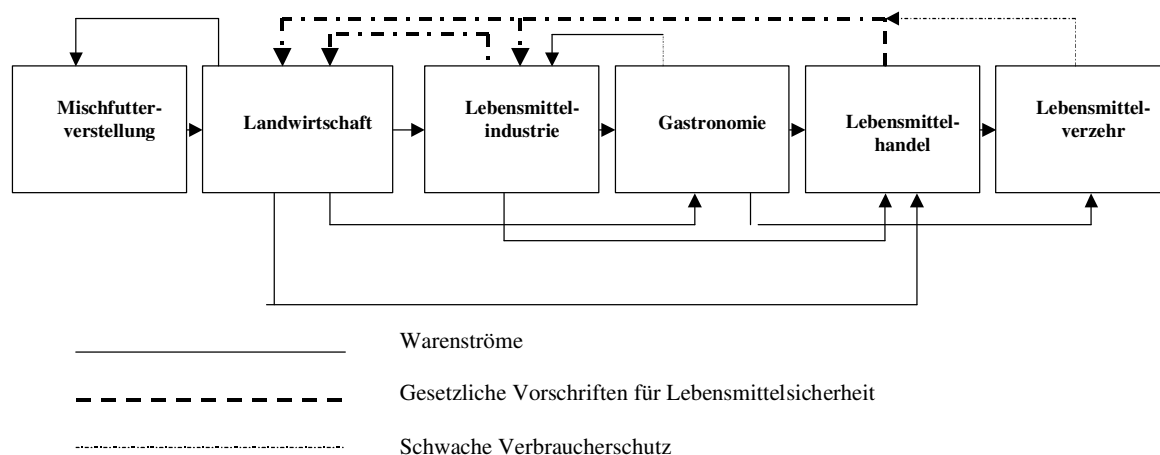
Ein durchschnittlicher Supermarkt bietet mindestens 40.000 Lebensmittelprodukte an. Im internationalen Handel sind 220.000 Lebensmittelprodukte bekannt. Lebensmittelsicherheit bedeutet ständige Bewertungen von Risiken (stoffliche Risiken, mikrobielle Risiken, Novel Food, BSE Themenkomplex). 70 % der Schadstoffe im menschlichen Körper werden durch Lebensmittel aufgenommen, 20 % durch Wassertrinken und 10 % durch die Atmung von Luft.

Auf alle Produktionsstufen muss in Zukunft die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln gegeben sein. Neu ist auch die Einrichtung des „Vorsorgeprinzips“. Verbraucher müssen darauf vertrauen können, dass die angebotenen Produkte sicher sind. Der Schutz vor Gesundheitsgefährdung hat Vorrang vor anderweitigen, insbesondere wirtschaftlichen Interessen. Es können auch dann Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers ergriffen werden, wenn ein Lebensmittel möglicherweise gesundheitsschädlich ist, die wissenschaftliche Risikobewertung aber noch nicht abgeschlossen ist.

Futtermittel stehen am Anfang der Lebensmittelkette (Abb. 16). Die Rahmenbedingungen, die den Einsatz von Futtermitteln in der Tierernährung regeln, sind durch das Futtermittelrecht, aber auch durch die Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung festgelegt. Bei Handelsfuttermitteln sind eine genaue Beschreibung und Qualitätsstandards vorgeschrieben.

Die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln wird in Ungarn am 15. Januar 2005 eingeführt. Die EU-Kommission kündigte ein Verbot der zurzeit noch erlaubten vier Antibiotika in der Fütterung für 2006 an.

Lebensmittelsicherheit



„Vom Stall bis auf den Tisch“

Abb. 16: Lebensmittelsicherheit

9.3 Lebensmittelqualität

Die komplexe Lebensmittelqualität wird durch die Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit bestimmt [3]. Hinter dem Begriff Qualität können sich verschiedene Definitionen verbergen, je nach Blickwinkel und Interessenlage. Erzeuger oder Verarbeiter haben nicht selten eine ganz andere Auffassung von Qualitätsmerkmalen und Werten als Verbraucher. Der Nutzwert (z. B. Haltbarkeit oder schnelle Zubereitung) ist häufig ausschlaggebender als der Gesundheitswert (z. B. Gehalt an Nährstoffe oder Bekömmlichkeit). Qualität kann auf bestimmte Teilaspekte wie Geschmack, Inhaltsstoffe, Aussehen, Umweltverträglichkeit, Haltbarkeit, aber auch umfassend gesehen werden. Es gibt also viele Aspekte, die die Qualität unserer Lebensmittel bestimmen. Bei Lebensmitteln kann man sowohl die Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugung von Lebensmitteln (Prozessqualität) als auch die Qualität der Produkte selbst betrachten und sozioökonomische Aspekte mit berücksichtigen. Dazu gehören der Genusswert, der Gesundheitswert, der Eignungswert, der psychologische Wert, der umweltgerechte Einkauf, der politische und ethische Wert, der faire Handel.

Es wurde festgestellt, dass sich Lebensmittel aus ökologischem Landbau durch eine hohe Qualität auszeichnen. Es gibt aber heute keinen wissenschaftlichen Nachweis, dass der ausschließliche oder überwiegende Verzehr von ökologisch erzeugten Lebensmitteln direkt die Gesundheit des Menschen fördert. Vielmehr wichtiger ist eine ausgewogene Ernährung.

Die Aufwertungs- und Schutzsysteme für Agrarerzeugnisse – die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.), die geschützte geographische Angabe (g. g. A.) und die garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.) – geben dem Verbraucher durch Produktionsinformationen über Erzeugnisse mit Herkunftsbezeichnungen oder besonderen Merkmale eine Orientierungshilfe. Herkunftszeichen haben mit der Qualität nicht zu tun. Sie garantieren lediglich die Herkunft aus einer Region.

9.4 Qualitätsversicherung

Das HACCP-Konzept ist Bestandteil einer guten Hygienepaxis und erhöht die Lebensmittelsicherheit. Der Begriff HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) heißt Gefahrenanalyse und kritische Lenkungs- und Beherrschungs-Punkte. Mit dem HACCP-Konzept kann man gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel sicher identifizieren, bewerten und beherrschen und liefert einen wichtigen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz bei Herstellung, Behandlung, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln. Die gesamte Gefahrenanalyse muss schriftlich dokumentiert werden. Die meisten Hersteller von Lebensmitteln in Ungarn sind nach einer DIN EN ISO 9000-er Norm zertifiziert (in der Zukunft wird ISO 22 000 eingeführt). Qualitätsmanagement besteht aus der Gesamtheit aller qualitätsbezogenen Tätigkeiten und Zielsetzungen. DIN EN ISO 9001 Normen garantieren in Ungarn ein vollständiges Qualitätsmanagement. Das Landesinstitut für Landwirtschaftliche Qualifikation (OMMI) und die Behörde des Verbraucherschutzes (FVF) sind für die Kontrolle des HACCP-Konzepts verantwortlich.

Die Gemeinsame Marktordnung für Obst und Gemüse bildet die Grundlage zur Schaffung von Vermarktungsnormen auf allen Handelsstufen und deren Stichprobenkontrolle (Qualitätskontrolle). In Ungarn werden diese Vermarktungsnormen vom Zentraldienst für Pflanzen- und Bodenschutz (ZPB) kontrolliert. Die verpflichtenden Vermarktungsnormen gelten für Erzeugnisse, die in frischem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden sollen, auf allen Handelsstufen, bei Aus- und Einfuhr.

Von den Vermarktungsnormen ausgenommen sind Erzeugnisse, die im Ab-Hof-Verkauf an den Verbraucher abgegeben werden, an einen Sortier- oder Packbetrieb geliefert werden bzw. für die industrielle Be- und Verarbeitung bestimmt sind.

Die Fleischskandale (BSE) haben dazu geführt, dass mittlerweile jedes Rind in der EU von der Geburt bis zur Fleischetikettierung an der Theke registriert werden muss. Mit dieser Prozedur wird eine lückenlose Rückverfolgung vom Teilstück zu einem Rind oder einer bestimmten Gruppe von Rindern möglich. Dies dient dem Wunsch des Verbrauchers nach Transparenz und Sicherheit. In Ungarn ist dafür das Landesveterinärinstitut (OAI) verantwortlich. Für die Qualitätskontrolle der EU-Vermarktungsnormen für Eier und Geflügelfleisch ist das Landesveterinärinstitut (OAI) ebenso zuständig. Für die Handelsklassenkontrollen, die Überprüfung der ordnungsgemäßen Kennzeichnung der Schlachtkörper, der Schnittführung und der Gewichtsfeststellung für Schweinehälften, Rind- und Schaffleisch ist das Landesinstitut für Landwirtschaftliche Qualifikation (OMMI) verantwortlich.

Eine Expansion der freiwilligen Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsysteme ist weltweit zu beobachten. Der private Sektor und internationale Organisationen übernehmen in zunehmendem Maße Leitungsfunktion, wenn sie globale Standards zur Nahrungsmittelsicherheit, -qualität und -ethik ausarbeiten. Verbraucher konzentrieren sich auf Nahrungsmittelsicherheit, -qualität, -ethik und auf Produktionsmethoden.

Standards werden also immer wichtiger im Bereich Umwelt, Herstellungsmethode (umweltschonend), Sozial- und Arbeitsbedingungen (Fair Handel) und Ethik (Tierschutz). Der Einzelhandel versucht Standards zu harmonisieren, um Kosten der Lebensmittelsicherheit zu verringern.

9.5 Kennzeichnung verpackter Lebensmittel

Gute Qualität muss für die Verbraucher erkennbar sein. Im Rahmen der Qualitätspolitik ist die Kennzeichnung von Lebensmittel ein wichtiges Instrument der Verbraucherinformation. Das Lebensmittelkennzeichnungsrecht ist auf EU-Ebene weitgehend harmonisiert. Auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung finden wir Informationen unter anderem über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Eigenschaften des Lebensmittels. Welche Angaben wir dort finden, hat der Gesetzgeber genau festgelegt: die Verkehrsbezeichnung, das Zutatenverzeichnis (es ist geplant die 25-Prozent-Regel u. a. aufgrund der zunehmenden Zahl von Allergien aufzuheben), Zusatzstoffe, das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Füllmenge, die Herstellungsangabe, die Losnummer oder Chargennummer, der Preis.

Weitere Hinweise auf dem Etikett erhalten wir zu bestimmten Produktgruppen wie Fleisch, Bier, Wein, Käse und Milchprodukten: zu Lebensmitteln aus ökologischem Landbau, oder wenn Lebensmittel oder Zusatzstoffe aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden. Es gibt auch Codes und Zeichen, die für Verbraucher keine Bedeutung haben, sondern Informationen für den Handel oder die Lebensmittelüberwachung enthalten.

Auf Lebensmittel-Verpackungen sind neben gesetzlich vorgeschriebenem Kennzeichnen eine Vielzahl bunter Markennamen und Gütesiegel, auch eine Menge Herkunftszeichen und Symbole zu sehen. Ein Rätsel sind die E-Nummern, die in der Lebensmittelkennzeichnung eine Zahlenkombination für einen bestimmten Zusatzstoff zeigen. Ein Siegel ist kein Indiz für umfassende Qualität.

Die neue Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel bringt mehr Transparenz und damit Wahlfreiheit für die Verbraucher. Unabhängig davon ob gentechnisch veränderte Bestandteile im Endprodukt nachgewiesen werden können, müssen Lebensmittel (und Futtermittel), die GVO (gentechnisch veränderte Organismen) enthalten, aus ihnen bestehen oder hergestellt wurden, ab dem 18. April 2004 EU-weit gekennzeichnet werden. Keine Kennzeichnungspflicht besteht für Produkte von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden. Ebenso müssen Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gekennzeichnet werden, die zufällig oder technisch unvermeidbare Spuren von GVO (bis zu einem Anteil von höchstens 0,5 %) oder daraus hergestelltem Material (bis zu einem Anteil von höchstens 0,9 %) enthalten.

Das Lebensmittelrecht schreibt für unverpackte Lebensmittel beziehungsweise lose Ware (Brötchen, Wurst, Obst oder Gemüse) weniger Pflichtangaben vor als für verpackte. Reichen die Pflichtangaben nicht, soll sich der Verbraucher vom Verkäufer informieren lassen. Also wer mehr wissen will, sollte nachfragen.

Der Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (2003) legt quantifizierbare Werte fest. Hier finden sich unter anderem Angaben wie „energiearm“, „ohne Zuckerzusatz“, „leicht“ und „hoher Ballaststoffgehalt“. Es sind nur solche gesundheitsbezogene Angaben zulässig, die wissenschaftlich nachweisbar sind und von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertet wurden.

9.6 Verbraucherschutz

Reklamation ist ein gutes Recht der Verbraucher. Für einen wirksamen Verbraucherschutz ist es wichtig, dass Verbrauchern Rechte nicht nur zustehen, sondern dass sie diese auch kennen. Für alle Fragen des Verbraucherschutzes ist die Behörde für Verbraucherschutz (Ministerium für Sozialwesen und Verbraucherschutz) zuständig. Ungarn hat auch eine unabhängige Verbraucherorganisation (Verein des nationalen Verbraucherschutzes (Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület), die für Verbraucherinformation und Verbraucherberatung kompetent ist.

Verwendete Literatur: [5], [6], [16], [17], [22]

Adresse:

Dr. Jozsef Popp
Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
1093 Budapest (Ungarn)
Zsil u. 3/5
poppj@akii.hu

10 Zusammenfassung und Schlusswort

Christian Stockinger

Das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt wendet sich erstmals mit einem überregionalen Symposium an interessierte Fachkreise der Land- und Ernährungswirtschaft. Ziel ist, die Information aus einzelnen Unternehmen der Ernährungswirtschaft zusammenzutragen und so Diskussion, Meinungs austausch und nicht zuletzt die Zusammenarbeit in und mit der Wirtschaft zu fördern. Persönliche Kontakte zwischen den Stufen der Land- und Ernährungswirtschaft sollen vertieft und nicht zuletzt auch international eingeleitet werden.

Der Bereich der Qualitätssicherung steht in unmittelbarem Zusammenhang mit der Sicherung von Absatzmärkten. Alle in der Kette der Lebensmittelwirtschaft Beteiligten müssen deshalb bestrebt sein, durch systematische und effiziente Methoden der Qualitätssicherung diesen Anforderungen zu entsprechen.

Der oligopolistisch konzentrierte Lebensmittelhandel steht in Bayern einer kleinräumig strukturierten Landwirtschaft gegenüber, die ihrerseits einfach handhabbare und kostengünstige Maßnahmen zur Qualitätssicherung benötigt. Daraus ergibt sich der Bedarf nach einem ganzheitlichen Ansatz von der Produktion bis zur Ladentheke.

Im Focus der heutigen Veranstaltung steht deshalb der Bereich „Qualitätssicherung in der Land und Ernährungswirtschaft“. Die in diesem Kontext erarbeiteten Ergebnisse haben mich bewogen, das Thema mit dem Begriff „Von der Vielfalt zum System“ zu umschreiben. Dies soll der Hinweis sein, dass im Bereich „Qualitätssicherung“ ein nächster Schritt von singulären Einzellösungen zur abgestimmten Harmonisierung ansteht.

Das Institut wird mit seinen Arbeitsschwerpunkten weiterhin versuchen, ein attraktiver Partner für die Land- und Ernährungswirtschaft zu sein und „das Ohr an der Praxis“ zu haben.

Den Organisatoren und Mitarbeitern des Hauses sei für die hervorragende Tagungsvorbereitung herzlich gedankt. Mein besonderer Dank aber gilt den Referenten, allen voran STM Miller, der mit seinem Beitrag gezeigt hat, dass diesem Thema im bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten hohe Priorität eingeräumt wird.

Allen Tagungsteilnehmern danke ich für ihr Interesse und hoffe, dass wir die Erwartungen erfüllen konnten.

Christian Stockinger

Direktor an der Landesanstalt für Landwirtschaft

Literaturverzeichnis

- [1] Akerlof, G. A. (1970): The Market for 'Lemons': Quality Uncertainty and the Market Mechanism", in: Quarterly Journal of Economics 84, H. 3, S. 488 - 500
- [2] Bauer, J. (2004): „Freiwillige Qualitätssicherungssysteme im Pflanzenbau", in: Beraterfachtagungen 2004, FÜAK-Präsentation
- [3] Biacs, P. (2003): Az élelmiszer-biztonság megvalósításának jogi és szervezeti keretei, Élemezési Ipar, LVII. évf. 4. szám., P. 104 – 107
- [4] Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (2004): Das neue große Europa - Perspektiven für die Agrarwirtschaft, Frankfurt
- [5] Europäische Kommission (2002): Gesunde Lebensmittel für Europas Bürger, Belgium, 2002
- [6] European Commission (2004): Food safety statistics. Luxemburg, 2004
- [7] Forgo, K. (2002): The Agreement on Technical Barriers to Trade and Basic Aspects of the Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, in: Wohlmeyer, H. und Quendler, Th: The WTO Agriculture and Sustainable Development in Cheffield Green Leave Publishing, Limited
- [8] Golan, E., Kuchler, F., Mitchell, L., Greene, C. und Jessup, A. (2001): Economics of Food Labeling, in: Journal of Consumer Policy 24, S. 117-184
- [9] Handel aktuell (2004): EHI-EuroHandelsinstitut, 2004
- [10] International Food Standard (2004): Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten, HDE Trade Services, Berlin
- [11] Jahn, G., Schramm, M. und Spiller, A. (2003): Zur Glaubwürdigkeit von Zertifizierungssystemen: Eine ökonomische Analyse der Kontrollvalidität, Diskussionsbeitrag 0304 des Instituts für Agrarökonomie der Universität Göttingen, Göttingen
- [12] Jahn, G., Schramm, M., Spiller, A. (2004): The quality of certification and audit processes in the food sector, in: Bremmers, H. J., Omta, S. W. F., Trienekens, J. H., Wubben, E. F. M. (Ed.), Dynamics in Chains and Networks, Wageningen 2004, S. 351 - 357
- [13] Jahn, G., Schramm, M., Spiller, A. (2004): The trade-off between generality and effectiveness in certification systems: A conceptual framework, in: Bremmers, H. J., Omta, S. W. F., Trienekens, J. H., Wubben, E. F. M. (Ed.), Dynamics in Chains and Networks, Wageningen 2004, S. 335 - 343
- [14] Luning, P. A., Marcelis, W. J. und Jongen, W. M. F. (2002): Food quality management: a techno-managerial approach, Wageningen

- [15] Meuwissen, M. P. M., Velthuis, A. G. J., Hogeveen, H. und Huirne, R. B. M. (2003): Technical and economic considerations about traceability and certification in livestock production chains, in: Velthuis, A. G. J., Unnevehr, L. J., Hogeveen, H. und Huirne, R. B. M. (Hrsg.): *New Approaches to Food Safety Economics*, S. 41 - 54
- [16] OECD (2004): *Private Standards and the shaping of the Agro-Food system*, Paris, 2004 (AGR/CA/APM (2004) 24)
- [17] OECD (2004): *Traceability and Consumer Concerns: What Role for governments Traceability in the U.S. Food Supply: Economic Theory and Industry Studies*, 2004 (AGR/CA/APM (2004) 25)
- [18] Rubik, V. und Scholl, G. (2002): *Eco-labelling practises in Europe. An overview on environmental product information schemes*, Berlin
- [19] Spiller, A. (2004): *Qualitätssicherung in der Wertschöpfungskette: Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationskonzepte*, in: Dachverband Agrarforschung (Hrsg.), *Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme*, Frankfurt
- [20] Stolper, O. (2004): „Die Bedeutung von Normen für Obst-, Gemüse- und Speisekartoffeln“, in: noch unveröffentlichte Diplomarbeit
- [21] Sutor, P. (2004): „Qualitätssicherung in der Landwirtschaft; Spezifische Regelungen zur Qualitätssicherung im Bereich Obst und Gemüse – EUREPGAP“, in: Schriftenreihe des Instituts für Landwirtschaftsrecht an der Universität Passau, Band 10, S. 119
- [22] Szeitzné, S. M., Farkas, J. (2002): Magyarország Élelmiszerbiztonsági Programja. *Élemezési Ipar*, LVI. évf. 8. szám., P. 226 – 232
- [23] Verbeke, W. und Viaene, J. (1999): *Consumer Attitude of Beef Quality Labeling and Associations with Beef Quality Labels*, in: *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 10, H. 3, S. 45 – 65
- [24] Weindlmaier, H.: Fallscher, T.; Dustmann, H. (2002): *Bedeutung und Perspektiven von Qualitätsmanagementsystemen als Basis für ein erfolgreiches Marketing in der bayerischen Ernährungswirtschaft. Forschungsbericht für das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten*, Freising

