



**LfL**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

## **Qualität – ein missverstandener Begriff?**

**LfL-Jahrestagung 2012  
8. Marktforum**



**Schriftenreihe**

**9**

**2012**

**ISSN 1611-4159**

## **Impressum**

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
Internet: [www.LfL.bayern.de](http://www.LfL.bayern.de)

Redaktion: Institut für Ernährung und Markt  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
E-Mail: [Ernaehrungundmarkt@LfL.bayern.de](mailto:Ernaehrungundmarkt@LfL.bayern.de)  
Telefon: 089/17800-333

1. Auflage: Oktober 2012  
Druck: ES-Druck, 85354 Freising-Tüntenhausen  
Schutzgebühr: 15,00 Euro  
© LfL



**LfL**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

## **Qualität – ein missverstandener Begriff?**

**LfL-Jahrestagung**

**8. Marktforum**

**am 17.10.2012**

**in Grub**

Tagungsband



# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Vorwort .....</b>	<b>7</b>
<b>Lebensmittelqualität aus Sicht der Verbraucher .....</b>	<b>9</b>
<b>Die Verwendung von Qualitätsbegriffen – eine Betrachtung aus rechtlicher Sicht .....</b>	<b>19</b>
<b>Nutzt die EU-Qualitätspolitik der bayerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft? .....</b>	<b>34</b>
<b>Der ökologische Landbau im Spannungsfeld zwischen Verbrauchererwartung und gesetzlichen Vorgaben .....</b>	<b>46</b>
<b>Qualität durch regionale Herkunftssicherung: .....</b>	<b>52</b>
<b>Teil 1: Die Futtergrundlage bei Rindern vollständig auf die Region ausrichten .....</b>	<b>52</b>
<b>Teil 2: 10 Jahre Geprüfte Qualität – Bayern .....</b>	<b>57</b>
<b>Teil 3: Gentechnisch unveränderte Lebensmittel – ein Trend in der bayerischen Molkereiwirtschaft? .....</b>	<b>69</b>
<b>Qualitätspolitik zum Wohl der Erzeuger und Verbraucher gestalten!.....</b>	<b>76</b>



## Vorwort



Im Zusammenhang mit Lebensmitteln und ihrem Wert wird der Qualitätsbegriff immer wieder kontrovers diskutiert. Für den aufmerksamen Beobachter drängt sich dann schnell die Frage auf, ob Erzeuger oder Verbraucher darunter dasselbe verstehen.

Dieser Frage nimmt sich unsere Jahrestagung 2012, die zusammen mit dem 8. Marktforum des Instituts für Ernährung und Markt veranstaltet wird, an. Die Tagung soll zur Klarheit der Begrifflichkeit beitragen, indem die Erwartungen der Verbraucher definiert und erfolgreiche Ansätze einer im Einklang mit der EU stehenden, aktiven Qualitätspolitik der Erzeuger und der Ernährungswirtschaft vorgestellt werden.

Im Mittelpunkt stehen aktuelle und positive Trends in der Qualitätspolitik, von der wissenschaftlichen Begründung über die gesetzgeberische Umsetzung bis zur Erzeugung und Auslobung der Produkte. Als Beispiele hierfür können der Aufbau regionsorientierter Futterrationen, die Umsetzung des ökologischen Anbaus oder die Auslobung hochwertiger, in Bayern möglichst naturnah erzeugter Produkte dienen. Solche Entwicklungen müssen im Kaufverhalten der Verbraucherschaft nachhaltig verankert sein, so dass der damit verbundene Aufwand als Mehrwert am Markt erzielt werden kann.

Zur aktiven Teilnahme an der Diskussion laden wir alle interessierten Landwirte, Berater, Politiker, Verbraucher, Mitglieder von Verbänden, Erzeugergemeinschaften und -organisationen, das Ernährungsgewerbe, das Nahrungsmittelhandwerk sowie regionale Vermarkter bzw. Regionalinitiativen ein. Der vorliegende Tagungsband soll für die weitere Diskussion wertvolle Grundlagen und Anregungen liefern.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jakob Opperer', written over a light-colored background.

Jakob Opperer  
Präsident der LfL





## Lebensmittelqualität aus Sicht der Verbraucher



*Prof. Dr. Jutta Roosen*

Technische Universität München, Lehrstuhl für  
Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung –

### Zusammenfassung

In der Betrachtung der Lebensmittelqualität stehen Verbraucher vor der Herausforderung, aus der Beobachtung von verschiedenen Qualitätsattributen eine Gesamteinschätzung der Produktqualität vorzunehmen. Dazu dienen Attribute der intrinsischen und extrinsischen Qualität. Die intrinsischen Qualitätsattribute beschreiben die eigentliche Produktqualität. Da diese jedoch nur teilweise vom Konsumenten beobachtet werden können und als Sucheigenschaften zu bezeichnen sind, verlässt sich der Verbraucher für viele der Vertrauenseigenschaften auf extrinsische Qualitätsattribute, die für den Verbraucher beobachtbar sind und Informationen zur eigentlichen Produktqualität liefern. Solche extrinsische Qualitätseigenschaften sind beispielsweise der Preis oder Gütesiegel eines Produktes.

Jedoch ist für die Kaufentscheidung der Konsumenten nicht die objektiv messbare Qualität ausschlaggebend, sondern die subjektiv wahrgenommene Qualität. In diesem Vortrag werden darum die Aspekte des Wahrnehmungs- und Entscheidungsprozess des Verbrauchers vorgestellt. Welche Assoziationen Verbraucher mit einzelnen Produkteigenschaften verknüpfen hängt dabei unter anderem von grundlegenden Wertesystemen und Einstellungen der Verbraucher, z. B. zu wissenschaftlichem und technischem Fortschritt ab. Auch die Verwendung von Heuristiken zur Produktbeurteilung und zur Kaufentscheidung erklärt, warum manche Qualitätsattribute für die Verbraucher sehr stark in den Vordergrund rücken. Anhand von Beispielen aus einzelnen Forschungsprojekten zur Verwendung von Nanotechnologien in der Lebensmittelproduktion und der Bedeutung von Lebensmittelrisiken durch Pestizidrückstände und Schimmelpilze wird die Bedeutung der Produktassoziationen illustriert.

### Einleitung

In der Betrachtung der Lebensmittelqualität stehen Verbraucher vor der Herausforderung, aus der Beobachtung von verschiedenen Qualitätsattributen eine Gesamteinschätzung der Produktqualität vorzunehmen. Dabei muss bedacht werden, dass für den Verbraucher die wahrgenommene Qualität ausschlaggebend ist. Diese muss nicht unbedingt mit der tatsächlichen Qualität übereinstimmen, was zu vielen Diskussionen über scheinbar irrationale Qualitätserwartungen der Konsumenten führt. Dieser Vortrag beschäftigt sich darum mit den Wahrnehmungsprozessen des Verbrauchers und deren Rolle für die Einordnung der aufgenommenen Stimuli. Diese Einordnung wird unter anderem durch die Gedächtnisstrukturen geprägt, sowie durch die Werthaltungen des Konsumenten.

Im Folgenden wird somit zunächst eine ökonomische Einordnung der Qualitätsattribute vorgenommen. Die Literatur zu den Wahrnehmungsprozessen des Verbrauchers sowie deren Verlinkung mit den Gedächtnisstrukturen wird vorgestellt. Für die Lebensmittelqualität ist das Total Food Quality Modell von Grunert et al. (1996) ausschlaggebend.

Anhand von Beispielen aus einzelnen Forschungsprojekten zur Verwendung von Nanotechnologien in der Lebensmittelproduktion und der Bedeutung von Lebensmittelrisiken durch Pestizidrückstände und Schimmeligifte wird die Bedeutung der Produktassoziationen illustriert. Der Vortrag schließt mit einer Schlussbetrachtung zur Überwindung der unterschiedlichen Betrachtung von Produktqualität aus Verbraucher- und Expertensicht.

## Subjektive und objektive Qualität von Lebensmitteln

Nach Lancaster (1966, 1971) entsteht der Nutzen eines Produktes für den Verbraucher aus den unterschiedlichen Eigenschaften desselben. Zu den Qualitätseigenschaften eines Lebensmittels können nach Caswell und Hooker (1996) Aspekte der Lebensmittelsicherheit, Ernährungsqualität, Value-Added, Verpackungseigenschaften und Prozesseigenschaften gezählt werden. Tabelle 1 gibt einen mit Beispielen illustrierten Überblick über diese Eigenschaften.

Tabelle 1: Qualitätsattribute bei Lebensmitteln

<b>Lebensmittelsicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lebensmittelkeime</li> <li>▪ Schwermetalle</li> <li>▪ Pestizidrückstände</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lebensmittelzusatzstoffe</li> <li>▪ Natürliche Toxine</li> <li>▪ Veterinärückstände</li> </ul>
<b>Ernährungsqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fett</li> <li>▪ Energie</li> <li>▪ Ballaststoffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Natrium</li> <li>▪ Vitamine</li> <li>▪ Mineralstoffe</li> </ul>
<b>Value-added</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinheit</li> <li>▪ Zusammensetzung</li> <li>▪ Größe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aussehen</li> <li>▪ Geschmack</li> <li>▪ Convenience</li> </ul>
<b>Verpackungseigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verpackungsmaterial</li> <li>▪ Kennzeichnung &amp; Siegel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Andere Informationen</li> </ul>
<b>Prozesseigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tiergesundheit</li> <li>▪ Biotechnologie /Gentechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Umweltwirkung</li> <li>▪ Pestizideinsatz</li> <li>▪ Arbeitsschutz</li> </ul>

Quelle: Hooker und Caswell, 1996

Während die ersten vier Kategorien der eigentlichen Produktqualität zuzuordnen sind, handelt es sich bei der letzten Kategorie um Prozesseigenschaften. Die Produktqualität wird hauptsächlich durch den Nährwert, den Gesundheitswert, den Gebrauchs- und Genusswert bestimmt. Es handelt sich um Eigenschaften, die am Erzeugnis Lebensmittel üblicherweise nachgewiesen und auch kontrolliert werden können (Bundesregierung, 2003).

Die Prozessqualität hingegen wird vornehmlich durch die Art und Auswirkungen des Anbaus einschließlich spezieller Produktions- und Verarbeitungsverfahren und der Tierhaltung, die Beachtung des Tierschutzes, des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bestimmt. Solche Eigenschaften sind in der Regel nicht unmittelbar am Produkt nachweisbar, sie können jedoch produktionsbedingt dokumentiert und kontrolliert werden (Bundesregierung, 2003).

Aus informationsökonomischer Sicht lassen sich die Qualitätseigenschaften in

- Sucheigenschaften
- Erfahrungseigenschaften
- Vertrauenseigenschaften

unterteilen (Nelson, 1970 und Darby und Karni, 1973). Sucheigenschaften, wie Farbe oder kosmetische Schadstellen bei Obst, kann der Verbraucher vor dem Kauf beurteilen. Erfahrungseigenschaften kann der Verbraucher erst nach Kauf und Verzehr beobachten. Als Beispiel sei hier der Geschmack (Säure, Süße, Konsistenz) angebracht. Vertrauenseigenschaften sind Eigenschaften, die der Konsument selbst auch nach Kauf und Verzehr nicht beurteilen kann. Dazu gehören beispielsweise das Vorhandensein von Pestizidrückständen oder die Weidehaltung in der Milchproduktion. Für solche Qualitätseigenschaften ist der Verbraucher auf Ergebnisse analytischer Untersuchungen (z. B. bei der Feststellung von Rückständen) oder auf die Dokumentation der Produktionsprozesse (z. B. bei Weidemilch) angewiesen. Neben der allgemeinen Lebensmittelkontrolle, die die Verkehrsfähigkeit der Produkte nach gesetzlichen Vorgaben sicherstellt, sind bei Vertrauenseigenschaften Kennzeichnung und Gütesiegel von elementarer Bedeutung zur Beurteilung der Lebensmittelqualität.

Die in Tabelle 1 dargestellten Qualitätsattribute lassen sich objektiv feststellen. Für den Konsumenten ist jedoch die subjektive Qualität ausschlaggebend. Diese wird zum einen durch die Qualitätskontrolle/-überprüfung beeinflusst, gleichzeitig aber auch durch andere Faktoren, wie in Abbildung 1 dargestellt.

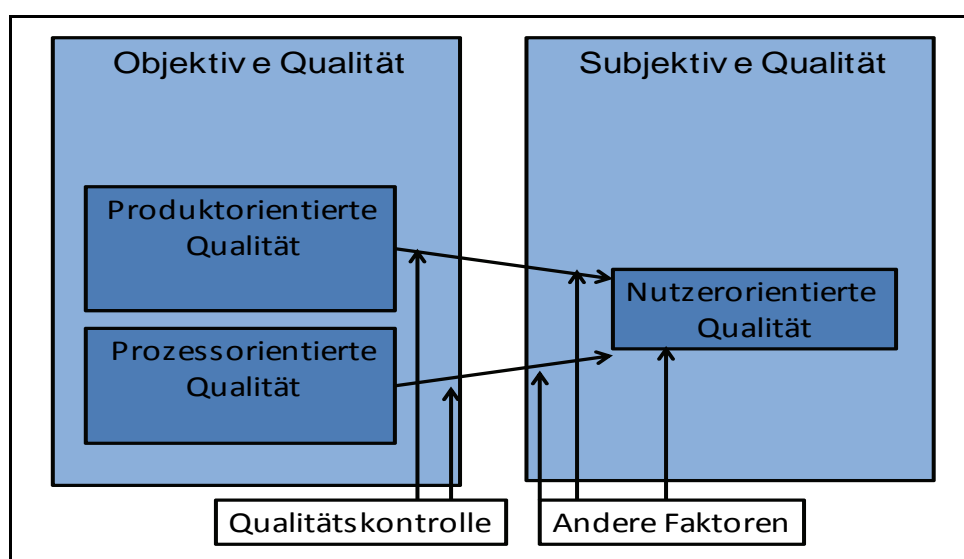


Abbildung 1: Arten der Qualität (Quelle: Grunert et al., 1996)

Grunert et al. (1996) haben die Aspekte der Lebensmittelqualitätswahrnehmung beim Verbraucher als Ganzes im Total Food Quality Model eingeordnet. Dieses ist in Abbildung 2 dargestellt.

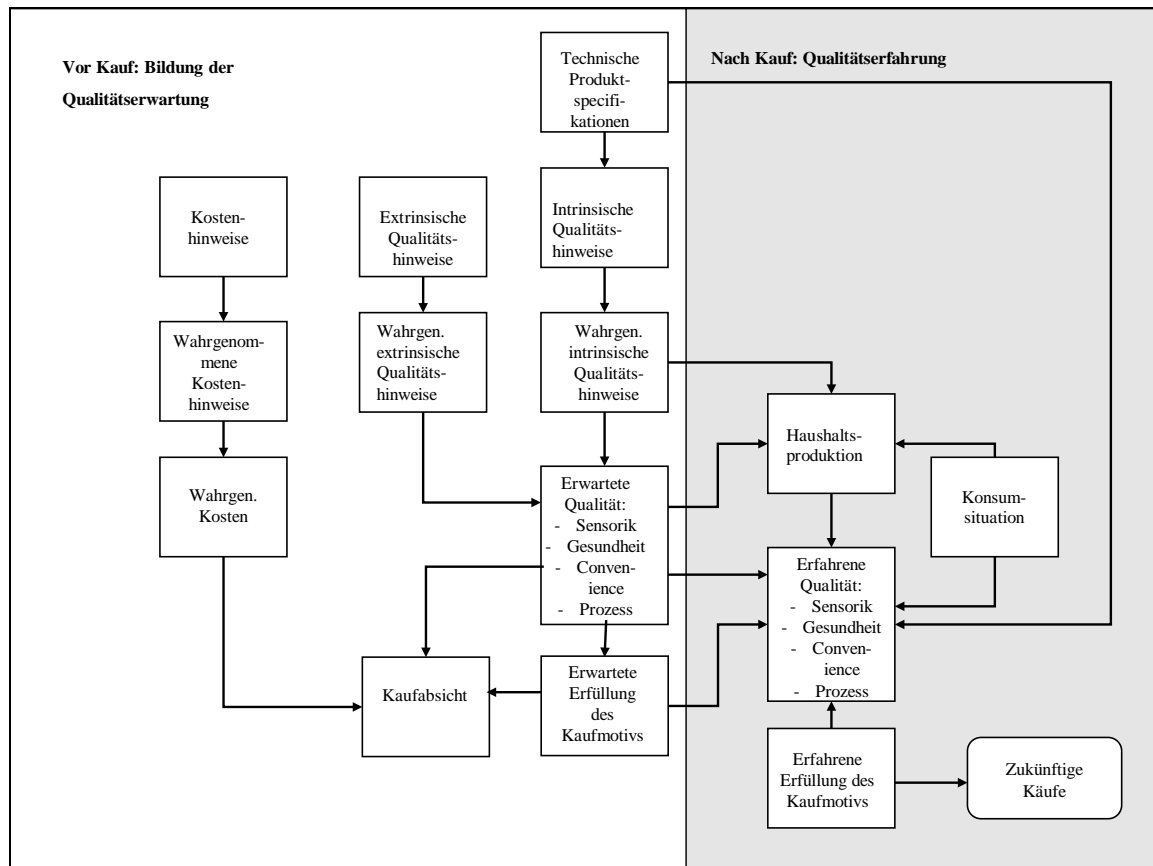


Abbildung 2: Total Food Quality Model (Quelle: Grunert, 2005, eigene Übersetzung)

Grunert et al. (1996) unterteilen die Aspekte der Qualitätswahrnehmung nach Vorkaufsituation und Nachkaufsituation. In der Vorkaufsituation sind vor allem Qualitätshinweise von Bedeutung. Dies hängt damit zusammen, dass die eigentliche Qualität für den Verbraucher nicht vollständig beobachtbar ist. Qualitätshinweise können mit dem Preis oder extrinsischen und intrinsischen Qualitätseigenschaften zusammenhängen. Intrinsische Qualitätseigenschaften sind solche, die der eigentlichen Produktqualität direkt zuzuordnen sind, während extrinsische Qualitätsattribute alle anderen Qualitätsattribute sind (Olson und Jacoby, 1972 nach Grunert 2005).

Wie Verbraucher von unterschiedlichen Cues auf die eigentliche Produktqualität schließen, ist ein Thema intensiver Forschung. So nennt Grunert (2005) folgende Beispiele: Konsumenten schließen von Farbe und Fettgehalt beim Fleisch auf die Zartheit und den Geschmack. Ein Hinweis auf Herstellungsprozesse gemäß den Regeln der ökologischen Landwirtschaft gilt als Cue für einen überlegenen Geschmack und Aspekte des Tierwohls machen Aussagen über den Gesundheitswert von Produkten. Diese Assoziationen erscheinen aufgrund objektiver Qualitätszusammenhänge fragwürdig, jedoch ist es von Bedeutung zu verstehen, wie solche Verbraucherinferenzen zustande kommen und warum manche, aus lebensmitteltechnologischer Sicht eher fragwürdig erscheinenden, Assoziationen so nachhaltig wirken.

## Wahrnehmungsprozesse beim Verbraucher

Wimmer (1975) modelliert den Qualitätswahrnehmungsprozess aus einer kognitiven Perspektive. Sensorisch wahrgenommene Informationen zur Produktqualität werden mit vorhandenen Kognitionen im Gedächtnis verknüpft. Dieses Modell geht davon aus, dass die Qualitätswahrnehmung vom Produktstimulus, der soziokulturellen Umwelt sowie von persönlichen Motiven und Einstellungen geprägt ist (nach Grebitus, 2008). Um diesen Prozess besser verstehen zu können ist ein Blick auf das Drei-Speicher Modell nach Atkinson und Shiffrin (1968) hilfreich.

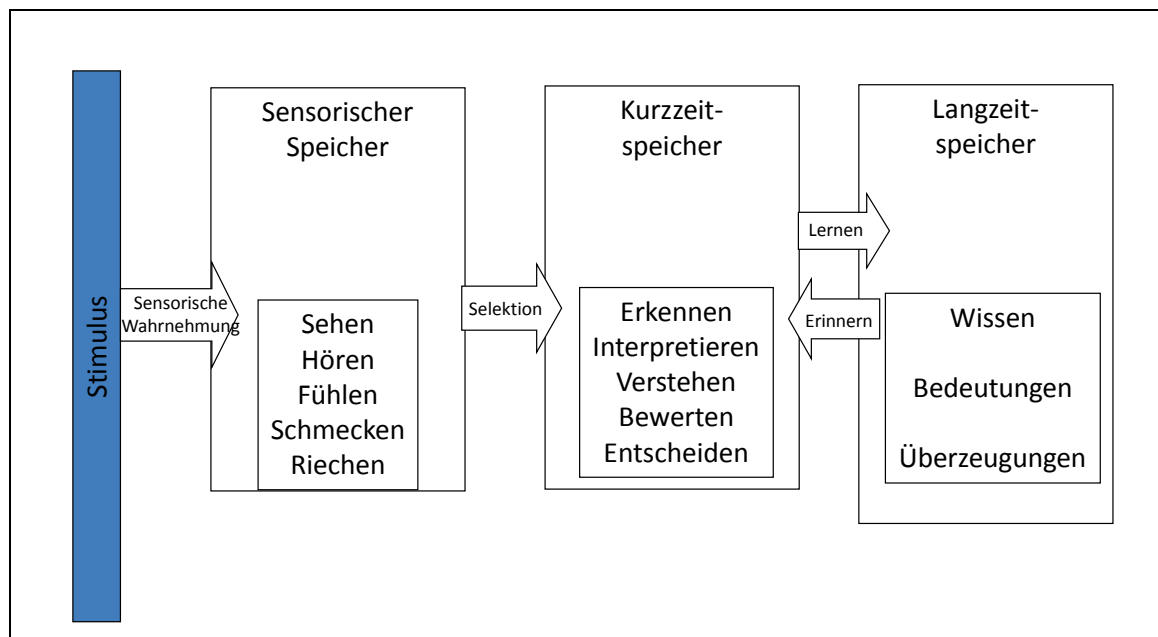


Abbildung 3: Atkinson-Shiffrin Memory Modell

(Quelle: Kuß and Tomczak, 2004, nach Atkinson RC and Shiffrin RM (1968) *Human memory: "A proposed system and its control processes"*. In K.W. Spence und J.T. Spence. *The psychology of learning and motivation* (Volume 2). New York: Academic Press. SS. 89–195)

Die Verknüpfung von Gedächtniselement mit wahrgenommenen Stimuli erfolgt nach dem Prozess der Spreading Activation (Collins und Loftus, 1975).

Um den Prozess zu erklären, werden die relevanten Konzepte in einem semantischen Netzwerk dargestellt. Die Knoten dieses Netzwerks stellen die einzelnen Kognitionen dar, die Verbindungslinien zeigen die Assoziationen zwischen den Kognitionen. Die Aktivierung der einzelnen Konzepte breitet sich so durch das Netzwerk aus. Abbildung 4 stellt ein semantisches Netzwerk, in diesem Fall ein Markenschema, dar. Untersuchungen zur Spreading Activation Theory haben gezeigt, dass eine Aktivierung umso wahrscheinlicher ist, je häufiger zwei Konzepte gemeinsam aktiviert werden.

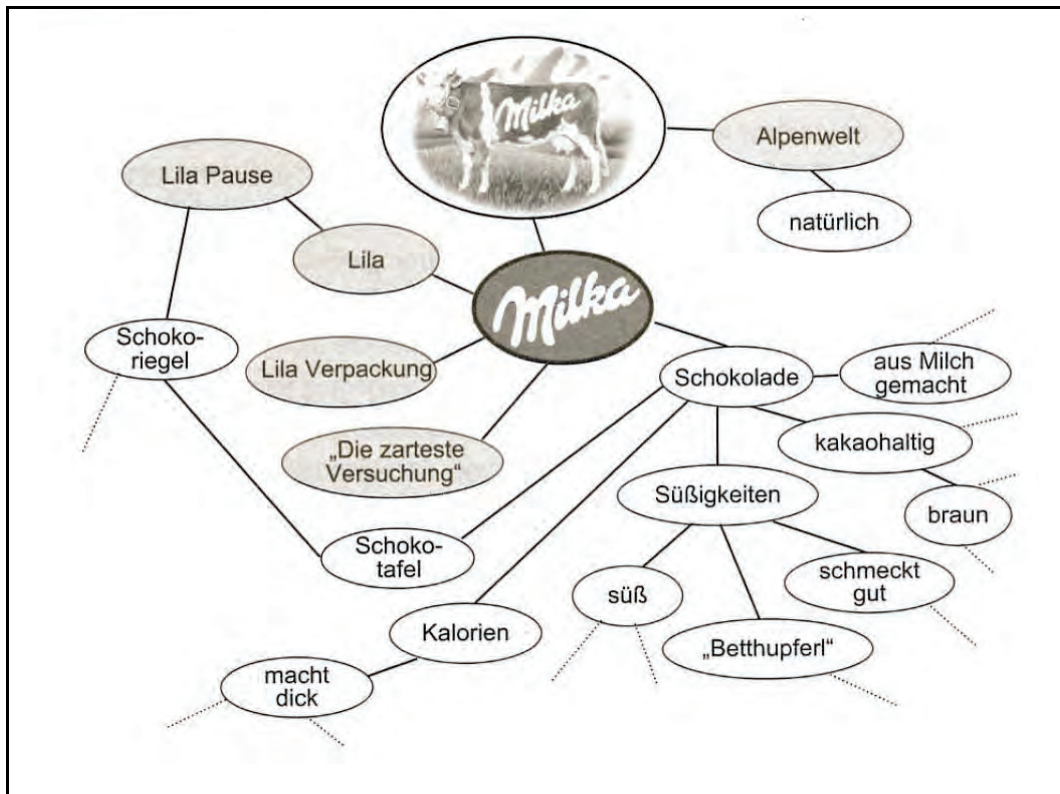


Abbildung 4: Markenschema (Quelle: Esch, 2005, nach Scholderer und Balderjahn, 2007)

Für die Einordnung der Produktqualität aus Verbrauchersicht ist ferner das Means-End-Chain Modell von Olson und Reynolds (1983) von Bedeutung. Wie in Abbildung 5 dargestellt, verknüpft das Means-End Chain Modell Qualitätsattribute mit ihren Konsequenzen und den Werthaltungen der Verbraucher. Ein Produkt erzeugt umso höheres Involvement und ist umso wichtiger für den Verbraucher, je stärker zentrale Aspekte der Werthaltung des Verbrauchers durch das Produkt angesprochen werden.

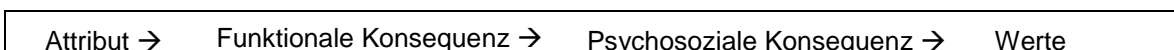


Abbildung 5: Means-End Chain Modell (Quelle: Peter und Olson, 2010, S. 77)

Somit gelten nicht allein die objektiven Aspekte der Produkteigenschaften, sondern auch die Art und Stärke, mit denen der Verbraucher diese Produkteigenschaften mit seinen Lebenszielen und der Ausprägung seiner Persönlichkeit und seines Lebensstils verknüpft.

## Produktassoziationen bei neuen Technologien und bei Lebensmittelrisiken

Im Folgenden soll anhand von Beispielen aus einzelnen Forschungsprojekten zur Verwendung von Nanotechnologien in der Lebensmittelproduktion und der Bedeutung von Lebensmittelrisiken durch Pestizidrückstände und Schimmelpilze die Bedeutung der Produktassoziationen illustriert werden.

## Risiko- und Nutzenbeurteilung aus Konsumentensicht bei der Verwendung von Nanotechnologien in der Lebensmittelproduktion

In einer Online-Befragung wurden in 2009 750 deutsche Verbraucher eines Internetpanels zum Thema Nanotechnologie befragt. Die hier berichteten Ergebnisse basieren auf Vandermoere et al. (2010).

Tabelle 2: Vertrautheit mit und Einstellung gegenüber der Nanotechnologie in der Lebensmittelproduktion (N = 750)

Messvariablen	%	n
Vertrautheit mit Nanotechnology		
• Nicht vertraut	66.4	(498)
○ Kein Wissen	39.7	(298)
○ Wenig Wissen	26.7	(200)
• Vertraut	33.6	(252)
○ Moderates Wissen	25.9	(194)
○ Hohes Wissen	7.7	(58)
Einstellung gegenüber Nanotechnologie		
• Eher positive	20.3	(152)
• Eher negative	21.9	(164)
• Weder positive noch negative	57.9	(434)

Quelle: Vandermoere et al. (2010)

In der Arbeit wurden die Einflussfaktoren auf die Einstellung gegenüber der Nanotechnologie untersucht. Tabelle 2 zeigt ausgesuchte Ergebnisse. Es wurde sowohl die Vertrautheitshypothese untersucht, wie auch Hypothesen zu Heuristiken in der Einstellungsbildung. Die Vertrautheitshypothese geht davon aus, dass eine Technologie umso besser akzeptiert wird, je besser der Konsument sie kennt. Auf Basis dieser Hypothese werden Informationskampagnen zur Akzeptanzsteigerung konzipiert. Die Hypothese ist eng verwandt mit dem Defizit-Model des öffentlichen Zugangs zur Wissenschaft (Ahteensuu, 2012), wonach der Unterschied in der Wahrnehmung zwischen Laien und Experten vornehmlich im Wissensdefizit der Allgemeinheit begründet ist.

Diese Defizithypothese wurde in Zusammenhang mit der Anwendung der Gentechnik zumindest partiell widerlegt (Ahteensuu, 2012). Wichtiger als das Wissen über eine Technologie ist, wer über das Wissen verfügt und welche Relevanz dieses Wissen hat. Untersuchungen zur Nanotechnologie in Deutschland durch Vandermoere et al. (2010) zeigen, dass die Einstellung zu Wissenschaft und Technik eine wesentliche Einflussgröße ist, sowie auch teilweise die religiöse Haltung. Der Einfluss der Einstellung zu Wissenschaft und Technik wird, wie in Abbildung 6 dargestellt, durch Vertrautheit/Wissen mediiert. Das bedeutet beispielsweise, dass Menschen mit einer positiven Einstellung gegenüber Wissen-

schaft und Technik über ein größeres Maß an Wissen/Vertrautheit bezüglich Nanotechnologie verfügen, was wiederum zu einer positiveren Einstellung gegenüber der Nanotechnologie führt.

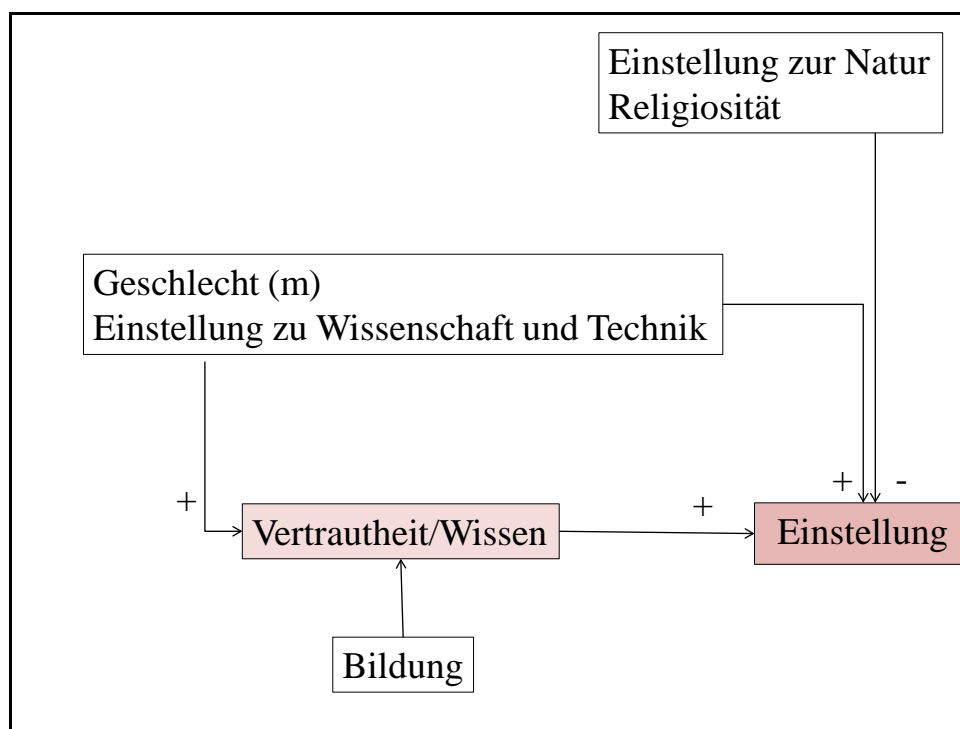


Abbildung 6: Zusammenhänge in der Einstellung gegenüber Nanotechnologie in der Lebensmittelproduktion

(Quelle: Eigene Darstellung auf Basis von Ergebnissen von Vandermoere et al., 2010)

### Bedeutung von Lebensmittelrisiken durch Pestizidrückstände und Schimmelpilzgifte

In qualitativen Tiefeninterviews wurden in 2011 Means-End Chains für Pestizidrückstände und Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln erhoben (Bieberstein, 2012). Es handelt sich um eine Stichprobe von 69 Personen, davon 34 Frauen und 35 Männer. Ziel der Untersuchung war es, Beweggründe für die häufig beobachteten Geschlechterunterschiede bei der Besorgtheit um Lebensmittelrisiken aufzudecken. Die Ergebnisse der Tiefeninterviews lassen sich wie folgt zusammenfassen: Beide Geschlechter verknüpfen die Sorge um Gesundheit und Wohlbefinden und das Wohlergehen von nahestehenden Personen mit den Lebensmittelrisiken. Für das technikbasierte Risiko Pestizidrückstände spielt der Wunsch nach mehr Information und Gefühle von Unsicherheit eine Rolle. Im Zusammenhang mit Pestiziden wird auch häufig die Sorge über die Verschmutzung der Umwelt genannt und der damit verbundene Wunsch zur Erhaltung von Natur und Mensch. Während bei Männern und Frauen die gleichen Werte durch die beiden Risiken bedroht sind, bestehen auch Unterschiede zwischen den Geschlechtern. So zeigt sich, dass Sorge um Leistungsfähigkeit und Selbstbestimmung bei Frauen eher mit Schimmelpilzgiften assoziiert sind, während dies bei Männern im Zusammenhang mit Pestiziden von Bedeutung ist.

Insgesamt zeigen beide Studien, dass grundlegende Einstellungen (z.B. zu Wissenschaft und Technik) und implizierte Werte die Einschätzung der Qualität beziehungsweise eines Risikos beeinflussen.



## Schlussbetrachtung

Dieser Vortrag zeigt, dass es neben der objektiven Qualitätsbeurteilung eines Lebensmittels eines Verständnisses der subjektiven Wahrnehmungsprozesse des Konsumenten bedarf. Nur so lässt sich die Lebensmittelqualitätswahrnehmung der Konsumenten einordnen. Neben einer spezifischen Informationspolitik ist es daher von Bedeutung, die Assoziationen und Einordnungen, die Konsumenten vornehmen, genauer zu verstehen. Die Verbraucherforschung zeigt, dass vor allem grundsätzliche Einstellungen gegenüber Wissenschaft und Technik sowie gegenüber der Natur und implizite Werthaltungen von Bedeutung sind, wenn Qualitätsinformationen an den Konsumenten weiter gereicht werden. Scheinbar irrationale Wahrnehmungsprozesse beim Konsumenten können so verstanden werden. Will man in diesem Kontext geeignete Informationskampagnen konzipieren, so geht es nicht nur um das einzelne Produkt ohne Kontext. Das Qualitätsurteil der Konsumenten ist ganzheitlich in die Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumprozesse einzuordnen und nur so lassen sich Erkenntnisse aus der Lebensmittelforschung erfolgreich in die Vermarktung und Kommunikation der Lebensmittelqualität umsetzen.

*Jutta Roosen und Andrea Bieberstein*

## Literatur

- [1] Ahteensuu, M. (2012): Assumptions of the deficit model type of thinking: Ignorance, attitudes, and science communication in the debate on genetic engineering in agriculture. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 25(3): 295-313.
- [2] Atkinson, R.C. und R.M. Shiffrin (1968): Human memory: A proposed system and its control processes. In: Spence, K.W., Spence, J.T. (eds.): *The psychology of learning and motivation (Volume 2)*, Academic Press, New York, USA: 89-195.
- [3] Balderjahn, I. und J. Scholderer (2007). *Konsumentenverhalten und Marketing. Grundlagen für Strategien und Maßnahmen*. Stuttgart: Schäffer-Poeschel Verlag.
- [4] Bieberstein, A. (2012). *An investigation of women's and men's perceptions and meanings associated with food risks*. Unveröffentlichte Dissertationsschrift, Technische Universität München.
- [5] Bundesregierung (2003). *Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung 2003, Textband*. Bonn.
- [6] Collins, A.M. und E.F. Loftus (1975): A spreading-activation theory of semantic processing. *Psychological Review* 82(6): 407-428.
- [7] Darby, M.R. und E. Karni (1973). Free competition and the optimal amount of fraud. *Journal of Law and Economics* 16(1): 67-88.
- [8] Esch, F.-R. (2005): *Strategie und Technik der Markenführung*. 3. Auflage. München: Vahlen.
- [9] Grebitus, C. (2008): *Food Quality from the consumer's perspective – An empirical analysis of perceived pork quality*. Göttingen: Cuvillier Verlag,
- [10] Grunert, K. (2005): Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics* 32(3): 369-391.

- [11] Grunert, K., A. Baadsgaard, H. Larsen und T. Madsen (1996). Market orientation in food and agriculture. Norwell, MA (USA): Kluwer Academic Publishers.
- [12] Hooker, N. H. und J. A. Caswell (1996): Trends in food quality regulation: Implications for processed food trade and foreign direct investment. *Agribusiness – An International Journal* 12(5): 411-419.
- [13] Lancaster, K. (1966): Change and innovation in the technology of consumption. *American Economic Review* 56(2): 14-23.
- [14] Lancaster, K. (1971): Consumer demand: a new approach. New York: Columbia University Press.
- [15] Kuß, A. und T. Tomczak (2004): Käuferverhalten 3 . Auflage. Stuttgart: UTB, Lucius & Lucius.
- [16] Nelson, P. (1970): Information and consumer behavior. *Journal of Political Economy* 78(2): 311-329.
- [17] Olson, J. C. und J. Jacoby (1972): Cue utilization in the quality perception process. Third Annual Conference of the Association for Consumer Research, Chicago, IL7: 167-179.
- [18] Olson, J.C. und T.J. Reynolds (1983): Understanding consumers' cognitive structures: Implications for advertising strategy. In: L. Percy und A. Woodside (eds.): Advertising and consumer psychology. Vol.1. *Lexington Books* 77B90, Massachusetts, USA: 77-80.
- [19] Peter, J.P. und J.C. Olson (2010): Consumer behavior and marketing strategy. 9. Auflage. Chicago, USA: McGraw-Hill.
- [20] Vandermoere, F., S. Blanchemanche, A. Bieberstein, S. Marette und J. Roosen (2010). The morality of attitudes toward nanotechnology: About God, technoscientific progress, and interfering with nature. *Journal of Nanoparticle Research* 12(2), 373-381.
- [21] Wimmer, F. (1975): Das Qualitätsurteil des Konsumenten. Inaugural-Dissertation, Peter Lang Verlag, Frankfurt a.M., Deutschland.

**Prof. Dr. Jutta Roosen** leitet den Lehrstuhl für BWL-Marketing und Konsumforschung an der Technischen Universität München. Sie studierte Agrarökonomie an der Universität Bonn und der Washington State University (USA) und promovierte 1999 an der Iowa State University (USA) in Volkswirtschaftslehre (Economics). Bevor Sie die Leitung des Lehrstuhls an der Technischen Universität München übernahm, war sie an der Université cath. de Louvain (Belgien) und an der Universität Kiel tätig. In ihrer Forschung beschäftigt Prof. Dr. Roosen sich mit der Nutzen- und Risikowahrnehmung der Verbraucher, insbesondere bei Lebensmitteln, und den Konsequenzen für die Lebensmittelmärkte. Aus den Erkenntnissen werden Schlüsse für ein erfolgreiches Marketing und eine effektive Verbraucherpolitik abgeleitet.

## Die Verwendung von Qualitätsbegriffen – eine Betrachtung aus rechtlicher Sicht



Dr. Andreas Reinhart

Kanzlei meyer.rechtsanwälte, München

### Zusammenfassung

#### 1. Wie ist (Lebensmittel-) Qualität definiert?

Was im Hinblick auf Lebensmittel genau unter „Qualität“ zu verstehen ist bzw. wann eine solche vorliegt oder eben nicht, ist zumindest in lebensmittelrechtlicher Hinsicht nicht genau bestimmt. Der Gesetzgeber verwendet zwar den Begriff „Qualität“, so zum Beispiel im Erwägungsgrund 30 der EU-Lebensmittel-Informations-Verordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011), wenn es darum geht, dass Lebensmittelunternehmer freiwillige Ursprungsangaben zu einem Lebensmittel machen, „um auf diese Weise die Verbraucher auf die Qualität ihres Erzeugnisses aufmerksam zu machen“. Oder wenn in Artikel 39 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 den Mitgliedstaaten unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit von zusätzlichen verpflichtenden Angaben eingeräumt wird, diese solche Maßnahmen hinsichtlich der verpflichtenden Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts von Lebensmitteln jedoch nur dann treffen können, „wenn nachweislich eine Verbindung zwischen bestimmten Qualitäten des Lebensmittels und seinem Ursprung oder seiner Herkunft besteht“ (Artikel 39 Absatz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011). Schließlich wird im Rahmen der Darstellung des Ziels des Lebensmittelinformationsrechts darauf hingewiesen, dass hierzu auch die „Förderung der Erzeugung qualitativ guter Erzeugnisse“ zählt (Artikel 3 Absatz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011). Auch der Gesetzgeber spricht damit von (guter) „Qualität“ und setzt diese insbesondere mit dem Ursprung bzw. der Herkunft des Lebensmittels in Verbindung, ohne aber genauere Vorgaben hierzu zu machen.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg versucht sich mit der Frage „Was ist Lebensmittelqualität?“ und wagt eine Definition hierfür: *„Als Lebensmittelqualität wird die Summe sämtlicher bewertbarer Eigenschaften und Merkmale eines Lebensmittels bezeichnet. Dazu gehören der Genusswert, der Gesundheitswert, der Eignungswert und viele weitere Kriterien“* (siehe unter [www.ernaehrungsportal-bw.de](http://www.ernaehrungsportal-bw.de)). Als Beispiele für weitere Kriterien werden der psychologische, der ökologische und der ökonomische Wert genannt. Im Rahmen des „psychologischen Werts“ wird insbesondere auf „die Vorstellungen, Meinungen und Erwartungen des Konsumenten“ abgestellt, was der rechtliche Anknüpfungspunkt sein muss. Denn bei der Frage nach der „Qualität“ geht es darum, ob die Verbrauchererwartung ggf. enttäuscht und der Verbraucher damit getäuscht wird.

Nach § 11 Absatz 1 Nr. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) liegt eine Irreführung insbesondere dann vor, „wenn bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete

Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden“. Entsprechend dürfen in Zukunft (ab Ende 2014) nach Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein, insbesondere „in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung“. Bei der Irreführungsprüfung kommt es dabei auf die mutmaßliche Erwartung des durchschnittlich informierten, verständigen und aufmerksamen Durchschnittsverbrauchers an. Diese sog. Verbrauchererwartung bzw. Verkehrsauffassung soll die „Qualitäts“-Vorstellungen der repräsentativen Mehrheit der Konsumentenschaft widerspiegeln und deckt sich nicht zwingend mit den subjektiven, individuellen Vorstellungen eines jeden Einzelnen. Entsprechend stellt der EU-Gesetzgeber in Artikel 39 Absatz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 bei der Möglichkeit zur Einführung zusätzlicher verpflichtender Angaben durch die EU-Mitgliedstaaten darauf ab, „dass die Mehrheit der Verbraucher diesen Informationen wesentliche Bedeutung beimisst“.

Fazit: Als „Lebensmittelqualität“ kann aus rechtlicher Sicht die Erwartung des durchschnittlich informierten, verständigen und aufmerksamen Durchschnittsverbrauchers angesehen werden.

## **2. Wie bestimmt bzw. bemisst sich die (Qualitäts-) Erwartung?**

Aus rechtlicher Sicht geht es bei der Lebensmittelqualität nicht um die subjektiven Erwartungen eines Einzelnen, sondern darum, ob die Verkehrsauffassung im konkreten Einzelfall – unter Berücksichtigung der gemachten Auslobungen und Anpreisungen – erfüllt oder enttäuscht wurde. Hierbei muss auf einschlägige gesetzliche Bestimmungen abgestellt werden, wenn diese Vorgaben zur Herstellung und Beschaffenheit und damit zur Qualität des Lebensmittels geben (z.B. im Bereich der Milcherzeugnisse). Solche normativen Vorgaben sind zwingend zu beachten, auch wenn sie nicht immer der tatsächlichen Verbrauchererwartung entsprechen (der Klassiker: „Erdbeermarmelade“). Wenn es im konkreten Einzelfall keine gesetzlichen Qualitätsvorgaben gibt, muss die entsprechende Verbrauchererwartung anderweitig, anhand von objektiven Kriterien ermittelt werden.

Eine Möglichkeit zur Bestimmung der einschlägigen Verkehrsauffassung sind die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLB-Leitsätze), welche aber kein zwingendes Recht darstellen, sondern den Charakter objektivierter Sachverständigengutachten haben. Die DLB-Leitsätze beschreiben Herstellung, Beschaffenheit und sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind. „In den Leitsätzen wird die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten beschrieben, das heißt der redliche Hersteller- und Handelsbrauch unter Berücksichtigung der Erwartung der Durchschnittsverbraucher an die betreffenden Lebensmittel“ (siehe unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)). Ergibt die Prüfung eines Lebensmittels eine Abweichung von der Beschreibung in den Leitsätzen, so ist das Lebensmittel bei ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung gleichwohl verkehrsfähig (vgl. § 11 Abs. 2 Nr. 2 Buchst. b) LFGB). Der Ausschluss einer Irreführung durch ausreichende Kenntlichmachung (Information) ist jedoch dann nicht mehr möglich, wenn aufgrund erheblicher Abweichung der Beschaffenheit ein im Wesen anderes Produkt (Aliud) vorliegt.

Dagegen sind Fälle von sog. „gefühlter Täuschung“ aus rechtlicher Sicht irrelevant. Dabei sind als Fälle „gefühlter Täuschung“ nur solche Vorgänge anzusehen, in denen ein Lebensmittel den objektivierte Vorgaben des Lebensmittelrechts genügt, aber nicht der Erwartungshaltung eines bestimmten Verbrauchers, der sich deshalb getäuscht fühlt. Als Beispiel hierfür kann die – in den Medien schon viel diskutierte – „Kalbfleisch-Leberwurst“ angeführt werden, die nach den DLB-Leitsätzen „nur“ mindestens 15 % Kalbfleisch im Fleischanteil enthalten muss. Die über das Internetportal [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) verbreitete Verbraucherbeschwerde stützt sich dabei darauf, dass im Zutatenverzeichnis der jeweilige Anteil des verarbeiteten Schweine- und Kalbfleisches angegeben war.

Fazit: Die im konkreten Einzelfall maßgebliche Verkehrsauffassung ist anhand objektiver Kriterien zu ermitteln. Normative Vorgaben sind insoweit zwingend. Soweit es keine einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen gibt, können die DLB-Leitsätze als Orientierungshilfe dienen. Die im Einzelfall – durch Worte und/oder Bilder – gemachten Werbeaussagen und die zur Verfügung gestellten Informationen (z.B. aufklärende Hinweise) sind bei der Ermittlung der Verbrauchererwartung mit zu berücksichtigen. In der Praxis steht am Ende der rechtlichen Qualitäts-Prüfung aber immer auch noch eine subjektive Komponente, nämlich z.B. die Person des Überwachungsbeamten und/oder des Richters, weshalb es insbesondere vor Gericht zu ganz unterschiedlichen Bewertungen im Hinblick auf die Lebensmittelqualität kommen kann.

### 3. Beispiele von Gerichtsentscheidungen bzgl. Irreführung im Rahmen der Lebensmittelkennzeichnung

meyer

**Rechtsprechung**

**„Himbeer-Vanille-Abenteurer“?**

**Urteil des LG Düsseldorf vom 16.03.2012 (Az. 38 O 74/11)**

Gegenstand des vorliegenden Rechtsstreits war ein Tee mit der Bezeichnung **„Himbeer-Vanille-Abenteurer“**.

Auf der Verpackung sind Himbeeren und Vanilleblüten abgebildet; ferner mit einem siegelartigen Aufdruck der Hinweis: **„Nur natürliche Zutaten“**.





**FRÜCHTETEE MIT NATÜRLICHEN AROMEN  
20 DOPPELKAMMERBEUTEL, EINZELN UMHÜLLT**

dr. andreas reinhart | 04.10.2012

meyer 

### „Himbeer-Vanille-Abenteuer“

Im **Zutatenverzeichnis** steht: Hibiskus, Äpfel, süße Brombeerblätter, Orangenschalen, Hagebutten, **natürliches Aroma mit Vanillegeschmack**, Zitronenschalen, **natürliches Aroma mit Himbeergeschmack**, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren.



Zutaten: Hibiskus, Äpfel, süße Brombeerblätter, Orangenschalen, Hagebutten, natürliches Aroma mit Vanillegeschmack, Zitronenschalen, natürliches Aroma mit Himbeergeschmack, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren.  
Jede Tasse zubereitet mit 200 ml Wasser enthält.

Die Unterlassungsklage gegen diese Aufmachung hatte in der Sache Erfolg. Das Gericht sah hierin eine **Irreführung** (§§ 8 Abs. 3 Nr. 3, 4 Nr. 11 UWG, 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB), da tatsächlich nur **natürliches Aroma mit Vanille- und Himbeergeschmack** enthalten sei. Bei einer **Gesamtbetrachtung** der Packung gewinne der Leser jedoch den Eindruck, bei den Angaben „Himbeere“ und „Vanille“ handele es sich um die erwähnten **natürlichen Zutaten**.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

### Rechtsprechung

#### Erdbeer-Joghurt: „natürlich“, trotz erbeefremder Aromastoffe?


#### Urteil des OLG Düsseldorf vom 21.03.2012 (Az.: I-15 U 173/11)

In der Zeitschrift "test" veröffentlichte die Verfügungsbeklagte einen **Testbericht über Erdbeerjoghurts** ("Der Beste ist ein Schweizer"). Darin beurteilt die Verfügungsbeklagte u.a. ein Produkt der Verfügungsklägerin und bewertet es mit **"mangelhaft" (5,0)**, da das im **Zutatenverzeichnis** erwähnte **„natürliche Erdbeeraroma“** zu viele **erdbeefremde Aromastoffe** enthielt und nach Auffassung der Stiftung Warentest irreführend ist.

Der Antrag auf Erlass einer einstweiligen Verfügung wurde abgelehnt. Die hiergegen gerichtete Berufung hatte in der Sache ebenfalls keinen Erfolg

Ein Erdbeerjoghurt, das **mehr als 5% erdbeefremde Aromastoffe** enthält, im Zutatenverzeichnis aber als **„natürliches Erdbeeraroma“** ausgelobt wird, ist **irreführend**. Eine darauf beruhende Einstufung als „mangelhaft“ durch die Stiftung Warentest ist nicht zu beanstanden.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

## Erdbeer-Joghurt

Nach **Art. 16 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008** ist auf die Anteilsverhältnisse zwischen Erdbeerextrakt und Fremdaroma abzustellen:

*„Der Begriff „natürlich“ darf in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger **nur** verwendet werden, **wenn** der **Aromabestandteil** ausschließlich oder **mindestens zu 95 Gew.-%** aus dem in Bezug genommenen **Ausgangsstoff** gewonnen wurde.“*

Hier sind aber mehr als 5 % Fremdaromastoffe gegeben.

**Erwägungsgrund 26 der Verordnung (EG) 1334/2008:**

„... Wird ein Ausgangsstoff angegeben, so sollten **mindestens 95 %** des Aromabestandteils **aus dem genannten Stoff** gewonnen sein. Da die Verwendung von Aromen den Verbraucher **nicht irreführen** darf, dürfen Stoffe des verbleibenden Anteils, der höchstens 5 % betragen darf, nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote. ...“

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

## Rechtsprechung

### ...mit einem Hauch von „Mango und Orangenblüte“ ?

**Urteil des OLG Karlsruhe vom 14.03.2012 (Az. 6 U 12/11)**


Die Parteien stritten darüber, ob der Verkehr der konkreten Aufmachung des streitgegenständlichen Near-Water-Getränkes „**Mango – Orangenblüte**“ lediglich den **Geschmack** oder (zumindest in geringem Umfang) auch **Bestandteile von Orangenblüten** erwarte.

Auf der Vorderseite des Erfrischungsgetränkes sind die Bezeichnung „Mango - Orangenblüte“ sowie eine **Mangofrucht** und eine **Orangenblüte** abgebildet.

Als Zutaten sind insbesondere enthalten: natürliches Mineralwasser, Fructose, **Mangosaft aus Mangosaftkonzentrat**, Kohlensäure, **natürliche Aromen** und Vitamine.



dr. andreas reinhart | 02.10.2012



**...mit einem Hauch von „Mango und Orangenblüte“?**

Das OLG Karlsruhe sieht hierin, anders als das LG Karlsruhe (Urteil vom 17.12.2010, Az. 14 O 13/10) – einen Fall der **Irreführung**.

Die Aufmachung erwecke den Eindruck, **Orangenblüten oder Bestandteile** hiervon seien als Inhaltsstoffe des Getränkes enthalten, was jedoch nicht der Fall ist.

Nach Auffassung des OLG erfassen die **Leitsätze für Erfrischungsgetränke** sämtliche Getränke, die Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser, enthalten. Deshalb sei der Leitsatz „Bezeichnung und Aufmachung“ (Teil I. C. 4) zu beachten, wonach **„naturgetreue Abbildungen von Früchten oder Pflanzenteilen [...] ausgenommen bei klaren Limonaden, nur dann verwendet [werden dürfen], wenn Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm enthalten sind“**, was vorliegend nicht der Fall ist.

Mangels eines, zum Ausschluss einer Irreführung geeigneten, **aufklärenden Hinweises** hat die Beklagte die konkrete Produktaufmachung **zu unterlassen**.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012



**Rechtsprechung**

**Was verbirgt sich hinter „Kirsche. rote Traube“?**

**Urteil des LG Lübeck vom 17.01.2012 (Az. 11 O 69/11)**

Die Beklagte vertrieb das Produkt unter der Bezeichnung

**„Fruit 2 day Original mit knackigen Fruchtstückchen, Kirsche. rote Traube“**.

Zu den **großflächig bildlich** dargestellter **Kirschen** und **Trauben** (je zur Hälfte) ist im unteren Bereich der Verpackung in einem farblich abgesetzten weiß umrandeten Balken **„Kirsche. rote Traube“** angegeben.

Auf der Rückseite ist zunächst die Verkehrsbezeichnung **„Zubereitung aus Frucht (Fruchtpüree, Fruchtstücke) und Fruchtsaft, Sorte\* Kirsche – rote Traube“** angegeben. Es folgt mit **\*-Hinweis** die Zutatenliste: Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentraten (Apfel 33%, roter Trauben 12%, Aronia 2%, Acerola 2%, Zitronen 1%), Bananenpüree 19%, Birnenstückchen 12%, Sauerkirschpüree 11%, Apfelpüree 8%, natürliches Aroma.



**„Fruit 2 day Original mit knackigen Fruchtstückchen, Kirsche. rote Traube“**.



dr. andreas reinhart | 02.10.2012



meyer

**Was verbirgt sich hinter „Kirsche. rote Traube“?**

Das Landgericht Lübeck sieht diese Aufmachung als **irreführend** an.

Sowohl der Name als auch die bildliche Aufmachung des Produkts suggerierten dem Verbraucher, dass **diese zwei Fruchtarten inhaltlich zumindest überwiegen**. Entgegen der Verbrauchererwartung machen sie insgesamt jedoch nur **23 %** aus. Die maßgeblichen Verkehrskreise assoziierten hiermit **nicht lediglich einen dominierenden Geschmack** der beiden Früchte.

Als ebenfalls irreführend sah die Kammer die Angabe „mit **knackigen Fruchtstücken**“ an, da der Verbraucher auch hier erwarte, dass es sich dabei um die Früchte *Kirsche* und *rote Traube* handele, dies sich jedoch tatsächlich auf *Birnenstückchen* bezieht.

Der **Sternchenhinweis auf das Zutatenverzeichnis** ändere schließlich an der **Gesamtbewertung nichts**, da **eine den Irrtum ausschließende Erklärung** im vorliegenden Fall jedenfalls **nicht am Blickfang** teilhabe.



dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer

**Rechtsprechung****Eine Puten-Formschnitte „Cordon Bleu“?**

**Urteil des VG Stuttgart vom 09.02.2012 (Az. 4 K 2394/11)**




Das VG Stuttgart hatte über die Frage der irreführenden Bezeichnung eines Produktes zu entscheiden, welches als „**Puten-Formschnitte Cordon Bleu**“ vertrieben wurde. Das Produkt ist als „**Schnitte aus z. T. zerkleinertem Putenfleisch zusammengefügt, mit Käse und Schinken gefüllt, paniert und gegart**“ beschrieben. Aus dem Zutatenverzeichnis geht jedoch hervor, dass das Produkt **Putenschinken** und eine **Schmelzkäsezubereitung** enthält.

Das Gericht sieht einen **Verstoß gegen § 11 Abs. 1 S. 1 LFGB**.

Zur Angabe „**Schinken**“ führt es aus, unstreitig existiere **keine in Rechtsvorschriften festgehaltene Bezeichnung** (§ 4 Abs. 1 LMKV), allerdings eine **nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche** (§ 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV).

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

### Eine Puten-Formschnitte „Cordon Bleu“


Das VG verweist auf die **Leitsätze des Lebensmittelbuchs für Fleisch und Fleischerzeugnisse**.

**Ziff. 2.31** : „Bei Bezeichnungen ohne Hinweis auf die Tierart (**Schinken**, Geräuchertes, gegart, Geselchtes, gegart, Schwarzgeräuchertes, Pökelfleisch, gegart, gekochtes Surfleisch, Pökelbraten usw.) **handelt es sich** – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – **um Teile von Schweinen**; im Übrigen wird auf die Tierart hingewiesen (gekochter Rinderschinken, gekochtes Rinderpökelfleisch, gekochter Kalbsschinken, gekochte Kalbskarbonade usw.)“.

Auch die Verkehrsauffassung zur Bezeichnung „Cordon Bleu“ spreche für eine Verbrauchererwartung, die sich auf **Schweineschinken** bezieht.

**Ziff. 2.508.1** der Leitsätze beschreibt **Cordon Bleu** als: „aus zwei gleichgroßen **Schnitzeln** (eventuell in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert“.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012



meyer 

### Eine Puten-Formschnitte „Cordon Bleu“

Das VG Stuttgart führt weiter aus, dass letztlich für die meisten Verbraucher indessen auch **kein Anlass** bestehe, „das **Zutatenverzeichnis zu studieren**, wenn eine **Verkehrsbezeichnung** verwendet wird, die einen **leicht verständlichen, eingeführten Inhalt** hat.“

Die **Gesamtaufmachung** des Produktes sei nicht geeignet, zu einer anderen Beurteilung zu führen. Zwar ist auf der Packung das Markenzeichen „G.“ mit dem gezeichneten **stilisierten Hahn** angebracht und das Wort „**Putenfleisch**“ zu lesen, eine Erschütterung der Verbrauchererwartung, es handele sich um Schweineschinken, gehe damit jedoch nicht einher.

Zur Angabe „**Käse**“ bei Verwendung einer **Schmelzkäsezubereitung** für die Füllung der Putenschnitte führt das Gericht aus, dass diese gleichfalls zur Täuschung geeignet sei, da sie bewusst eine **höherwertige Beschaffenheit der Füllung vorspiegeln**.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

## Rechtsprechung

## „Schweinebraten“ mit Spätzle und Rotkohl?

## Urteil des VG Berlin vom 20.10.2011 (Az.: 14 K 43.09)

Die Klägerin stellt ein Produkt her, das sie unter der Bezeichnung „Schweinebraten“ an Fabrikanten von Fertiggerichten vertreibt. Als Rohmaterial werden **Schinkenstücke** verwendet, welche mittels eines sog. Tumbelvorgangs vorbehandelt und in Dosen abgefüllt gart werden; dadurch **verbinden sich die Einzelstücke miteinander**.

Das VG Berlin stellte mit Urteil vom 20.10.2011 fest, dass die Bezeichnung eines aus **mehreren Fleischstücken zusammengefügt**en Bratens als „Schweinebraten“ **ohne Hinweis auf das Zusammenfügen** gem. § 11 Abs. 1 S. 1, S. 2 Nr. 1 LFGB **irreführend** ist.

Das Gericht verwies auf die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches. Unter **Ziff. 2.510.1** wird Braten wie folgt charakterisiert: „**Braten sind zum Braten geeignete, in natürlichem Zusammenhang belassene, bratfertig zugeschnittene Fleischteile, auch in gebratenem oder gegrilltem Zustand.**“

## „Schweinebraten“ mit Rotkohl und Spätzle

Ergänzend stellte es auf **Leitsatz Ziff. 2.510.2** ab: „Für Erzeugnisse aus **zerkleinertem Fleisch** wird die Angabe „Braten“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sich aus der Bezeichnung zweifelsfrei ergibt, dass **kein in natürlichem Zusammenhang belassenes Fleisch vorliegt** (z. B. bei [...] **Hackbraten**)“. Das VG Berlin führte daraufhin aus: „Der so festgeschriebenen Verbrauchererwartung entspricht das streitgegenständliche Produkt nicht, weil es sich nicht um ein in natürlichem Zusammenhang belassenes Fleischteil handelt.“

Soweit sich die Klägerin darauf beruft, der Leitsatz beziehe sich auf das Ausgangsmaterial und lasse ein Zusammenfügen von hinreichend großen Fleischteilen zu, dringt sie nicht durch. Entgegen ihrer Ansicht ergibt sich derartige nicht aus der Verwendung des Plurals in Leitsatz 2.510.1.“ Werden – wie vorliegend – „mehrere Braten definiert, gibt der Wortlaut nichts dafür her, dass jeder einzelne aus mehr als nur einem Fleischteil bestehen könnte.“

meyer 

**Rechtsprechung**

## „Nougatblock“ vs. „Nougatcrème“?

**Urteil des Landgerichts Köln vom 01.09.2011 (Az.: 31 O 349/11)**



Die Antragsgegnerin vertrieb Waffelröllchen mit einer **Füllung aus Nougatcrème** unter **Abbildung eines Blocks Nougat** und der **fett hervorgehobener Angabe „Nougat“**. Der Antragsteller sah darin eine Täuschung des Verkehrs, da das Produkt nicht Nougat, sondern nur **weniger hochwertige Nougatcrème** enthalte.

Das LG Köln hat den Vertrieb des Produktes unter der konkreten Aufmachung **verboten**. Die Verpackungsaufmachung rufe bei den angesprochenen Verkehrskreisen den unzutreffenden Eindruck hervor, die Waffelröllchen **enthielten jedenfalls auch Nougat**. Zur **Aufklärung des Verbrauchers** reiche die **Angabe „cremig“** und **Abbildung eines durchgebrochenen Waffelröllchens**, das ansatzweise eine **cremige Füllung** erkennen lasse, nicht aus, da die – **deutlich kleiner dargestellten** – Angaben die **Interpretationsmöglichkeit** offen ließ, dass neben Nougatcrème **auch** (Block-)Nougat im Produkt enthalten sei.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

**Rechtsprechung**


## „Ginger Beer“?

**Urteil des LG Berlin vom 08.11.2011 (Az.: 103 O 77/11)**



Die Antragsgegnerin stellt ein nichtalkoholisches, kohlenensäurehaltiges Erfrischungsgetränk mit Ingwer-Geschmack her und vertreibt dieses unter der Bezeichnung „Ginger Beer“. Das LG Berlin verbot den Vertrieb des Erfrischungsgetränkes unter oben genannter Bezeichnung, da hierin ein Verstoß gegen § 1 Abs. 1 BierV zu sehen sei. § 1 Abs. 1 der Bierverordnung besagt: „Unter der Bezeichnung **Bier – allein oder in Zusammensetzung** – oder unter Bezeichnungen oder bildlichen Darstellungen, die den Anschein erwecken, als ob es sich um Bier handelt, dürfen gewerbsmäßig nur Getränke in den Verkehr gebracht werden, **die gegoren sind** und den Vorschriften [...] des Vorläufigen Biergesetzes und [...] der Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes entsprechen.“

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

## Ginger Beer

Das von der Antragsgegnerin produzierte Erfrischungsgetränk sei, so das LG Berlin, „**unstreitig kein Bier im Sinne dieser Vorschriften**“. Das Landgericht führte in seiner Entscheidung aus, dass die Bezeichnung als Ginger Beer den Anschein erwecke, „dass es sich bei dem Getränk um Bier handelt. Das englische Wort „**Beer**“ ist für den deutschen Verbraucher **ohne weiteres verständlich** und wird mit „Bier“ übersetzt, zumal die Aussprache in beiden Fällen gleich ist.“ Es handele sich hingegen nicht um eine Gattungsbezeichnung, die dem Verkehr bekannt sei. Der Verkehr – zu dem sich auch die Kammer zählt – wisse gerade nicht, dass es sich nicht um ein Bier, sondern ein Erfrischungsgetränk handele. Die Behauptung Ingwer-Bier sei seit Jahrzehnten in Deutschland bekannt wurde **nicht glaubhaft gemacht**. **Rezepte für dessen Herstellung im Internet** sowie die **Verwendung als Cocktail-Zutat** reichten hierfür nicht aus.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

## Rechtsprechung

### Sparkling Tea: „Der Tee mit Zzischn“ – Welche Werbeaussagen sind erlaubt?

**Urteil des OLG Köln vom 18.11.2011 (Az.: 6 U 119/11)**




Beklagte bringt ein als „**Sparkling Tea**“ bezeichnetes Produkt auf den Markt, das aus (je nach Sorte variierenden) **Tee-Extrakten**, kohlensäurehaltigem Wasser, Aromen und weiteren Bestandteilen besteht. Der Tee wurde mit dem Slogan „**Der Tee mit Zzischn**“ beworben.

Die Klägerin sah in der konkreten Produktaufmachung und Werbung eine Irreführung, da die Getränkeserie den Eindruck erwecke, nicht nur auf Tee-Extrakten, sondern auf aufgebühtem **Tee** im Sinne der **Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs**.

Nach dem **OLG Köln** sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs als sachverständige Beschreibung von Merkmalen verkehrsfähiger Lebensmittel **nicht zwangsläufig zuverlässige Abbilder des aktuellen Verbraucherverständnisses**.

Der Produktnamebestandteil „**Tea**“ und der Werbeslogan „**Der Tee mit Zzischn**“ für ein mit Tee-Extrakt hergestelltes, in Flaschen abgefülltes kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk **erwecken für sich genommen noch nicht den irreführenden Eindruck**, es handele sich um ein aus frisch aufgebühtem Tee bestehendes Produkt.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012


meyer 

**„Sparkling-Tea“ - OLG Köln**

Das OLG Köln stellte ausdrücklich auf das **Leitbild des verständigen Verbrauchers** ab.

Außerdem führte es klarstellungshalber aus, dass diese Fallkonstellation nicht in erster Linie an den **Leitsätzen für Tee des Deutschen Lebensmittelbuchs** zu messen sei, da „Getränke, die **in Bezeichnung oder Aufmachung auf Tee hinweisen** (z.B. **Eistee**)“ ausdrücklich von deren Regelungsgegenstand **ausgenommen** seien.

Weiterhin ging das OLG Köln von einer irreführenden Werbung **nicht** aus, da die Worte „**der Tee mit Zischh**“ durch den unmittelbar folgenden aufklärenden Text „**Mit Kohlensäure, Tee-Extrakt und natürlichem Aroma**“ ebenfalls nicht geeignet sei, eine Fehlvorstellung beim Verbraucher hervorzurufen.




dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

**Rechtsprechung**

**Sparkling Tea und Fruchtabbildungen: Rückschluss auf Erfrischungsgetränk oder Tee?**


**Urteil des OLG Hamm vom 14.02.2012 (Az.: I- 4 U 143/11)**



Der Kläger monierte hinsichtlich der Aufmachung des von der Beklagten vertriebenen Produkts «**Sparkling-Tea**», auf der Früchte abgebildet sind, eine Irreführung. In dem Getränk seien **sowohl aufgebrühter Tee als auch Fruchtsaft oder Fruchtmarm** enthalten.

Die Unterlassungsklage vor dem Landgericht wurde zurückgewiesen. Das OLG Hamm bestätigte die Entscheidung. Die Aufmachung des Produkts «**Sparkling-Tea**» lässt auf ein **Erfrischungsgetränk** und nicht auf einen aufgebrühten Tee schließen und ist insofern **nicht irreführend**.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

„Sparkling Tea“ – OLG Hamm

Die Beurteilung habe sich *nicht* in erster Linie an den **Leitsätze** zu orientieren; diese mögen als *sachverständige Beschreibung* der für die Verkehrsfähigkeit bedeutsamen Herstellung, Beschaffenheit und sonstiger Merkmale von Lebensmitteln bestehende oder künftig herauszubildende Erwartungen der Verbraucher nahelegen können, sind aber *weder verbindliche Rechtsnormen noch in jedem Fall zuverlässige Abbilder des aktuellen Verbraucherverständnisses*.

In der Aufmachung der Beklagtenprodukte liege *keine* relevante *Irreführung*. Das Lebensmittel wird nicht als „Tee“, sondern „Sparkling Tea“ in Verkehr gebracht; zudem erinnert die **Gesamtaufmachung** an **Eis-Tee**.

**Der Verbraucher ist** aufgrund der seit einiger Zeit auf den Markt drängenden Erfrischungsgetränke mit Tee-Extrakt (sog. *Near Water Produkte*) **nicht überrascht oder in seinen Erwartungen enttäuscht**, wenn es sich um ein in Flaschen abgefülltes und u.a. mit dem Wort Tea bezeichnetes Erzeugnis handelt. Hinzu kommt, dass kaum aufgebühter Tee in Flaschen verkauft wird.

dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

„Sparkling Tea“ – OLG Hamm

Ferner wird gegenüber dem Verbraucher mit dem **aufklärenden und gut erkennbaren Hinweis** „Mit Kohlensäure & wertvollen Auszügen von Tee“ klargestellt, dass es sich nicht um einen in klassischer Weise aufgebühten Tee handelt.

Zudem wird der Verbraucher durch die **Darreichungsform in Flasche** und **Kohlensäure** beeinflusst. Der Verbraucher erwartet auch bei einem mit der **Marke „Schweppes“** versehenen Flaschengetränk ein Erfrischungsgetränk.

Die auf **Fruchtabbildungen** auf den Flaschen sind schließlich als **bildlicher Hinweis** auf die **Geschmacksrichtung** zu verstehen. Hierin ist auch kein Widerspruch zu den **Leitsätzen für Erfrischungsgetränke** zu sehen, da mit der Getränkefarbe nicht vorgetäuscht wird, dass tatsächlich Fruchtsaft oder Fruchtmark, die eine eigene natürliche Farbe haben, in das Getränk Eingang gefunden haben.




dr. andreas reinhart | 04.10.2012

meyer 

## Rechtsprechung

### „Bio-Mineralwasser“?

**Urteil des BGH vom 13.09.2012 (Az.: I ZR 230/11)**

Die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs vertrat die Auffassung, dass der Verkehr mit "Biomineralwasser" **Qualitätsmerkmale** verbinde, die für ein natürliches Mineralwasser bereits **gesetzlich vorgeschrieben** und daher selbstverständlich seien. Das LG Nürnberg-Fürth stufte deshalb ein als „Bio-Mineralwasser“ bezeichnetes natürliches Mineralwasser als **irreführend** ein.

Die Berufung hiergegen hatte *teilweise* Erfolg. Das OLG Nürnberg bestätigte zwar das **Verbot des Siegels „Bio Mineralwasser“** – einer **dem Öko-Kennzeichen nachgemachten Kennzeichnung** –, da dieses trotz einiger Unterschiede (wie z.B. der Farbe, geometrischen Umrandung), aufgrund der überwiegenden Gemeinsamkeiten zur Irreführung geeignet sei (§ 4 Nr. 11 UWG i.V.m. § 2 Abs. 2 Nr. 2 ÖkoKennzG).


dr. andreas reinhart | 02.10.2012

meyer 

## Bio-Mineralwasser

Der Bundesgerichtshof (BGH) hat das Urteil des OLG Nürnberg bestätigt. Der **Verkehr erwartet** von einem als "Biomineralwasser" bezeichneten Mineralwasser, dass es nicht nur **unbehandelt** und **frei von Zusatzstoffen** ist, sondern **im Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe deutlich unterhalb der für natürliche Mineralwässer vorgesehenen Höchstwerte** liegt.




Der **Verkehr erwartet nicht**, dass die Verwendung von "Bio" bei Mineralwässern **gesetzlichen Vorgaben** unterliegt oder **staatlich überwacht** wird. Der Umstand, dass der Gesetzgeber bei **landwirtschaftlichen Erzeugnissen** eine gesetzliche Regelung für "Bio" getroffen hat, führt nicht dazu, dass diese Bezeichnung beim Fehlen einer gesetzlichen Regelung nicht verwendet werden darf. Das in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bestimmte Gebot, für das Wasser die Verkehrsbezeichnung "natürliches Mineralwasser" anzugeben, steht der zusätzlichen Bezeichnung als "Biomineralwasser" nicht entgegen.

(BGH, Urteil des vom 13.09.2012 - I ZR 230/11)

dr. andreas reinhart | 02.10.2012






**Bio-Mineralwasser**

Das natürliche Mineralwasser hingegen unter der **Bezeichnung als „Bio-Mineralwasser“** zu bewerben oder in den Verkehr zu bringen, stelle **keine Irreführung** i.S.v. § 11 Abs. 1 LFGB dar. Das Mineralwasser werde der Verkehrserwartung bezüglich der **Bezeichnung „Bio“** gerecht, da sich dieses **von anderen Mineralwässern** insbesondere dadurch **unterscheide**, dass es sich im Hinblick auf Gewinnung und Schadstoffgehalt von normalen Mineralwässern abhebe. Beispielhaft könne der deutlich unterschrittene Grenzwert für Nitrit und Nitrat angeführt werden. Die Bezeichnung „Bio“ sei zudem mittlerweile **„weit verbreitet“** und werde **„so ausufernd“** benutzt, dass **der Verbraucher auch nicht davon ausgehe, dass hinter jeder Bezeichnung ein staatliches System oder eine staatliche Verleihung stehe.**

Vgl. „Richtlinien für Biomineralwasser und Bioquellwasser“, der Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V., Amberger Straße 1, 92318 Neumarkt i.d.Opf.



dr. andreas reinhart | 02.10.2012

**Dr. Andreas Reinhart** ist Rechtsanwalt in München und Partner der meyer.rechtsanwälte Partnerschaft. Seit 2005 ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München in Weihenstephan und seit 2010 auch als Lehrbeauftragter an der Paris-Lodron-Universität Salzburg tätig. Rechtsanwalt Dr. Reinhart betreut Mandate überwiegend aus der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie. Seine Tätigkeit erstreckt sich von der Produktentwicklung, über Vertrieb und Vermarktung, bis hin zur Verteidigung des Produkts gegenüber Behörden und vor Gericht. Herr Dr. Reinhart ist durch eine Vielzahl wissenschaftlicher Publikationen als Kenner der von ihm bearbeiteten Rechtsgebiete ausgewiesen. So ist er u.a. Autor in dem Lebensmittelrecht-Kommentar von Meyer/Streinzi (C.H. Beck Verlag), dem Wettbewerbsrecht-Kommentar (UWG) von Fezer (C.H. Beck Verlag) und in dem Handbuch des Fachanwalts Gewerblicher Rechtsschutz (Hrsg. Erdmann/Rojahn/Sosnitza; Luchterhand Verlag). Neben seinen Lehraufträgen sowie seiner Dozententätigkeit bei der Deutschen Anwaltsakademie (DAA) referiert Herr Dr. Reinhart auf nationalen und internationalen Veranstaltungen.

Die Kanzlei **meyer.rechtsanwälte** bietet nationalen und internationalen Unternehmen in den Branchen Lebensmittel, kosmetische Mittel und Pharma an den Standorten in München und Mailand eine umfassende Beratung. Dabei wird fundierte klassische Rechtsberatung mit einem interdisziplinären Ansatz verbunden; die enge Zusammenarbeit mit dem naturwissenschaftlichen Kooperationspartner, der meyer.science GmbH, bietet den Mandanten eine naturwissenschaftliche und rechtliche Beratung aus einer Hand. Die Mandanten profitieren von der engen Zusammenarbeit der Kanzleistandorte München und Mailand sowie von dem ausgedehnten Netzwerk europäischer und weiterer internationaler Experten.

## Nutzt die EU-Qualitätspolitik der bayerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft?



*Dr. Peter Sutor*

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),  
Institut für Ernährung und Markt, München

### Zusammenfassung

Das Qualitätsverständnis hat sich in den letzten drei Jahrzehnten erheblich gewandelt. In den 80er Jahren war der Qualitätsbegriff durch die äußere und innere Fehlerfreiheit der Erzeugnisse geprägt. Mit der Einführung des Öko-Landbaus entstand die Produktionsweise als Qualitätsbegriff. Zur Überwachung wurde das System der Zertifizierungen auf der Basis privater Kontrollstellen eingeführt. Qualitätssicherungssysteme wie Qualität und Sicherheit (QS), Global-GAP oder der International Food Standard (IFS) usw. entstanden oder gewannen an Bedeutung, da sie von der abnehmenden Hand gefordert wurden. Die zunehmende Globalisierung der Märkte begünstigte diese Entwicklung.

Mit einem Umsatz von 25,3 Mrd. € im Jahr 2011 steht die Ernährungswirtschaft in Bayern an vierter Stelle des verarbeitenden Gewerbes. Die bayerische Landwirtschaft erzeugt zum Teil erhebliche Überschüsse, die überregional vermarktet werden. Hierzu zählen Milch- und Milchprodukte, Rindfleisch aber auch eine Reihe von Spezialprodukten wie Hopfen oder Einlegegurken. Dies führt zur Notwendigkeit, eine Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gezielt umzusetzen. Hierfür bedarf es geeigneter Werkzeuge. Auf diese Weise kann der Marktzugang erleichtert und gesichert werden.

Die Qualitätspolitik der EU beinhaltet drei Ebenen. Diese sind die Sicherheit der Erzeugnisse, die Regeln für ihre Vermarktung und geeignete Möglichkeiten zur Darstellung von Prozessen und vorhandenem Mehrwert. In Bayern haben die Bestimmungen zum ökologischen Landbau Bedeutung. Zusätzlich stehen die geschützten geografischen Angaben als Instrument zur Verfügung. Qualitätssicherungssysteme wie „Geprüfte – Qualität Bayern“ mit zusätzlicher Auslobung der Herkunft können von landwirtschaftlichen und ernährungswirtschaftlichen Unternehmen genutzt werden. Knapp 25% des Gesamtumsatzes des produzierenden Ernährungsgewerbes in Bayern dürften die Anforderungen der genannten Systeme erfüllen. Damit leisten die von der EU anerkannten Produktionsweisen und das notifizierte „GQ – Bayern“-System einen erheblichen Beitrag für die Kommunikation des Mehrwerts in einer auf die heimischen und überregionalen Märkte ausgerichteten Qualitätspolitik.

## 1. Einleitung

Die Europäische Kommission hat im Jahr 2010 mit der Vorlage ihres Qualitätspakets erstmals einen umfassenden Rahmen für den Erlass von Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse, für ein gestrafftes Verfahren zur Annahme von Vermarktungsnormen sowie für neue Leitlinien für eine gute Praxis im Zusammenhang mit freiwilligen Zertifizierungssystemen zur Diskussion gestellt. Ziel der Maßnahmen der Europäischen Union ist es, „die Erzeuger von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln dabei zu unterstützen, Käufer und Verbraucher über die Produkteigenschaften und Bewirtschaftungsmerkmale zu unterrichten“<sup>1</sup>. Damit greift die EU die zum Teil kontroverse Diskussion zwischen Erzeugern, Handel und Verbrauchern über den Begriff „Qualität“ auf. Ausgehend von diesem Ansatz wird die Bedeutung der derzeit bestehenden und von der EU akzeptierten Instrumente für den Standort Bayern beleuchtet.

## 2. Entwicklung des Qualitätsbegriffes

Das Qualitätsverständnis hat in den letzten drei Jahrzehnten einen erheblichen Wandel erlebt. So war in den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts die Qualität noch durch die äußere und innere Fehlerfreiheit des Produktes (Produktqualität) gekennzeichnet. In Deutschland wurde der Qualitätsbegriff, der sich im Wesentlichen aus dem Handelsklassengesetz abgeleitet hat, partiell in die EU-Verordnungen zu den Vermarktungsnormen überführt. Dabei stand aus Sicht der EU neben der hygienischen und stofflichen Unbedenklichkeit der Erzeugnisse die freie Handelbarkeit und Markttransparenz im Mittelpunkt (Abbildung 7)<sup>2</sup>. Es verwundert daher nicht, dass sich als Folge der Einführung der Vermarktungsnormen eine von diesen Bestimmungen geprägte Verkehrsbezeichnung<sup>3</sup> bestimmter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen entwickelt hat. Sie sind in vielen Fällen zum Bestandteil der Leitlinien des Lebensmittelrechts geworden und haben den Vermarktungsnormen zum Teil eine weit über die Qualitätspolitik hinausgehende Bedeutung in Deutschland gegeben. Festzuhalten bleibt, dass objektive gesetzliche Mindestanforderungen an landwirtschaftliche Erzeugnisse den Handel erleichtern und als Folge der Markttransparenz zu einer gerechteren Preisbildung führen. Dies ist insbesondere für die landwirtschaftliche Erzeugung in einem Nachfrage bestimmten Markt von Bedeutung, da auf diese Weise qualitativ hochwertige Produkte differenziert werden und sich preislich absetzen können.

Zu Beginn der 90er Jahre begann sich der Qualitätsbegriff zu wandeln. Neue Anforderungen an die Qualität kamen hinzu. Dies war insbesondere die Rückstandsfreiheit der Erzeugnisse von Pflanzenschutzmitteln, die in Folge des stark gestiegenen Angebots von modernen Wirkstoffen in (zu) hohem Maß angewendet wurden und durch die stark verbesserte Analysetechnik auch nachgewiesen werden konnten. Eine Folge aus dieser Entwicklung war die Ausbreitung des ökologischen Landbaus, der die ganzheitliche Betrachtungsweise (siehe Abbildung 7, Spalte „Gesamtqualität“) der Erzeugung eines Produktes

---

<sup>1</sup> Einleitende Bestimmungen des Standpunkts des Europäischen Parlaments, festgelegt in erster Lesung am 13. September 2012 im Hinblick auf den Erlass der VO (EU) Nr. .../2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregeln für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

<sup>2</sup> Der Handel im europäischen Binnenmarkt sollte sich auf der Basis von Vermarktungsnormen über Qualität und dem damit verbundenen Preis ein Bild machen können, ohne dass er die Ware in Augenschein nehmen musste.

<sup>3</sup> Die Verkehrsbezeichnung gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung soll es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

in den Mittelpunkt stellte. Damit war ein neuer Qualitätsbegriff geboren, der einem landwirtschaftlichen Erzeugnis oder einem Lebensmittel ein über die reine Produktqualität hinausgehende Wertigkeit zugeordnet hat. Diese ergab sich aus einer umweltverträglichen und möglichst heimatnahen Erzeugung ohne chemische Behandlungsmittel. Es entstand die Produktionsweise (vgl. Abbildung 7) oder die Produktionsmethode als neuer zusätzlicher Qualitätsbegriff. Die Kommunikation dieses Begriffes – nicht zuletzt als Bestandteil der inzwischen entstandenen grünen Bewegung – führte dazu, dass sich für Öko-Produkte deutlich höhere Preise durchsetzen ließen.

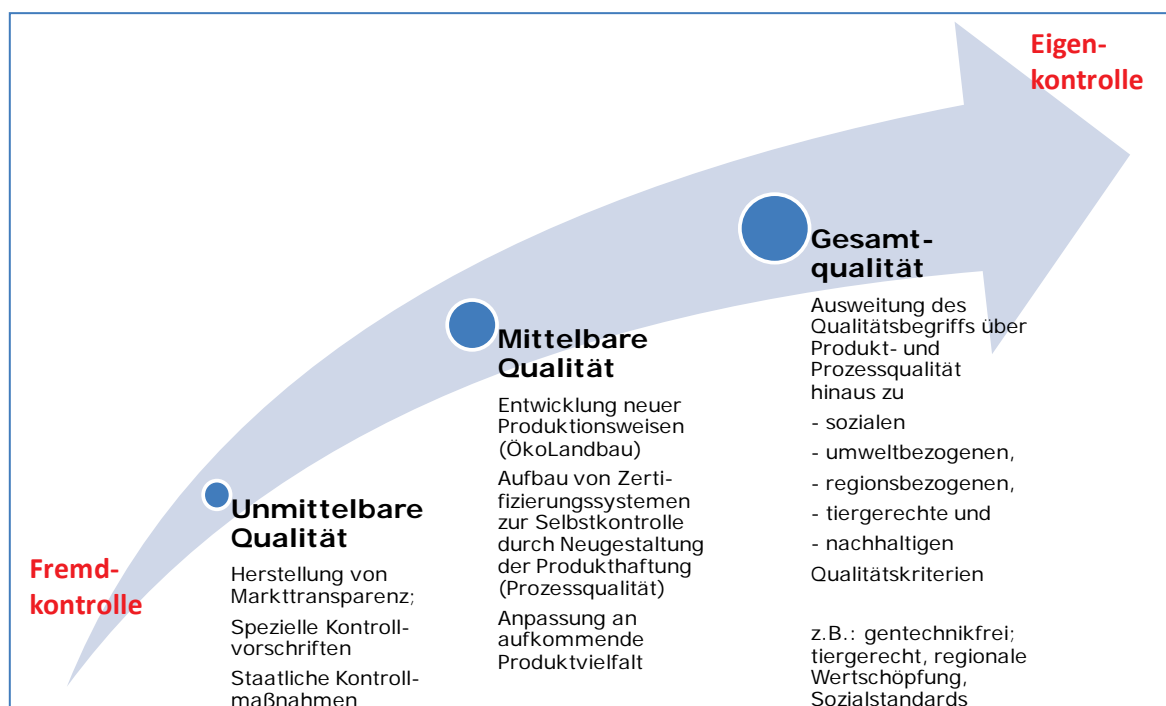


Abbildung 7: Entwicklung des Qualitätsbegriffs in den letzten drei Jahrzehnten

Da diese neue Qualität vielfach stofflich gar nicht nachweisbar und damit auch nicht kontrollierbar war, wurden neue Kontrollsysteme notwendig. Das System der Zertifizierungen auf der Basis privater Kontrollstellen wurde als System der Gesamtbetriebskontrolle eingeführt. Erst im Nachgang wurden diese Kontrollstellen einer staatlichen Überwachung unterstellt und auf diese Weise hinsichtlich der Kontrollkriterien vereinheitlicht und nachvollziehbar gemacht.

Zu Beginn dieses Jahrtausends setzte sich die Entwicklung fort und wurde insbesondere durch das Auftreten der Bovinen spongiformen Enzephalopathie (BSE) geprägt. Diese Krise hatte die Neuordnung des Lebensmittelrechts (VO (EG) Nr. 178/2002) zur Folge. Mit der Schaffung der rechtlichen Begriffe des „Lebensmittelunternehmers“ und des „Futtermittelunternehmers“ wurde die landwirtschaftliche Urproduktion nicht mehr von der Beweispflicht über die Unbedenklichkeit ihrer Produkte ausgenommen. Die ganzheitliche Betrachtungsweise wurde jetzt nicht nur im Bereich der ökologischen Erzeugung sondern auch im konventionellen Bereich angewendet. Qualitätssicherungssysteme wie Qualität und Sicherheit (QS), Global-GAP oder der International Food Standard (IFS) entstanden und wurden von der abnehmenden Hand vermehrt nachgefragt. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch die zunehmende Globalisierung der Märkte, die Qualitätssicherungssysteme forderte, die sich über nationalstaatliche Regelungen hinwegsetzen konnten.

Derzeit zeichnet sich eine weitere Ausdehnung des Qualitätsbegriffs ab, die aus Sicht der EU wie folgt definiert wird: „Bei Qualität geht es darum, die Erwartungen der Verbraucher zu erfüllen“<sup>4</sup>. Damit wird – unabhängig von der fachlichen Notwendigkeit – den Verbraucher- aber auch den Anbieterwünschen Rechnung getragen, um durch eine am Qualitätsbegriff orientierte Auslobung Preisdifferenzierungen auf den Märkten zu ermöglichen. Als Folge dieser Entwicklungen entstehen Qualitätssicherungssysteme mit der ergänzenden Auslobung einer Erzeugungsregion wie „Geprüfte Qualität – Bayern“ oder „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ aus Baden-Württemberg (QZ BW) gleichermaßen wie neue Produktionsweisen wie „ohne Gentechnik“. Diese zusätzlichen Auslobungen spiegeln vielfach die Ängste oder die Bedürfnisse der Verbraucher wider.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass objektive Qualitätskriterien im Sinne der Handelbarkeit von Produkten, insbesondere im überregionalen Warenverkehr notwendig sind und Bestandteil der Qualitätspolitik bleiben müssen. Hinzu kommt die zusätzliche Auslobung Verbraucher orientierter Qualitäten, die allerdings einem Wandel unterliegen werden und nicht durch hygienische und stoffliche Eigenschaften definiert sind. Die Zertifizierung von Lebensmitteln nach religiösen Gesichtspunkten (HALAL) kann hierfür als Beispiel genannt werden. In ähnlicher Weise ist auch die Regionalität von Produkten als Qualitätsmerkmal zu beurteilen. Zukünftig werden im vermehrtem Ausmaß soziale, umweltbezogene, tiergerechte Qualitätskriterien einschl. der Nachhaltigkeit die Preisdifferenzierung auf den Märkten mitbestimmen und den Verbraucher nicht in seiner Gesamtheit, sondern in bestimmten Teilmengen auch in Abhängigkeit seines wirtschaftlichen und kulturellen Entwicklungsstandes ansprechen.

### **3. Bedeutung der bayerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft**

Mit einem Umsatz von 25,3 Mrd. € im Jahr 2011 und insgesamt gut 113.000 Beschäftigten steht das produzierende Ernährungsgewerbe nach der Herstellung von Kraftwägen und Kraftwagenteilen, dem Maschinenbau sowie elektronischen und optischen Geräten an vierter Stelle hinsichtlich des Umsatzes in Höhe von 333 Mrd. € und an dritter Stelle hinsichtlich der Beschäftigten des bayerischen verarbeitenden Gewerbes.

Abbildung 8 gibt Auskunft über die Entwicklung des produzierenden Ernährungsgewerbes und der Produktionserlöse der Landwirtschaft als zugehörige Rohstoffbasis in Bayern. Dabei konnte das produzierende Ernährungsgewerbe im Schnitt der letzten zehn Jahre eine gut dreifache schnellere Steigerung seines Umsatzes erzielen als die Höhe der Verkaufserlöse der Landwirtschaft.

---

<sup>4</sup> Grünbuch zur Qualität von Agrarerzeugnissen

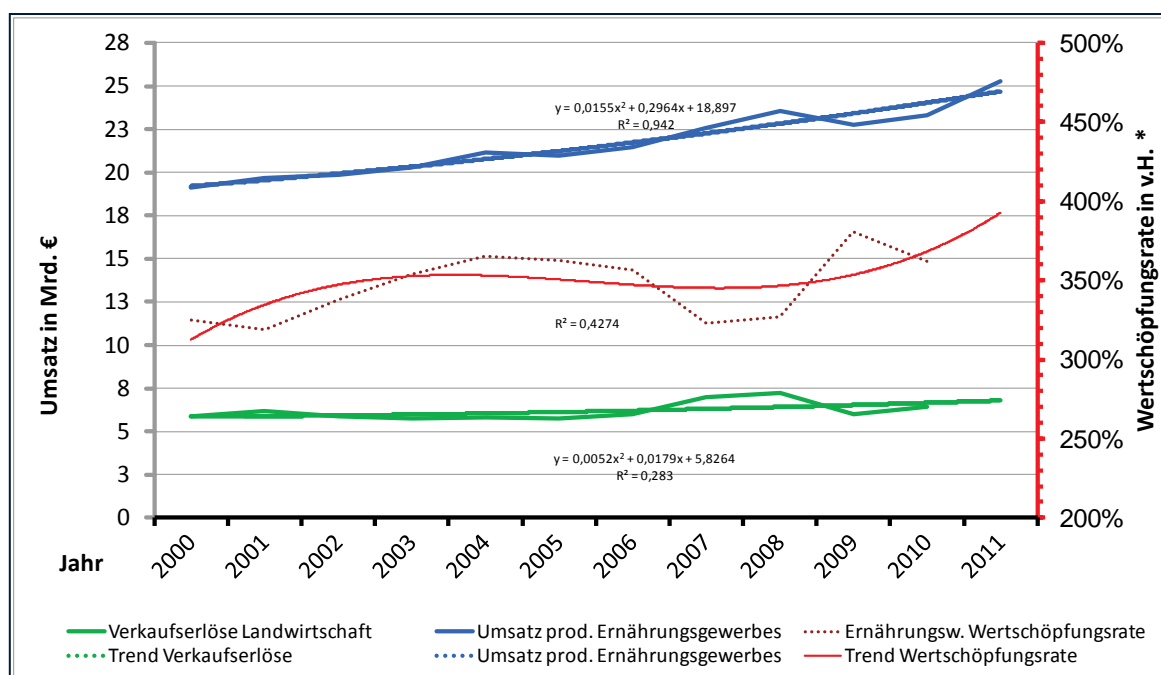


Abbildung 8: Wertschöpfung in der Ernährungswirtschaft Bayerns

Werden in diesem Zusammenhang die Produktionserlöse der Landwirtschaft in Beziehung zum Umsatz des produzierenden Ernährungsgewerbes gesetzt, so zeigt sich, dass durch das produzierende Ernährungsgewerbe eine weitere wesentliche Wertsteigerung der in Bayern erzeugten Agrarerzeugnisse anzunehmen ist (vgl. Abbildung 8, rechte, vertikale Achse „Wertschöpfungsrate“<sup>5</sup>). Da dieser Faktor in den letzten Jahren tendenziell angestiegen ist, dürfte die bayerische Ernährungswirtschaft im Bereich hochveredelter und hochpreisiger Produkte erfolgreich sein. Dies verlangt aber grundsätzlich eine aktive Qualitätspolitik, da der Mehrwert hochpreisiger Produkte kommuniziert werden muss.

Abbildung 9 schätzt wichtige auf Bayern bezogene Selbstversorgungsgrade landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel, bei denen strukturelle Überschüsse vorhanden sind. Es handelt sich zum Teil um sehr umsatzstarke Bereiche wie Milch- und Milchprodukte, Rindfleisch, aber auch um eine Reihe von Spezialprodukten wie Hopfen<sup>6</sup> oder Einlegegurken. Die regionalen Selbstversorgungsgrade bei Rindfleisch, Zucker und Getreide sind tendenziell rückläufig. Bei Getreide dürften hierfür die verbesserten Absatzmöglichkeiten von Mais als Biogaslieferant ausschlaggebend sein.

Für Produkte mit Überschusscharakter, die auf dem Binnenmarkt und den internationalen Märkten abgesetzt werden, sind Instrumente wichtig, die eine ausreichende Produkt- und Prozessqualität sicherstellen und über nationale Grenzen hinweg wirksam sind. Im Rahmen einer erfolgreichen Qualitätspolitik müssen Erzeuger und Verarbeiter die geforderten supranationalen Qualitätsanforderungen erfüllen können. Weiterhin sollten sie dem aktuellen Qualitätsbegriff der Importländer möglichst nahe kommen. Oftmals sind dies auch re-

<sup>5</sup> Inwieweit die angegebenen Wertschöpfungsrate dem tatsächlichen Wertzuwachs entsprechen, kann nicht festgestellt werden, da nach Bayern importierte Agrarprodukte und Erzeugnisse enthalten sind.

<sup>6</sup> Der starke Anstieg des Selbstversorgungsgrades bei Hopfen ist die Folge der stark zurückgehenden Einsatzmengen von Hopfen im Bier und durch den Rückgang des Bierverbrauchs.

ligiös bedingte Qualitätsanforderungen. In einer Reihe von Fällen spielen auch traditionelle und positiv belegte Herkünfte (z.B.: Bayern und Bier) eine Rolle für den Kaufentscheid.

Produktgruppe	v.H. in 2001	v.H. in 2011	Tendenz	Erlöse LW (Mio €)	Umsatz EG (Mio €)
Hopfen	1125	<b>2118</b>	↑	115	
Einlegegurken		<b>393</b>	→		
Käse	328	<b>335</b>	→		
Rind- / Kalbfleisch	269	<b>203</b>	↓	969*	
Milch insgesamt	179	<b>175</b>	→	2.352	9.337
Bier	143	<b>172</b>	↑		1.960
Zucker	184	<b>142</b>	↓	117	
Weizen	127	<b>116</b>	↓		
Getreide	118	<b>105</b>	↓	766	
Kartoffeln	105	<b>104</b>	→	176	316

Bei Hopfen und Bier nachfragebedingter Anstieg des Regionalversorgungsgrades; Weltweit Abnahme gehopfter Biere

Abbildung 9: Auf Bayern bezogene Selbstversorgungsgrade >100% in Bayern

Abbildung 10 listet Produkte auf, deren Produktionsumfang die Nachfrage nicht vollständig decken und die folglich aus überregionalen Lieferungen ergänzt werden müssen. Mit Ausnahme von Gerste und Magermilchpulver weisen diese Produktgruppen durchweg einen gleichbleibenden bis leicht zunehmenden Versorgungsgrad auf. Auffallend ist die relative Zunahme der Geflügelfleischerzeugung.

Bei diesen Erzeugnissen sind Instrumente der Qualitätspolitik notwendig, die dem Verbraucherempfinden in Bayern und Deutschland möglichst nahe kommen. Dabei handelt es sich neben der Basisqualitätssicherung um Instrumente, die vornehmlich regional wirken und soziale, umweltbezogene, tiergerechte und nachhaltige Qualitätskriterien kommunizieren.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass eine moderne Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel für Bayern geeignete Werkzeuge bereitstellen muss, um sowohl den tatsächlichen und gefühlten Anforderungen auf den heimischen Märkten als auch auf den Exportmengen gerecht zu werden. Auf diese Weise kann der Marktzugang erleichtert und gesichert werden.

Produktgruppe	v.H. in 2001	v.H. in 2011	Tenden- denz	Erlöse LW (Mio €)	Umsatz EG (Mio €)
Butter	86	<b>91</b>			
Gerste	101	<b>90</b>			
Magermilchpulver	148	<b>85</b>			
Schweinefleisch	83	<b>76</b>		867*	} 4.077*
Geflügelfleisch	39	<b>75</b>		139*	
Schaf/ Ziegenfleisch	55	<b>60</b>		22*	
Eier	50	<b>54</b>		69	
Gemüse frisch	29	<b>36</b>		251	(zzgl. Konserven)
Wein	15	<b>11</b>		68	165
Obst frisch	8	<b>6</b>		26	
Sojabohnen	0,002	<b>0,009</b>		4	

Abbildung 10: Auf Bayern bezogene Selbstversorgungsgrade <100% in Bayern

(Quelle: LfL/ IEM1; statistisches Landesamt, ZMP, AMI, sonstige )

#### 4. Nutzung der EU-Qualitätspolitik in Bayern

Das Europäische Parlament geht davon aus, „dass sich die Verbraucher nicht nur für die Unbedenklichkeit der Lebensmittel, sondern auch für deren Ursprung und Herstellungsmethoden interessieren“. Weiterhin nimmt es an, „dass die Verbraucher diese Zertifizierungsregelungen mit der Gewährleistung einer höheren Qualität gleichsetzen“<sup>7</sup>.

Abbildung 11 stellt den derzeitigen Stand der EU-Qualitätspolitik und ihre Umsetzung unter bayerischen Verhältnissen dar und umfasst im Wesentlichen drei Ebenen:

<sup>7</sup> Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse: Welche Strategie ist anzuwenden?; Entschließung des Europäischen Parlaments vom 25. März 2010 zu der Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse: Welche Strategie soll verfolgt werden? (2009/2105(INI))



### Ebene 1 (blauer Kasten)

Die Basis für die Nutzung eines Lebensmittels (und Futtermittels) ist die Unbedenklichkeit des Produktes hinsichtlich seiner gesundheitlichen Auswirkungen auf den Mensch (und das Tier). Darüber hinaus ist im deutschen Recht festgelegt, dass bei der Kennzeichnung des Produktes der Verbraucher nicht irreführt werden darf. Diese Grundsätze gelten nicht nur für über mehrere Stufen gehandelte Lebensmittel, sondern auch für den Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr. Folglich sind diese Bestimmungen grundsätzlich einzuhalten. Zuständig für die Einhaltung dieses Bereiches ist in Deutschland die staatliche Lebensmittelüberwachung

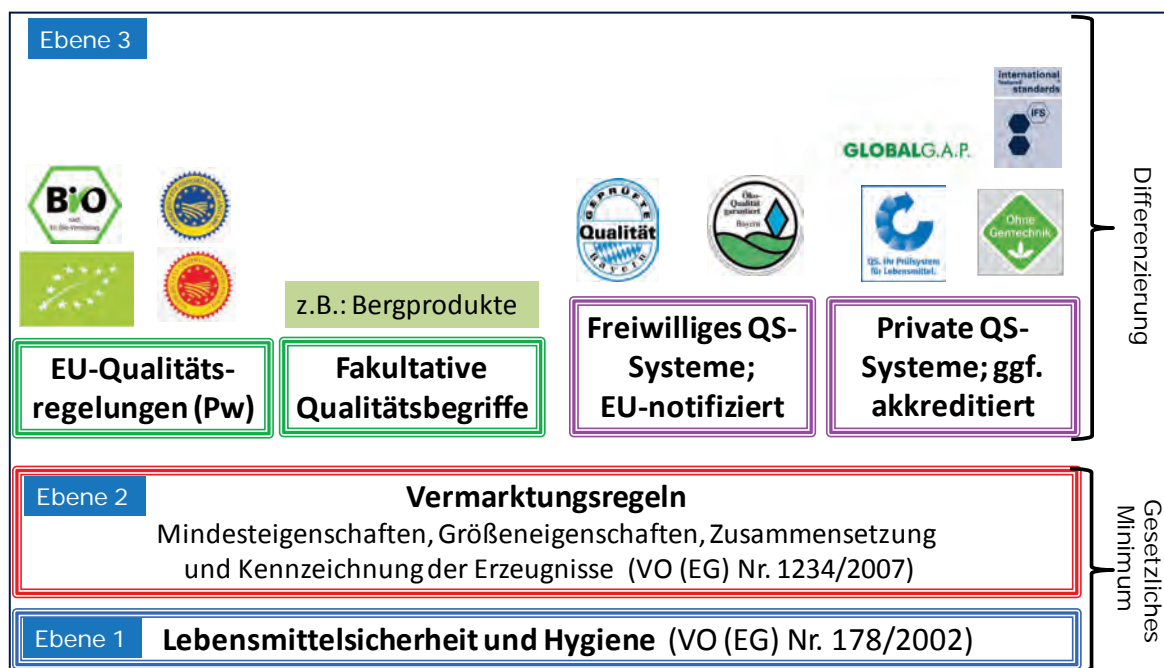


Abbildung 11: Bausteine der EU-Qualitätspolitik am Beispiel Bayern

### Ebene 2 (roter Kasten)

Im Sinne einer ausreichenden Markttransparenz auf der Ebene der Erzeugung, des Handels und der Verbraucher sowie einer ausreichend gerechten Preisbildung auf der Basis objektiver Qualitätskriterien bestehen für die wichtigsten landwirtschaftlichen (unverarbeiteten und z.T. verarbeiteten) Erzeugnissen Vermarktungsregeln (Vermarktungsnormen). Sie sind in der VO (EG) Nr. 1234/2007 über die gemeinsamen Agrarmärkte und mit Sonder Vorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse festgehalten und definiert. Diese Regeln befinden sich im Einklang mit den Regeln der WTO (Codex alimentarius).

In Deutschland fallen unter diese Regelung zum Beispiel der Vollzug der Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse sowie Milch oder die Klassifizierung von Schlachtkörpern. Nach wie vor sind diese Einstufungen Basis für die Preisbildung und die Preismeldungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Differenzierte Angaben von Preisen bei Agrarerzeugnissen nach Qualitätsstufen sind in einem Käufermarkt im Interesse der Anbieter von Agrarerzeugnissen.

In diesem Zusammenhang sei zum Beispiel auf das in der EU erlassene Verbot der Käfighaltung hingewiesen (vgl. Abbildung 12), das in Deutschland seit 2010 und in der EU seit 2012 gilt. Danach setzten sich neue Qualitätsstandards wie die Bodenhaltung und Frei-

landhaltung zuungunsten der Kleingruppenhaltung weitgehend durch. Hieraus folgt, dass gesetzliche Qualitätsanordnungen eine hohe Wirksamkeit im Sinne einer Verbesserung der Qualität im Bereich der Tierhaltung aufweisen können.

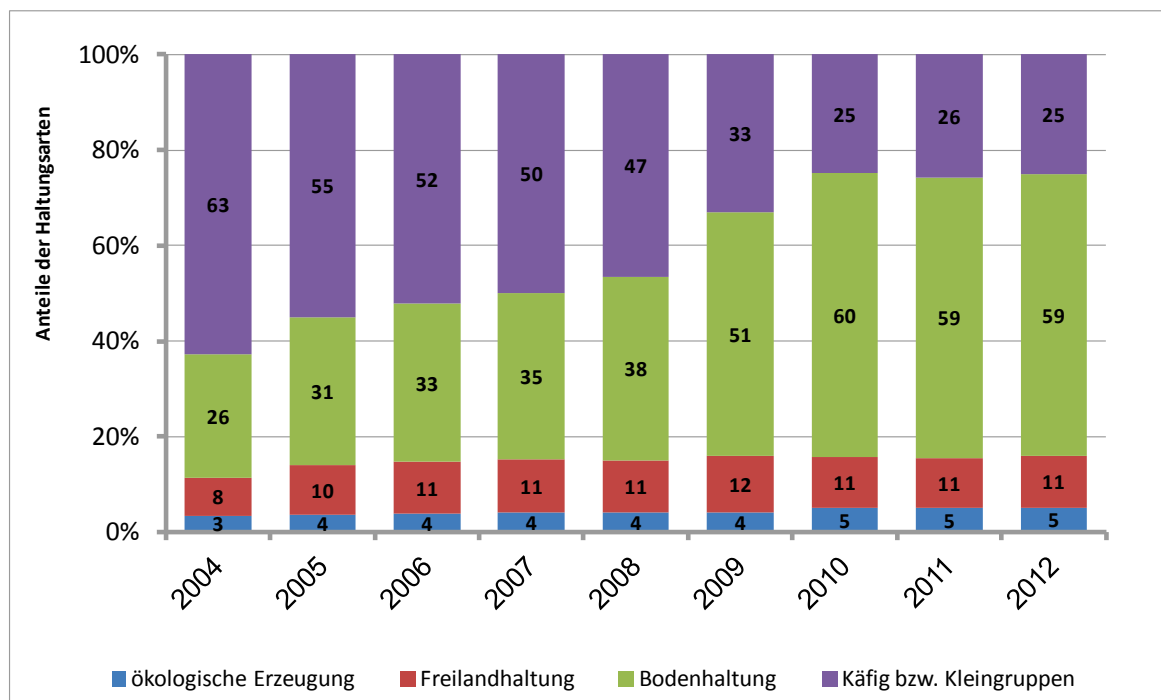


Abbildung 12: Entwicklung der Legehennenhaltung in Bayern

Eine sehr grobe und überschlägige Schätzung ergibt, dass rund 75-80 % der Produktions-erlöse der bayerischen Landwirtschaft Vermarktungsregeln unterliegen, die die EU erlassen hat.

### Ebene 3 (Differenzierungsebene)

Im **linken grünen Kasten** sind die derzeit auf Verordnungsbasis gültigen EU-Qualitätsregelungen dargestellt, die bestimmte Produktionsweisen definieren. Unter baye-rischen Verhältnissen haben die Bestimmungen<sup>8</sup> zum ökologischen Landbau die größte Bedeutung. In Bayern unterliegen 9.156 Unternehmen der Meldepflicht für den ökologi-schen Landbau. Darunter befinden sich rund 6.500 landwirtschaftliche und ca. 2.050 ver-arbeitende Unternehmen. Rund 202.000 ha werden ökologisch bewirtschaftet. Der grob geschätzte Verkaufserlös beträgt rd. 0,7 Mrd. € und erreicht ca. 10% der gesamten Ver-kaufserlöse der bayerischen Landwirtschaft. Der Umsatz des produzierenden Ernährungs-gewerbes wird auf rd. 2,3 Mrd. € geschätzt. Dies entspricht rd. 9% des gesamten Umsatzes in diesem Bereich.

Die ökologisch wirtschaftenden Unternehmen werden hinsichtlich der Einhaltung ein-schlägiger Vorschriften mindestens einmal jährlich durch eine anerkannte Kontrollstelle

<sup>8</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007 DES RATES vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91

kontrolliert. Die Kontrollen sind stufenübergreifend und beziehen den Verarbeiter sowie den Handel in das System ein. Die Begriffe „Bio“ bzw. „Öko“ sind geschützt und dürfen nur von hierfür zugelassenen Betrieben genutzt werden. Die Erzeugnisse sind eindeutig gekennzeichnet.

Weitere in Bayern wichtige gesetzlich geregelte und geschützte Produktionsweisen sind die als EU-Verordnung erlassene Spezifikationen zu den <sup>9</sup>:

- Geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.)
- Geschützten geografischen Angaben (g.g.A.)

Ziel der Maßnahme ist es, Spezialitäten mit einem klar definierten Mehrwert zu schaffen und dies dem Verbraucher auch zu vermitteln. Durch staatliche Kontrollen soll das Vertrauen erhöht werden.

Bei der g.U. und der g.g.A. wird der Name des Erzeugnisses geschützt, sofern es sich um keine Gattungsbezeichnung handelt und das Erzeugnis entweder über eine ausreichende Historie mit einer bekannten Herkunft und/ oder einer besonderen Rezeptur verfügt. g.U.- und g.g.A.-Produkte müssen folglich in der Regel nach traditionellem Rezept oder traditioneller Anbaumethode hergestellt worden sein. Bei g.U.-Produkten stammen zudem alle die dafür benötigten Rohstoffe aus der in der Spezifikation genannten Region. Die von den jeweiligen Schutzgemeinschaften eingereichten Spezifikationen werden von der EU durch den Erlaß einer Verordnung zu der jeweiligen Spezifikation europaweit unter Schutz gestellt. Der Schutz des Namens einschl. des Rechts, die Produkte zusätzlich mit einem festgelegten Siegel oder einer Textbezeichnung zu kennzeichnen, gibt den Erzeugnissen eine herausgehobene Stellung. Die Einhaltung und der Missbrauch der Spezifikationen werden staatlich – ggf. über zugelassene Kontrollstellen – überprüft.

Aufgrund der großen und traditionellen Produktvielfalt spielen die geschützten geografischen Angaben in Bayern gegenüber anderen Bundesländern eine herausgehobene Rolle. Bayern verfügt derzeit über 20 gültige und nutzbare Spezifikationen. Derzeit sind rd. 1.500 Unternehmen dem Kontrollsystem für geschützte Ursprungsbezeichnungen unterstellt. Das Institut für Ernährung und Markt (IEM) schätzt den Umsatz, der nach den Vorgaben dieser Spezifikationen im Ernährungsgewerbe erzielt werden kann, auf 1,9 bis 2,2 Mrd. € Der Umsatzanteil der tatsächlich nach diesen Spezifikationen ausgelobten Produkte wird allerdings wesentlich geringer sein. Hauptumsatzträger ist Bier aus München und Bayern. g.U.- und g.g.A.-Produkte haben regionale (z.B.: Schrobenhausener Spargel) bis weltweite Dimensionen (Münchner Bier).

Im **rechten grünen Kasten** ist der in der Diskussion befindliche Vorschlag zu den fakultativen Qualitätsangaben erwähnt. Danach bezieht sich die fakultative Angabe „auf eine Eigenschaft einer oder mehrerer Produktkategorien oder auf ein Anbau- und Verarbeitungsmerkmal, das in spezifischen Gebieten gilt“<sup>10</sup>. Angedacht als Produktkategorien sind derzeit zum Beispiel „Bergerzeugnisse“ oder „Erzeugnisse aus Insellandwirtschaft“. Im Rahmen eines am IEM durchgeführten Forschungsprojektes konnte ermittelt werden, dass der Begriff „Bergerzeugnis“ für Bayern nur eingeschränkt tauglich ist, da der Großteil der

---

<sup>9</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

<sup>10</sup> Art. 27 des Standpunkts des Europäischen Parlaments, festgelegt in erster Lesung am 13. September 2012 im Hinblick auf den Erlasse der VO (EU) Nr. .../2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregeln für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Bergerzeugnisse und der Erzeugnisse aus dem Voralpenland bereits heute in vielen Fällen über einen Mehrwert verfügen, der bei den vorgesehenen Vorschlägen sogar zerschlagen werden könnte. Aus diesem Grund wird dieses Instrument in der derzeitigen vorgeschlagenen Fassung für Bayern als wenig zielführend angesehen.

Im **linken lila Kasten** sind freiwillige, in der EU notifizierte Qualitätssicherungssysteme mit regionalem Herkunftsbezug dargestellt. Diese Systeme gehen über die gesetzlich geforderten Mindesteigenschaften hinaus. Lizenzgeber in Bayern ist das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Derzeit gibt es die Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Öko-Qualität garantiert Bayern“. Diese regionsgebundenen Qualitätssicherungssysteme können von den landwirtschaftlichen Betrieben gleichermaßen wie vom Ernährungsgewerbe als Lizenznehmer genutzt werden, sofern sie sich hierfür zertifizieren lassen. Die Auslobung ist nicht zwingend. Das System hat vor allem eine regional begrenzte Dimension, nämlich Bayern selbst und Regionen, in der der Begriff Bayern positiv belegt ist. Es wirkt deshalb vor allem nach innen und eignet sich für die regionale Qualitätskommunikation. Durch die staatliche Überprüfung der zugelassenen Kontrollstellen verfügt das Zeichen über eine vergleichsweise hohe Glaubwürdigkeit.

Das produktbezogene Qualitätssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird derzeit von rd. 19.000 Erzeugerbetrieben genutzt. Die nach diesem Qualitätssicherungssystem erzeugten Agrarprodukte dürften nach hiesiger grober Schätzung einen Produktionswert von rd. 700 bis 800 Mio. € ausmachen. Das sind rd. 10% des Produktionswertes der bayerischen Landwirtschaft. Unter Berücksichtigung der im produzierenden Ernährungsgewerbe möglichen Wertschöpfung könnte das Umsatzpotential, das mit diesem Qualitätssystem auf den Märkten erreicht werden kann, rd. 1,5 bis 1,8 Mrd. € betragen. Überschneidungen mit den Umsätzen auf der Basis der geschützten geografischen Angaben sind je nach Absatzmärkten wahrscheinlich (z.B. Rindfleisch). Die tatsächliche Auslobung mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird das angegebene Potential bei weitem nicht erreichen.

Ergänzend ist im Bereich des Ökolandbaus das über den EU-Standard hinausgehende Zeichen „Öko-Qualität garantiert Bayern“ verfügbar, das derzeit von rd. 100 ökologisch wirtschaftenden Handels- und Verarbeitungsbetrieben genutzt wird. Mit dem Zeichen wird vor allem die bayerische Herkunft innerhalb des Ökoangebotes ausgelobt. Die Positionierung dieses Qualitätszeichens ist aufgrund der insgesamt geringeren Verfügbarkeit im Handel und den bereits bestehenden Auslobungssystemen im ökologischen Landbau nur einem eingeschränkten Nutzerkreis, z. B. Einkäufer im Lebensmitteleinzelhandel, bekannt.

Im **rechten lila Kasten** sind akkreditierte Qualitätssicherungssysteme der Privatwirtschaft dargestellt, die von der EU grundsätzlich akzeptiert werden. Dabei sind Qualitätssicherungssysteme wie „Qualität und Sicherheit (QS)“ oder der „International Food Standard (IFS)“ im Wesentlichen das Ergebnis der Haftungsumkehr in der Urproduktion (vgl. VO (EG) Nr. 178/2002 und der Neugestaltung des Lebensmittelrechts ab 2002). Diese Systeme kombinieren nationale und supranationale Bestimmungen (z.B.: Inhalte des Codex alimentarius) und stellen Qualitätsstandards im internationalen Verkehr sicher. Sie haben folglich eine nationale, europäische und internationale Dimension.

Davon zu unterscheiden sind spezielle Zertifizierungssysteme, die wie im Fall „ohne Gentechnik“ die Einhaltung bestimmter Produktionsweisen oder Teile von Produktionsweisen beglaubigen wollen. Derzeit verbreitet sich das Zertifizierungssystem „ohne Gentechnik“, das bisher noch über keinen einheitlichen inhaltlichen Standard verfügt, in Bayern besonders schnell. Es spricht vor allem solche Verbraucher an, die die Produktionsweise des

konventionellen Landbaus akzeptieren, aber der grünen Gentechnik skeptisch gegenüberstehen. Problematisch zu beurteilen ist der spaltende Charakter dieses Zertifizierungssystems, das einer aktuellen Stimmung in der Verbraucherschaft Ausdruck verleiht. Das Zeichen hat derzeit nur regionale, ggf. nationale Bedeutung. Ähnliches gilt auch für religiös begründete Zertifizierungssysteme.

Betrachtet man die für Bayern bestehenden und staatlich unterstützten Bausteine der Qualitätspolitik zur differenzierten Qualitätskommunikation, in Sonderheit den ökologischen Landbau, die geschützten geografischen Angaben und das kombinierte Qualitäts- und Herkunftssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“, so ergibt sich folgendes, geschätztes Potential am Gesamtumsatz des produzierenden Ernährungsgewerbes:

- |                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| • ökologischer Landbau:           | 2,0 - 2,3 Mrd. € |
| • geschützte geografische Angaben | 1,9 - 2.1 Mrd. € |
| • Geprüfte Qualität – Bayern      | 1,5 - 1,8 Mrd. € |

Das wären in Summe knapp 25% des Gesamtumsatzes des produzierenden Ernährungsgewerbes in Bayern. Damit haben besondere, von der EU anerkannte Produktionsweisen und das von der EU notifizierte „GQ – Bayern“ eine vergleichsweise große Bedeutung für die Kommunikation des Mehrwerts speziell erzeugter Produkte. Diese Systeme leisten einen Beitrag zu einer nach innen und außen gerichteten Qualitätspolitik. Allerdings kann an dieser Stelle nicht bestritten werden, dass derzeit weitere und neue Zertifizierungssysteme wie „ohne Gentechnik“ insbesondere im Milchbereich Eingang in die Qualitätspolitik finden.

## 5. Fazit

Die Qualitätspolitik der EU stellt den Rahmen für eine Qualitätspolitik zur Verfügung, die neben objektiven Qualitätsmerkmalen auch die Wünsche der Verbraucher nach aktuellen gefühlten Qualitätseigenschaften in einer Art „Gesamtqualität“ berücksichtigt. Damit stellt die EU eine Brücke zwischen dem Qualitätsverständnis der Anbieter und der Verbraucher her.

Klar ist aber auch, dass dieser Rahmen von den am Markt Beteiligten aktiv genutzt werden muss. Hier zeigen sich mit Ausnahme der Produktionsweise des ökologischen Landbaus in Bayern Schwächen, da die Auslobung von Qualitätsbegriffen im Rahmen der geschützten geografischen Angaben und der Geprüften Qualität – Bayern zur Erzielung eines Mehrwerts noch intensiviert werden kann. Dies ist eine wichtige Aufgabe der Erzeuger, der Bündeler und der Ernährungswirtschaft. Dabei sollten folgende Grundsätze Beachtung finden:

- Ausreichende Kommunikation der genutzten Instrumente (ökologischer Landbau, g.U. und g.g.A.; GQ Bayern)
- Ausreichende Einheitlichkeit der Kommunikation über wettbewerbsrechtliche Grenzen hinweg, um den Mehrwert der Erzeugnisse beim Verbraucher ausreichend zu verankern.
- Vermeidung von Qualitätspolitiken, die diskriminieren oder spalten.
- Sicherung der Glaubwürdigkeit (Kontrollen).
- Finanzielles und ideelles Engagement der Ernährungswirtschaft ist notwendig.

## Der ökologische Landbau im Spannungsfeld zwischen Verbrauchererwartung und gesetzlichen Vorgaben



*Johannes Enzler*

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),  
Institut für Ernährung und Markt, München

### Zusammenfassung

Verbraucher stellen an Öko-Produkte hohe Anforderungen hinsichtlich Qualität und Herkunft. Wenn auch eine Rückstandsfreiheit von chemisch-synthetischen Stoffen nicht garantiert werden kann, so zeigen doch die Analysen des bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und die Untersuchungsergebnisse des CVUA Stuttgart, die im Rahmen eines mehrjährigen Monitorings erhoben wurden, dass Öko-Erzeugnisse im Vergleich zu konventionellen Produkten deutlich weniger Pflanzenschutzmittelrückstände aufweisen. Auch im Hinblick auf GVO<sup>11</sup>-Verunreinigungen ergibt sich bei Öko-Erzeugnissen eine höhere Sicherheit. Was die Tierhaltung angeht, ist zwar das Platzangebot für die Tiere größer als nach den allgemein gültigen Rechtsvorschriften, es gibt aber keine Bestandsobergrenzen. Auch Eingriffe am Tier wie Enthornung oder Kastration sind unter bestimmten Voraussetzungen im Öko-Betrieb möglich. Bisher nicht gelöst ist das Problem der Tötung männlicher Küken aus Legelinien. Betrachtet man Umweltkriterien, wie Boden- und Wasserschutz sowie die Artenvielfalt, ergeben sich aus vielen Untersuchungen Vorteile für Öko-Betriebe. Bei der Verarbeitung von Öko-Erzeugnissen dürfen weit weniger Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden als bei konventionellen Produkten. Viele Verbraucher erwarten von Öko-Lebensmittel, dass sie regional erzeugt werden. Auch der Öko-Landbau wurde von einer Globalisierungswelle erfasst. In den letzten Jahren entstehen allerdings Initiativen, welche eine regionale Herkunft wieder ins Blickfeld rücken. Schließlich sollen Öko-Lebensmittel dem Verbraucherwunsch entsprechend einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten aufweisen. Hier zeigen sich deutlich Unterschiede zwischen tierischen Erzeugnissen, die in der Regel eine höhere Preisdifferenz aufweisen als Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs.

### Einleitung

Der ökologische Landbau hat sich in den vergangenen Jahren stark ausgedehnt. Die Umsatzentwicklung zeigt über mehrere Jahre zweistellige Zuwachsraten. Öko-Produkte genießen bei Verbrauchern einen hohen Stellenwert. Gleichzeitig ist aber auch eine hohe

---

<sup>11</sup> Gentechnisch veränderte Organismen

Erwartungshaltung an die Qualität und an die regionale Erzeugung zu beobachten. Der Qualitätsbegriff wird dabei weit gefasst und betrifft verschiedene Produkteigenschaften. Öko-Lebensmittel sollen möglichst wenige Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln aufweisen und gentechnikfrei sein. Besonderen Wert legen Verbraucher auf eine artgerechte Tierhaltung, hofeigenes Futter und hohe Tierschutzstandards. Vom Öko-Landbau wird Ressourcenschonung und eine hohe Artenvielfalt in der Feldflur erwartet. Bei der Verarbeitung wird erwartet, dass die Lebensmittel möglichst naturbelassen bleiben. Schließlich soll auch die Verpackung umweltschonend sein. Der Preisabstand zu konventionellen Produkten darf nicht zu groß sein, damit sich eine größere Käuferschicht für Öko-Erzeugnisse entscheidet.

### „Rückstandsfreiheit“

Eine absolute Rückstandsfreiheit kann auch bei ökologischen Lebensmitteln nicht garantiert werden. Abdriftprobleme und Hintergrundbelastungen betreffen auch Flächen, die ökologisch bewirtschaftet werden. Allerdings belegen langjährige Untersuchungen der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg sowie Analysen des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), dass ein hoher Anteil von Öko-Lebensmittel keine Rückstände aufweisen und nur in einem geringen Prozentsatz ein Verdacht auf eine Verbrauchertäuschung vorliegt. Unterschiede zeigen sich auch bei den Herkunftsländern. Während in Deutschland nur 2 % der Proben beanstandet wurden, sind es in Ländern wie Italien und Griechenland deutlich mehr.

*Tabelle 3: Pflanzenschutzmittelrückstände (2007 – 2011)*

Bio-	Proben- zahlen	ohne R	mit R kleiner HG	mit R größer HG	Verdacht auf Verbrauchertäuschung	Mehrfach- rückstände
Obst	575	445	128	2	12	38
		77,4%	22,3%	0,3%	2,1%	6,6%
Gemüse	646	547	95	4	5	22
		84,7%	14,7%	0,6%	0,8%	3,4%
Getreide	141	113	26	2	4	2
		80,2%	18,4%	1,4%	2,8%	1,4%

*(Quelle: LGL-Bio-Projekt, Dr. Jezussek, 22.11.2011 )*

Auch bei den pharmakologisch wirksamen Stoffen schneiden Öko-Erzeugnisse gut ab. Aufgrund des geforderten Freigeländezugangs ergeben sich aber tendenziell höhere Belastungen bei Dioxinen und PCB-Verbindungen. Hier ist von einer ubiquitären Belastung der Böden auszugehen.

## Gentechnikfreiheit

Die EG-Öko-Verordnung verbietet grundsätzlich den Einsatz der Gentechnik. Dieses Verbot bezieht sich sowohl auf gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere als auch auf die Anwendung der Gentechnik im Verarbeitungsbereich. Aufgrund der vielfältigen Kontaminationsmöglichkeiten bei Saatgut, Ernte, Transport und Lagerung kann aber keine absolute Rückstandsfreiheit garantiert werden. Allerdings zeigen die Ergebnisse des Öko-Monitorings aus Baden-Württemberg, dass sowohl bei Soja als auch bei Mais sehr selten positive Befunde festzustellen waren. Außerdem lagen die Anteile von gentechnisch verändertem Material nie über 0,1 %.

Tabelle 4: Gentechnisch verändertes Material in Bio-Lebensmitteln

Jahr	Bio-Lebensmittel			Positive Befunde: Anteile von gentechnisch verändertem (gv) Material < 0,1%		
	mit Soja	mit Mais	gesamt	gesamt	sojahaltige Bio-Lebensmittel	maishaltige Bio-Lebensmittel
2004	98	26	124	4 (3%)	1	3
2005	134	16	150	14 (9%)	12	2
2006	65	40	105	6 (6%)	6	0
2007	79	25	104	2 (2%)	2	0
2008	129	24	153	10 (7%)	10	0
2009	32	68	100	7 (7%)	7	0
2010	54	36	90	6 (7%)	6	0
2011	48	22	70	9 (13%)	9	0

Baden Württemberg: Öko-Monitoring 2002-2011:  
Bei Bio-Ware lag der gv-Anteil im Vergleich zu konventioneller Ware nie über 0,1%.

(Quelle: LGL-Bio-Projekt, Dr. Jezussek, 22.11.2011 )

## Artgerechte Tierhaltung, hofeigenes Futter, Tierschutz

Obwohl nach der EG-Öko-Verordnung Tiere ständigen Zugang zu Freigelände haben müssen, gibt es im Bereich der Rinderhaltung auch Ausnahmen für Kleinbetriebe, bei denen Tiere weiterhin angebunden sein dürfen. Eine Weidehaltung wird zwar von vielen Öko-Betrieben praktiziert, ist aber nicht generell zu finden. Eingriffe an Tieren werden vor allem bei der Enthornung von Rindern und der Kastration von männlichen Tieren vorgenommen. Durch die EG-Öko-Verordnung ist sichergestellt, dass keine flächenunabhängige Tierproduktion erfolgt. Während es Initiativen gibt, die Bestandsobergrenzen in der Tierhaltung vorsehen, ist dies beim ökologischen Landbau nicht der Fall. Insbesondere in der Öko-Legehennenhaltung zeigt sich ein Trend zu größeren Tierbeständen. Trotzdem bleiben die Tierzahlen unter jenen der konventionellen Legehennenhaltung.

### – Weidehaltung

EG-Öko-VO: Tiere müssen ständigen Zugang zu Freigelände, vorzugsweise zu Weideland haben, wenn es die Witterungsbedingungen und der Zustand des Bodens erlauben.



- Eingriffe am Tier  
Kein Schnabelkupieren, kein Schwanzkupieren bei Ferkeln, aber Enthornung (ca. 1.000 Ausnahmegenehmigungen in Bayern) und Kastration (Ferkel u. Rinder)
- Tierbestandsgrößen  
Flächengebundene Tierhaltung  
Konzentration Tierhaltung (z.B. Legehennen)

Kritisch zu sehen aus Verbrauchersicht ist der noch bis Ende 2014 erlaubte Einsatz von konventionellen Eiweißfuttermitteln in der Monogasterfütterung, die Möglichkeit des Fischmehleinsatzes und der Futtermittelimport aus Übersee. Nachdem in der Legehennenhaltung eine Mast der männlichen Küken derzeit kaum stattfindet, stellt das Töten dieser Tiere aus Tierschutzsicht ein großes Problem dar. Auf der anderen Seite ist eine Zunahme von viehlosen Öko-Betrieben festzustellen. Dies entspricht nicht mehr der Idealvorstellung von einem geschlossenen Betriebskreislauf, da hierbei nach EG-Öko-Verordnung auch konventioneller Wirtschaftsdünger aufgenommen wird. Dieser Dünger darf aber nicht aus Betrieben stammen, die eine Vollspaltenbodenaufstallung bei Schweinen oder eine Käfighaltung bei Hühnern praktizieren.

- Fütterung  
Fischmehleinsatz aus nachhaltiger Fischerei möglich
  - Bis Ende 2014 5% konventionelle Eiweißfuttermittel für Monogaster möglich
  - Öko-Futter auch aus Drittländern
- Geflügel  
Legehennenhybriden: keine Verwertung männlicher Küken
- Medikamenteneinsatz  
doppelte Wartezeit  
erneute Umstellung bei allopathischen Medikamenten
- Fortschreitende Spezialisierung, viehlose Betriebe
- Konventioneller (Wirtschafts-)Düngerzukauf

## **Ressourcenschutz, Biodiversitätserhalt**

Die Evaluierung von über 300 Einzelstudien hat ergeben, dass die negativen Auswirkungen des ökologischen Landbaus auf die Umwelt im Vergleich zum konventionellen Landbau bei den Indikatoren Boden, Grund- und Oberflächenwasser und Betriebsmittelbilanzen geringer sind. Bei den Indikatoren Klima und Luft ergeben sich keine klaren Vorteile. Bei der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren haben Öko-Betriebe Vorteile, Gleichwertigkeit besteht aber bei der Lebensraumvielfalt und der landschaftlichen Vielfalt.

## Regionale Lebensmittel

*Die Nachfrage nach Öko-Lebensmitteln ist in Deutschland in den letzten Jahren stark angestiegen. Die heimische Erzeugung konnte damit nicht Schritt halten. Wie in*

Tabelle 5 dargestellt, schwankt der Importanteil bei den wichtigsten Produkten zwischen 15 % (Milch und Getreide) und 76 % (Ölsaaten). Neben den Nachbarländern Österreich, Dänemark und den Niederlanden wird Ware auch aus den osteuropäischen Ländern, aus Nordafrika und aus Übersee importiert.

*Tabelle 5: Importmengen und Anteile in ausgewählten Bio-Produktbereichen 2009/2010*

Produkte	Deutsche Produktion (t)	Importmenge (t)	Importanteil (%)	Wichtigste Importländer
Getreide	667.000	114.000	15	Russland, Litauen, Lettland, Rumänien, Slowakei, Ungarn, Italien, Österreich
Ölsaaten	13.000	41.640	76	Italien, Rumänien, Kasachstan, China, Brasilien, Indien, Argentinien, Ungarn
Eiweißpflanzen	45.000	14.600	24	Litauen, Rumänien, Russland, Polen
Kartoffeln (Frischmarkt)	100.000	38.000	28	Österreich, Israel, Ägypten, Niederlande
Eier (Mio St.)	383	97	20	Niederlande, Italien
Milch	527.000	97.000	15	Dänemark, Österreich

*(Quelle: AMI, Agromilagro, FiBL 2011 )*

Aufgrund dieser Entwicklung sind inzwischen verschiedene Initiativen entstanden, die mit einer regionalen Erzeugung und Vermarktung werben. Neben „Bio mit Gesicht“, „Regional & Fair“ und „von Hier“ hat auch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ein Qualitäts- und Herkunftszeichen geschaffen. Dem Verbraucher wird damit signalisiert, dass 80 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe der Produkte, die das Zeichen „Öko-Qualität garantiert Bayern“ tragen, aus Bayern stammen.

## „Naturbelassene“ Lebensmittel

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen für den Verarbeitungsprozess ist nach der EG-Öko-Verordnung in Art und Menge reglementiert. So umfasst eine Positivliste nur ca. 50 von über 350 zugelassenen Zusatzstoffen bzw. Verarbeitungshilfsstoffen. Die Verbandsrichtlinien schränken die erlaubten Stoffe noch weiter ein. Allerdings steht zum Beispiel das nach EG-Öko-Verordnung zugelassene Nitritpökelsalz deutlich in der Kritik von Verbraucherschützern. Bei Kontrollen durch die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg im Rahmen des 10jährigen Öko-Monitorings wurden keine synthetischen Farbstoffe bzw. Konservierungsstoffe nachgewiesen.

- Eingeschränkte Zahl an zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen bzw. Verarbeitungshilfsstoffen nach EG-Öko-VO
- Weitere Einschränkung nach Verbandsrichtlinien

- Öko-Monitoring Baden-Württemberg 2002-2011:
  - In keiner Bio-Süßware konnten synthetische Farbstoffe nachgewiesen werden
  - In keinem Bio-Erfrischungsgetränk konnten Konservierungsstoffe nachgewiesen werden
  - Nur in vier von 193 Bio-Proben (ayurvedische Tees) konnte eine unzulässige Bestrahlung nachgewiesen werden

## Umweltfreundliche Verpackung

Nach der EG-Öko-Verordnung gibt es keine Regelungen für Verpackungen. Die Verbände des ökologischen Landbaus haben dagegen eine Positivliste erstellt. PVC-haltige Verpackungen oder Weichmacher enthaltende Kunststoffe sind hier nicht zugelassen. Fleisch- und Milchprodukte, die über den Einzelhandel verkauft werden, sind oft in Kunststoffverpackungen eingeschweißt, um keine Kontrollpflicht des Einzelhandels entstehen zu lassen.

- EG-Öko-VO keine besondere Regelung
- Verbandsrichtlinien: Positivliste (z.B. kein PVC, weichmacherfreie Kunststoffe)
- Eingeschweißte Wurst und Käse → keine Zertifizierungspflicht im Handel

## Preiswerte Lebensmittel

Aus Verbrauchersicht sollen ökologisch erzeugte Lebensmittel keinen zu hohen Preisabstand gegenüber vergleichbaren konventionellen Produkten aufweisen. Während bei pflanzlichen Erzeugnissen dieser Abstand meist für die Käufer akzeptabel ist, ist vor allem bei Fleisch- und Wurstwaren ein deutlicher Aufpreis erforderlich, um die höheren Produktionskosten abdecken zu können.

Tabelle 6: Verbraucherpreis *Bio-Produkte* – *konventionelle Produkte*  
Dez. 2011, ø, €/Einheit

Produkt	ø	Discounter	Fachgeschäft	LEH ohne Discounter
Eier 6-12 Pck.	2,88	2,59	3,50	3,10
Eier 6-12 Pck.	1,80	1,58	2,44	2,03
Äpfel 1 kg	2,45	2,33	2,76	2,38
Äpfel 1 kg	1,46	1,25	1,48	1,73
Kartoffeln 1-2,5 kg	0,90	0,75	-	1,12
Kartoffeln 1-2,5 kg	0,55	0,35	-	0,75

(Quelle: AMI Markt Bilanz Öko-Landbau 2012; (AMI-Verbraucherpreisspiegel))

## Qualität durch regionale Herkunftssicherung:

### Teil 1: Die Futtergrundlage bei Rindern vollständig auf die Region ausrichten (Erfahrungsbericht)



*Dr. Hubert Spiekers*

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),  
Institut für Tierernährung, Grub

#### Zusammenfassung

Je nachdem, wie eng der Begriff der Region ausgelegt wird, kann eine Berücksichtigung der Futtermittelherkunft Einschränkungen im Leistungsniveau und im unterschiedlichen Maß erhöhte Kosten nach sich ziehen. In den meisten Teilen Bayerns wird die Futteraufnahme und der notwendige Gehalt an nutzbarem Rohprotein (nXP) leistungslimitierend sein. Hohe Gehalte an nXP, wie sie im Hochleistungsbereich von Milchkühen erforderlich sind, bieten v.a. Sojaextraktionsschrot und Rapsextraktionsschrot. Es gibt aber eine Reihe von Strategien, wie der nXP-Gehalt z.B. in Grasprodukten optimiert werden kann. Dazu zählen eine optimale Weideführung, der Einsatz von Heu und heißluftgetrockneten Produkten sowie der Einsatz von heimischen Rapsprodukten. An Beispielen wird gezeigt, dass solche Strategien in der Praxis bereits erfolgreich umgesetzt werden. Je nach Region und Voraussetzungen im Einzelbetrieb muss dabei aber geprüft werden, ob Mehrerlöse für regionale Produkte gefordert werden müssen, um die Wirtschaftlichkeit sicherzustellen.

#### Einleitung

In der Vermarktung von Milch und Rindfleisch ist die eingesetzte Futtergrundlage ein wichtiges Kriterium zur Produktdifferenzierung. Als Beispiele sind die Biomilch, Weidemilch, Milch ohne Gentechnik oder Heumilch anzuführen. Für die Vermarktung ist eine regionale oder idealerweise betrieblich autarke Futtermittelversorgung von positiver Wertschätzung. Im nachstehenden Beitrag werden die Möglichkeiten dargestellt und Beispiele aus der Praxis aufgezeigt.

#### Definition Regionalität

Bei der Frage nach einer regionalen Futtergrundlage muss zunächst der Begriff der „Regionalität“ näher betrachtet werden. Wird z.B. die Region Allgäu ausgewählt, stellt sich die Futtersituation anders dar als bei Forderung nach einem Produkt mit der Futterbasis aus Bayern. Wird im ersten Fall die Versorgung mit energiereichen Futtermitteln der limitierende Faktor sein, wird man sich im zweiten Fall um den Ersatz von Eiweißfuttermitteln – im wesentlichen Sojaextraktionsschrot und evtl. Rapsextraktionsschrot – Gedanken machen müssen.

Es gibt einige Ansätze, um die Versorgung mit hochwertigem regionalem Eiweiß sicherzustellen und gleichzeitig den Anforderungen der Tiere zu entsprechen.

## Anforderungen der Tiere

Grundsätzlich sind Rinder darauf adaptiert, dass sie mit Gras und Grasprodukten ihren Bedarf an Energie-, Nähr- und Wirkstoffen decken können. Durch die Selektion auf eine hohe Milch- und Fleischleistung sowie der ganzjährigen Kalbung ist eine alleinige Deckung des Bedarfs auf Basis von Grasprodukten schwierig. Dies trifft insbesondere auf die Milcherzeugung zu.

In der Phase nach der Kalbung fällt ein hoher Bedarf an Energie, Protein und Wirkstoffen mit einer eher beschränkten Futteraufnahmekapazität zusammen. Die Versorgung mit Mineral- und Wirkstoffen (z.B. Vitamine) wird daher selbst im Biobereich über spezielle Mineralfutter abgedeckt. Für die Versorgung mit Energie sind einwandfreie Futtermittel und eine hohe Futteraufnahme unentbehrlich. Eine Optimierung der Haltung und wenig Stress rund um die Kalbung schaffen Voraussetzungen für gute Futteraufnahmen.

Bei Leistungen über 25 kg Milch je Kuh und Tag ist die Versorgung mit nutzbarem Rohprotein am Darm (nXP) eine beschränkende Größe. Deutlich wird dies aus Abbildung 13. Mit steigender Milchleistung steigt die notwendige Versorgung mit nXP je Energieeinheit (MJ NEL), da die Bildung von Milcheiweiß in den Vordergrund tritt. Dies erklärt das Interesse an hochwertigem Eiweißfutter wie Soja- und Rapsextraktionsschrot.

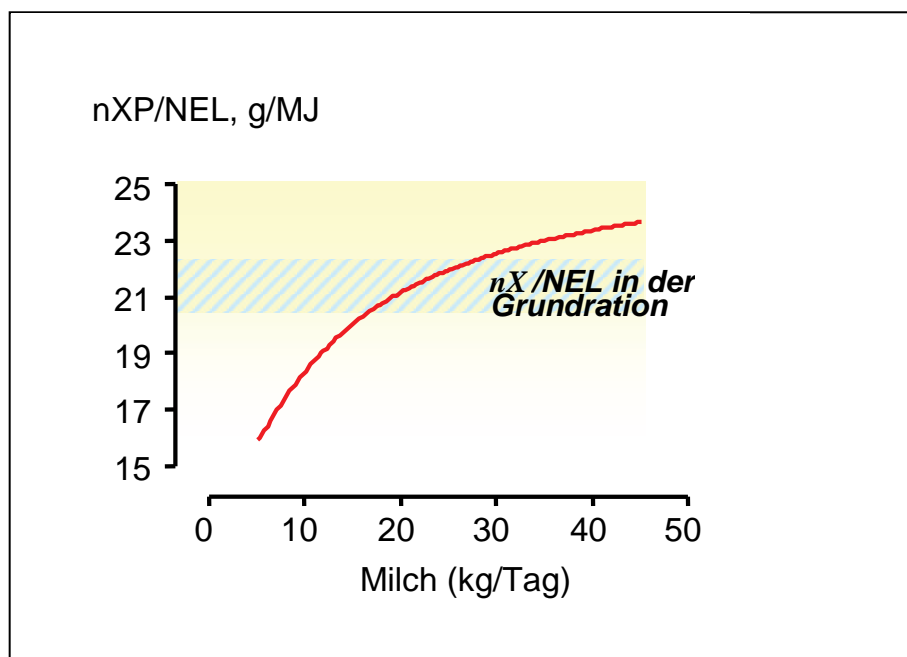


Abbildung 13: Erforderlicher Gehalt an nutzbarem Eiweiß (nXP) in der Gesamtration

Allein aus der Grundration sind nur Leistungen bis 30 kg Milch je Kuh und Tag möglich (Spiekers et al., 2009).

In der Mast ist die Situation bei jungen fleischreichen Mastbullen ähnlich. Auch hier sind hochwertige Eiweißfuttermittel und energiereiche Rationen erforderlich (LfL, 2012). Zur bedarfsgerechten Versorgung müssen das Futterangebot und der Bedarf der Tiere mög-

lichst gut übereinstimmen. Durch optimale Futterwirtschaft und Wahl des Kalbetermins ist v.a. in der Milchviehhaltung mit Weide, der Mutterkuhhaltung und der Aufzucht von Absetzern einiges möglich, um eine regionale Futtersversorgung bei rentablem Leistungsniveau zu ermöglichen.

### **Futterqualität**

Über Bestandsführung beim Grünland und sachgerechte Ernte und Konservierung kann die Qualität des Futters maßgeblich beeinflusst werden (DLG, 2011). Eine gute Form ist die Nutzung als Weide. Je jünger das Material ist, umso höher ist der Futterwert. Dies erklärt die guten Ergebnisse der Kurzrasenweide (Steinberger et al., 2012 a).

Generell schwierig ist die Proteinqualität beim konservierten Futter. Insbesondere bei der Silierung kann hier ein verstärkter Abbau von Eiweiß erfolgen (Spiekers und Edmunds, 2012). Von Vorteil ist Heu. Beim Heu ergeben sich jedoch höhere Feldverluste und relativ hohe Kosten, weshalb die Silierung vielfach präferiert wird. Aus Sicht der Qualität bietet sich künstlich getrocknetes Heu an. Bei gutem Ausgangsmaterial sind hohe Futteraufnahmen und Leistungen aus Heu möglich.

Bei den Leguminosen Erbsen, Ackerbohnen und Lupinen sind die Voraussetzungen für eine hohe Proteinwertigkeit auf Grund hoher Abbauraten im Vormagen beschränkt. Bei Raps- und Sojaextraktionsschrot ist diese auf Grund von Wärme und Druck bei der Erstellung günstiger (UFOP, 2007).

### **Beispiele**

Die aufgezeigten Zusammenhänge zeigen, dass die Produktion von Milch und Fleisch auf regionaler Futtergrundlage prinzipiell möglich ist. Zu beachten sind jedoch die Voraussetzungen im Einzelbetrieb und eine darauf abgestellte Zielfindung und Umsetzungsstrategie. Soll ein Produkt in einem engeren Sinne regional produziert werden, können im besonderen Maße Einschränkungen im Bereich der Leistung die Folge sein, die durch einen höheren Produktpreis kompensiert werden müssen. Im Bereich der Milcherzeugung ist ein Ansatz die „Vollweide mit Winterkalbung“ wie sie von der Arbeitsgruppe unseres Instituts entwickelt wurde (Steinberger et al., 2012 a). Bei diesem System steht die Leistung je ha Weide und nicht die Leistung je Einzelkuh im Vordergrund.

Die in Tabelle 7 aufgeführten Leistungen je ha wurden in den beteiligten Betrieben auf der Weide weitgehend ohne Beifutter erzielt. Nicht berücksichtigt ist dabei die Winterfutterperiode. Bei den Mutterkühen und in der Jungrinderaufzucht kann hier gute Grassilage die Basis sein. Bei den Milchkühen ist bei Abkalbung im Januar in der Zeit bis zum Weideaustrieb auch Kraftfutter erforderlich. Dies kann z.B. auf Basis von Getreide, Körnermais und Rapsproduktion erfolgen. Aus Sicht der Ökonomie sind die Verfahren Vollweide mit Winterkalbung ebenfalls tragfähig, wenn der Betrieb gezielt auf dieses Verfahren ausgerichtet wird.

Tabelle 7: „Nettoerträge“ bei Weide in Pilotbetrieben

Verfahren	Milchkuh	Mutterkuh	Jungrind
Anzahl Betriebe	6*	2**	1
Zeitraum	2007 – 2010	2007 – 2009	2011
Trog, MJ NEL/ha	54.000	46.000	64.000
kg Milch/ha	9.500	(-)**	-
kg Fleisch/ha	(60)	460	840
* davon 3 Ökobetriebe ** Ökobetriebe, Angus *** Milchmenge für Saugkälber, hoher Schwankungsbereich			

(Quelle: Steinberger et al., 2012 a + b)

Eine konsequente Umsetzung des Konzepts viel Milch aus Grobfutter (Weidegras und Heu) wird am LBBZ Plantahof in der Schweiz durchgeführt (Brandenburger et al., 2008). Die „Raufutterherde“ erreicht ein Leistungsniveau von 8.000 kg Milch/Kuh und Jahr. Voraussetzungen sind ein sehr guter Grasbestand und eine optimale Heuqualität durch künstliche Trocknung.

Im Bereich der ökologischen Milchviehhaltung gibt es auch eine Reihe von Betrieben, die Milch in erster Linie aus regionalen Futtermitteln mit sehr geringem Anteil an Kraftfutter erzeugen (Rauch et al., 2012). In Tabelle 7 sind beispielhaft vier Betriebe mit den wesentlichen Kenngrößen zur Fütterung und Leistung dargestellt. Kritisch zu diskutieren ist der Einsatz von Cobs auf Grund des Energieaufwands für den Transport und die Trocknung.

Betrieb 3 setzt für die Trocknung unter Dach die Abwärme der Fotovoltaikanlage ein. Für die Akzeptanz der resultierenden Produkte am Markt scheint ein schlüssiges und transparentes Konzept entscheidend zu sein.

Tabelle 8: Beispiele für effizienten und regionalen Einsatz von Futtermitteln in ökologischen Milchkuhbetrieben

Betrieb	Milchmenge kg/Jahr	Kraftfutter g/kg Milch	Herdenalter, Jahre	Stoffwechselstatus	Futterbasis
1	6.700	75	6,6	++	Heu, Cobs, Altbrot
2	7.700	143	5,4	+++	Grassilage, Cobs, Biertreber, Altbrot, Getreide
3	6.000	45	8,1	+	Luzerneheu, Heu, Hafer, Roggen
4	6.600	70	5,3	+++	Heu, Cobs, Milchleistungsfutter
+ mittel belastet, ++ wenig belastet, +++ unbelastet					

(Quelle: Rauch et al., 2012)

## Schlussfolgerungen

Grundsätzlich ist es möglich, Milch und Rindfleisch auf regionaler Futterbasis zu erzeugen. Um eine bedarfsgerechte Mineral- und Wirkstoffversorgung zu gewährleisten, sollte wie auch im Biobereich erlaubt, bei Bedarf Mineralfutter eingesetzt werden.

Ansonsten liegt der Schlüssel zum Erfolg in der Abstimmung der Verfahren auf die einzelbetrieblichen Zielsetzungen und Möglichkeiten. Vollweide mit Winterkalbung unter Nutzung der Kurzrasenweide ist ein erfolgsversprechendes Konzept. Gleiches gilt für den Einsatz sehr guter Heu- und Cobsqualitäten. Der Einsatz der Primärenergie ist hier kritisch zu sehen und auch die Kosten erfordern merkliche Mehrerlöse. Aus Sicht der Fütterung ist der Einsatz regional erzeugter Rapsprodukte von Vorteil.

## Literaturverzeichnis

- [22] Brandenburger E.; E. von ah; A. Latscha (2008): Herdentrennung am LBBA Plantahof - Erfahrungen und Resultate aus dem Praxisversuch von 2003-2007 Neues aus der ökologischen Tierhaltung S. 119-132
- [23] DLG (2011): Praxishandbuch Futter- Substratkonservierung 8. Auflage, DLG-Verlag, Frankfurt a.M.
- [24] LfL (2012): Gruber Tabelle zur Fütterung in der Rindermast, LfL Information, Freising
- [25] Spiekers, H.; B. Edmunds (2012): Eiweiß aus Grasprodukten besser nutzen. Milchpraxis 01/2012, DLG-Verlag, S. 36-39



## Teil 2: 10 Jahre Geprüfte Qualität – Bayern (Erfahrungsbericht)



*Josef Schnell*

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),  
Institut für Ernährung und Markt, München

### Zusammenfassung

**„Geprüfte Qualität – Bayern“ wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMLF) als Qualitätsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis 2002 für Rinder und Rindfleisch eingeführt. Mittlerweile kann das Programm für viele andere tierische und pflanzliche Lebensmittel sowie Verarbeitungsprodukte genutzt werden. Mit klaren Vorgaben in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität hat „Geprüfte Qualität – Bayern“ eine Vorreiterrolle bei der Erzeugung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln mit bayerischem Herkunftsnachweis übernommen. Das Programm kommt der wachsenden Zahl von Verbrauchern entgegen, die wissen wollen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden. Mit dem dreistufigen Kontrollsystem und den staatlichen Systemkontrollen wird ein hohes Maß an Transparenz, Verlässlichkeit und Glaubwürdigkeit geboten.**

### Einleitung

Bayern steht für Genuss. Genuss setzt jedoch Vertrauen in die Qualität voraus. Deshalb hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ) als Qualitätsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis für Rinder und Rindfleisch sowie für 27 weitere Produktbereiche entwickelt. „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und stufenübergreifende Kontrollen. Mit klaren Vorgaben in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie im Umwelt- und Tierschutz, die in speziellen Aspekten über die gesetzlichen Standards hinausgehen, hat „Geprüfte Qualität – Bayern“ eine Vorreiterrolle bei der Erzeugung von qualitativ hochwertigen und regionalen Lebensmitteln übernommen. Kontrolliert wird auf allen Ebenen der Produktions- und Handelskette durch ein dreistufiges Kontrollsystem. Staatliche Systemprüfungen stellen die Neutralität der Kontrollen sicher. Im Herstellungsprozess von ausgelobten Produkten wird dadurch Verlässlichkeit und Transparenz geboten – vom Landwirt bis zum Verbraucher. Der regionale Herkunftsnachweis gewährleistet, dass die Produkte tatsächlich in Bayern erzeugt und hergestellt werden. Diese Transparenz schafft Vertrauen. Vertrauen bedeutet für die landwirtschaftlichen Betriebe erhöhte Marktchancen und Sicherheit für ihre betriebliche Existenz. Die Erzeugung und der Konsum der Lebensmittel bleiben in der Region. Das bedeutet kurze Wege zwischen Erzeugung und Verbraucher. Mit dem Kauf von Produkten aus der Region leistet der Verbraucher auch einen deutlichen Beitrag zur Schonung der natürlichen Ressourcen, zum Schutz der Umwelt und nicht zuletzt zum Erhalt der bayerischen Kulturlandschaft.

## Verbrauchererwartungen

In Zeiten von Lebensmittelskandalen und der Globalisierung von Warenströmen hat die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln eine zunehmende Bedeutung. Viele Verbraucher legen ihren Fokus beim Einkauf auf regionale und identifizierbare Lebensmittel. Sie wollen wissen, wie die Lebensmittel hergestellt werden und woher sie kommen. Regionalität steht für Frische, kurze Wege, Nachhaltigkeit, Sicherheit und meist auch für Qualität. Darüber hinaus verbinden Verbraucher mit Regionalität Vertrauen und Nähe sowie das Gefühl, die heimische Produktion zu unterstützen.

Wie jüngste Studien und Umfragen zeigen, sind für den Verbraucher nach wie vor „Frische“, „Gesundheit“, „Vertrauen“, und „Preis“ die am häufigsten genannten Einkaufskriterien. Die Verbraucher greifen zu regionalen Lebensmitteln bereits lieber als zu Bio. In Abhängigkeit von den unterschiedlichen Studien rangiert die Herkunft und Regionalität teils sogar vor Aspekten wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, sozialer Verantwortung oder „Ohne Gentechnik“ (Nestle 2011, GFKConumerScan 2011, DLG 2012.).

Die Kombination aus Qualitäts- und Herkunftssicherung gibt den Produkten ein klares Profil und den Verbrauchern Sicherheit beim Kauf. Zudem entspricht ein Zeichen, das regionale Herkunft bei geprüfter Produktqualität bietet, aufgrund der Rückbesinnung zur Heimat und Regionalität, der Wertschätzung der bäuerlichen Landwirtschaft und der aktuellen Diskussion zum Klimawandel dem gegenwärtigen gesellschaftlichen Wertewandel. Dies bestätigen die Verbraucherumfragen, die im Zusammenhang mit dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ durchgeführt wurden (Abbildung 14).

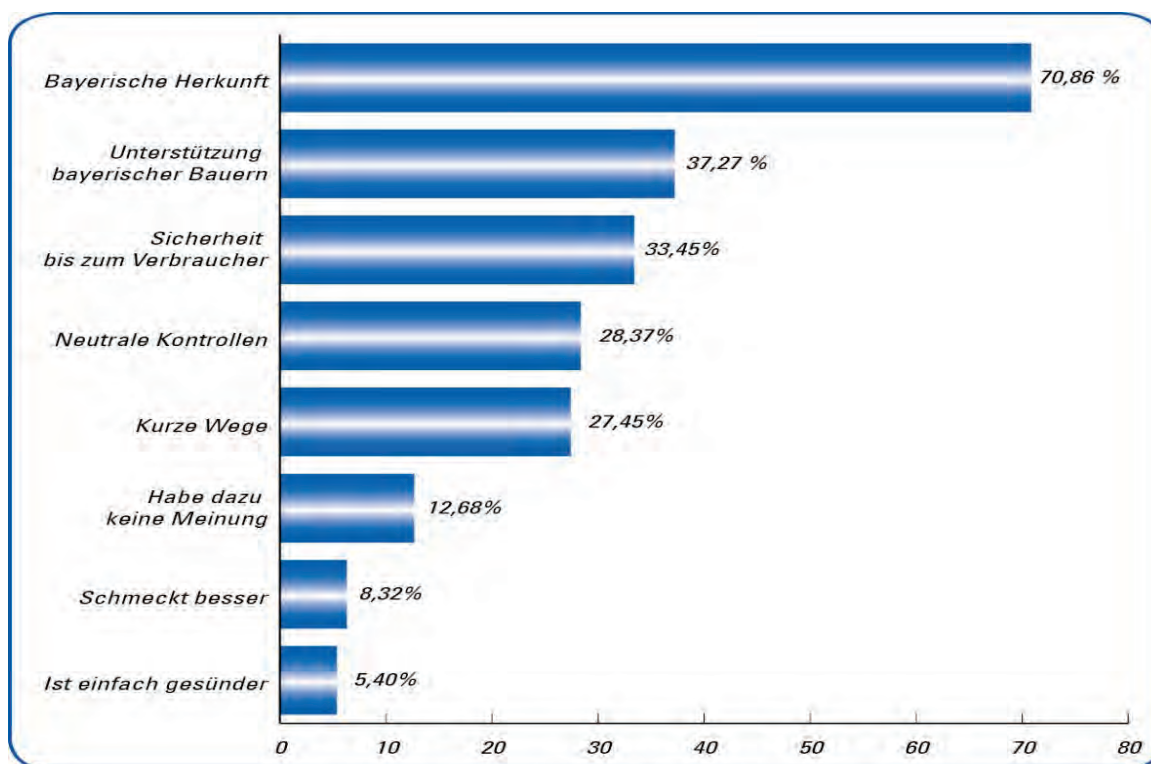


Abbildung 14: Verbraucher-Umfrage zu GQ – Bayern: „Wofür steht dieses Zeichen?“  
(mifm<sup>12</sup>: 1.076 befragte bayerische Personen, Mai/Juni 2011)

<sup>12</sup> München - Institut für Marktforschung GmbH

Nach Analysen der „München-Institut für Marktforschung GmbH“ aus dem Jahr 2011 kennen knapp 2/3 von rund 1.076 bayerischen Verbrauchern das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ (gestützte Befragung). Von den Produkten, die mit diesem Zeichen ausgelobt sind, erwarten 71 % der Befragten, dass sie aus Bayern stammen. Rund 1/3 denken, dass durch diese Produkte die bayerischen Bauern unterstützt werden.

Ein Drittel der Befragten erwarten bei entsprechend ausgelobten Produkten eine besondere Sicherheit und rund 28 % gehen davon aus, dass Produkte mit dem Zeichen neutral kontrolliert werden. 27 % der Umfrageteilnehmer verbinden mit dem „Geprüfte Qualität – Bayern“ – Logo kurze Transportwege.

Die Umfragen belegen, dass „Geprüfte Qualität – Bayern“ im positiven Sinne für viele Aspekte steht, die die Verbraucher besonders bewegen. Der Einzelhandel nutzt seit einigen Jahren verstärkt diesen Trend für regionale Lebensmittel.

Die Bekanntheit des Zeichens wird seit Anfang 2012 durch eine großangelegte Verbraucherkampagne mit zahlreichen Maßnahmen (Großflächenplakate, Internet u.a.) unterstützt (siehe Abbildung 15).



Abbildung 15: GQ-Bayern Verbraucherkampagne - Beispiele

## Ausgangslage (Historie)

Die Förderung der Qualitäts- und Herkunftssicherung hat in Bayern eine lange Tradition. Bereits im Jahr 1985 wurde das Programm „Qualität aus Bayern – Garantierte Herkunft“ für Erzeugnisse der bayerischen Landwirtschaft eingeführt.

Veränderte Rahmenbedingungen und das In-Kraft-Treten der EU-Werbeleitlinie im Jahr 2001 machten die Neuausrichtung des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms notwendig.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ war 2002 europaweit das erste Qualitätssicherungsprogramm mit staatlicher Förderung, das von der EU genehmigt wurde.

Gegenwärtig umfasst das Programm 28 mögliche tierische und pflanzliche Produktbereiche der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung (siehe Abbildung 15).

Neben dem traditionell umsatzstarken Rindfleisch hat sich das 2011 eingeführte GQ-Schweinefleisch in kürzester Zeit etabliert. Seit Herbst 2012 wird Rapsspeiseöl unter dem GQ-Bayern-Zeichen vermarktet. Eine Regelung über den Mindestanteil von GQ-Bayern-Rohwaren und deren Kennzeichnung in zusammengesetzten Produkten (z.B. Kartoffel-

knödeln) wurde vereinbart. Dies ermöglicht ein erweitertes Angebot an GQ-Bayern-Lebensmitteln.

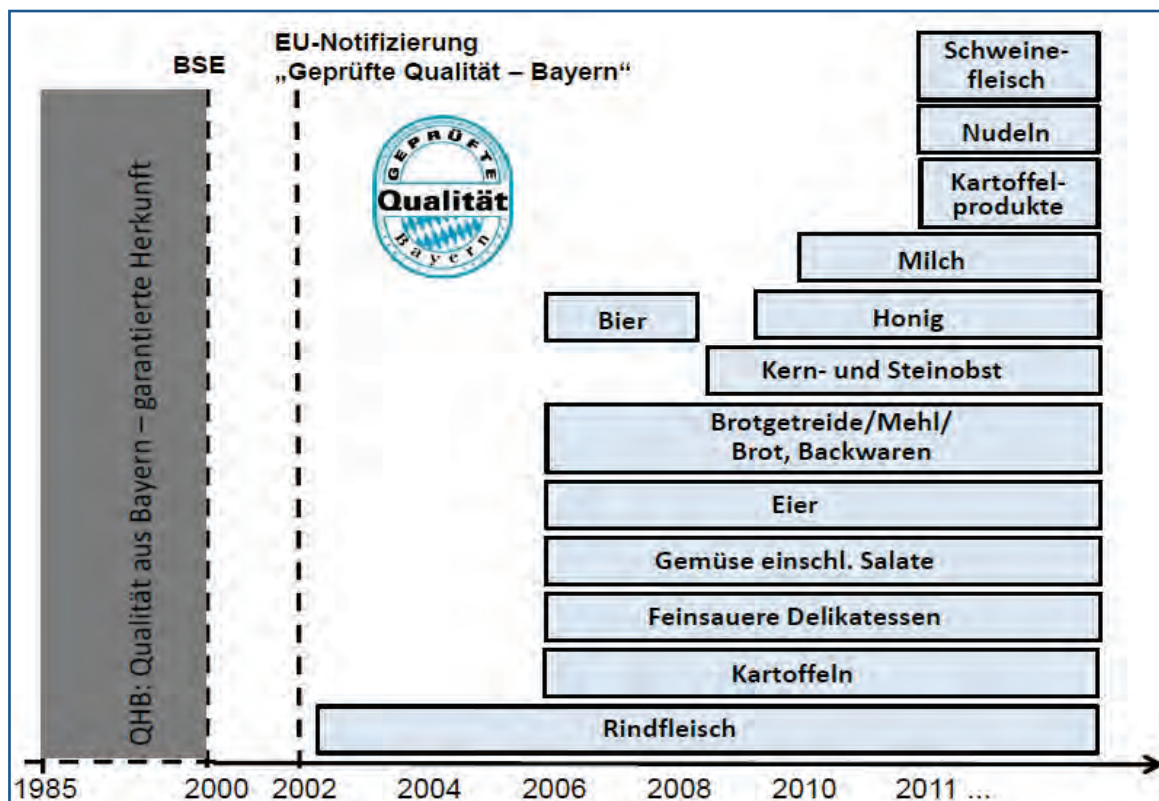


Abbildung 16: GQ-Bayern Meilensteine (2002 – 2011)

## Ziele und Merkmale

Hauptziel von „Geprüfter Qualität– Bayern“ ist die Absatzförderung von bayerischen Produkten auf den heimischen Märkten. Dies soll durch eine konsequente Vertrauensbildung beim Verbraucher erreicht werden. Das Programm wurde deshalb von Beginn an darauf ausgelegt, die transparente Produktion auf allen Stufen der Lebensmittelkette, also von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Lebensmittelverarbeitung bis hin zum Handel zu verbessern und zu kommunizieren. Das dreistufige privatwirtschaftliche Kontrollsystem und die staatliche Systemkontrolle bieten ein hohes Maß an Transparenz, Verlässlichkeit und Glaubwürdigkeit. Neben der verbraucherorientierten Auslobung kann „Geprüfte Qualität – Bayern“ sowohl als Basis-Qualitätssicherungssystem als auch zur Grundlage der Herkunftssicherung in regionalen Markenprogrammen oder regionalen Vermarktungsinitiativen genutzt werden.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ stellt nach wie vor das einzige bayernweite Qualitätsprogramm dar, das stufenübergreifend Vorgaben zur Qualitätssicherung mit klarer Identifikation der regionalen bayerischen Herkunft bei der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung verbindet.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ strebt als weiteres Ziel die Kombinierbarkeit mit anderen privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen an. Der Lebensmitteleinzelhandel verlangt von seinen Lieferanten inzwischen die Zertifizierung nach zahlreichen nationalen und/oder internationalen privatwirtschaftlichen Standards.

Mit der Zertifizierung nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird den bayerischen Erzeugern der Zugang zu wichtigen, von den Abnehmern geforderten Qualitätssicherungssystemen erleichtert. Im Rahmen einer kombinierten Kontrolle können die Erzeugerbetriebe mehrere Zertifikate gleichzeitig erwerben. Im tierischen Bereich (Rinder bzw. Milch) ist „Geprüfte Qualität – Bayern“ zum QS<sup>13</sup>-Prüfsystem bzw. zu „QM Milch“ sogar weitgehend kompatibel. Im pflanzlichen Bereich kann „Geprüfte Qualität – Bayern“ auf Erzeugerstufe mit GlobalGAP, QS-GAP, QS für Obst und Gemüse sowie mit KIP und KVA<sup>14</sup> kombiniert überprüft werden. In den nachgelagerten Bereichen besteht die Möglichkeit, die Audits gemeinsam mit dem International Food Standard (IFS) durchzuführen. Dies trägt effektiv zum Bürokratieabbau bei und spart den Landwirten und Verarbeitern Kosten und Zeit.

Die Teilnahme landwirtschaftlicher Erzeugerbetriebe an „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird durch die staatliche Förderung (StMELF) der Erstzertifizierung mit 80 % erleichtert. Folgezertifizierungen werden degressiv (mit 60 %, 50 %, 40 % und 30 %) gefördert. Seit Programmbeginn im Jahr 2002 wurden vom StMELF rund 7 Mio. € an Zertifizierungskostenzuschüssen ausbezahlt. Durch die Unterstützung der Landwirte soll deren Zertifizierungsbereitschaft erhöht, die Verfügbarkeit an GQ-Rohstoffen sichergestellt und somit Aufbau, Stabilität und kontinuierliche Ausweitung des Programms in den verschiedenen Produktbereichen ermöglicht werden.

Wichtige Merkmale des Programms sind die spezifischen Programmauflagen, die Einbindung aller Beteiligten in das System sowie die stufenübergreifende Kontrolle der Rückverfolgbarkeit aller Lebensmittel vom Feld oder Stall bis zur Ladentheke.

### **Programmanforderungen**

Die Basis für „Geprüfte Qualität – Bayern“ bilden die Grundsätze der guten fachlichen Praxis. Sämtliche Ebenen der Wertschöpfungskette werden berücksichtigt. Um eine optimale Prozess- und Produktqualität sicherzustellen, sind je nach Produktbereich für Erzeugung sowie Lebensmittelbe- und -verarbeitung Programmauflagen festgeschrieben, die in bestimmten Aspekten über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen. „Geprüfte Qualität – Bayern“ umfasst Bestimmungen zur Lebens- und Futtermittelsicherheit, zu Tierhaltung/-schutz, zum Umweltschutz und zur Produktqualität. Die Ausbringung von Klärschlamm ist generell verboten. Für alle Produktbereiche ist festgelegt, dass die Erzeugung von Tieren und Pflanzen sowie die Herstellung von Produkten ausschließlich in Bayern erfolgen müssen. Dazu sind Nachweise zu führen, die die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Tiere und der Produkte belegen. Die Dokumentation von Produktionsmaßnahmen und die mindestens einmal jährlich durchzuführende Eigenkontrolle sind wesentliche Programminhalte.

### **Systemaufbau**

Träger des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Als beratendes Fachgremium unterstützt der Lenkungsausschuss das bayerische Staatsministerium in der Weiterentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte und in grundlegenden Programmentscheidungen. Der Lenkungsausschuss setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Systemkontrolle, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer (Verbände) und

---

<sup>13</sup> Qualität und Sicherheit GmbH

<sup>14</sup> Kontrolliert Integrierte Produktion; Neutral Kontrollierter Vertragsanbau

sonstigen Programmteilnehmern (Bayerischer Bauernverband) sowie Verbrauchern (Verbraucherverbände) zusammen. Das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ können nur Betriebe führen, die mit einem Lizenznehmer einen Zeichennutzungsvertrag abgeschlossen haben. Die Lizenznehmer beauftragen unabhängige Zertifizierungsstellen mit der Überprüfung der Betriebe auf die Einhaltung der Programmanforderungen sowie die rechtmäßige Nutzung des Zeichens (siehe Abbildung 17).

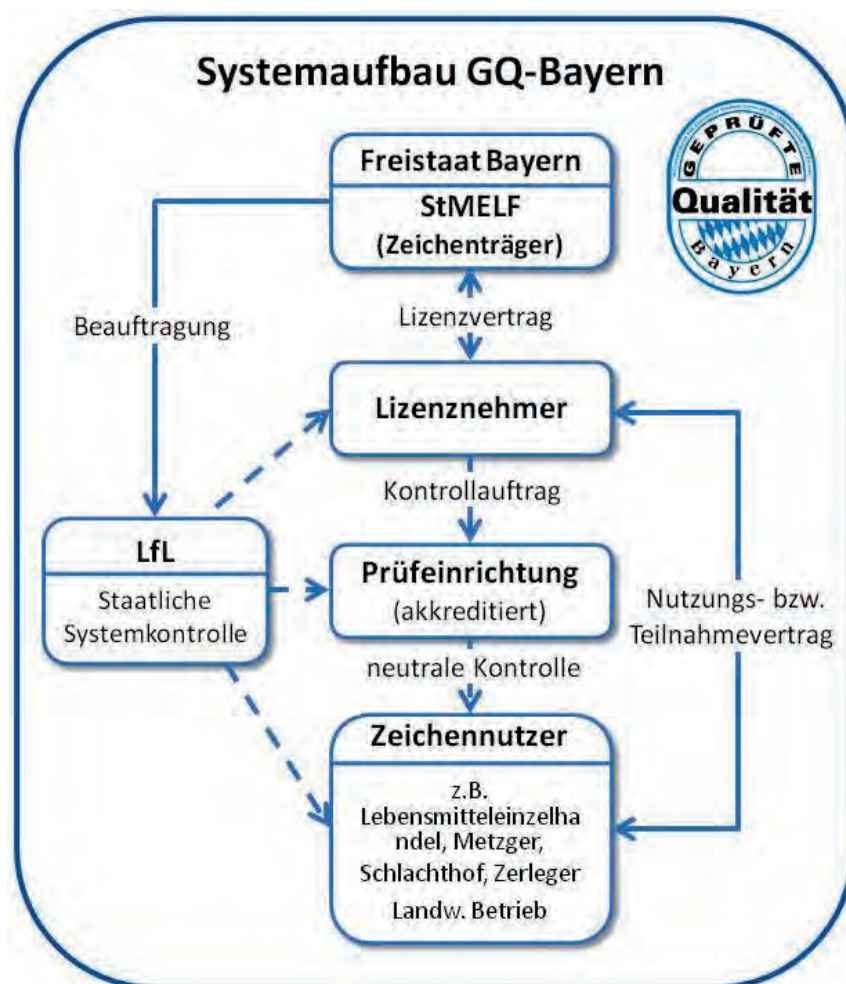


Abbildung 17: Systemaufbau und -beteiligte des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“

### Dreistufiger Kontrollaufbau mit staatlicher Systemkontrolle

Die Programmvorgaben werden bei „Geprüfte Qualität – Bayern“ auf allen Ebenen der Produktions- und Handelskette durch ein dreistufiges Kontrollsystem überwacht. Teilnehmende Betriebe werden in regelmäßigen externen Kontrollen durch akkreditierte und zugelassene neutrale Zertifizierungsstellen (z.B. QAL, TÜV, ABCERT, Lacon) überprüft und erst nach erfolgreichem Audit zertifiziert. Je nach Zertifizierungsergebnis und Produktbereich finden auf Erzeugerebene risikobasierte Folgezertifizierungen im 1- bis 3-jährigen Turnus statt. Auf Verarbeitung- und Handelsebene finden mindestens jährliche Kontrollen der Betriebe statt.

Um die Neutralität und Objektivität der Programmorganisation (z. B. Lizenzvergabe) und der Kontrollen zu gewährleisten, werden die Lizenznehmer und die Zertifizierungsstellen von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als neutrale staatliche Behör-

de überwacht (Systemkontrolle). Als unabhängige Anlaufstelle für anonyme Hinweise und Beschwerden bietet die LfL ein zusätzliches Sicherheits-Netz (siehe Abbildung 17). Die LfL führt zur Herkunftssicherung zusätzlich stufenübergreifende Mengenplausibilisierungen und für pflanzliche Produkte sogar Isotopenanalysen durch.

## Teilnahme

In tierischen Produktbereichen (Rind-/Schweinefleisch/Milch/Eier/Honig) nehmen derzeit rund 18.500 Erzeugerbetriebe an „Geprüfte Qualität – Bayern“ teil, in den pflanzlichen Produktbereichen (wie Brotgetreide, Speisekartoffeln) rund 500 Landwirte und Gärtner. Etwa 150 bayerische Hersteller, Abpacker und Händler von Lebensmittel loben das Zeichen aus oder nutzen es im Handel.

Tabelle 9: Teilnehmerzahlen für „Geprüfte – Qualität Bayern (Stand: 31.12.2011)

Produktbereich	Programtteilnehmer	Zeichennutzer
Rinder und Rindfleisch	17.000	25
Milch und Milcherzeugnisse	270	8
Schweine und Schweinefleisch	1.150	13
Eier		34 (inkl. Erzeuger)
Honig		6 (inkl. Erzeuger)
Brotgetreide	170	10
Mehl und Mahlerzeugnisse		4
Brot und Kleingebäck		2 (mit 195 Filialen)
Nudeln		2
Gemüse einschl. Salate	130	45
Feinsauere Delikatessen		7
Speisekartoffeln	205	7
Kern- und Steinobst		1
LEH		1 (mit 400 Filialen)

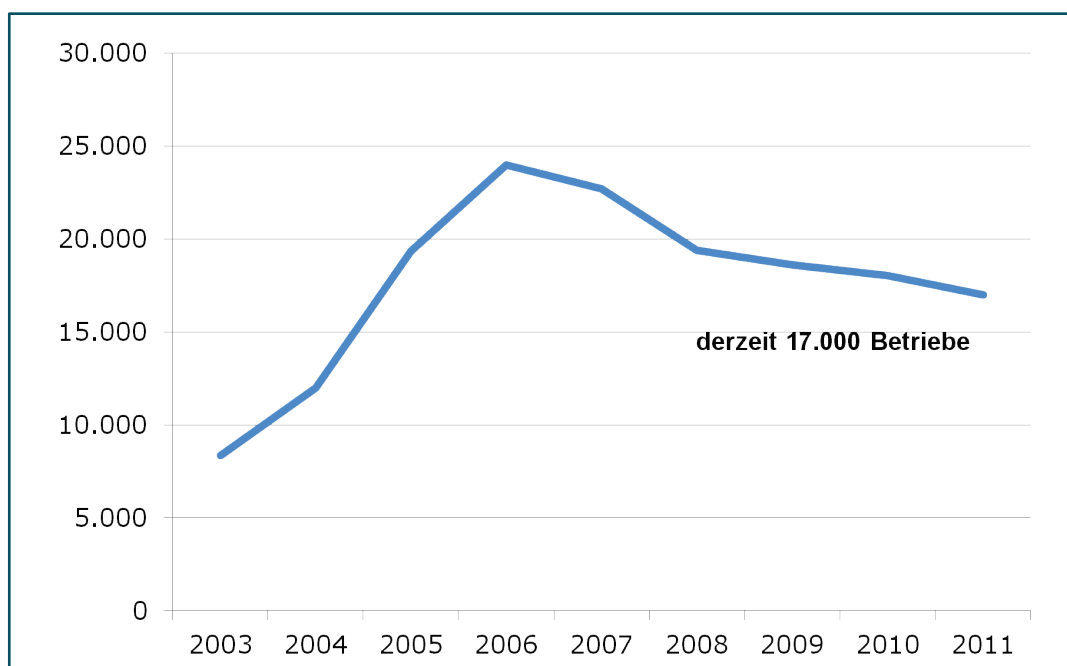


Abbildung 18: Entwicklung der Erzeugerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ in den Produktbereichen Rind und Rindfleisch

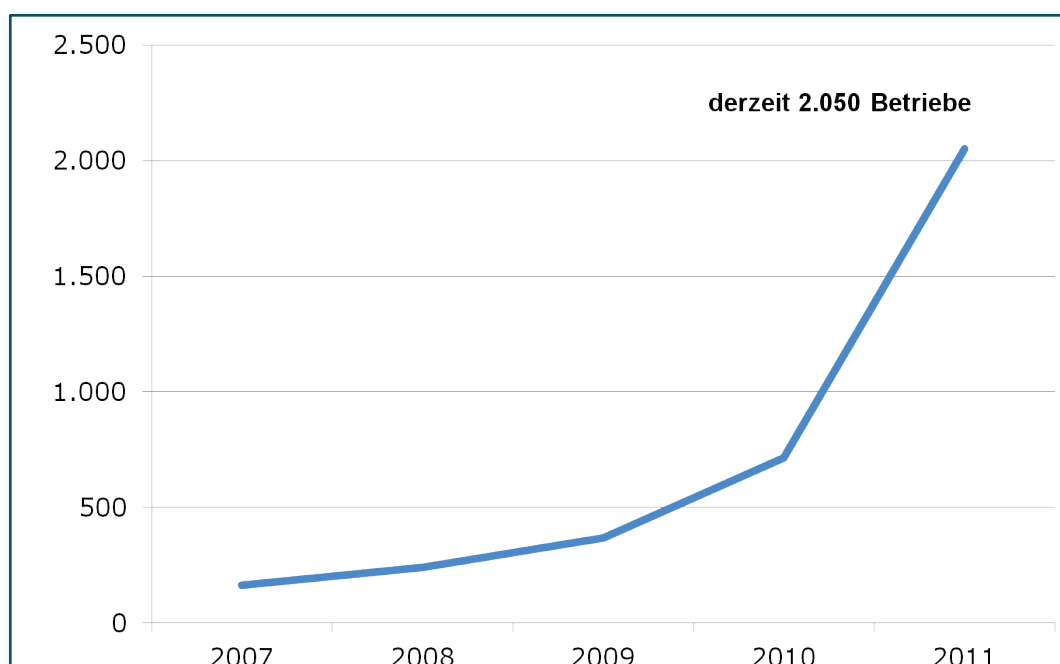


Abbildung 19: Entwicklung der Erzeugerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ in den Produktbereichen ohne Rindfleisch

### Teilnehmerakzeptanz

In den Jahren 2003 und 2008 wurde unter den GQ-Bayern-Rinderbetrieben eine Akzeptanzanalyse durchgeführt. Die Erzeuger beurteilten den Inhalt und die Handhabung des Programms sowie das Kontrollwesen nur zu etwa 5% als schlecht oder sehr schlecht. Lediglich der unvermeidbare Dokumentationsaufwand wurde von über einem Viertel der Betriebe deutlich negativ bewertet (siehe Abbildung 20).



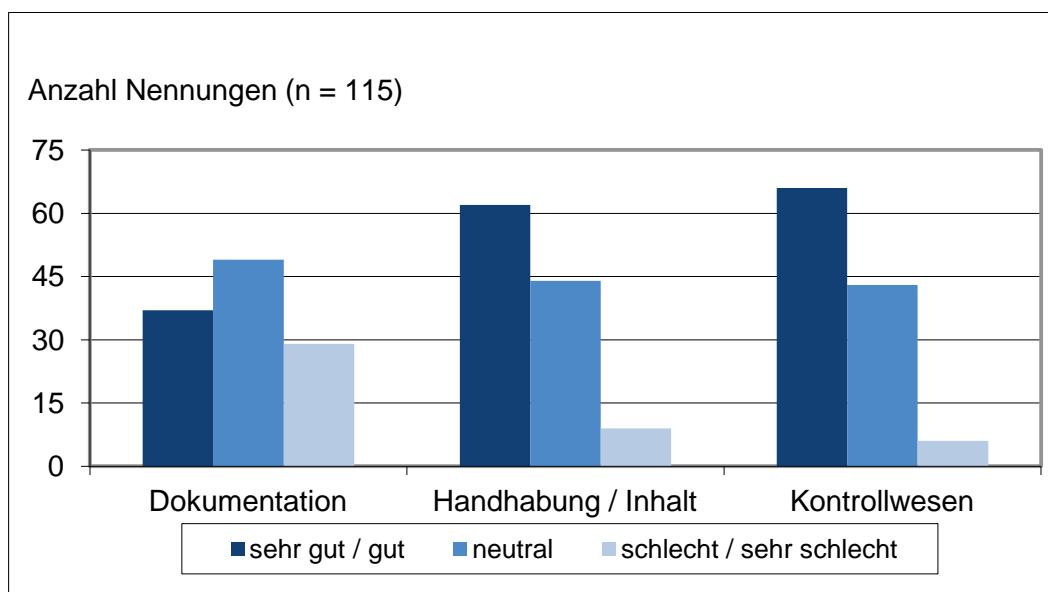


Abbildung 20: Akzeptanz des GQ-Bayern-Kontrollsystems  
(Quelle: Umfrage GQ-Bayern-Rinderbetriebe; Kamm 2007)

Die Kompetenz der privatwirtschaftlichen GQ-Bayern-Auditoren ist für die Systemstabilität ein wesentlicher Faktor. Deren Auftreten beeinflusst das Erscheinungsbild des Programms und dessen Glaubwürdigkeit bei den teilnehmenden Erzeugern. Mit Durchschnittsnoten von 2,0 bis 2,27 wurden die GQ-Bayern-Kontrolleure sehr positiv bewertet.

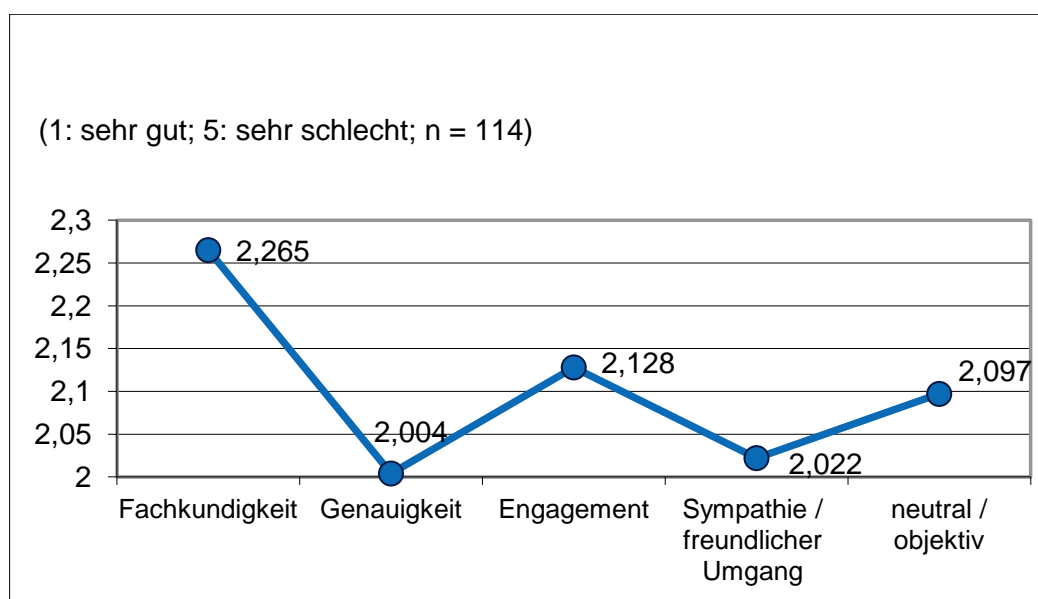


Abbildung 21: Akzeptanz der GQ-Bayern-Auditoren  
(Quelle: Umfrage GQ-Bayern-Rinderbetriebe; Kamm 2007)

In den nachgelagerten Verarbeitungs- und Handelsbetrieben wurden wegen der bislang geringen Teilnehmerzahlen noch keine systematischen Analysen durchgeführt. Rückfragen der Systemkontrolle zeigen aber auch hier ein positives Beurteilungsbild. Für die zahlreichen Produktbereiche erfahrenes, spezialisiertes Kontrollpersonal mit Branchenkenntnissen einsetzen zu können, bedeutet eine ständige Herausforderung.

### Kontrollzahlen

Seit Programmstart im Jahr 2002 bis Ende 2011 wurden auf knapp 30.000 Erzeugerbetrieben 79.800 externe Erst- und Folge-Kontrollen zur Zertifizierung nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ durchgeführt. Insgesamt wurden auf Erzeugerebene 76.925 Kontrollen erfolgreich absolviert. Seit Programmbeginn mussten jedoch 2.875 (3,6 %) der Erzeugerbetriebe die Zulassung zu „Geprüfte Qualität – Bayern“ verweigert oder aus dem Programm ausgeschlossen werden.

In nachgelagerten Verarbeitungsstufen wurden 150 Zeichennutzer, d.h. Unternehmen der Be- und Verarbeitung (z.B. Abpackbetriebe, Mühlen, Handel, Direktvermarkter) für Erstzertifizierungen kontrolliert. Im Rahmen der Folgezertifizierungen wurden bis Ende 2011 310 Kontrollen durchgeführt.

Im Rahmen der staatlichen Systemaufsicht wird durch die LfL die Herkunft von GQ-Bayern Produkten durch stufenübergreifende Mengenplausibilisierungen überprüft. In Einzel- und Verdachtsfällen werden hierfür seit 2011 zusätzlich Isotopenanalysen durch spezialisierte Labors beauftragt. Neben kostenpflichtigen Nachaudits wurden zusätzlich Bußgelder wegen vereinzelter Herkunftsbeanstandungen verhängt. Die Auditoren der verschiedenen Zertifizierungsstellen werden bei den Betriebskontrollen durch die staatliche Systemkontrolle begleitet. Bis Ende 2011 wurden insgesamt 80 Auditoren in 205 Audits – davon 169 bei Erzeugerbetrieben und 36 bei Zeichennutzern – bewertet. Darüber hinaus hat die LfL in den letzten Jahren in ca. 80 Zeichennutzungskontrollen im Lebensmitteleinzelhandel die Kennzeichnungspraxis überprüft. Diese Systemprüfungen durch die LfL als wirtschaftlich unabhängige, staatliche Behörde gewährleisten Transparenz, Einheitlichkeit und Neutralität der Kontrollen (siehe Tabelle 10).

Tabelle 10: Kontrollzahlen

Bereich	2011	2004 - 2011
Analysen Futtermittel	6.700	55.200
Analysen Lebensmittel	800	5.070
Erzeuger	7.140	79.800
Verarbeitung	88	310
LEH	685	1.720
Zeichennutzung	30	80
Systemkontrollen	31	205

### Produktuntersuchungen – Sicherung der Produktqualität

Im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ unterstützen Produktuntersuchungen die Kontrollen zur Einhaltung der Programmanforderungen bei Futtermittelherstellern sowie Erzeugern und Herstellern von Lebensmitteln. So gelangen nur sichere und verlässliche Lebensmittel mit einer hohen Produktqualität in den Handel.

Abhängig vom Produktbereich werden Lebensmittel auf unterschiedliche gefährliche Inhaltsstoffe und Substanzen hin untersucht. Für Rindfleisch werden beispielsweise Unter-

suchungen auf Arzneimittel- bzw. Antibiotika-Rückstände, Leistungsförderer, Hormone, PCBs und Dioxine durchgeführt. Sämtliche pflanzliche Produkte werden auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände hin analysiert. Eier werden auf Salmonellen untersucht.

In den insgesamt über 4.800 Analysen, die nach „Geprüfte Qualität - Bayern“ für Lebensmittel veranlasst wurden, konnten bisher keine gesundheitsgefährdenden Gehalte an den untersuchten gefährlichen Stoffen und Substanzen festgestellt werden. Jegliche untersuchten Lebensmittel waren bezüglich dieser Substanzen einwandfrei, so dass aufgrund möglicher Höchstmengenüberschreitungen o.ä. keine Konsequenzen gezogen werden mussten.

Von den 55.200 untersuchten Futtermittelproben mussten lediglich in zehn Verdachtsfällen aufgrund von Auffälligkeiten oder Grenzwertüberschreitungen Nachuntersuchungen durchgeführt werden, die Gefährdungen ausschließen konnten (siehe Tabelle 10).

### Marktrelevanz

Im Rahmen der genutzten Produktbereiche des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ werden inzwischen zahlreiche Erzeugnisse zertifiziert und ausgelobt. Verbraucher können diese Produkte bei direktvermarktenden Erzeugerbetrieben und in handwerklichen Verarbeitungsbetrieben mit Verkaufsstellen oder im Lebensmitteleinzelhandel beziehen. Im Jahre 2011 wurde das Zeichen schätzungsweise bereits auf über 100 Millionen Verpackungen verwendet.

Durch das mannigfaltige Angebot können Verbraucher inzwischen einen bedeutenden Teil ihres Lebensmittelbedarfs gezielt durch „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte decken.

**Frühlingstrisch genießen**  
Bayerische Vitamine in geprüfter Qualität!

Das Zeichen „Geprüfte Qualität Bayern“ steht für:

- bayerische Herkunft
- kurze Wege
- ein 3-stufiges Kontrollsystem
- mehr Transparenz von der Futtermittelwirtschaft bis hin zur Ladentheke

Sie können also sicher sein, dass Produkte mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität Bayern“ die Qualität und Herkunft haben, die Sie zu Recht erwarten.

**Ein gutes Stück Heimat** • QUALITÄT • SORTEN

**Aus der Heimat schmeckt's am besten!**

**Wir garantieren: Geprüfte Qualität Bayern auch bei Rindfleisch der Südbayerischen Fleischwaren**

## Ausblick

Regional und nachhaltig erzeugte Produkte sind mittlerweile mehr als ein Trend in der Lebensmittelbranche.

Der Handel zeigt zunehmendes Interesse, „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte zu vermarkten. Im Sommer 2012 wurde daher im Lenkungsausschuss eine restriktive Regelung für zusammengesetzte Produkte (z.B. Rouladen aus Rindfleisch) vereinbart. Die GQ-Bayern-Kennzeichnung darf sich nur auf die GQ-Bayern-Rohware beziehen. GQ-Bayern-Bestandteile müssen in der Zutatenliste klar gekennzeichnet werden. Der Anteil von GQ-Rohwaren an der Gesamtrezeptur muss mindestens 60% betragen, es dürfen keine vergleichbaren Zutaten aus Nicht-GQ-Bayern-Produkten enthalten sein. Klare Vorgaben zur Kennzeichnung machen für den Verbraucher sichtbar, dass sich das GQ-Bayern-Zeichen nicht auf das Gesamtprodukt, sondern auf die eingesetzten GQ-Bayern-Rohwaren bezieht. Dies entspricht den Abstimmungsergebnissen mit den Vertretern bayerischer Verbraucherverbände. Mit dieser Regelung wird ein deutlich erweitertes Angebot an Lebensmitteln mit nachvollziehbar bayerischen Rohstoffen erwartet.

Neben GQ-Bayern-Produkten gewinnen Lebensmittel von bayerischen Regional-Initiativen an Bedeutung. In der Regierungserklärung vom 18. April 2012 kündigte Staatsminister Brunner deshalb an, die Nachfrage nach regionalen Produkten durch ein „Bayerisches Regionalsiegel“ auf Basis von „Geprüfte Qualität - Bayern“ zu unterstützen. Die konkreten Schritte zur Regionalisierung von „Geprüfte Qualität - Bayern“ sollen unter Einbezug von Regionalvermarktungsinitiativen, Verbraucherverbänden und Vertretern wichtiger Wirtschaftsverbände noch 2012 festgelegt werden.

Zusätzlich sollen Produkte, die sowohl „Geprüfte Qualität – Bayern“ als auch dem EU-Herkunftsschutz unterliegen, – wie „Bayerisches Rindfleisch“ (g.g.A) – angeglichen werden. Grundsätzlich besteht bei den Beteiligten im Lenkungsausschuss von „Geprüfte Qualität – Bayern“ Einigkeit, dass der Focus auch künftig auf der „Qualitäts- und Herkunftssicherung“ liegen soll. Die zusätzliche Auslobung weiterer verbraucherorientierter Aspekte wie „Ohne Gentechnik“, „Tierwohl“ oder Sozialstandards, die außerhalb des Kontrollsystems von „Geprüfte Qualität - Bayern“ überprüft werden, ist aber möglich.

Für das Kontrollsystem sind künftig verstärkt risikoorientierte Kontrollen vorgesehen, in welche auch staatliche Prüfergebnisse (z.B. Veröffentlichungen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) einbezogen werden. Auf Basis einer Evaluierung der laufenden Verbraucherkampagne 2012 werden die künftigen Maßnahmen zur weiteren Verbraucherinformation weiterentwickelt.

Über die verstärkte Kommunikation des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ mit seinen klaren Botschaften in Verbindung mit einem glaubwürdigen Kontrollsystem unter staatlicher Trägerschaft sollen sowohl die genutzten Produktbereiche als auch die Absatzmengen kontinuierlich gesteigert werden.

## Literaturverzeichnis

- [26] Regierungserklärung Staatsminister Helmut Brunner „Menschen gewinnen, Chancen nutzen, bäuerlich bleiben“ am 18. April 2012 ([www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de))
- [27] „10 Jahre Geprüfte Qualität Bayern“; Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; August 2012
- [28] Diplomarbeit zur Analyse der Akzeptanz von "Geprüfte Qualität - Bayern" auf Erzeugerebene 2007; Martina Kamm. Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen-Geislingen, 2008

## Teil 3: Gentechnisch unveränderte Lebensmittel – ein Trend in der bayerischen Molkereiwirtschaft? (Erfahrungsbericht)



*Ludwig Huber*

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),  
Institut für Ernährung und Markt, München

### Einleitung

Ein Großteil der Verbraucher in Deutschland steht der Grünen Gentechnik kritisch gegenüber. Umfragen in den letzten Jahren kommen zum Schluss, dass eine große Mehrheit gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in Lebensmitteln nicht akzeptieren will. Unternehmen der Ernährungswirtschaft reagieren auf diesen Verbrauchertrend und bieten entsprechende Produkte an.

Auch in bayerischen Molkereien werden immer mehr Milchprodukte unter dem Qualitätsbegriff „ohne Gentechnik“ hergestellt und vermarktet. Dabei wählen die Unternehmen unterschiedliche Wege, um Produkte „ohne Gentechnik“ am Markt zu platzieren. Im Rahmen des Aktionsprogramms „Heimische Eiweißfuttermittel“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird das Teilprojekt „Markt – Wertschöpfung – Transparenz“ vom Institut für Ernährung und Markt an der LfL bearbeitet. Anhand erster Ergebnisse dieses Projekts sowie weiterer Untersuchungen soll der Trend der Lebensmittel-„ohne Gentechnik“-Kennzeichnung in der bayerischen Molkereiwirtschaft beschrieben werden.

### Milch „ohne Gentechnik“ – Was bedeutet das?

Gemäß EU-Recht (VO (EG) 1829/2003 und 1831/2003) müssen gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel gekennzeichnet sein,

- die aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen (z.B. GVO-Kartoffeln),
- gentechnisch veränderte Organismen enthalten oder
- aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind (z.B. Sojaöl aus GVO-Soja).

Nach EU-Recht ist eine Kennzeichnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln erzeugt wurden, nicht erforderlich. In Deutschland können Milchprodukte mit dem Zusatz „ohne Gentechnik“ ausgelobt werden, wenn die Regelungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) beachtet werden.

Milcherzeuger, die Milch „ohne Gentechnik“ vermarkten, dürfen nur Futtermittel einsetzen, die nach EU-Recht nicht deklarationspflichtig sind. Erzeuger müssen die „ohne Gentechnik“-Fütterung lückenlos durch Lieferscheine, Etiketten und Belege dokumentieren. Von Molkereien wird zum Teil eine externe Zertifizierung gefordert. Für Milcherzeuger

bedingen der Mehraufwand für die Dokumentation sowie der Futtermittelzukauf zusätzliche Kosten, die durch einen Zuschlag zum Milchpreis zumindest wettgemacht werden müssen. Je mehr Milcherzeuger in Bayern auf „ohne Gentechnik“ umstellen, desto wichtiger wird die Frage, ob ausreichend Eiweißfuttermittel zu vertretbaren Preisen zur Verfügung stehen.

Der hohe EU-Importbedarf an Sojabohnen bzw. Sojaextraktionsschrot und der wachsende Anteil an gentechnisch verändertem Saatgut lassen erwarten, dass Preise für GVO-freies Sojaextraktionsschrot und damit auch für andere GVO-freie Eiweißfuttermittel überproportional steigen werden. Im Jahr 2011 lag die Anbaufläche von gentechnisch verändertem Soja weltweit bei 75,4 Mio. Hektar, was einem Anteil von 73 % an der Gesamtanbaufläche von Soja entspricht (Tabelle 11) [29][30]. Der Import an Sojaprodukten in Bayern entspricht nach Schätzungen in etwa der Anbaufläche von 300.000 Hektar.

Tabelle 11: Anbaufläche von gentechnisch veränderten Sojabohnen [29]

	Jahr	Anbau Soja gesamt in Mio. ha	Anbau gv-Soja in Mio. ha	GVO-Anteil in %	nicht gekennzeichnet in Mio. ha
Weltweit	1997	67,0	5,1	7,5	27,6 Mio. ha
	2011	103,0	75,4	73,0	
USA	1997	25,7	3,6	14,0	2,2 Mio. ha
	2012	30,5	28,3	93,0	
Argentinien	1997	6,2	1,4	23,0	0 Mio. ha
	2011	19,1	19,1	100,0	
Brasilien	1999	13,0	1,4	11,0	4,3 Mio. ha
	2011	25,0	20,7	83,0	

## Molkereien gehen unterschiedliche Wege

Die bayerischen Molkereien, die bereits „ohne Gentechnik“-Produkte anbieten bzw. noch in diesem Jahr einen Teil der Rohmilch umstellen werden, gehen keinen einheitlichen Weg. So werden neben dem Siegel des VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.) von Molkereien und Handel unterschiedliche Labels für Milch- und Milchprodukte „ohne Gentechnik“ verwendet. Diese Labels sollen die besondere Position des Molkereiunternehmens oder des Handelsunternehmens als Anbieter von Milchprodukten „ohne Gentechnik“ hervorheben und die Kaufentscheidung der Konsumenten entsprechend beeinflussen.

Größer sind die Unterschiede zwischen den Unternehmen im Hinblick auf die Intensität der Kontrollen bei der Milcherzeugung und der Umstellung bzw. Vermarktung der Milchprodukte „ohne Gentechnik“. Denn die Umsetzung im Detail ist rechtlich nicht vorgeschrieben. Am unteren Ende der Kontrollintensität liegen den Molkereien schriftliche Bestätigungen der Milcherzeuger vor, die die Fütterung nur mit Futtermitteln ohne GVO belegen. Wenngleich in diesen Fällen einzelne Molkereiunternehmen noch keine Produkte „ohne Gentechnik“ vermarkten, so wird doch dem Handel und den Verbrauchern signalisiert, diesen Rohstoff bereits im Haus zu haben, um bei Bedarf handlungsfähig zu sein.

Über den gesetzlichen Rahmen hinaus umfasst am anderen Ende der Skala die Kontrolle u.a. laufende Futtermitteluntersuchungen durch ein externes Labor sowie eine Zertifizierung der einzelnen Milcherzeuger durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen.

Bei der Intensität der Umstellung bzw. der Vermarktung der Produkte gehen die Molkereien unterschiedliche Wege (Abbildung 22). So läuft bei einzelnen Unternehmen die Umstellung nur bei einem Teil der Erzeuger. Andere Unternehmen haben dagegen alle ihre Milchlieferanten umgestellt. Auch ist die Intensität der Vermarktung sehr unterschiedlich: Einzelne Molkereien vermarkten keines ihrer Produkte mit der Auslobung „ohne Gentechnik“, obwohl dies möglich wäre. Die Mehrzahl der Molkereiunternehmen vermarktet und bewirbt lediglich einen Teil des Produktsortiments über das Qualitätszeichen „ohne Gentechnik“.

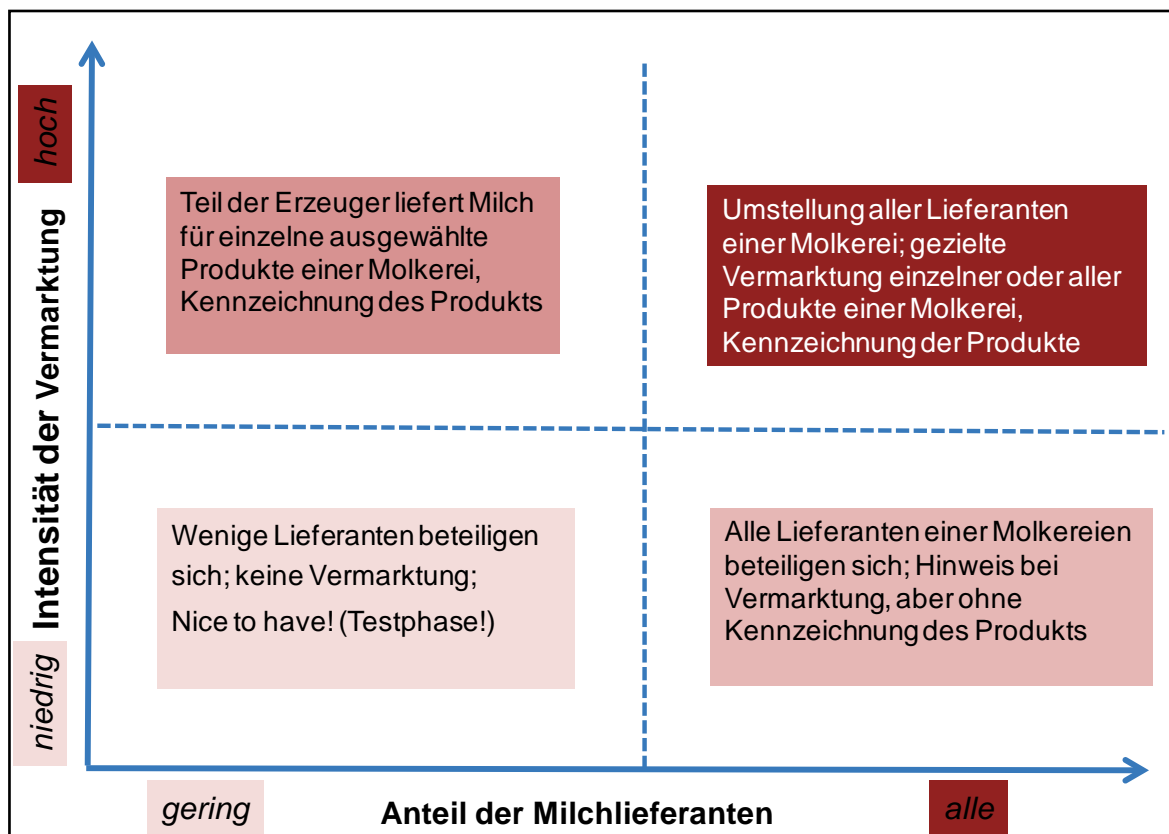


Abbildung 22: Intensität der Umstellung/Vermarktung – eigene Darstellung

### Entwicklung von Milch „ohne Gentechnik“ in Bayern

Um festzustellen, ob „ohne Gentechnik“ in der bayerischen Molkereiwirtschaft ein Trend geworden ist und welche Dynamik in der Umstellung besteht, wurden Fragebögen, die an alle Molkereiunternehmen in Bayern gingen, ausgewertet sowie Experten in Molkereien, Verbänden und Organisationen befragt. Die Auswertung konzentrierte sich dabei auf die Entwicklung der Erfassung von Milch „ohne Gentechnik“ auf den Erzeugerbetrieben. Für die Vermarktung von Produkten unter diesem Label standen keine Daten zur Verfügung. Es wurden Daten der Marktordnungswarenmeldeverordnung verwendet, die die Anlieferung von konventioneller Milch und Biomilch für jedes Unternehmen beinhalten. Als Basis wurden die Daten aus 2011 zugrunde gelegt. Für 2012 wurden die Daten des ersten

Halbjahres berücksichtigt und das zweite Halbjahr hochgerechnet. Trotz dieser notwendigen Abschätzung kann das Ergebnis als hinreichend genau gewertet werden [31][32].

Im Jahr 2011 erfassten von 69 bayerischen Molkereiunternehmen und Milchsammelstellen 28 Biomilch. 7 Unternehmen erfassten keine konventionell erzeugte Milch, sondern ausschließlich Biomilch. Molkereien ohne eigene Erfassung sind nicht berücksichtigt. Eine Gegenüberstellung der Entwicklung bei Biomilch und Milch „ohne Gentechnik“ bietet sich an, weil die Erzeugung von Biomilch nur die Fütterung von Futtermitteln ohne GVO zulässt. Die Qualitätsstufe „ohne Gentechnik“ ist bei Biomilch bereits in vollem Umfang enthalten.

In Abbildung 23 ist die Anzahl an Molkereien für die Jahre 2011 und 2012 aufgeführt, die konventionell erzeugte Milch unter dem Qualitätsstandard „ohne Gentechnik“ erfassen. Bis zu einer Milchverarbeitungsmenge von 50 Mio. kg jährlich erfassten demnach 2011 8 Molkereien Milch „ohne Gentechnik“, im Jahr 2012 sind es 9. Besonders deutlich war der Sprung in der Kategorie von 50 bis 200 Mio. kg. Während 2011 nur vier Molkereien Milch „ohne Gentechnik“ erfassten, sind es 2012 bereits 8 Molkereien. Bei den überdurchschnittlich großen Molkereiunternehmen in Bayern (> 200 Mio. kg Jahresmenge) erfassen in 2012 nun zwei weitere Unternehmen Milch mit diesem Standard.

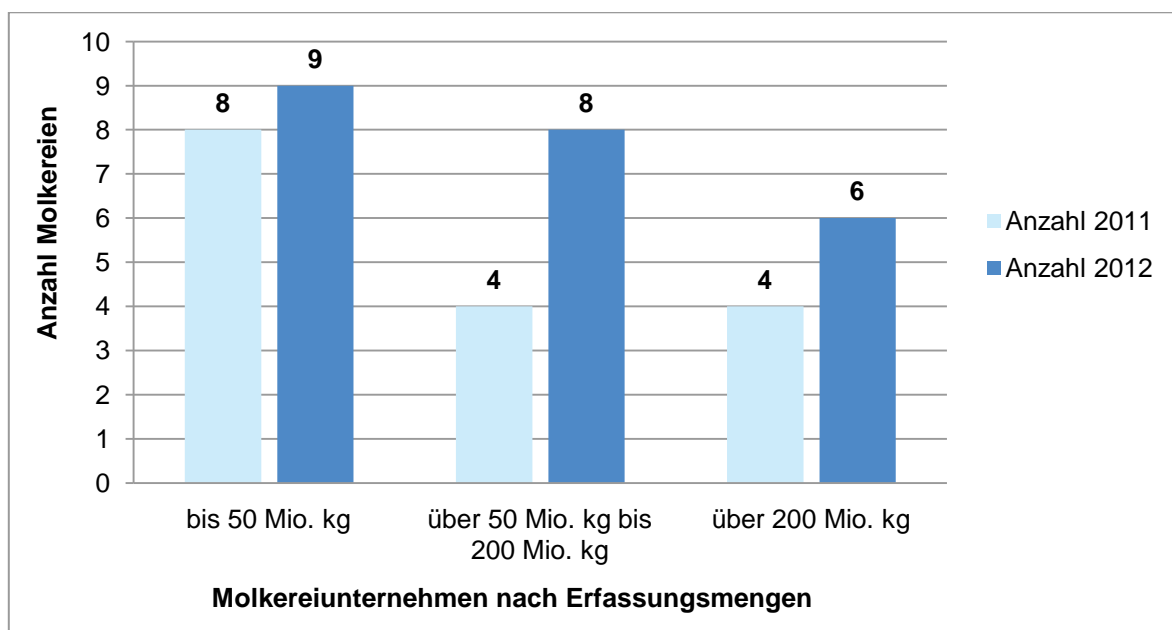


Abbildung 23: Anzahl Molkereien mit Milch "ohne Gentechnik" in Bayern  
– eigene Darstellung

In Abbildung 24 ist die Menge der Milch „ohne Gentechnik“ in Bayern dargestellt. Nach absoluten Mengen betrachtet fällt der Zuwachs von 2011 zu 2012 an Milch „ohne Gentechnik“ bei den größeren Molkereien am stärksten aus. Wurden 2011 von diesen noch eine Menge von 784 Mio. kg erfasst, werden es 2012 1,4 Mrd. kg Milch „ohne Gentechnik“ sein, wenn alle Umstellungen der Erzeuger auf Milch „ohne Gentechnik“ im laufenden Jahr 2012 entsprechend hochgerechnet werden.



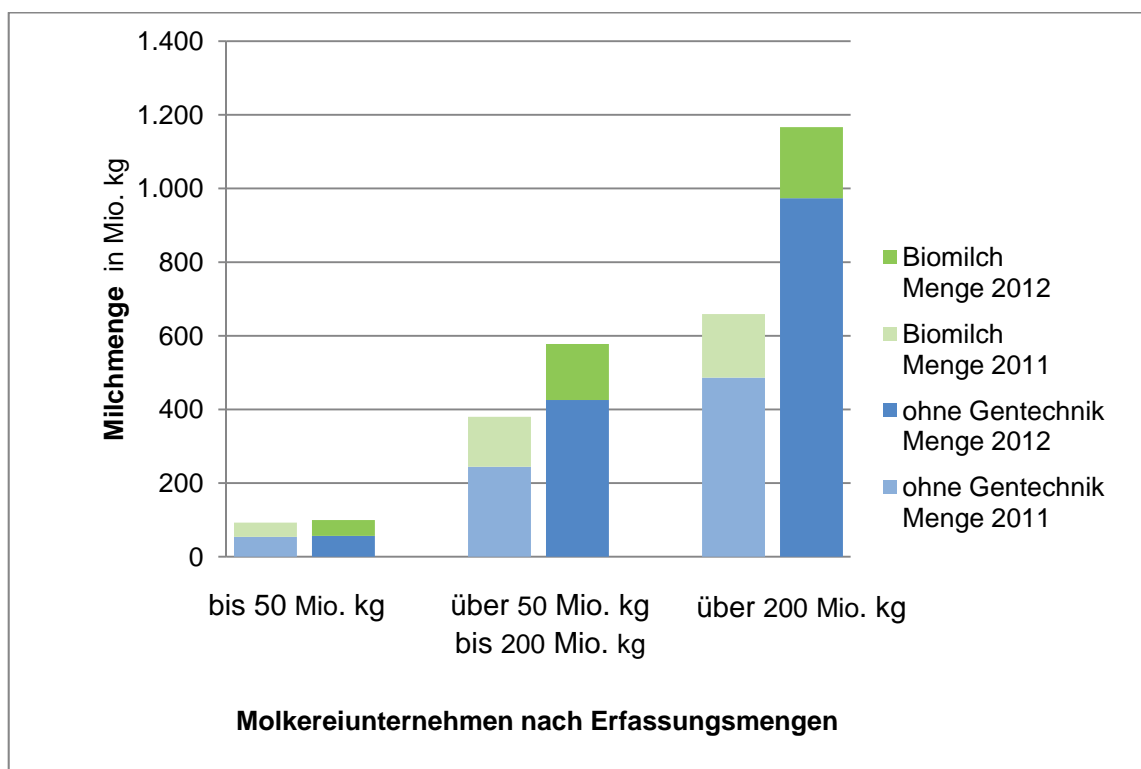


Abbildung 24: Milch „ohne Gentechnik“ und Biomilch für 2011 und 2012 – eigene Darstellung

Das prozentuale Verhältnis der Mengen an Biomilch und Milch „ohne Gentechnik“ zur insgesamt von bayerischen Molkereien erfassten Milchmenge ist in Abbildung 25 dargestellt. Der Anteil der Milch „ohne Gentechnik“ beträgt im Jahr 2012 rund 17 %. Im Jahr zuvor lag der Anteil noch bei fast 10 %. Danach verdoppelt sich die Erzeugung von Milch „ohne Gentechnik“ innerhalb eines Jahres, bei Biomilch dürfte der Zuwachs in 2012 bei etwa 12 % liegen.

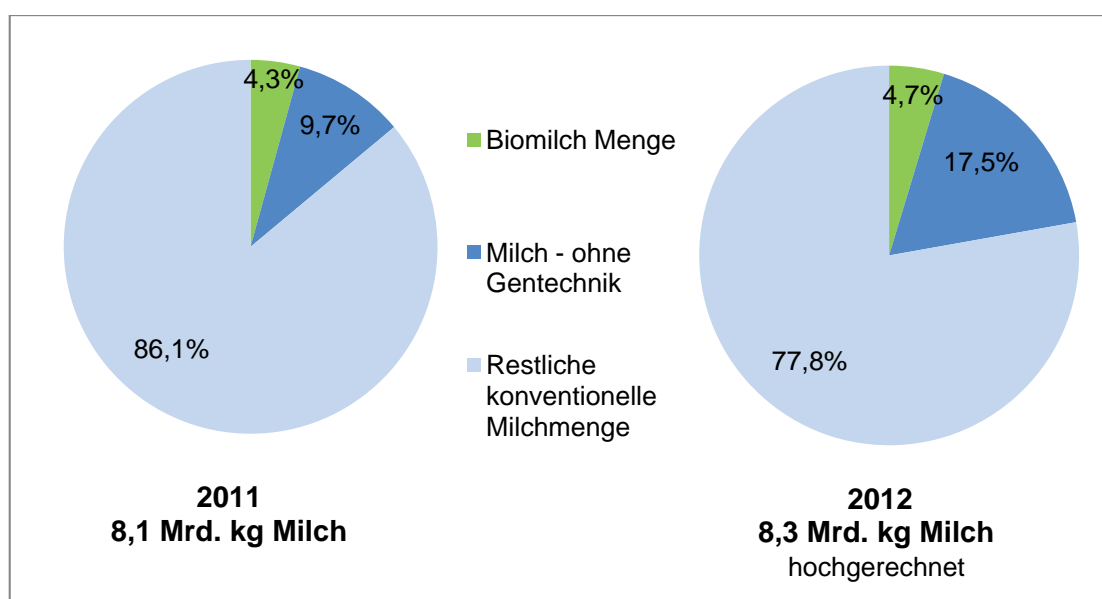


Abbildung 25: Mengenanteile für Milchqualitäten 2011 und 2012 – eigene Darstellung

## Chancen und Risiken

Nicht nur für die Milchwirtschaft in Bayern lassen sich Chancen bei der Vermarktung von Milch „ohne Gentechnik“ anführen:

- Am Markt sind noch Pioniergewinne möglich.
- Unterstützung bei Absatzsicherung sowie die Erschließung neuer Märkte.
- Das Image einer Molkerei, aber auch der Milcherzeuger wird nochmals verbessert.
- Bedeutung der heimischen Eiweißfuttermittel wächst (Nachhaltigkeit rückt ins Blickfeld).
- Bindung zwischen Milcherzeuger und Molkerei wird intensiviert.
- Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) kann sich Absatzvorteile und Imagegewinn verschaffen. Verbesserung der „vertikalen Bindung“ ist möglich.

Als Risiken lassen sich nennen:

- Wirtschaftlicher Schaden und Imageverlust bei Kennzeichnungsfehlern können enorm sein.
- Höhere Kosten für Erzeugung, getrennte Erfassung und Verarbeitung sowie den Kontrollaufwand müssen durch höhere Produktpreise gedeckt werden.
- Bereitschaft des Verbrauchers, mehr zu bezahlen, nimmt ab.
- „Ohne Gentechnik“ wird nach und nach zum allgemeinen Standard.
- Zukauf von Zutaten, Früchten usw. wird erschwert.
- Der Milchzukauf auf dem Sekundärmarkt ist kaum möglich.

## Ausblick

Mit dem Wahrnehmen eines sogenannten Trends lassen sich Entwicklungen und Bewegungen in einem Markt beschreiben. Milch „ohne Gentechnik“ ist in jedem Fall ein gewichtiger Trend in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz. Einzelne Unternehmen in Norddeutschland und den Niederlanden ausgenommen, kann eine derartige Entwicklung in anderen Regionen Europas nicht beobachtet werden. Im Vergleich zu anderen Trends in der Milchwirtschaft zeigt der Trend für Milch „ohne Gentechnik“ eine enorme Dynamik (Tabelle 12). Die Erzeugerbetriebe sind durch die Vorgaben zu Futtermitteleinkauf und Dokumentationsaufwand in einem überschaubaren Aufwand betroffen.

Auch in 2013 wird ein weiterer Mengenanstieg bei Milch „ohne Gentechnik“ erwartet. Eine wesentliche Frage wird sein, ob es gelingt, nachhaltig höhere Erlöse zu erzielen, um die steigenden Kosten zu decken. Ein höherer Qualitätsstandard, der letztlich nur Imagegewinn bringt, aber die Kosten nicht deckt, wird sich nicht halten lassen. Die Fülle der Trends und die unterschiedliche Nutzung spiegelt auch die zersplitterte Molkereilandschaft in Bayern wieder. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft hat angeregt für die Erzeugung und Vermarktung von Produkten „ohne Gentechnik“ einen einheitlichen Zertifizierungsstandard zu entwickeln. Damit kann die Transparenz erhöht und für die Verbraucher die Kaufentscheidung erleichtert werden.

Tabelle 12: Trends in der bayerischen Milchwirtschaft – eigene Darstellung

Trend	Dynamik	Erzeugerbetroffenheit
Heumilch	-	++
Laktosefrei	+	--
Weidemilch	--	+
Regionale Produkte	+	--
Aus heimischem Futter	--	+
Biomilch	+	+++
ohne Gentechnik	++	+
<i>Tierwohl (?)</i>	??	+++

## Literaturverzeichnis

- [29] FORUM BIO- UND GENTECHNOLOGIE E.V. (2013): Gentechnisch veränderte Sojabohnen Anbauflächen weltweit. Herausgeber: Forum Bio- und Gentechnologie – Verein zur Förderung der gesellschaftlichen Diskussionskultur e.V. Aachen. Zugriffsdatum 01.09.2013  
[http://www.transgen.de/anbau/eu\\_international/201.doku.html](http://www.transgen.de/anbau/eu_international/201.doku.html)
- [30] SCHÄTZL, R.; STOCKINGER, B. (2012): Abschlussbericht – Strategien zur Erhöhung des Anteils von heimischen Eiweißfuttermitteln in der Nutztierfütterung. Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Institut für Agrarökonomie (ILB). München – unveröffentlicht
- [31] UHL, A.; SCHNELL, J. (2012): Zwischenbericht des Aktionsprogramm „Heimische Eiweißfuttermittel“ Teilprojekt Markt – Wertschöpfung – Transparenz. Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Institut für Ernährung und Markt (IEM). München – unveröffentlicht
- [32] VENUS, T.; WESSELER, T. (2012): Welche Bedeutung hat GVO-freie Milch für unsere Milchwirtschaft? Bereits doppelt so viel „ohne Gentechnik“-Milch wie Biomilch in Deutschland. DMZ – Deutsche Molkerei Zeitung, Ausgabe 2/2012. AVA-Agrar-Verlag Allgäu GmbH. Kempten im Allgäu

## Qualitätspolitik zum Wohl der Erzeuger und Verbraucher gestalten! (Statements zur Podiumsdiskussion)

... aus Sicht der Erzeuger:



*Michael Brückner*

Gemüseerzeugerverband Knoblauchsland e.V

Vermeintlich mangelnde Qualität wird von Seiten der Erzeuger und Abnehmer oft als Reklamationsgrund verstanden. Qualitätsmerkmale im Frischebereich werden häufig unzureichend beschrieben und von beiden Seiten als „situationsabhängig“ betrachtet.

Kontrollen, die bereits bei der Ernte der Ware beginnen und über Aufbereitung, Auslieferung bis hin zur Warenübergabe reichen, schaffen Vertrauen und öffnen Absatzmärkte. Klare Qualitätsbeschreibungen bereits bei der Warenbestellung unterstützen den Erzeuger, die „richtige“ Ware anzubieten und erhöhen damit letztendlich die Kundenzufriedenheit.

Verlässliche, gleichbleibende und transparent dargestellte Qualitätsmerkmale werden in Zukunft die Marktstellung entscheidend beeinflussen.

## ... aus Sicht der Verbraucher:

### Das Verwirrungspotential bei der Lebensmittelvermarktung ist hoch



*Marion Breithaupt-Endres*

Vorstand der Verbraucherzentrale Bayern

Lebensmittel werden auf der Verpackung oft besser dargestellt, als sie sind. Diese Einschätzung gab ein Großteil der Verbraucher in einer Befragung im Auftrag der Verbraucherzentralen ab. Der Qualitätswettbewerb im Lebensmittelmarkt kann aber nur funktionieren, wenn die Kommunikationsaussagen der Anbieter zutreffend sind. Prozessqualitäten wie Regionalität, Tier- oder Umweltschutz lassen sich vom Konsumenten am Endprodukt nicht selbst nachprüfen. Damit sich Verbraucher für Qualität entscheiden können, brauchen sie verlässliche Angaben sowie Regelungen, die vor Täuschung und Irreführung schützen. Benötigt wird mehr Orientierung durch Siegel, die staatlich kontrolliert sind. Für den Begriff „regional“ muss der Gesetzgeber verbindliche Kriterien schaffen.

Beim Lebensmitteleinkauf werden viele Entscheidungen erst am Regal getroffen. Die optische Aufmachung eines Produktes ist ein zentrales Instrument, um Impulskäufe zu aktivieren. Die Produktvorderseite prägt wesentlich die Wahrnehmung. Werden dort Qualitätseigenschaften herausgestellt, erwarten Verbraucher zu Recht Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung. Die Auslobung von Zutaten auf der Hauptschauseite muss den damit geweckten Verbrauchererwartungen entsprechen.

Verbrauchern wird immer wieder vorgeworfen, sie hätten eine falsche Vorstellung von der heutigen Landwirtschaft. Doch Darstellungen von Tieren auf der Weide, Abbildungen von Höfen und Landschaften und Begriffe wie Heimat und Natur auf Produkten stilisieren das Bild einer idyllischen Landwirtschaft. Das Verwirrungspotential bei der Lebensmittelvermarktung ist hoch und betrifft alle Verbrauchergruppen. Missverständnisse und Konflikte zwischen Anbietern und Nachfragern bei der Marktkommunikation sind Symptome eines mangelhaften Qualitätswettbewerbs.

[www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de)

### **... aus Sicht der Verarbeiter/ des Handels:**



*Dr. Franz Ehrnsperger*

Geschäftsführer der Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger e.K.

Qualitätspolitik ist die übergeordnete Ebene der einzelnen Qualitätsziele. Als Bio-Lebensmittelhersteller empfinden wir uns als Brückenbauer zwischen den Interessen und Erwartungen der Erzeuger und der Verbraucher.

Der Begriff der Qualität wird jedoch erst konkret, sobald auch das Ziel und die Erwartung festgelegt sind, die dieser Qualität zugrundeliegen sollen.

Für einen mittelständischen Lebensmittelhersteller wie Neumarkter Lammsbräu, können dies nur Nachhaltigkeitsziele und allgemeine Wohlfahrtserwartungen sein.

Aus diesem Grund bezahlen wir unseren Bio-Bauern einen Preis für Bio-Braugerste und Bio-Hopfen, der es den Landwirten ermöglicht unsere hohen Produktqualitäts-Vorschriften zu erfüllen und andererseits die von uns allen gewünschte Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaftsbetriebe zu gewährleisten, auch in der nächsten Generation.

Für die Verbraucher richtet sich unsere Qualitätspolitik auf deren Erwartungen an ein genussreiches und gesundes Lebensmittel, sowie den Schutz der Natur, des Wassers, des Klimas und eines der menschlichen Erholung dienenden Landschaftsbildes.

[www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de)