

Authentizität und Betrug

Informationen für Konsumentinnen und Konsumenten zur Überwachung der Qualität und Sicherheit in biologischen Lebensmittelketten

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen und Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominik Menzler

Herausgegeben vom



in Zusammenarbeit mit



Dieses Kurzinfo gibt Konsumentinnen und Konsumenten einen praktischen Überblick über Massnahmen zur Gewährleistung von Authentizität und Glaubwürdigkeit bei sieben biologisch erzeugten Produkten entlang der gesamten Produktionskette. Es zeigt auf, wo Verbesserungen möglich sind und was die Konsumentenschaft tun kann, um diese Bemühungen zu unterstützen. Weiterhin liegen in dieser Reihe Informationen für Konsumenten über «Geschmack, Frische und Nährstoffe» sowie «Sicherheit und Kontamination» vor. Zusätzliche Kurzinfos sprechen den Handel und die Produzenten an.



Gefördert durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaft über die Leitaktion 5 des fünften Rahmenprogramms der Europäischen Gemeinschaft im Bereich Forschung, technologischen Entwicklung und Demonstration

Informationen des Organic HACCP-Projekts

Im EU-Forschungsprojekt «Organic HACCP» entstanden insgesamt 14 Kurzinfos mit Informationen zur Optimierung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln in biologischen Lebensmittelketten (*supply chains*) aus ganz Europa. Das Projekt «Organic HACCP» (*Hazard Analysis by Critical Control Points*) hat Studien zu Konsumentenbedenken und Erwartungen bezüglich biologischer Anbausysteme ausgewertet und Informationen zu sieben typischen Lebensmittelketten in verschiedenen Regionen Europas gesammelt. Diese Informationen wurden anhand der unten aufgeführten Kriterien analysiert, um kritische Kontrollpunkte (CCPs) zu identifizieren, an welchen auf die Qualität des Endproduktes Einfluss genommen werden kann. Die CCPs wurden mit Hilfe des international anerkannten HACCP-Konzeptes zur Prävention von Sicherheitsrisiken identifiziert. Erstmals wurde in diesem Projekt nebst gesundheitlichen Gefährdungspotenzialen eine ganze Palette weiterer Kriterien einbezogen. So soll aufgezeigt werden, wie sich Konsumentenerwartungen umfassender berücksichtigen lassen.

Die Lebensmittelketten wurden im Hinblick auf die nachfolgenden Kriterien analysiert: 1. Mikrobielle Toxine und abiotische Verunreinigungen; 2. Pathogene (Krankheitserreger); 3. Pflanzentoxine, 4. Frische und Geschmack; 5. Nährstoffgehalte und Zusatzstoffe; 6. Betrug; 7. Soziale und ethische Aspekte.

Im Projekt wurden 29 biologische Produktionsketten in verschiedenen Regionen Europas analysiert, die Tomaten, Weisskohl/-kraut, Äpfel, Wein, Eier, Milch und Weizenbrot umfassen. Auf der Projekt-homepage www.organichaccp.org sind alle Ketten und die relevanten kritischen Kontrollpunkte im Detail beschrieben.

Das vorliegende Kurzinfo gibt eine Übersicht über das Ergebnis der Analyse zur Authentizität, als Kriterium der sozialen und ethischen Aspekte, und zu Betrug.

Allgemeine Bemerkungen zu Authentizität

Authentizität bedeutet, dass ein Lebensmittel den Erwartungen an seine Produktion, den Transport und den Handel entspricht. Viele Konsumenten erwarten von einem biologisch produzierten Lebensmittel, dass es von kleinen, lokalen Betrieben stammt, die eine grosse Palette an Kulturen pflegen und verschiedene Tierarten halten. Gleichzeitig möchten auch viele Konsumenten, dass die Produkte im Vergleich mit konventionellen Produkten erschwinglich sind, was aber voraussetzt, dass die Produktion in grossen und spezialisierten Betrieben gemacht wird. Deshalb ist es oft nicht möglich, allen Erwartungen der Konsumentenschaft gerecht zu werden. Die meisten Konsumentinnen sind sich dessen bewusst und können entweder den nicht ganz «perfekten» Hintergrund der Produktion oder aber den höheren Preis akzeptieren.

Deshalb kommt das Festlegen von zusätzlichen Anforderungen an die biologische Produktion, um in allen Einzelheiten den höchstmöglichen Standard zu erreichen, nur einer Minderheit aller Konsumenten zu Gute, die die Gelegenheit begrüssen, durch ihren Einkauf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion zu unterstützen. Wenig begüterte Bevölkerungsschichten und Einkäufer öffentlicher

Betriebe würden hingegen vom Kauf biologischer Lebensmittel abgehalten, eine Tendenz, die im Widerspruch zu den biologischen Idealen steht. Wenngleich Erneuerungen zur weiteren Optimierung der biologischen Landwirtschaft unbedingt zu fördern sind, ist doch die wahrheitsgetreue Information über den sozialen und ethischen Hintergrund jedes Lebensmittels derzeit die wichtigste Aufgabe, um die Authentizität zu optimieren. Somit kann jede Konsumentin, jeder Konsument eine individuelle Kaufentscheidung treffen.

Dies bedeutet, dass die mitgelieferten Informationen auf den biologischen Produkten, wie Bilder und Texte, sehr genau die Herkunft, die Produktionsstätten und -methoden wiedergeben sollen. Als wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Biobewegung gilt, dass die Konsumierenden davon ausgehen können, dass die Lieferanten nicht durch das Zurückhalten oder Verzerrern von Informationen ungerechtfertigten Vorteile erzielen.

Allgemeine Bemerkungen zu Betrug

Die EU-Bioverordnung Nr. 2092/91 ist in erster Linie auf den Schutz der Konsumenten ausgerichtet und definiert die Anforderungen, damit ein Produkt als biologisch gekennzeichnet werden darf. Diese Anforderungen umfassen die jährlichen Inspektionen der Produktions- und Verarbeitungsbetriebe durch eine unabhängige Kontrollperson, die Dokumentation aller Einkäufe und Verkäufe biologischer Ware sowie spezielle Massnahmen, um die Vermischung mit konventionellem Material auszuschliessen. Betrug in diesem Sinne liegt also vor, wenn ein Produkt als biologisch hergestellt verkauft wird, obwohl die in der Bioverordnung festgelegten Anforderungen daran nicht erfüllt sind.

Die Inspektionen verursachen Produzenten, Verarbeiterinnen und dem Handel erhebliche Kosten. Deshalb sollten zukünftige Verbesserungen in der Inspektion darauf abzielen, Betrug effizient aufzudecken ohne die grosse Mehrheit der ehrlichen Marktteilnehmer durch noch höhere Kosten zu belasten.

Eine Möglichkeit könnte sein, dass Routineinspektionen durch unangemeldete Besuche von spezialisiertem Personal ersetzt werden. Es könnte auch verlangt werden, dass Produzenten selber geeignete Massnahmen zur Verhinderung von Gesundheits- und Sicherheitsproblemen in den Kulturen und bei den Tieren durchführen.

In jedem Fall wird eine enge und verpflichtende Zusammenarbeit mit anderen Betrieben in der Lebensmittelkette das Risiko für Betrug reduzieren, da in ökonomisch gesicherten Betrieben die Motivation für Ehrlichkeit erhöht ist und Verletzungen der Sorgfaltspflicht abnehmen.

Tierische Produkte (Milch und Eier)

Milch und Eier stammen aus sehr gut organisierten Ketten. Diese Produkte werden regelmässig ausgeliefert und müssen aus Sicherheitsgründen schnell bis zum Produktionsbetrieb zurückverfolgt werden können. In vielen Ketten ist deshalb die Prüfung von Stichproben auf Rückstände von Antibiotika Standard. Diese gute Kontrolle minimiert das Betrugsrisiko.

Was die Authentizität anbelangt, ist Information über die Identität des Produktionsbetriebs auf den Verkaufsschalen oftmals nur als Code ersichtlich und deshalb für die Konsumenten nicht transparent genug. Dies ist auch in Bezug auf Futtermittel wichtig, die mit (bis zu 10 %) konventionellem Futter angereichert sein dürfen, oder auf Milch, die homogenisiert wird, oder auf die Tierhaltung, speziell hinsichtlich des Zugangs zu Aussenbereichen und der Haltungsgüte.

Pflanzliche Produkte (Weisskohl/-kraut, Tomaten, Äpfel)

Bei pflanzlichen Produkten aus Europa ist es relativ einfach, die Produktionsfläche mit dem Produktionsvolumen in einen Zusammenhang zu bringen. Doch Pestizidrückstände können unabsichtlich oder durch Fahrlässigkeit aus der nahen konventionellen Parzelle auf biologische Produkte gelangen. Es gibt sehr effiziente Analysemethoden, um Pestizidrückstände inklusive Kupfer nachzuweisen, und die Prüfung von Stichproben auf Rückstände ist in vielen Ketten selbstverständlich. Auch hier ist, ähnlich wie bei der tierischen Produktion, das Betrugsrisiko weitgehend ausgeschlossen. Die Erzeugnisse werden oftmals direkt auf dem Produktionsbetrieb abgepackt, so ist es auch üblich, aber nicht allgemein gültig, Information zur Herkunft eines Produktes zu geben.

Bezüglich der Authentizität ist es auch wichtig zu wissen, ob bio-konforme Spritzmittel eingesetzt wurden, insbesondere Kupfer. Weiter muss bekannt sein, ob Früchte unreif geerntet und unter welchen Bedingungen sie gelagert wurden. Konsumentinnen und Konsumenten betrachten die Kennzeichnung mit einem Erntedatum als Beweis für eine Verpflichtung zu guter Qualität.

Verarbeitung (Wein und Weizenbrot), Verpackung, Lagerung und Transport (alle Ketten)

Wie in reinen Biounternehmen umfassen die Anforderungen für eine Zertifizierung auch in gemischten Betrieben die genaue Dokumentierung der Mengen an eingegangenen und ausgegangenen Biowaren. Zudem müssen in gemischten Betrieben vor Aufnahme der Tätigkeit mit biologischen Waren die Maschinen und Geräte eingehend gereinigt werden. Doch das Risiko einer Vermischung mit konventioneller Ware oder der zufälligen, fahrlässigen oder absichtlichen Verwendung von nichtbiologischen Zusätzen ist viel höher als auf einem ausschliesslich biologisch arbeitenden Betrieb.

In Zusammenhang mit Authentizität ist die Bewertung verschiedener Verarbeitungs- und Verpackungsmethoden hinsichtlich Qualität, Preis und Image Gegenstand fortlaufender Diskussionen. Sowohl für Brot als auch für Wein kommen vielfältige Produktionseinrichtungen zum Einsatz, von der manuellen Verarbeitung auf dem Produktionsbetrieb bis zur Verarbeitung in einem grossen Unternehmen mit ausgefeilter Technologie. Das eröffnet den Konsumierenden grosse Wahlmöglichkeiten

Empfehlungen

- Falls nicht ausdrücklich anders deklariert, muss angenommen werden, dass das Produkt lediglich den minimalen Bioanforderungen des Landes oder der EU entspricht.
- Interessieren Sie sich a) für die Person, welche für die Produktion verantwortlich ist, b) für die Herkunft des Produktes, und c) für die einzelnen Akteure der entsprechenden Lebensmittelkette. Wenn die Kette gut organisiert ist, sollten diese Informationen auf der Packung, auf einem Poster, über das Internet oder durch eine Verkaufsperson erhältlich sein.
- Wenn Sie mit einem Produkt und der dazu gelieferten Information zufrieden sind, teilen Sie dies ihrem Händler oder der Produzentin mit. So erfahren die Verantwortlichen in der Kette, dass ihr Einsatz geschätzt wird. Das ist wichtig, um gute Initiativen aufrechtzuerhalten!
- Wenn Sie mit einem Produkt und der dazu gelieferten Information nicht zufrieden sind, überlegen Sie sich, wie viel Sie gewillt wären, zusätzlich zu bezahlen, um ihre Anforderungen erfüllt zu sehen. Informieren Sie Ihren Händler darüber. Prüfen Sie später den Qualitätsstatus des Produktes und lösen Sie Ihre Zusage ein, falls Ihr Vorstoss erfolgreich war.

Fortsetzung im QLIF-Projekt

Das Projekt hat mehrere Bereiche identifiziert, in welchen weiterführende Forschung nötig ist, um die Überwachung der Qualität und Sicherheit von biologischen Produkten zu verbessern. Im Jahr 2004 hat das Projekt «QualityLowInputFood» (QLIF, www.qlif.org) begonnen, um das Qualitätsverständnis von biologischen Lebensmitteln zu erweitern und zu vertiefen. QLIF ist ein Projekt im 6. Rahmenprogramm der Europäischen Kommission mit 31 Teilnehmern aus 15 Ländern. In diesem 5-jährigen Projekt werden Qualitätsparameter, Sicherheit und Effektivität von biologischen und integrierten Landwirtschaftssystemen in Europa untersucht. Die nachfolgenden Themen, welche für Authentizität und Betrug relevant sind, werden im QLIF abgedeckt:

- Untersuchungen der Beziehungen zwischen verschiedenen Aspekten von Lebensmittelqualität, Konsumentenwahrnehmung und Kaufverhalten (2004–2007)
- Entwicklung eines Leitfadens zur Evaluierung von Verarbeitungsstrategien (Verarbeitungsstrategien, 2004–2006)
- Entwicklung von HACCP-Verfahren für die Qualitäts- und Sicherheitskontrolle in biologischen Produktionsketten sowie Trainingskurse für Beratungsleute (Transport, Handel und Verkauf, 2006–2008)

Hinweise der Herausgeber

Die Herausgeber und Autoren bedanken sich bei der Europäischen Union (5. Rahmenprogramm) und beim Staatssekretariat für Bildung und Forschung (SBF, CH) für die finanzielle Unterstützung des Projektes «Recommendations for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate» (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). Der Inhalt dieses Kurzinforos gibt die Meinung der Autoren wieder und nicht die Haltung der EU oder deren zukünftige strategische Ausrichtung in diesem Bereich.

Der Inhalt liegt in der Verantwortung der Autorinnen und Autoren. Die vorgelegten Informationen stammen aus Quellen, welche von den Autoren als vertrauenswürdig eingestuft wurden. Diese Quellen garantieren jedoch keine Vollständigkeit. Die Informationen werden ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, mit der stillschweigenden Vereinbarung, dass jede Person, die sich danach richtet oder ihre Einstellung ändert, dies ausschliesslich auf eigene Verantwortung tut.

Bibliografische Information

Bo van Elzakker, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2005): Authentizität und Betrug. Informationen für Händler zur Überwachung der Qualität und Sicherheit in biologischen Lebensmittelketten. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), CH-5070 Frick, Schweiz.

© 2005, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), und Universität Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick,
Tel. +41 62 865 72 72, Fax +41 62 865 72 73,
E-Mail info.suisse@fibl.org, Homepage www.fibl.org
- University of Newcastle, Agriculture Building,
UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne,
E-Mail organic.haccp@ncl.ac.uk,
Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/about/>

Übersetzung: Gabriela S. Wyss, FiBL, Frick und Alberta Velimirov, Ludwig-Boltzmann-Institut Wien

Sprachliche Bearbeitung: Markus Bär, Bär PR, Basel

Gestaltung: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, DK

Eine PDF-Version kann gratis von der Projekthomepage (www.organichaccp.org) oder von www.orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html heruntergeladen werden. Gedruckte Exemplare sind beim FiBL-Shop (shop.fibl.org) erhältlich.

Autorinnen und Autoren

Bo van Elzakker (Agro Eco), Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL), Kirsten Brandt (UNEW).

Agro Eco: Agro EcoConsultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB, Bennekom, Niederlande

Tel. +31 318 420 405

Fax +31 318 414 820

E-Mail: b.vanelzakker@agroeco.nl

Internet <http://www.agroeco.nl/en/organisation/people/>

Zielsetzungen von Organic HACCP

Die Zielsetzungen dieser konzertierten Aktion sind die Darstellung der Produktionsweise und Kontrolle in biologischen Lebensmittelketten, mit besonderer Berücksichtigung von Konsumentenangelegenheiten, sowie das Erarbeiten und Kommunizieren von Optimierungsempfehlungen.

Das zweijährige Projekt begann im Februar 2003. Die Resultate des Projektes, einschliesslich einer Datenbank mit den kritischen Kontrollpunkten (CCPs) bei den analysierten Lebensmittelketten, sind auf der Projekthomepage www.organichaccp.org einsehbar.

Projektpartner

- Universität Newcastle (UNEW),
Newcastle upon Tyne, Grossbritannien
- Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL),
Frick, Schweiz
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL),
Kopenhagen, Dänemark
- Institut für Lebensmittelwissenschaften und Technologie (ISA),
Avellino, Italien
- Universität Aberdeen (UNIABDN),
Aberdeen, Grossbritannien
- Ludwig Boltzmann Institut für Biologischen Landbau (LBI) Wien,
Österreich
- Universität Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD),
Vila Real, Portugal
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco),
Bennekom, Niederlande
- Institut für Konsumentenforschung (SIFO),
Oslo, Norwegen