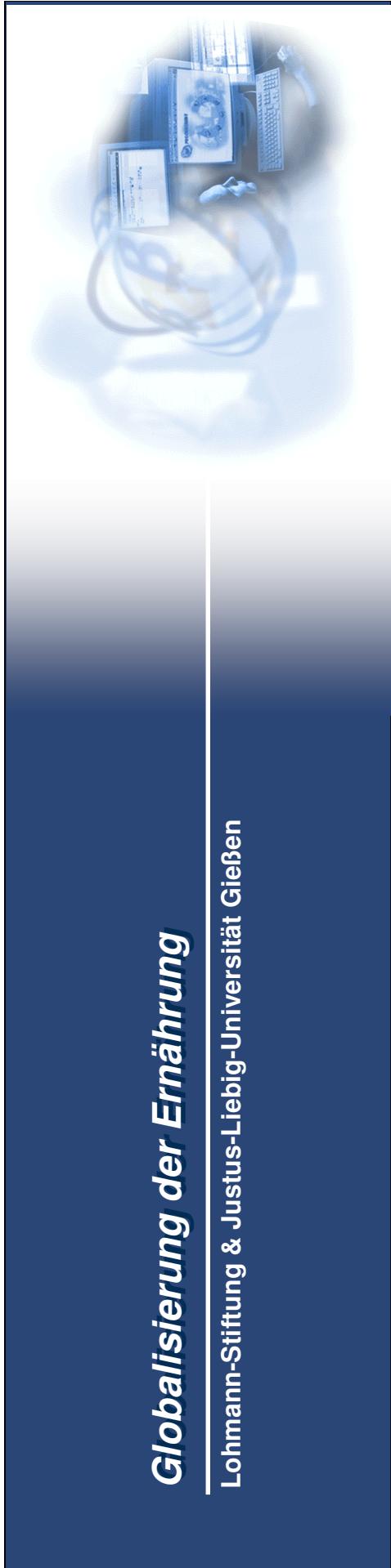


Präsentation, 5. Symposium Lohmann-Stiftung



- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**



1. Aufgabenstellung

2. Vorgehensweise

3. Qualität + Verbraucherschutz

4. Rechtliche Bedingungen

5. Internationaler Handel

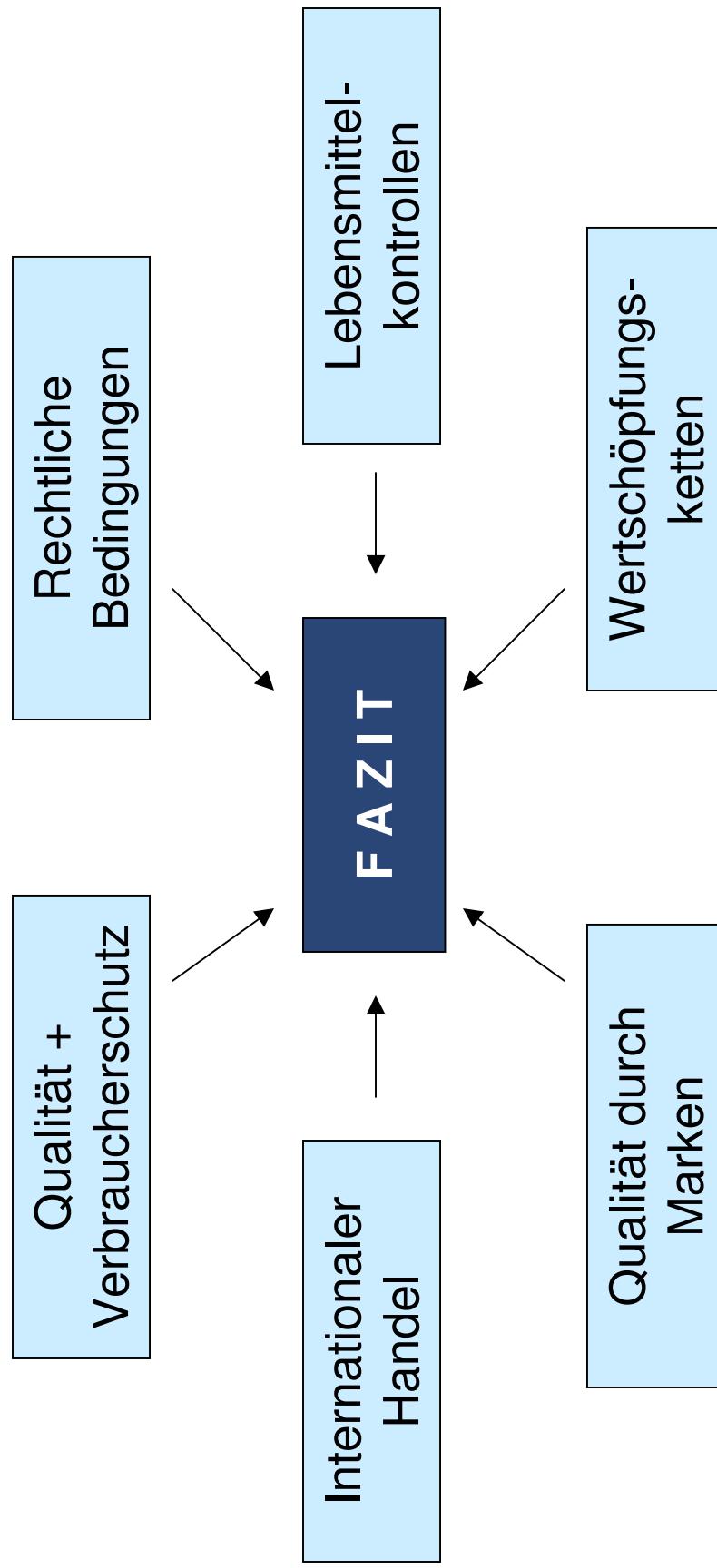
6. Lebensmittelkontrollen

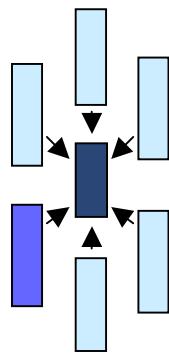
7. Qualität durch Marken

8. Wertschöpfungskette

9. Fazit

Der Weg zum Fazit





1. Aufgabenstellung

2. Vorgehensweise

3. Qualität + Verbraucherschutz

4. Rechtliche Bedingungen

5. Internationaler Handel

6. Lebensmittelkontrollen

7. Qualität durch Marken

8. Wertschöpfungskette

9. Fazit

3.1 Definition von Qualität

Wie ist Lebensmittelqualität in Deutschland definiert:

Die Qualität eines Lebensmittel wird bestimmt durch die Gesamtheit seiner werbestimmenden Eigenschaften (Qualitätskriterien) und umfasst dessen Produkt- und Prozessqualität.

Die Produktqualität wird bestimmt durch:

- ernährungsphysiologischen Wert
- Genuss- und Gebrauchswert
- Sozial- und Gesundheitswert
- wertmindernden Inhaltenstoffen
- unerwünschten Stoffen oder Mikroorganismen

 **Definition enthält keine detaillierten Angaben zur Bestimmung der Qualität**

3.1 Qualität ist Abhängig von der Betrachtungsperspektive

Die Qualität eines Lebensmittel wird bestimmt durch die Gesamtheit seiner wertbestimmenden Eigenschaften (Qualitätskriterien) und umfasst dessen Produkt- und Prozessqualität.

Theorie der Qualität

**nutzungorientierte
subjektive Eigenschaften
des Produktes**

Praxis der Qualität

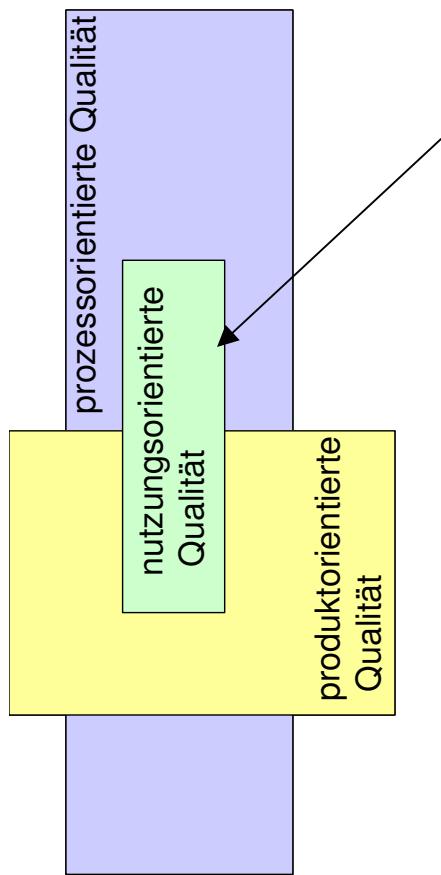
Endverbraucher kann häufig nur anhand der sensorischen Eigenschaften wie Aussehen und Geschmack entscheiden.

**prozessbezogene
Prozessorientierte Eigenschaften
des Produktes**

**produktbezogene
Physische Eigenschaften
des Produktes**

 = Gesamtbewertung des Produktes

3.2 Zusammenhang der Qualitätsdimensionen



Qualität aus der Sicht des Konsumenten

Kriterien

- Qualitätskriterien vs. effektive Zahlungsbereitschaft
- Reale Gefahr die von Lebensmitteln ausgeht - Lebensmittelsicherheit
 - (verzerrte) Präferenzen: Was sind reale Gefahren?
 - Wahrnehmung von Qualität

3.3 Meßbare Lebensmittelqualität

Zu klären

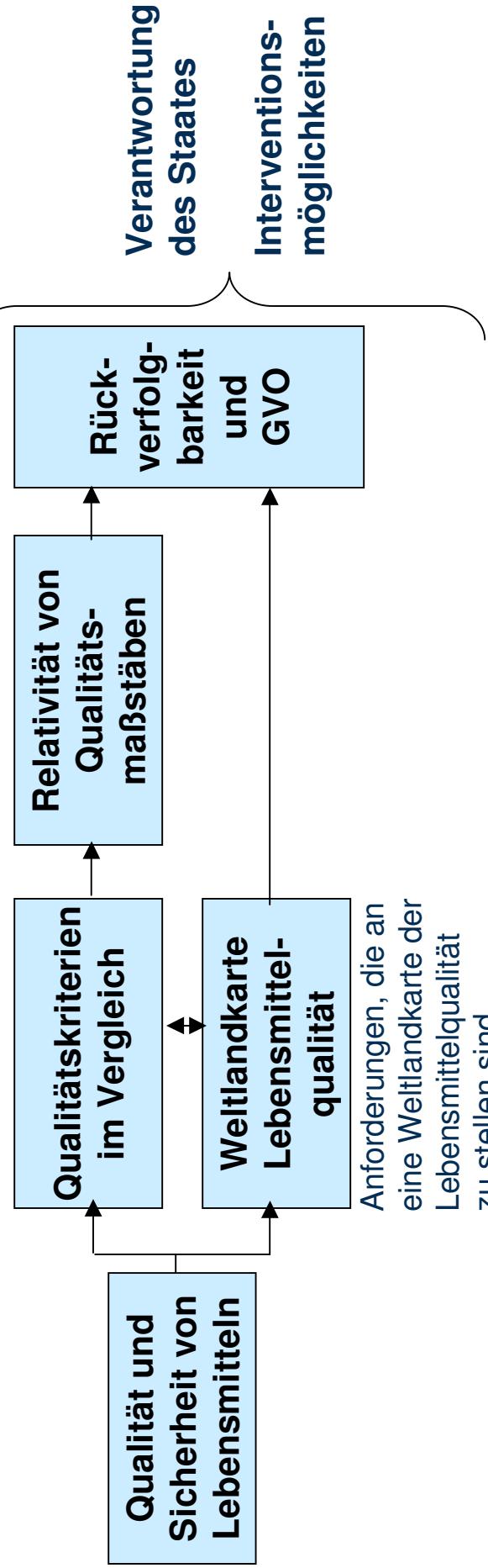
Inwiefern ist Lebensmittelqualität global vergleichbar?

Bis zu welchem Grad können die Verbraucher sicher sein,
dass hinreichende Qualitätskriterien erfüllt sind?

Wie gut sind unsere Qualitätsstandards?

Welche Verantwortlichkeit und Interventionsmöglichkeiten müssen gegeben sein?

Gewählte Vorgehensweise



3.3 Meßbare Lebensmittelqualität

Zu klären

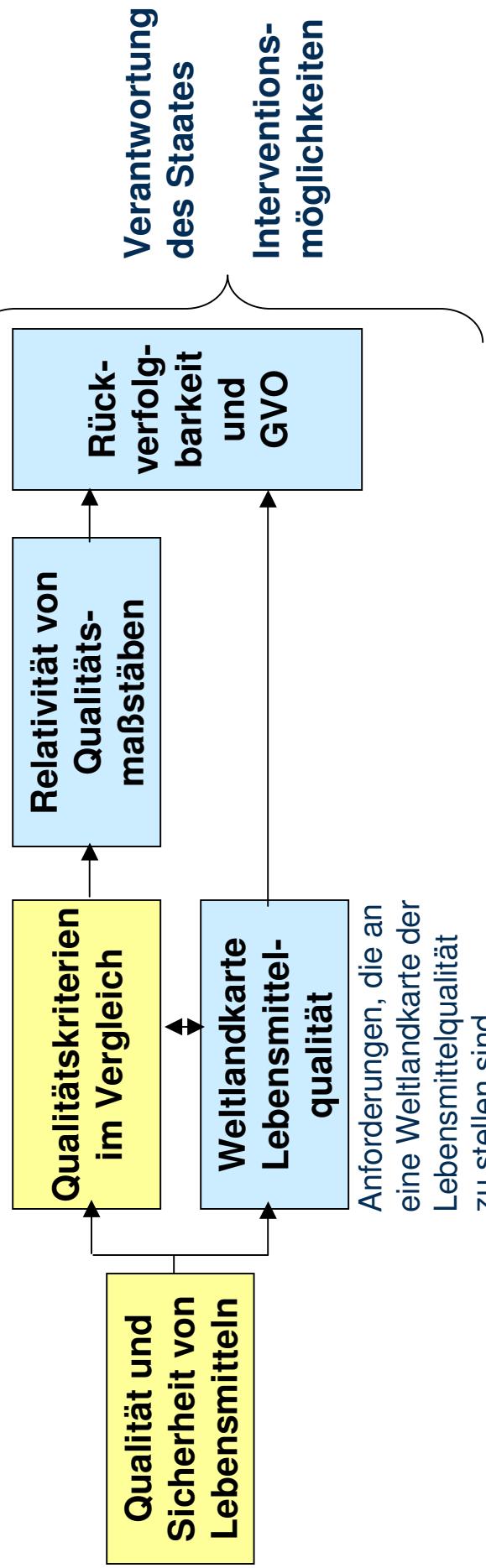
Inwiefern ist Lebensmittelqualität global vergleichbar?

Bis zu welchem Grad können die Verbraucher sicher sein,
dass hinreichende Qualitätskriterien erfüllt sind?

Wie gut sind unsere Qualitätsstandards?

Welche Verantwortlichkeit und Interventionsmöglichkeiten müssen gegeben sein?

Gewählte Vorgehensweise



3.3 Qualitätskriterien im Vergleich: Geflügel Rückstände

Erlaubte Höchstgrenzen bei Geflügel

Q-Faktoren (mg/kg)	USA	Deutschland	Österreich
Benomyl	0,1	0,1	0,1
Chorpyrifos	0,1	0,05	0,05
Acephate	0,1	0,02	0,02
Amitraz	0,01	0,02	0,02
Carbaryl	5,0	0,2	0,2
Cyfluthrin	0,01	0,05	0,05

→ Die erlaubten Höchstmengen divergieren teilweise bis zum Faktor **25**

→ Ein Vergleich der Höchstmenge- grenzen erlaubt keine durchgängige Zuordnung höherer Standards

3.3 Qualitätskriterien im Vergleich: Äpfel

Erlaubte Höchstgrenzen bei Äpfeln

Q-Faktoren (mg/kg)	USA	Deutschland	Österreich
Thiabendazol	10,0	5,0	5,0
Benomyl	7,0	2,0	2,0
Imidacloprid	0,5	0,5	0,5
Glufosinate	0,05	0,1	0,1
Captan	25,0	3,0	3,0
Chorpyrifos	1,5	0,5	0,5

→ Die erlaubten Höchstmengen divergieren teilweise bis zum Faktor **8**

→ Ein Vergleich der Höchstmengengrenzen erlaubt keine durchgängige Zuordnung höherer Standards

3.3 Qualitätskriterien im Vergleich: Trauben

Erlaubte Höchstgrenzen bei Trauben

Q-Faktoren (mg/kg)	USA	Deutschland	Österreich
Benomyl	10	3,0	2,0
Cymoxanil	0,1	0,2	0,1
Imidacloprid	1,0	0,05	0,05
Glufosinate	0,05	0,1	0,1
Carbofuran	0,4	0,1	0,1
Captan	50,0	3,0	3,0

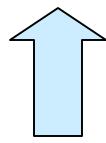
- Die erlaubten Höchstmengen divergieren teilweise bis zum Faktor 20
- Ein Vergleich der Höchstmengengrenzen erlaubt keine durchgängige Zuordnung höherer Standards

→ Unsere Standards sind nicht die höchsten und müssen vor dem Hintergrund globaler Märkte ggf. geprüft werden

→ Unterschiede in den Grenzwertfestlegungen lassen sich nicht logisch erklären – Abweichungen bis zum Faktor 25

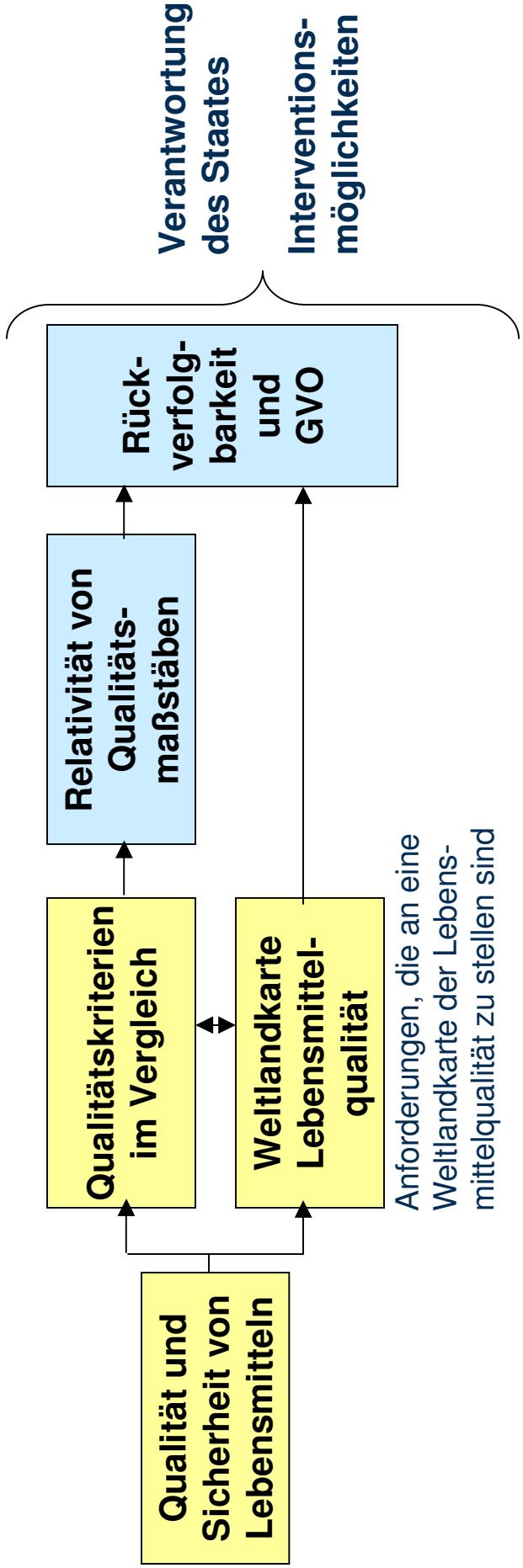
3.3 Meßbare Lebensmittel/qualität

Unsere Qualitätsmaßstäbe sind also nicht einmal im **relativ einfachen Entscheidungsfeld international anerkannter, begrenzungswürdiger Rückstände global akzeptiert!**



Welchen Stellenwert nehmen unsere Vorstellungen dann in der Welt ein?

Wie realistisch ist es eine Weltlandkarte der Lebensmittelqualität zu zeichnen?



3.3 Die Idee einer Qualität-Weltlandkarte

Eine Qualitäts-Landkarte müsste alle relevanten Qualitätsdimensionen umfassen

Land: USA	Produktgruppe: Geflügel	Bewertung	Note	Gewicht	Score
Q-Dimension					
Hygiene					
Mikrobiologie	1	Die Bewertung müsste eine objektive Benotung erlauben			
Rückstände					
Kennzeichnung					
Rückverfolgung					
Prozessstandards					
Exportbestimmung					

1 Die Bewertung müsste eine objektive Benotung erlauben

2 Die Q-Dimensionen müssen sich gegeneinander gewichten lassen

3 Verdichtung zu einer Score-Zahl die einen einfachen internationalen Vergleich erlaubt

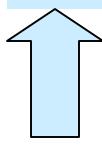
3.3 Die Idee einer Qualität-Weltlandkarte (Seite II)

Land: USA	Produktgruppe: Geflügel	Note	Gewicht	Score
Q-Dimension	Bewertung			
Hygiene				
Unterpunkt 1	1b	Die Bewertungsdimensionen müssen in alle relevanten Subkategorien unterteilt werden. Auch hier ist für die Benotung eine Zusammenführung Voraussetzung!		
Mikrobiologie				
Unterpunkt 1				
Rückstände				
Unterpunkt 1				
Unterpunkt 2				
Kennzeichnung				
Handelsklasse				
Rückverfolgung				
Prozessstandards				
Exportbestimmung				

→ Die Anwendbarkeit und der Aufwand zur Erstellung einer Weltlandkarte der Qualitätsstandards erscheint wenig praktikabel!

→ Problem: Die Karte erlaubt keine Unterscheidung in Wertschöpfungsketten und Nationalstaaten - die suggerierte Deckungsgleichheit der Ergebnisse existiert in der Realität nicht

3.3 Meßbare Lebensmittel/qualität

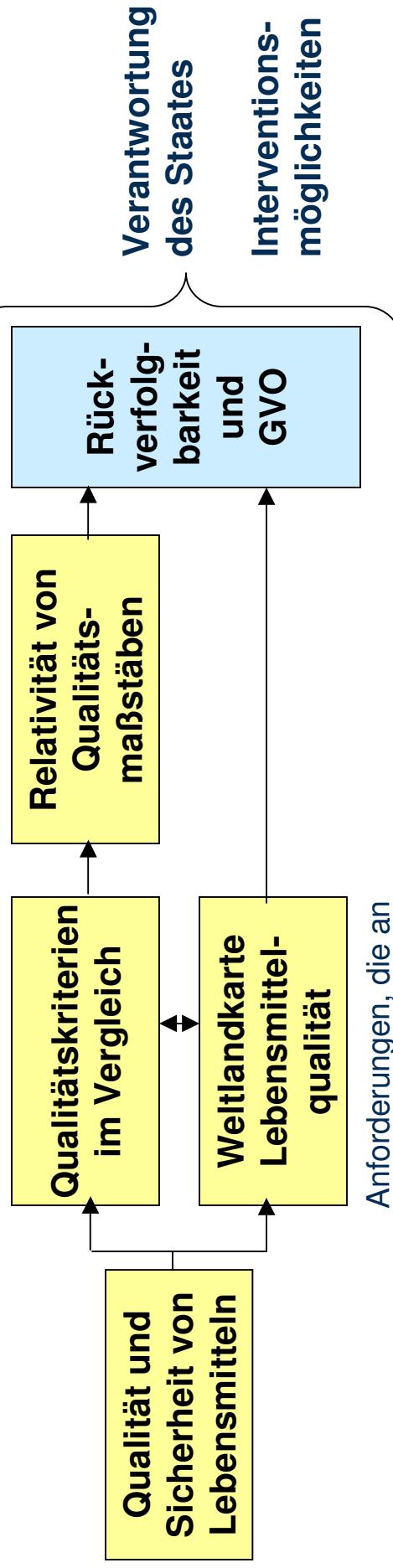


Die Anwendbarkeit und der Aufwand zur Erstellung einer Weltlandkarte der Qualitätsstandards erscheint wenig praktikabel!

Welchen Stellenwert nehmen unsere Vorstellungen dann in der Welt ein?

Welche Risiken (aus unserer Sicht) erwarten uns durch GVO?

Welche Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln stellen sich?



Anforderungen, die an eine Weltlandkarte der Lebensmittelqualität zu stellen sind

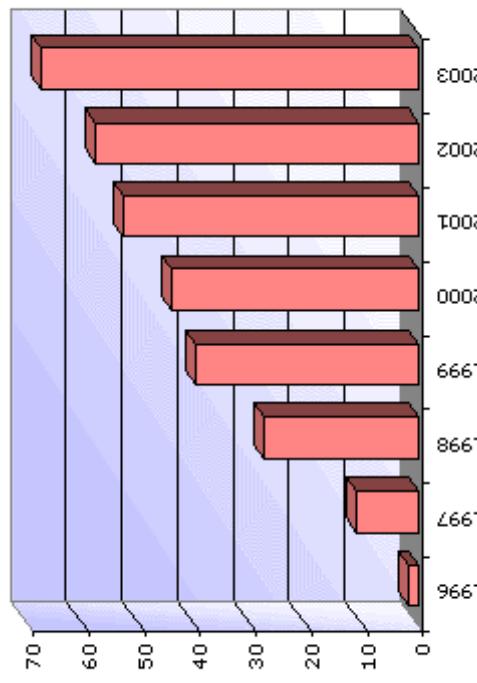
Dazu wird zunächst ein Blick auf die Relativität der Qualitätsmaßstäbe geworfen.

3.4 Rückverfolgbarkeit und GVO

Genveränderte Nahrungs- und Genussmittelverordnung (GvO)

Anforderungen an eine durchgängige Rückverfolgbarkeit:

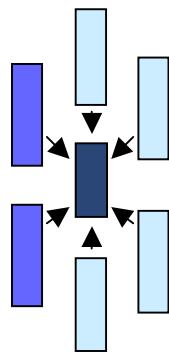
Steigerung Anbauflächen



Klärungsbedarf

- ↑ Kleinste erforderliche Kontrolleinheit?
- ↑ Anforderungen an globale Warenströme?
(Standardisierung, Softwareeinsatz)
- ↑ Möglichkeiten und Grenzen der Rückverfolgbarkeit zur eindeutigen Handhabung GVO?

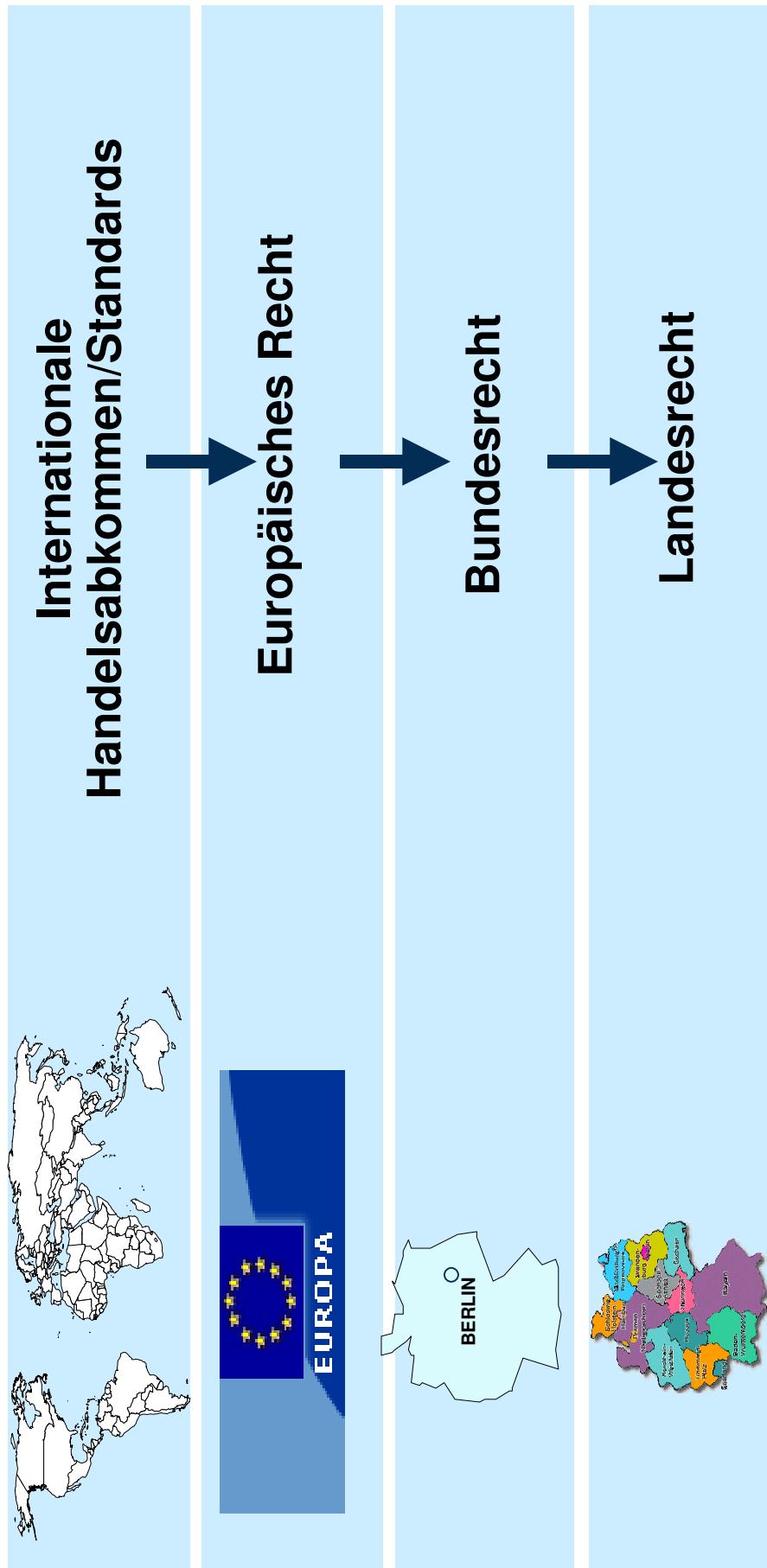
↑ WTO-Verpflichtungen erforderten Zulassung, auch wenn Vorratshalte bestehen.



- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

4.1 Qualitätshierarchie

Eine Diskussion über die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln vor dem Hintergrund der Globalisierung der Ernährung setzt eine Einordnung des Hierarchiesystems der Qualität/Sicherheit voraus.



4.1 Qualitätshierarchie

Ziel dieses Kapitels

Den rechtlichen und institutionellen Rahmen, vor dessen globale „Qualitätsentscheidungen“ getroffen werden, aufzuspannen

- Welche Standards gibt es?
- Wie entstehen diese Standards?
- Von wem werden sie kontrolliert?
- Wie werden sie kontrolliert?

4.2 Internationale Handelsabkommen / von III



Internationale Abkommen/ Standards

SPS-Abkommen =

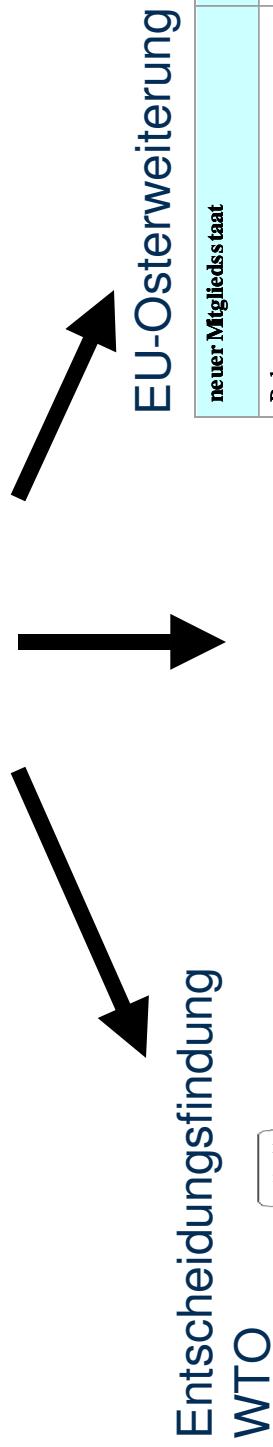
Übereinkommen über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen
(**Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures**)

TBT-Abkommen =

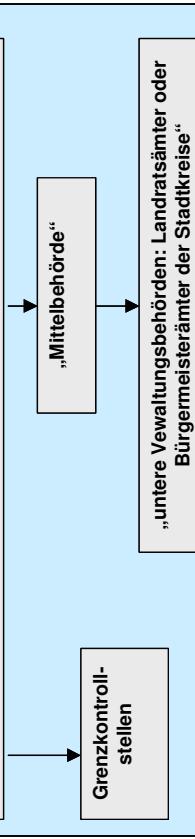
Übereinkommen über technische Handelshemisse
(**Agreement on Technical Barriers and Trade**)

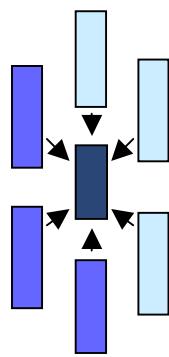
4.3 Auszug aus den Inhalten

Wie kann das Niveau an Lebensmittelqualität gehalten werden?



	Übergangsregelungen
neuer Mitgliedsstaat	
Polen	323 Fleischbetriebe (bis 12/07), 113 Milchbetriebe (bis 12/06), 40 Fischbetriebe (06/07)
Czech Republic	44 Fleischbetriebe, 1 Eierbetrieb, 7 Fischbetriebe (bis 12/06)
	44 Rottfischbetriebe (bis 12/06)
	29 Fischverarbeitungsbetriebe (bis 01/05), 77 Fleischbetriebe (bis 01/06), 11 Milchverarbeitungsbetriebe (bis 01/05)
	14 Fleischbetriebe, 5 Fischbetriebe und 1 Milchbetrieb (bis 01/07)
	1 Fleisch- und 1 Fischbetrieb (12/06)





- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

5.1 Internationaler Handel

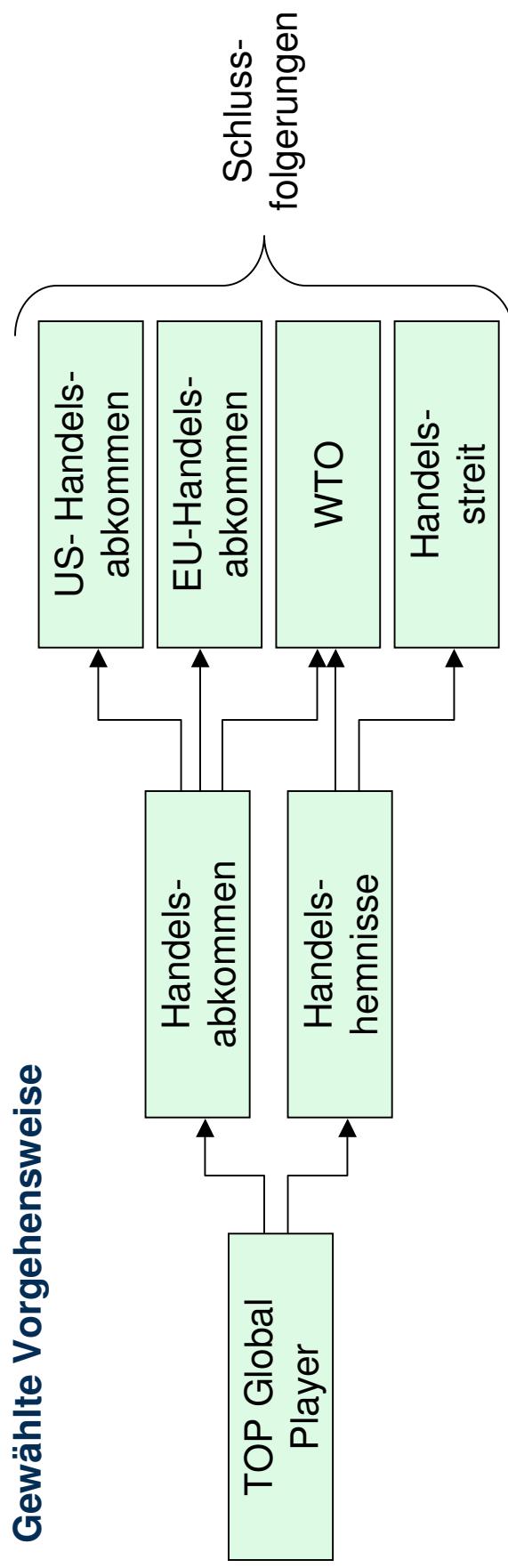
Globalisierung der Ernährung

Wer sind die Hauptakteure im internationalen Handel?
(Diese werden offensichtlich auch die Standards setzen)

Welche bilateralen / multilateralen Abkommen begrenzen den freien, globalen Handel?
(Auswirkungen auf die optimale Ausprägung der Globalisierung der Ernährung)

Welche Einschränkungen des freien Handels ergeben sich daraus?
(Stellenwert der Lebensmittelqualität im Welthandel)

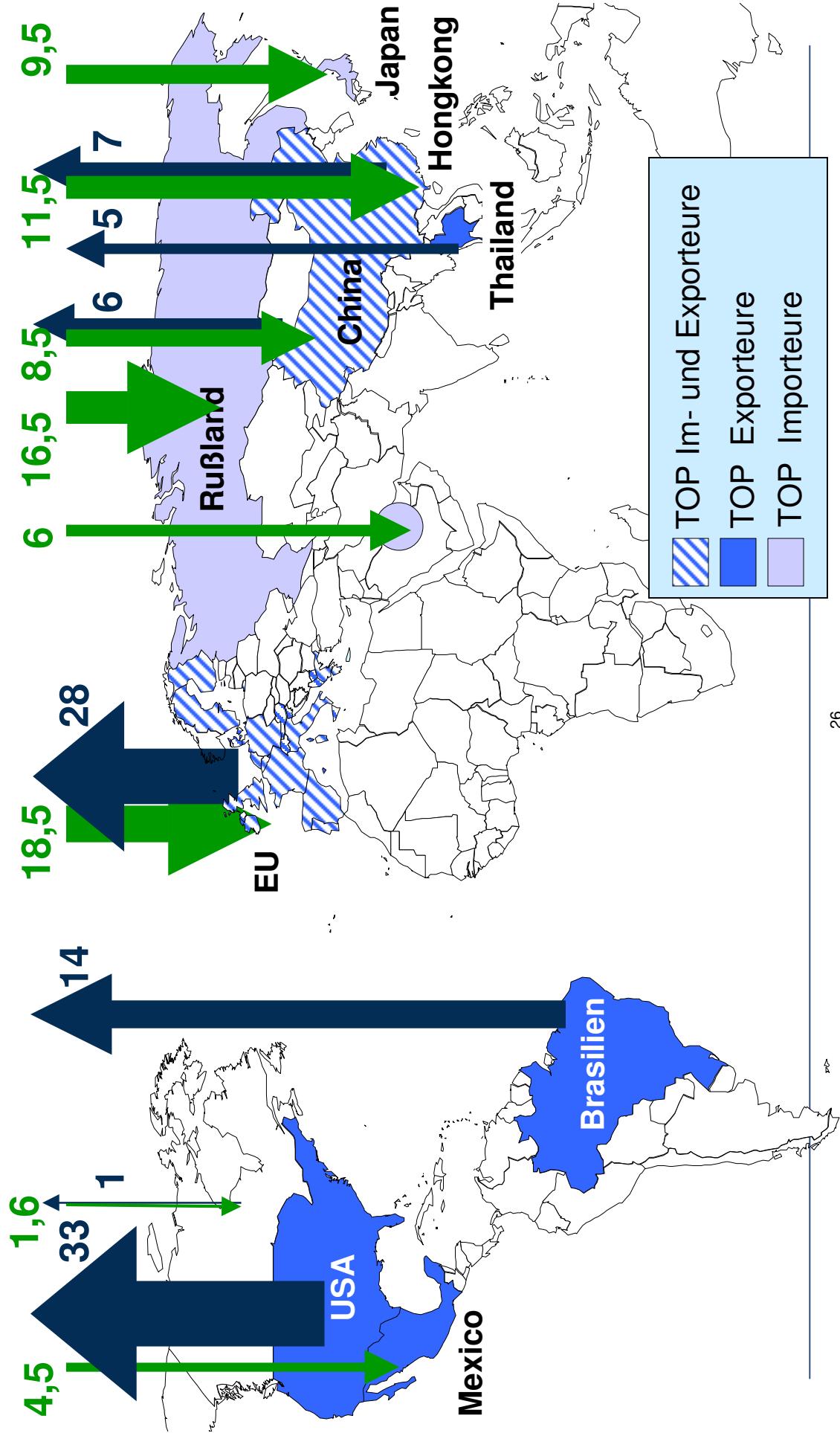
Gewählte Vorgehensweise



5.1 Weltimporte und -exporte der Warengruppen

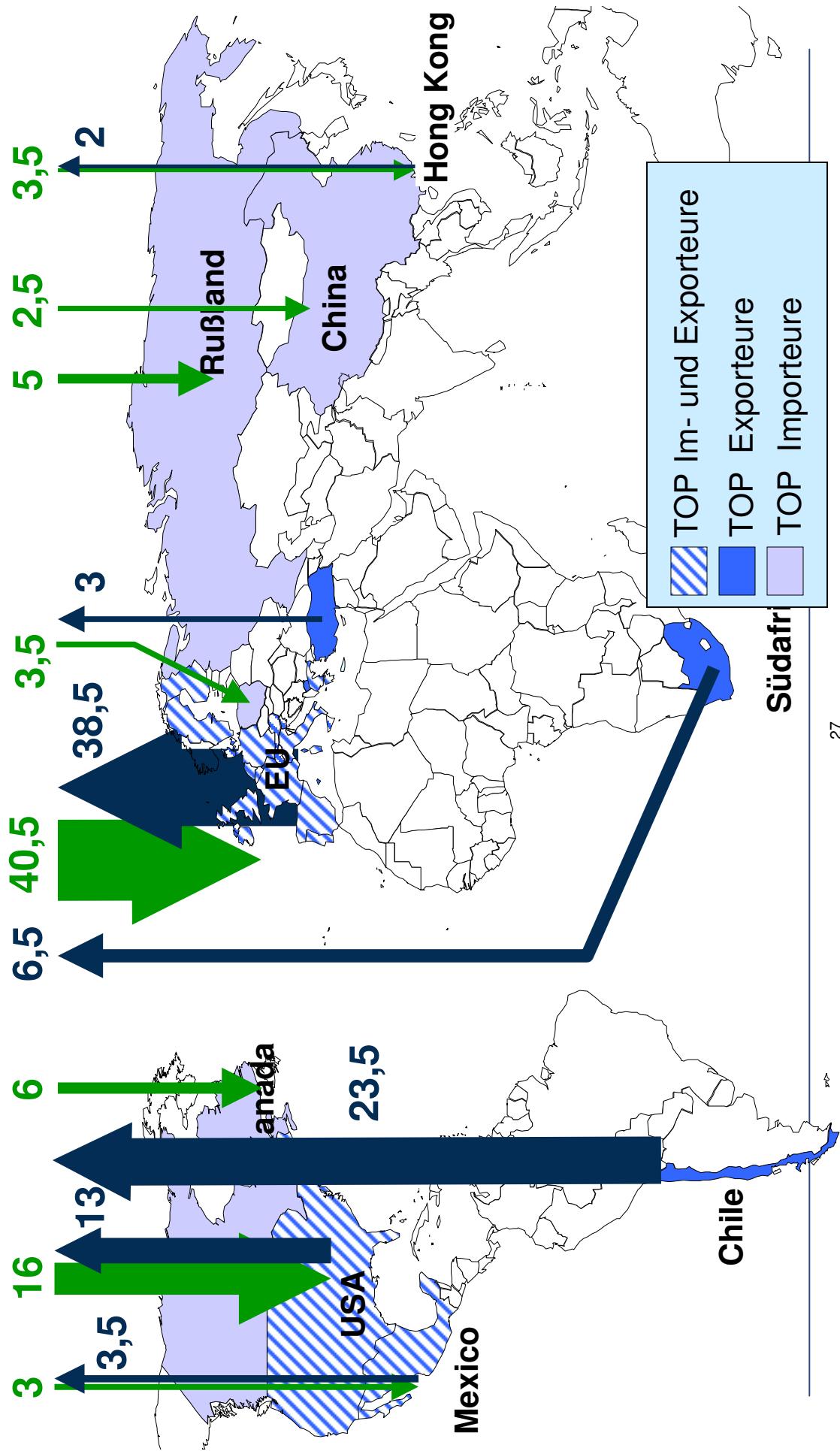
Gegenüberstellung: Top-Importländer und Top-Exportländer

Warenguppe: Geflügel



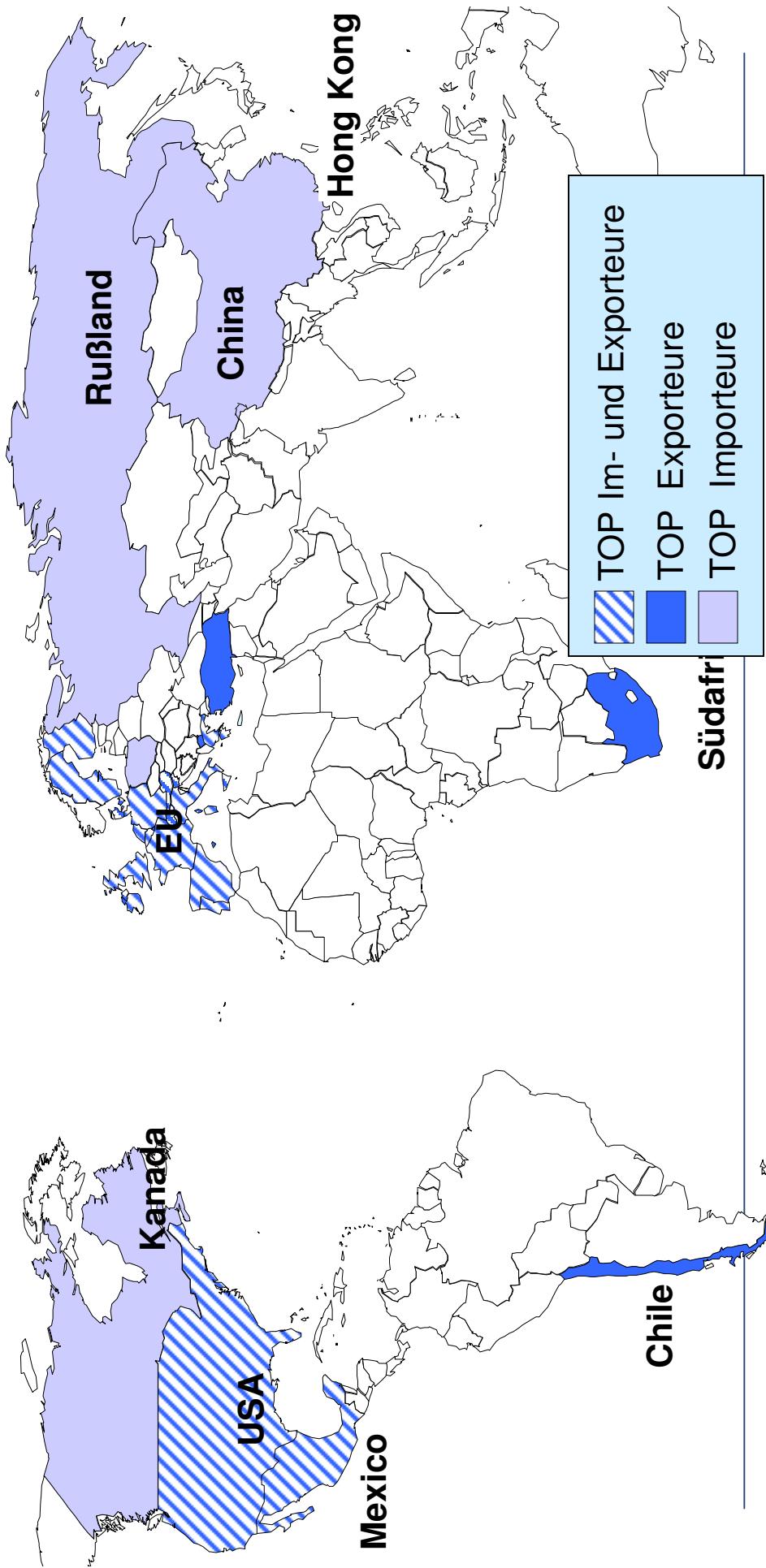
5.1 Weltimporte und -exporte der Warengruppen

Gegenüberstellung: Top-Importländer und Top-Exportländer Warengruppe: Tafel-Trauben



5.1 Weltimporte und -exporte der Warengruppen

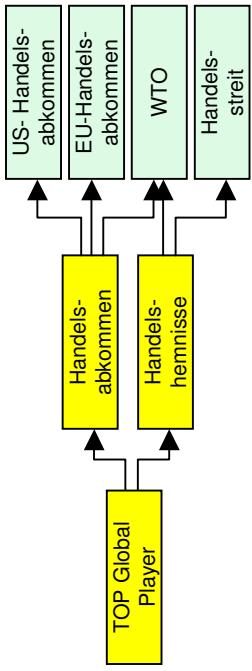
Gegenüberstellung: Top-Importländer und Top-Exportländer Warengruppe: Tafel-Trauben



5.1 Internationaler Handel

TOP Global Player

- ✓ In den einzelnen Warengruppen spielen nur wenige Länder eine signifikante Bedeutung im Welthandel
- ✓ Insbesondere in der EU ist das gleichzeitige importieren und exportieren stark ausgeprägt
- ✓ Nur wenige Abnehmer bestimmen aufgrund ihrer großen Bedeutung für die Produzenten die Spielregeln

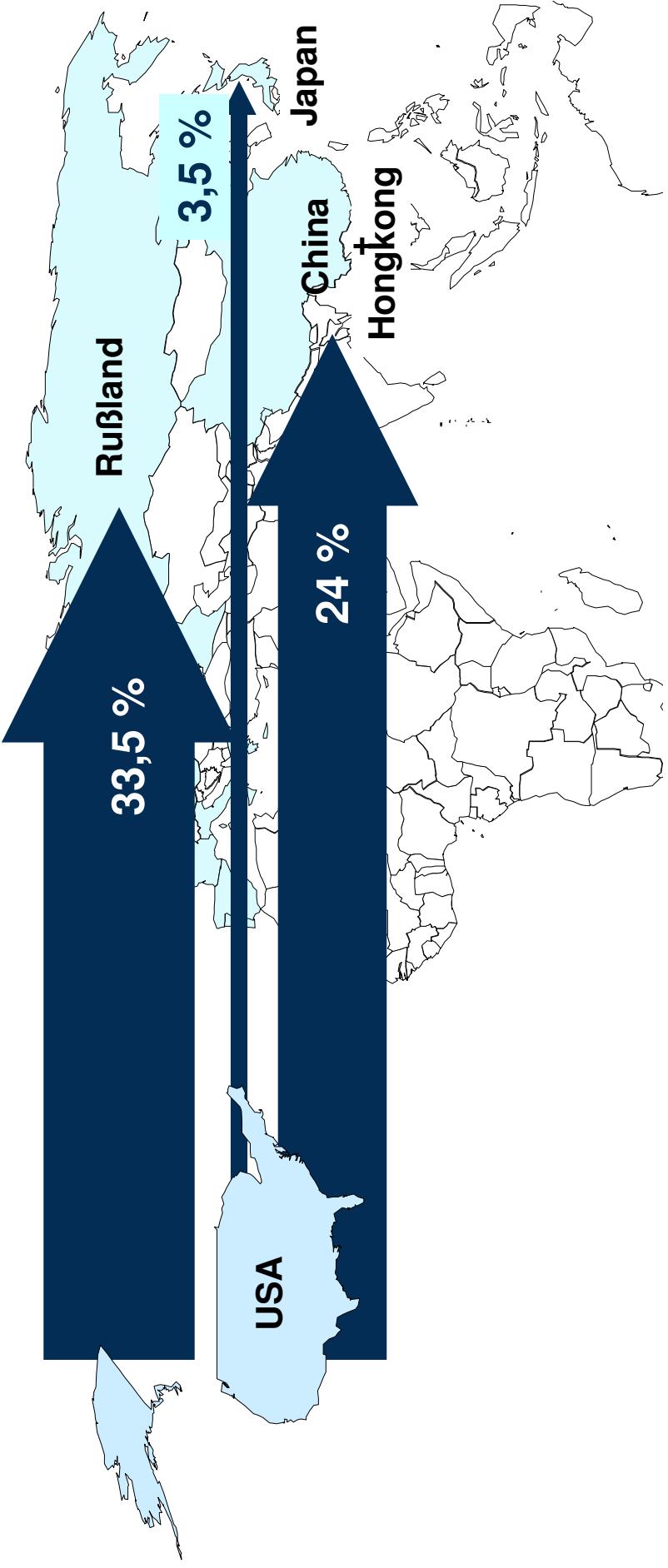


Veränderlichkeit der Ergebnisse

Durch Krankheiten, Seuche usw. schnelle Verschiebung oder gar Abbruch der Belieferung möglich - zeigt die Abhängigkeit von den Gegebenheiten am Produktionsstandort.

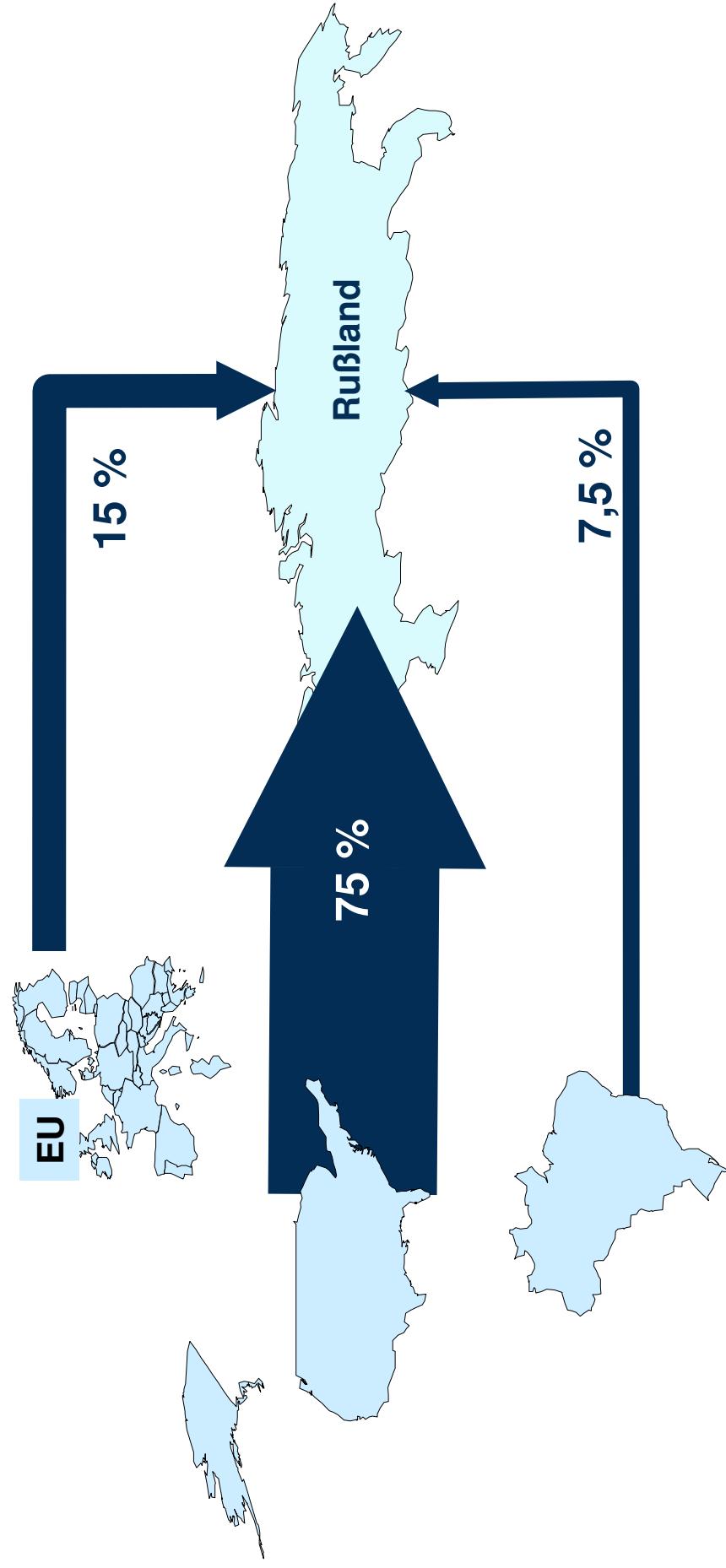
Durch politische Entscheidungen ohne direkte Verbindung zur Qualität der Lebensmittel können sich die Mengenströme massiv verändern. Beispiele:

5.2 Exportströme USA (Geflügel)



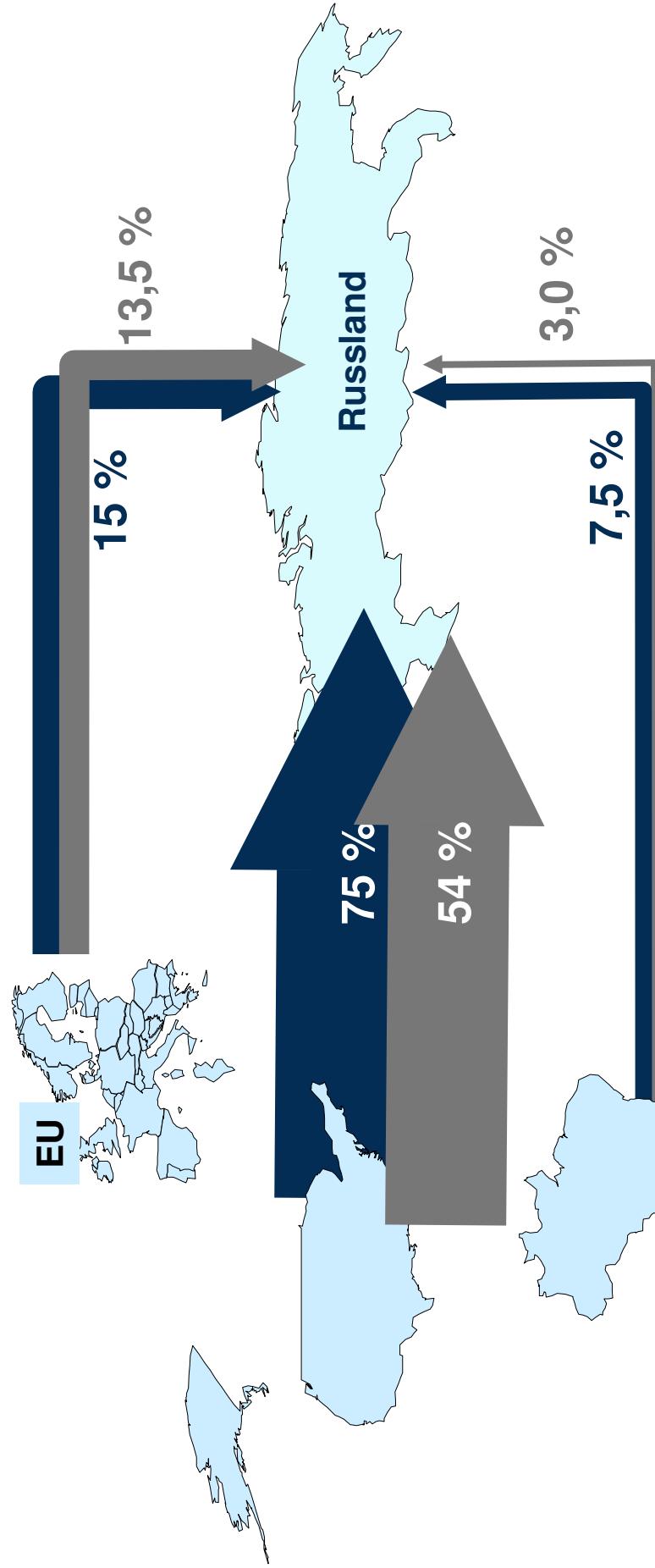
- USA liefern 3/4 der Gesamtimporte Russlands
- Importe übersteigen russische Produktion um 200 %
- Subventionierte Überschussimporte aus den USA / der EU führen dazu, dass sich Inlandsproduktion nicht lohnt

5.2 Importströme Russland (Geflügel)



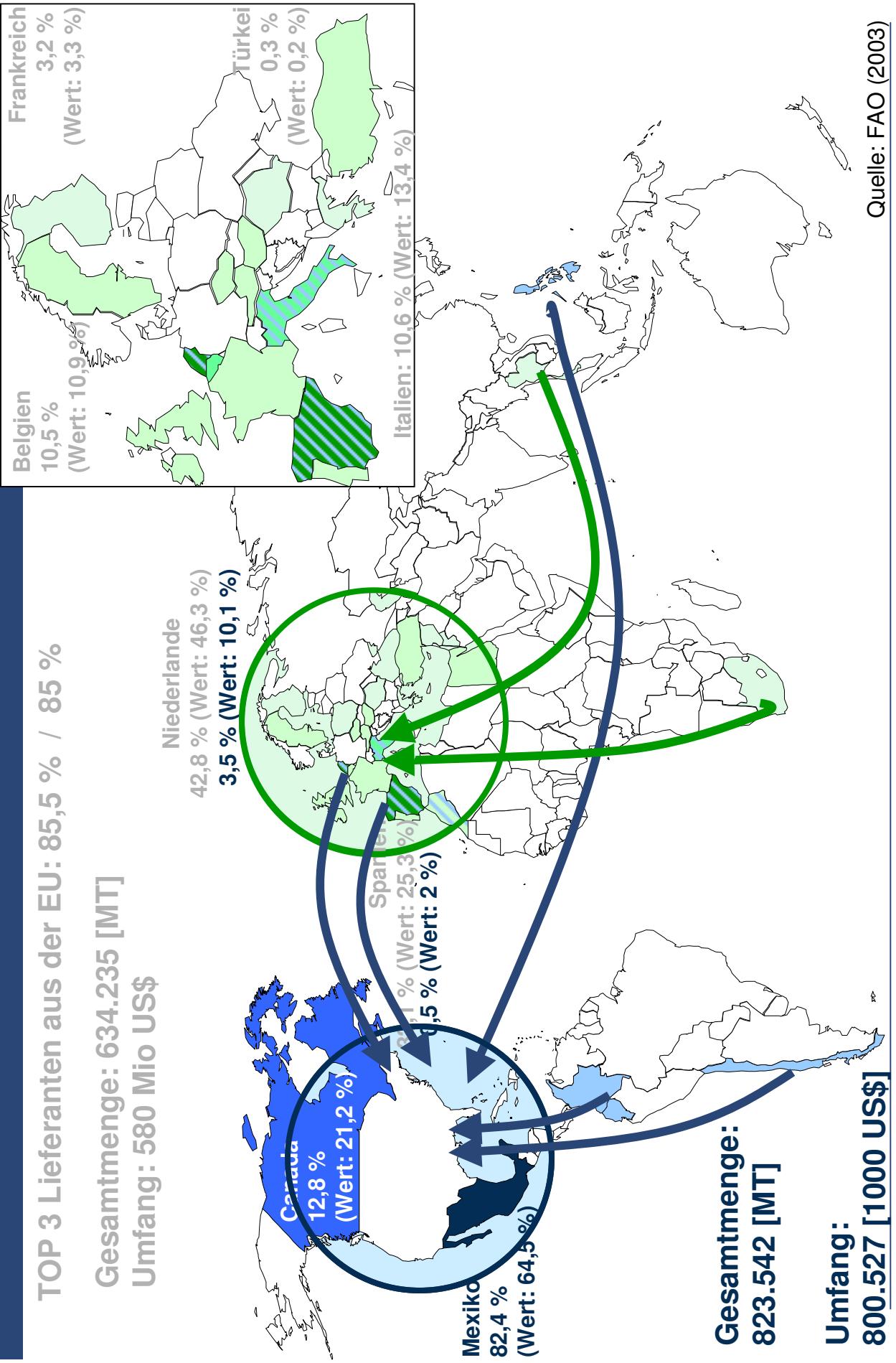
- **USA liefern 75 % der Gesamtimporte Russlands (insg. 1,4 Mio. t Importe) staatlich subventioniertes Export-Programm**
- **Brasilien ist dritt wichtigster Auslandsanbieter am russischen Markt (Wachstumsrate 2001: 600 %)**

5.2 Importströme Russland (Geflügel) 2004-2005



- zunächst: Importbeschränkung mit veterinär-sanitären Argumenten begründet
- jetzt: Quoten, um Einführen um 25 % gegenüber den Werten von 2001 zu senken
- Importbeschränkungen als Trumpf gegenüber EU (Getreide) und USA (Stahl)
- Neues Importabkommen Russlands mit 26 Staaten:
 - Importmengen festlegt für 2004 und 2005 und auf 1,05 Mio. t begrenzt
 - Mehrimporte sind verboten
 - Quoten wurden nach *grandfathering* festgelegt (Bezugszeitraum 1999 - 2001)

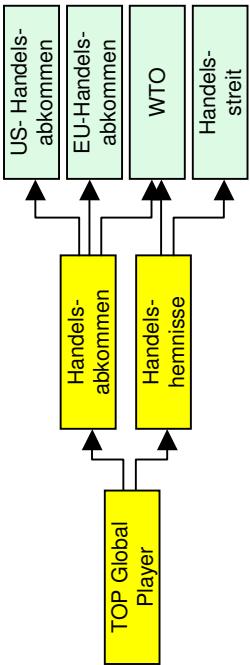
5.2 Importe nach Deutschland vs. USA: Tomaten 2001



5.2 Internationaler Handel: Handelsbeziehungen

Erkenntnisse

- ✓ Ein Großteil der deutschen Importe stammt ungeachtet aktueller, globale Qualitätskriterien primär aus den EU-Staaten
- ✓ Der Vergleich internationalen Warenströme lässt keine qualitätsgetriebene Logik der Warenströme erkennen.
- ✓ Ein großer Teil der Importe kommt noch immer aus möglichst großer räumlicher Nähe (traditionelle Handelsbeziehungen)
- ✓ Unterschiedliche Vorstellungen über Qualitätsanforderungen können traditionelle wie ökonomisch einzelwirtschaftlich vorteilhafte Handelsbeziehungen schnell unterbinden



- Je einfacher die Abwicklung des Importgeschäfts, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit für Importe aus den Ländern.
- Unsicherheit über die Entwicklung (Q-Anforderungen der EU, Gefahren im Produktionsland) reduzieren die Ausnutzung globaler Märkte

5.2 Regionale Handelsabkommen I

Scheitern der WTO-Verhandlungen in Cancún fördert den Abschluss bilateraler Abkommen:

- EU-Handelskommissar *Pascal Lamy*: „Künftig könnten die Europäer gezwungen sein, verstärkt auf bilaterale Abkommen zu setzen“
- US-Handelsbeauftragter *Robert Zoellick*: „Die US-Regierung wird künftig bilaterale Handelsabkommen schließen“*

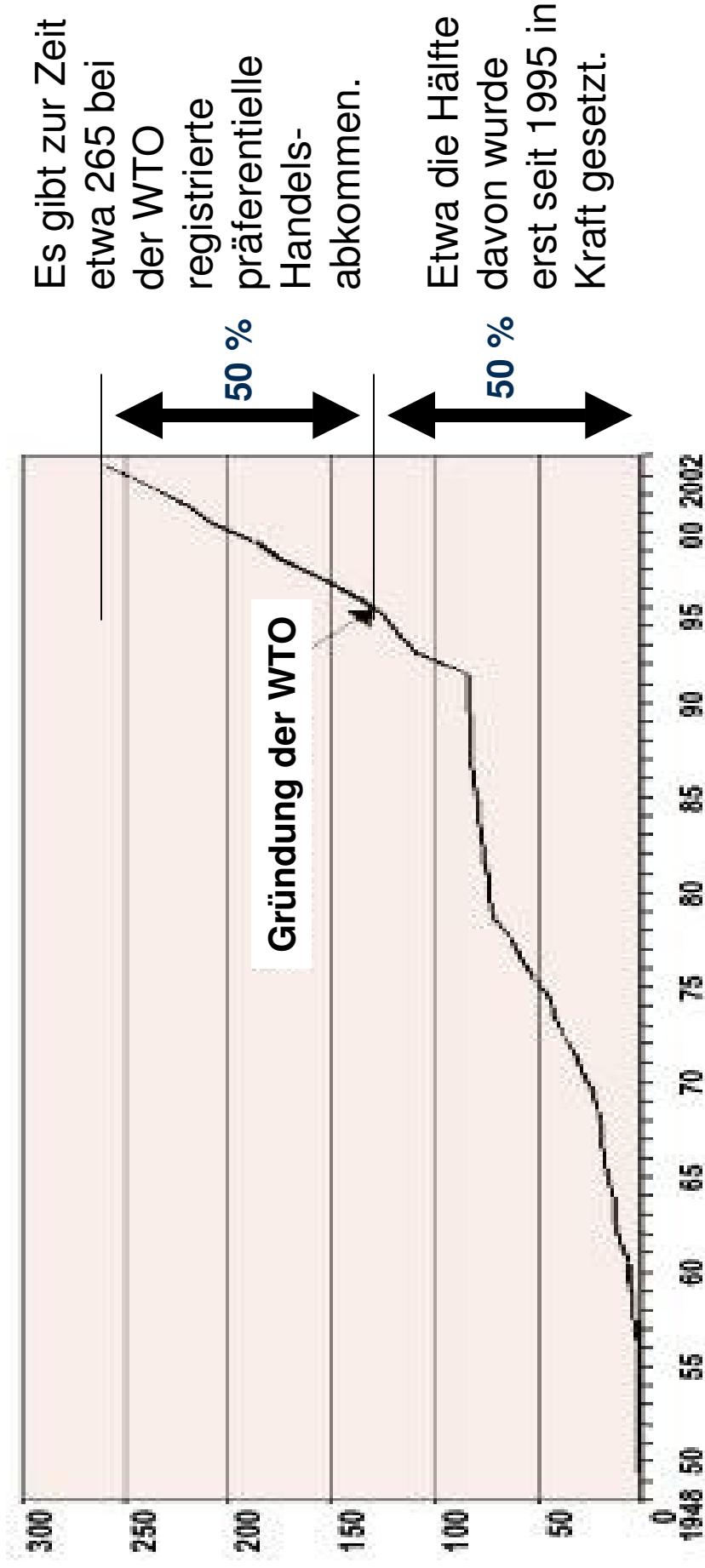
Häufigste Form der präferentiellen Handelsabkommen sind Freihandelszonen

Im Unterschied zur Zollunion behalten die Partnerländer in der Handelspolitik gegenüber Drittländern ihre Autonomie.

*Quelle: Koch, Rainer: Europäer drohen in Handelsfragen mit Alleingang, Financial Times Deutschland, 17.09.2003

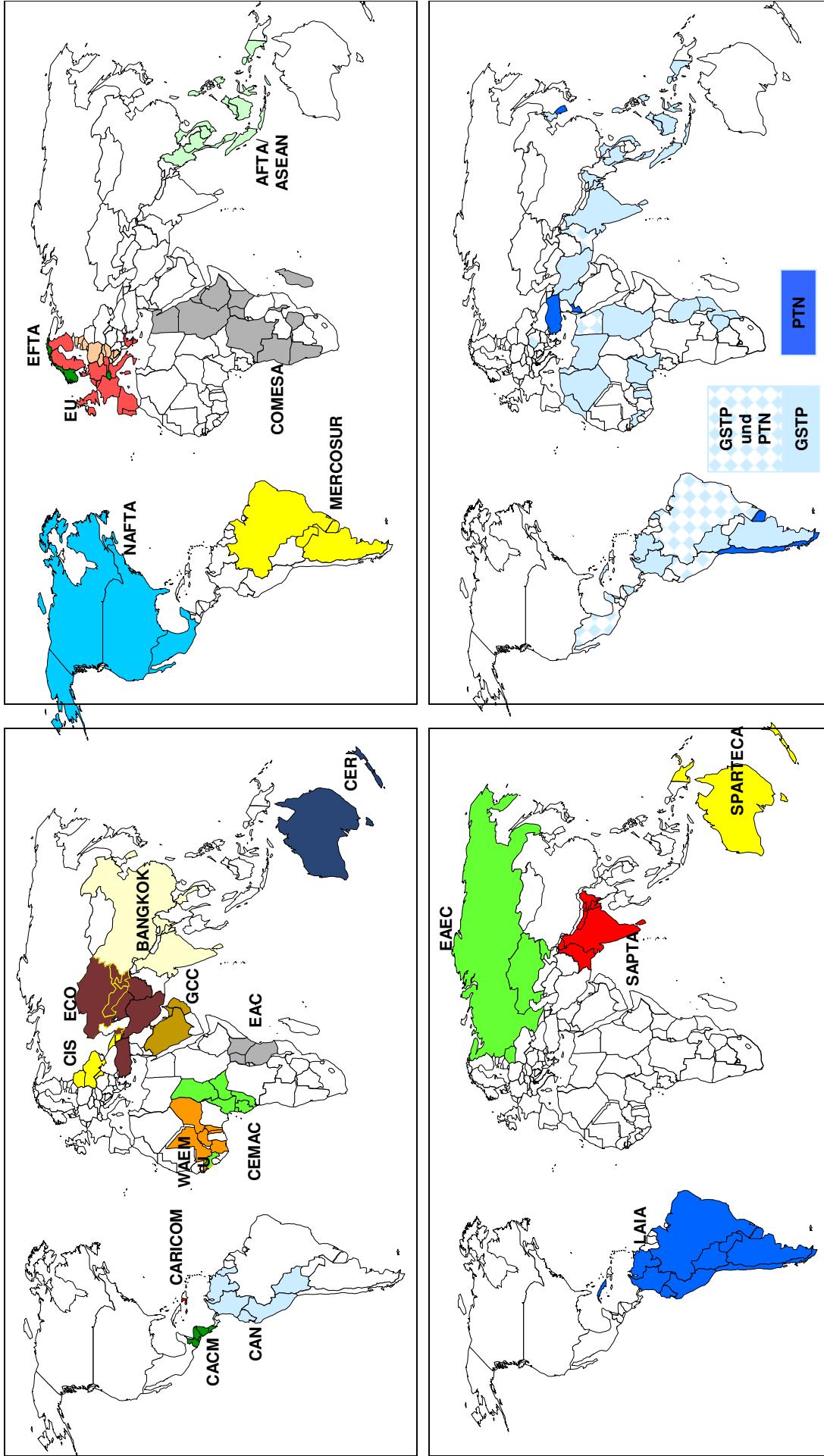
5.2 Regionale Handelsabkommen /

Entwicklung der Anzahl regionaler Handelsabkommen

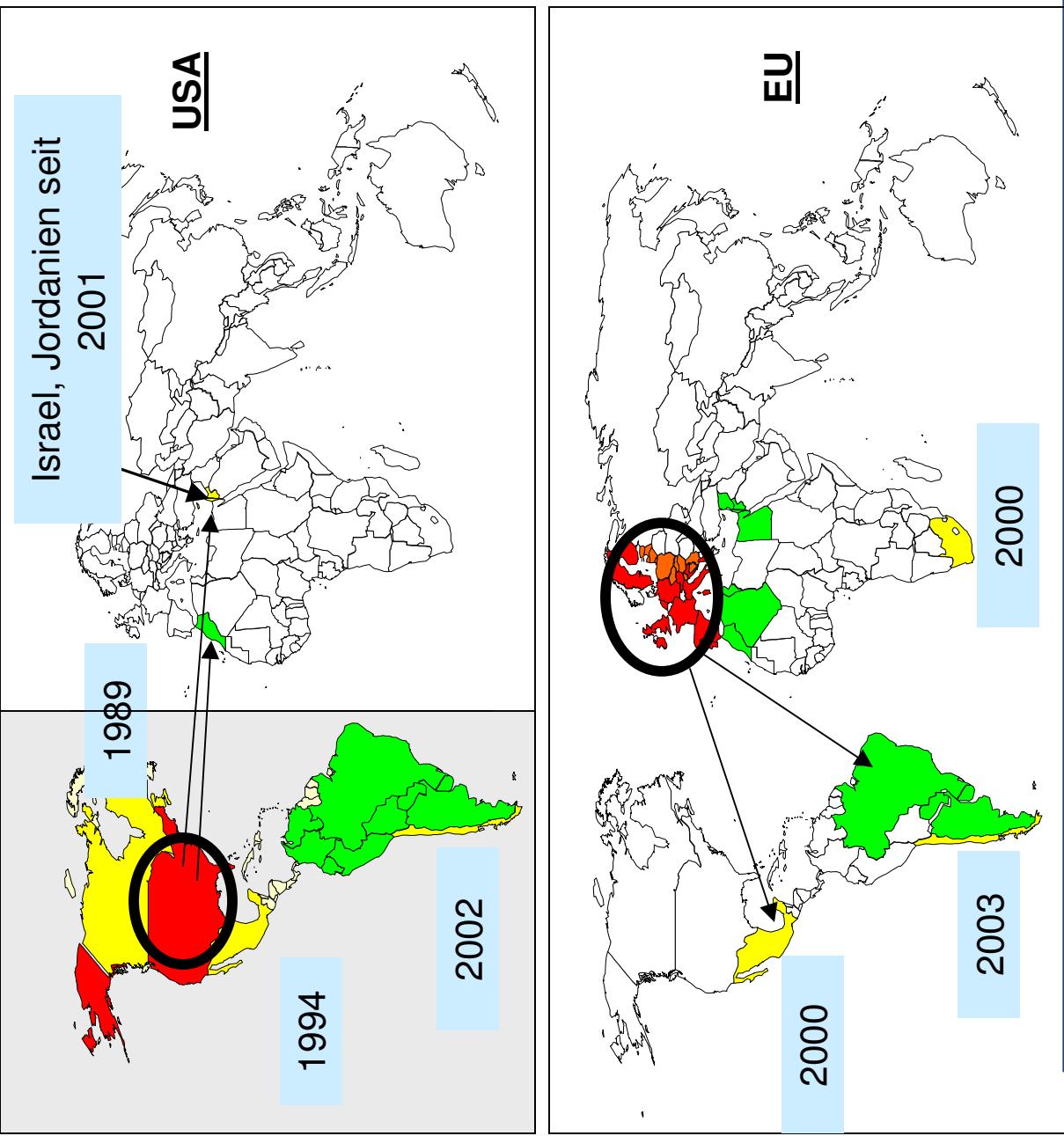


5.2 Regionale Integrationsabkommen //

**Anteil des Handels innerhalb von Freihandelszonen beträgt mittlerweile
40% des weltweiten Handels**



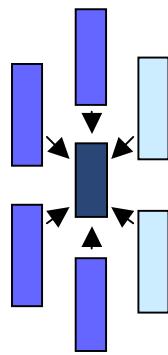
5.2 Bilaterale Freihandelsabkommen der USA und der EU



5.3 WTO-Handelsstreits - Beispiele (1995 - 2000)

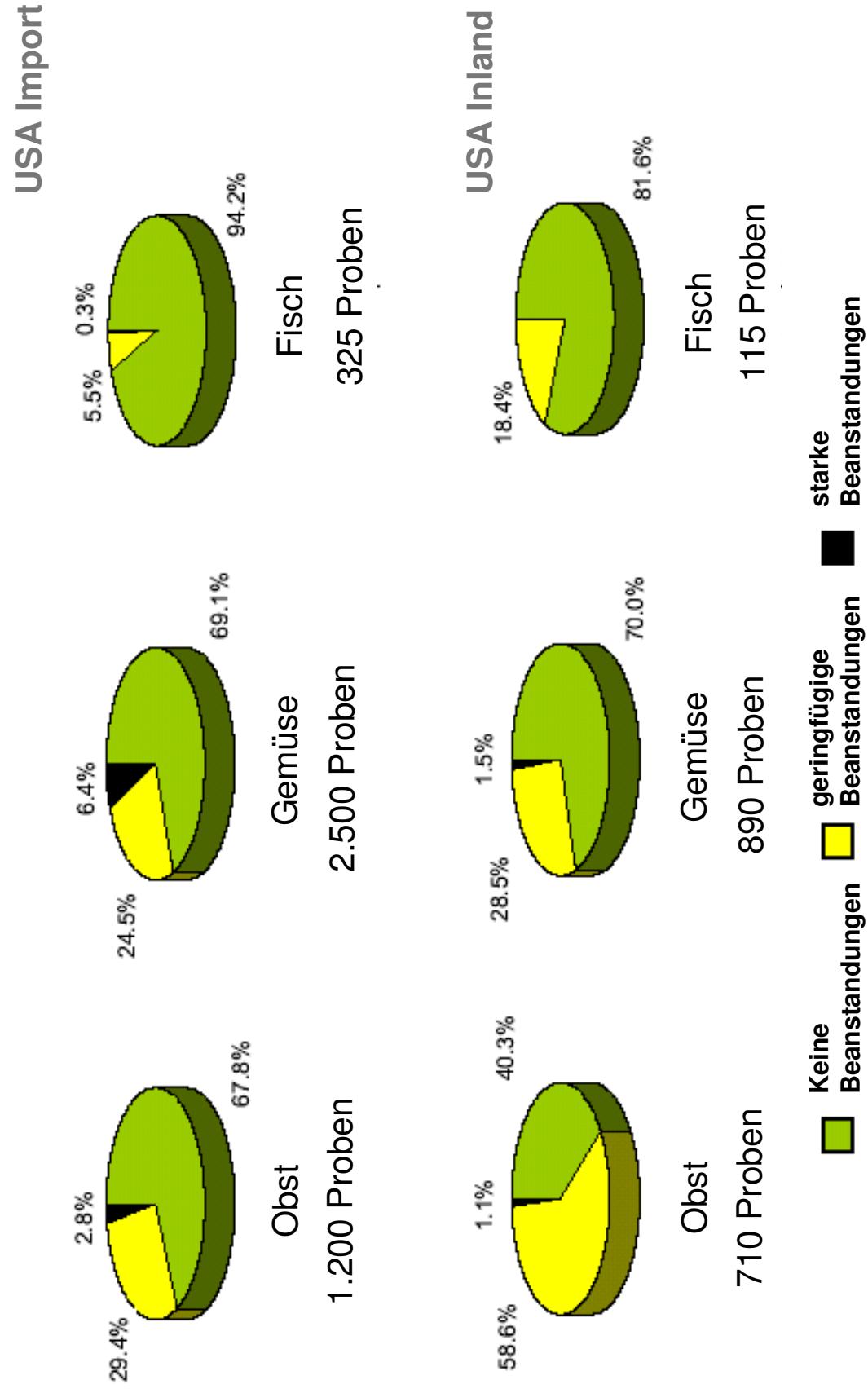
Fall	Verletztes Abkommen	Kläger (Nebenkläger)
Australien – Importverbot für Lachs	SPS	Kanada (Norwegen, EU, Indien, USA)
EU – Importverbot für hormon-behandeltes Rindfleisch	SPS	USA, Kanada (Australien, Neuseeland, Norwegen)
USA – Importverbot für bestimmte Shrimps und Shrimpsprodukte	GATT, TBT	Indien, Malaysia, Pakistan, Thailand, Philippinen (Australien, EU, Indien, etc.)
USA - Geflügelanforderungen	GATT, SPS, TBT	EU
Slowakei – Import von Milchprodukten u. Transit von Vieh (BSE-Beschränkungen)	GATT, SPS, TBT	Schweiz
Mexiko – Maßnahmen die den Handel mit lebenden Schweinen behindern	SPS, AoA, TBT, GATT	USA
EU Schutz von Marken und Herkunftsbezeichnungen bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln	TRIPS	USA
Ägypten – Importverbot von Tunfisch, der mit Sojaöl aus GMO konserviert wurde	GATT, SPS	Thailand

(Quelle: International Agricultural Trade Research Consortium: WTO Negotiations on Agriculture: Progress and Challenges on Product Attribute Regulations, S. 8f.)



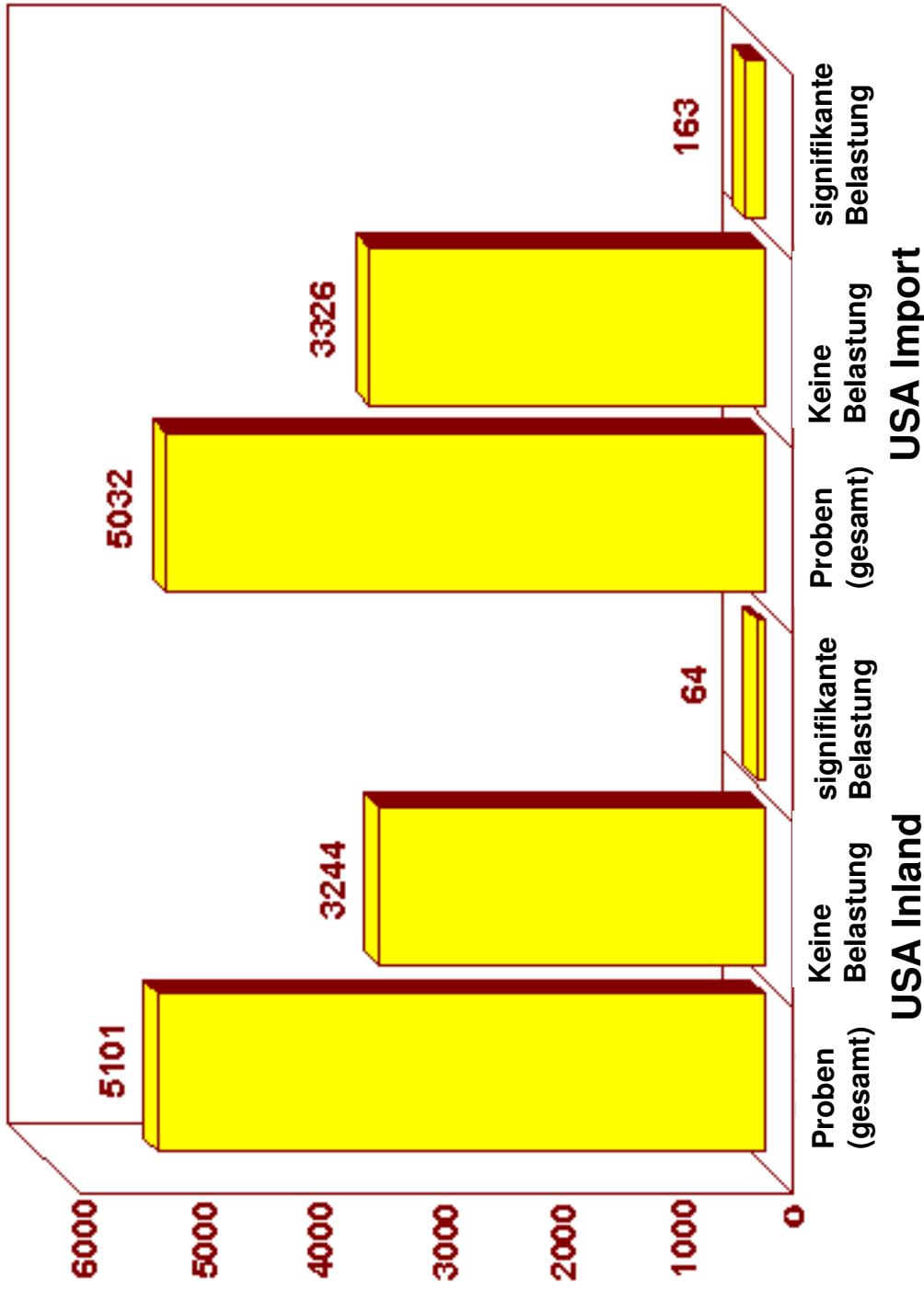
- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

6.1 Internationale Kontrollergebnisse: USA 2001



Quelle: Food and Drug Administration Pesticide Program: Residue Monitoring 2001

6.1 Internationale Kontrollergebnisse: USA - Entwicklung



Quelle: Food and Drug Administration Pesticide Program: Residue Monitoring 1995

6.2 Qualitätskontrollen in Europa



Organisation der Lebensmittelüberwachung in der EU

Food and Veterinary office (FVO): Kontrolle der Einhaltung der Richtlinien bzgl. Lebensmittelsicherheit in Mitglieds-, Beitritts- und Drittländern. Kontrolle der FVO umfasst:

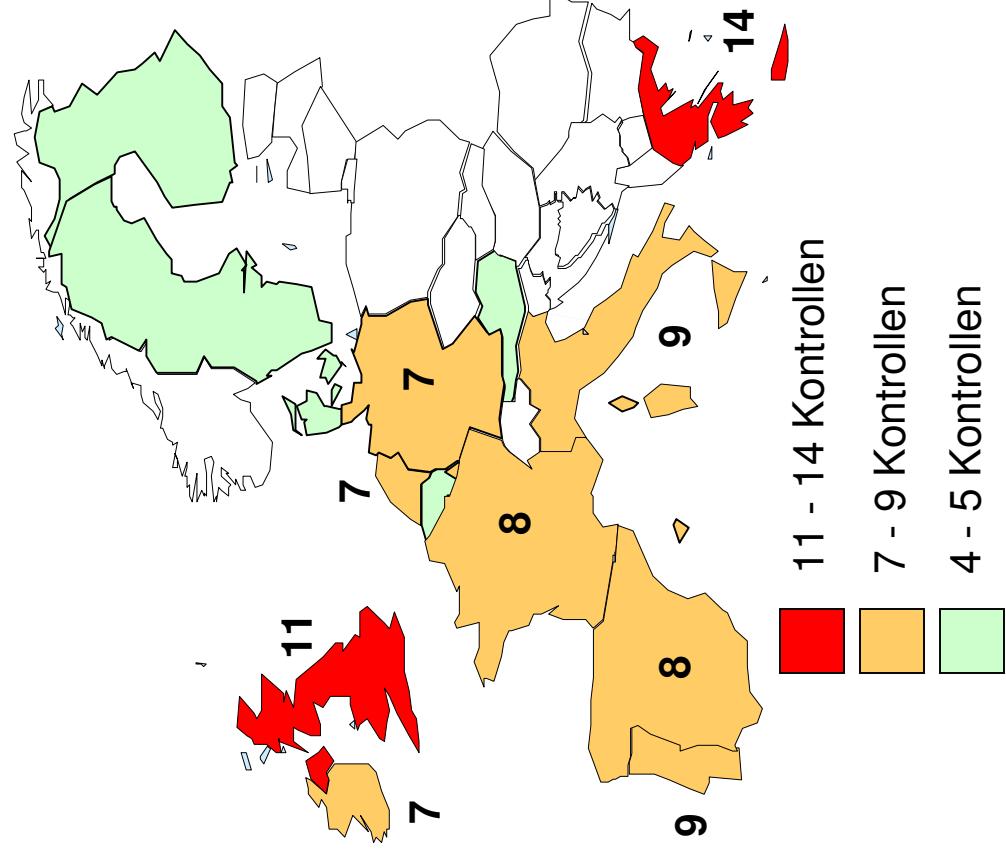
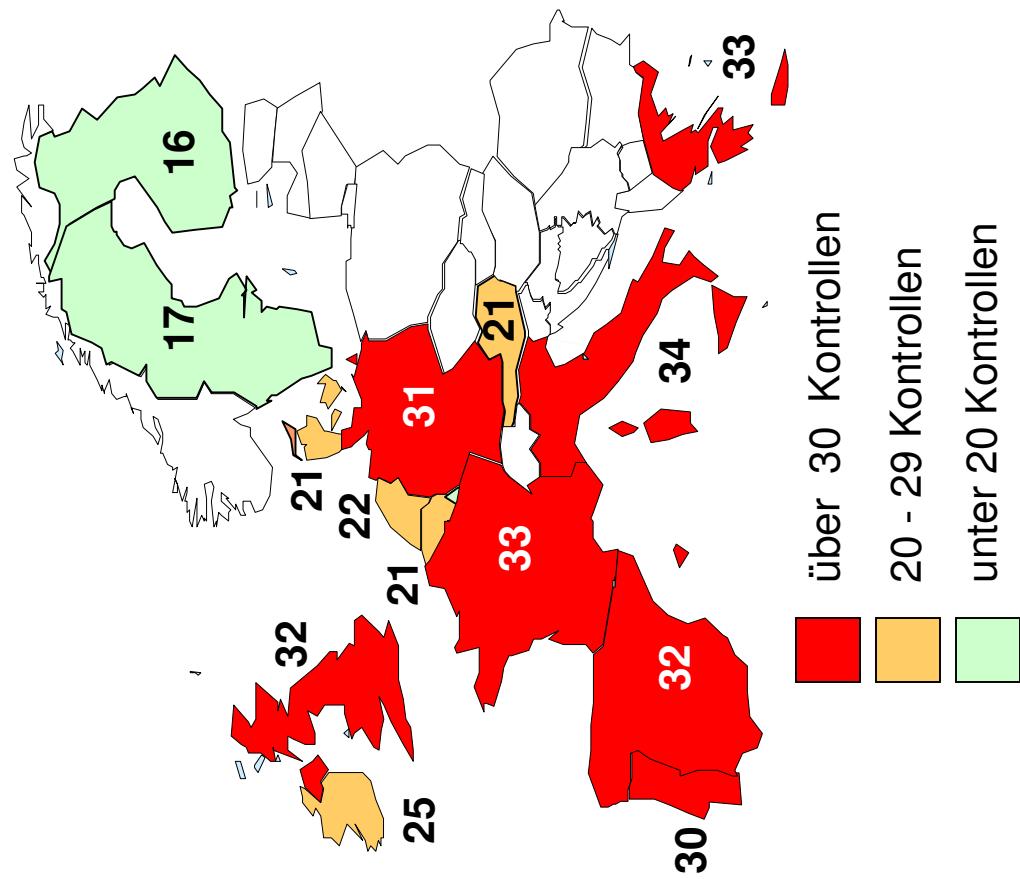
- Überwachung des Systems der amtlichen Lebensmittelüberwachung in den Mitglieds- und Beitrittsländern
- Kontrolle der Grenzkontrollposten in den Mitglieds- und Beitrittsländern
- Zulassung und Kontrolle von Exporteuren in Drittländern

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA): Risikobewertung

6.2 Qualitätskontrollen in Europa

Inspektionen des FVO in den Jahren 2000-2002

Inspektionen des FVO im Jahr 2002



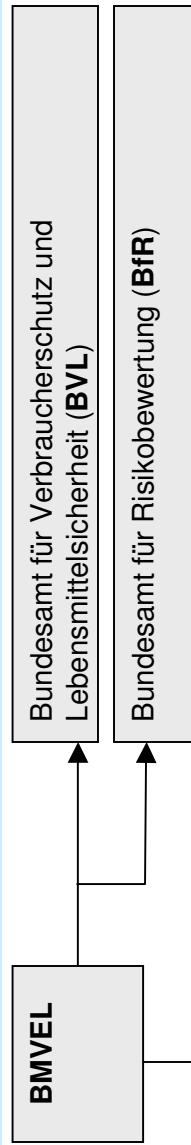
6.2 Qualitätskontrollen in Europa (Grenzkontrollstellen)

Deutschland		Anzahl Mitarbeiter	Schulung Mitarbeiter	Infrastruktur	Ausstattung	Hygiene	Dokumentation und Registrierung	Identifizierung und Auswahl	Verfahren
				Produkte Lebende Tiere					
BIP									
Stuttgart Flughafen	+		+	-	-	-	-	-	-
Schönefeld Flughafen	+		+	-	-	-	-	-	-
Cuxhaven Hafen	-		+	-	-	-	-	-	-
Brake Hafen	+		+	-	-	-	-	-	-
Düsseldorf Flughafen	+		+	-	-	-	-	-	-

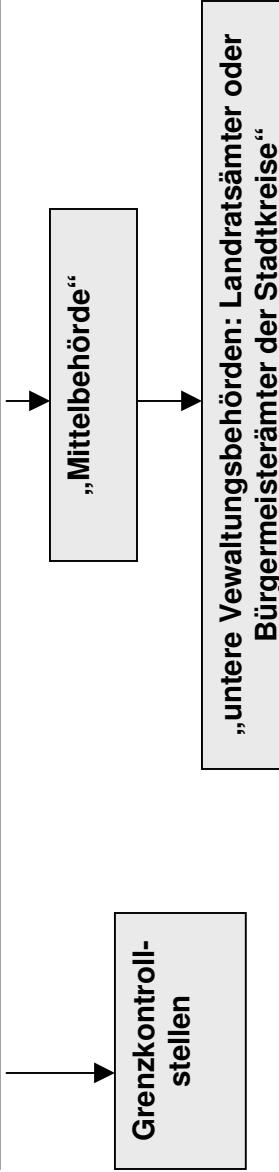
Spanien		Anzahl Mitarbeiter	Schulung Mitarbeiter	Infrastruktur	Ausstattung	Hygiene	Dokumentation und Registrierung	Identifizierung und Auswahl	Verfahren
				Produkte Lebende Tiere					
BIP									
Madrid Flughafen	-		-	entfällt	-	-	entfällt	K. A.	K. A.
Vigo Flughafen	-		-	-	-	-	-	-	-
Vigo Hafen	-		-	entfällt	-	-	entfällt	-	-
Santiago Flughafen	-		-	-	-	-	-	-	-
La Coruna Hafen	-		-	entfällt	-	-	entfällt	-	-

6.3 Qualitätskontrollen in Europa

Organisation der Lebensmittelüberwachung in Deutschland



„16 „oberste Landesbehörden“
Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg“
„Ministerium für Landwirtschaft und Umweltschutz und Raumordnung – Landesamt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft Brandenburg“
„Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten – Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit“
„Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen“



6.3 Lebensmittelüberwachung (Tafeltrauben)

Herkunftsland	Anzahl Proben	mit Rückständen	Proben über der Höchstmenge (HM)	Stoffe über der HM	Proben mit Mehrfachrückständen
Argentinien	15	14			13
Brasilien	1	1			
Chile	14	14			12
S Südamerika	30	29 (97 %)	0		25 (83 %)
Südafrika	33	28			23
S Südafrika	33	28 (85 %)	0		23 (70 %)
sonstige Drittländer					
Türkei	7	7	3 *)	4 Flufenoxuron (2x) Imazalil (2x)	7
Indien	1	1	1 *)	1 Monocrotophos	1
S sonstige Drittländer	8	8	4 (50 %)		8 (100 %)
EU					
Deutschland	1	1			1
Frankreich	4	4			4
Griechenland	8	8	2 *) **	3 Flufenoxuron	8
Italien	21	20	4 (19%) ***	5 Omethoat/Dimethoat Brompropylat Fenazaquin Pyridaben Tetraconazol	19
Spanien	10	10	4 (40 %)	4 Flusilazid Monocrotophos Flufenoxuron (2x)	9
ohne Angabe	1	1			1
SEU	45	44 (98 %)	10 (22 %)		42 (93 %)
Alle Herkünfte					
Gesamt-Summe	116	109 (94 %)	14 (12 %)	17	98 (84 %)

109 Proben (94 %) wiesen Rückstände an Pflanzenschutzmitteln (vor allem Fungizide und Insektizide) auf.

Untersuchte Stoffe: 250
Insgesamt nachgewiesene Stoffe: 56

In 14 von 116 Proben (12 %) Tafelweintrauben aus konventionellem Anbau konnten Höchstmengenüberschreitungen nachgewiesen werden, wobei vor allem Tafelweintrauben aus **Spanien**, der **Türkei**, **Italien**, **Griechenland** und **Indien** auffällig waren.

Trauben der Herkunftsänder **Argentinien**, **Brasiliens**, **Chile** und **Südafrika**, die vor allem im Winter und Frühjahr angeboten werden, waren in keinem Fall zu beanstanden

Quelle: CVUA Stuttgart Stand 02.10.2003

6.3 Lebensmittel/überwachung (Tomaten)

Tabelle 2: konventionell erzeugte Tomaten

Tomaten konventioneller Anbau	Herkunftsland							Deutsch- land	
		Israel	Italien	Marokko	Nieder- lande	Spanien	Türkei	Öster- reich	
Probenzahl	1	14	1	4	36	1	1	1	64
davon mit Rückständen	1	12		4	33		1	-	32
> Höchstmenge	-	5 ²⁾		-	6		-	-	10
> Höchstmenge (%)		36			17			1)	19

Proben: 96
Beanstandungen: 13

- 1) Datenbasis für prozentuale Beanstandungsquote zu gering
- 2) Betrifft in 3 Fällen anorganisches Bromid, das auch geogenen Ursprungs sein könnte

→ Die von den Konsumenten und Händlern präferierten Herkunftsänder schneiden bei den Lebensmittelkontrollen mitnichten besser ab

→ Einige Produzenten innerhalb der sichereren Grenzen nutzen anscheinend die Gesetzes- und Kontrollunzulänglichkeiten

6.4 Problematik von Gesetzen

- Pestizid-Cocktail in spanischen Paprika:**

Es gibt zzt. kein Gesetz, das dieses Problem in den Griff bekommt. Es gibt Grenzwerte für einzelne Pestizide, doch um diese zu umgehen, werden immer mehr verschiedene Gifte kombiniert. Ein Grenzwert für die Gesamtbelastung existiert nicht.

In erneuten Untersuchungen spanischer Paprika im Winter 2003 wurde ein

Cocktail aus bis zu neun Pestiziden gefunden.

Paprika grün Probe 2			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Triadimenol	0,013	Procymidone	0,002
Primiphosmethyl	0,002	Triadimenol	0,007
Endosulfan	0,093	Pyridaben	0,008
Iprodione	0,054	Primiphosmethyl	0,001
Myclobutanil	0,027	Endosulfan	0,132
Bromopropylate	0,002	Iprodione	0,006
Vinclozolin	0,033	Iprodione	0,001
Azoxystrobin	0,002	Deltamethrin	0,026

Paprika grün Probe 3			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Procymidone	0,001	Procymidone	0,002
Triadimenol	0,009	Pyridaben	0,006
Pyridaben	0,001	Primiphosmethyl	0,001
Primiphosmethyl	0,001	Endosulfan	0,003
Iprodione	0,003	Endosulfan	0,007
Myclobutanil	0,003	Iprodione	0,002
Deltamethrin	0,037	Myclobutanil	0,001
Bromopropylate	0,002	Deltamethrin	0,001
Vinclozolin	0,033	Bromopropylate	0,015
Azoxystrobin	0,002	Azoxystrobin	0,001

Paprika grün Probe 4			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Procymidone	0,001	Procymidone	0,002
Pyridaben	0,009	Pyridaben	0,006
Primiphosmethyl	0,001	Primiphosmethyl	0,001
Iprodione	0,006	Endosulfan	0,003
Myclobutanil	0,001	Iprodione	0,002
Bromopropylate	0,001	Myclobutanil	0,001
Deltamethrin	0,026	Deltamethrin	0,001
Azoxystrobin	0,001	Azoxystrobin	0,001

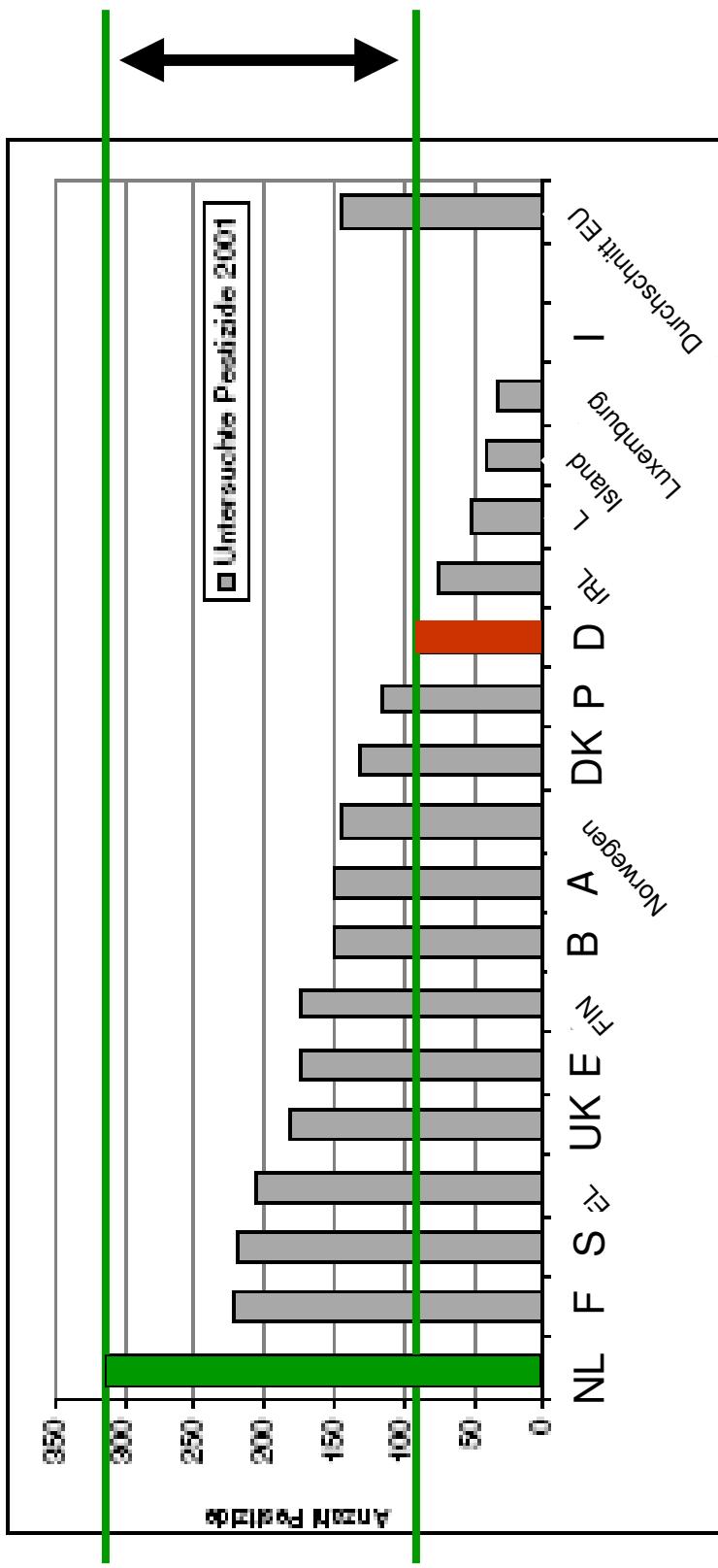
Paprika grün Probe 5			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Procymidone	0,002	Procymidone	0,002
Pyridaben	0,006	Pyridaben	0,005
Primiphosmethyl	0,001	Primiphosmethyl	0,003
Endosulfan	0,003	Endosulfan	0,007
Iprodione	0,002	Iprodione	0,003
Myclobutanil	0,001	Myclobutanil	0,001
Deltamethrin	0,025	Deltamethrin	0,025
Fenpropidin	0,003	Fenpropidin	0,003

Untersuchungsergebnisse Frühjahr 2003:
Überschreitungen des Grenzwerts für das Pestizid **Pyridaben (rot)**, der als harmloser Wirkstoff zählt. zum Teil hohen Belastungen mit **Chlorpyrifos** und **Endosulfan (gelb)**, die hormonähnlich wirken.

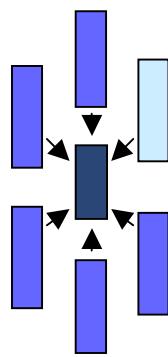
Paprika Mix Probe 5			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Procymidone	0,007	Procymidone	0,008
Pyridaben	0,21	Pyridaben	0,029
Triadimenol	0,025	Cypermethrin	0,022
Pyridaben	0,034	Pyridaben	0,001
Cypermethrin	0,014	Primiphosmethyl	0,022
Endosulfan	0,016	Endosulfan	0,009
Iprodione	0,008	Iprodione	0,008
Myclobutanil	0,002	Deltamethrin	0,082
Deltamethrin	0,019	Fenithrothion	0,003

Paprika Mix Probe 2			
Pestizid	mg/kg	Pestizid	
Procymidone	0,018	Procymidone	0,008
Chlorpyrifos	0,004	Pyridaben	0,029
Pyridaben	0,007	Cypermethrin	0,008
Cypermethrin	0,0093	Primiphosmethyl	0,003
Pyrimethanil	0,012	Endosulfan	0,022
Primiphosmethyl	0,002	Iprodione	0,016
Endosulfan	0,009	Myclobutanil	0,002
Iprodione	0,003	Deltamethrin	0,019

6.5 Untersuchte Pestizide



Anzahl analysierter Pestizide im europäischen Vergleich 2001



- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

7. Überblick: Gütesiegel



7. Vor- und Nachteile durch das Labeling

Gütesiegel oder gute Ware		
	Vorteile	Nachteile
Konsumenten	Transparenz Informationen Sicherheit	Kosten
Produzenten	Wettbewerbsvorteil Imagegewinn Produktdifferenzierung	Kosten
Staat	Verbraucherschutz Transparenz	Kontrollkosten Transaktionskosten Informationskosten

→ Idealfall: Präferenzänderung zugunsten gelabelter Produkte

7. Probleme bei der Durchführung

Informationsüberfluss /-überlastung für Konsumenten

Verzerrte Konsumentenpräferenzen/Wahrnehmung der Konsumenten

Zu viele Labels nebeneinander

Zu geringe Anforderungen an die teilnehmenden Unternehmen?

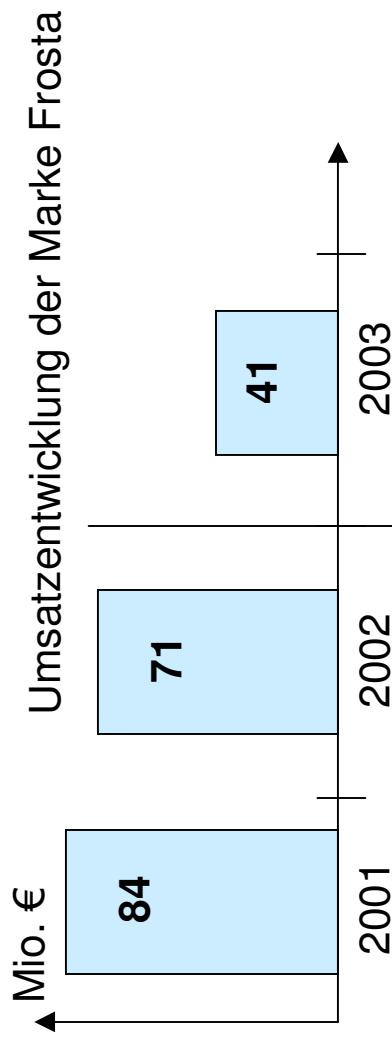
Zu wenig Kontrollen?



Frage der Glaubwürdigkeit

7. Beispiel Frosta

Auswirkung der Produktionsumstellung bei Frosta



Reinheitsgebot garantiert keine Zusatzstoffe in Frosta-Produkten
detaillierte Zutatenliste auf den Produktverpackungen

- Produktumstellung
 - 6 Mio. € in Werbung,
 - 5 Mio. € in Entwicklung
- Preiserhöhung:
 - von 10 bis 15 %



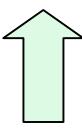
- im Jahre 2003 entstand ein Konzernverlust von 7,4 Mio. €
 - verlorene Marktanteile sollen zurückerober werden:
 - notfalls ohne Reinheitsgebot (bei Fisch, Obst und Gemüse)
- Fertiggerichte sind bislang von dieser Überlegung ausgenommen**

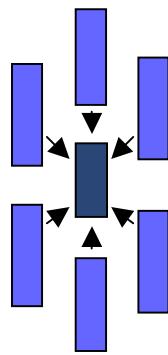
7. Staatliche vs. privatwirtschaftliche Primärverantwortung

Verantwortungszuschreibung für Lebensmittelqualität

Verteilung der Primärverantwortung	
Staatliche Primärverantwortung	Privatwirtschaftliche Primärverantwortung
<ul style="list-style-type: none">• Öffentlichkeit nimmt den Staat in die Verantwortung• Hohe Regelungsdichte („Governing the Industry“)• Binnenmarktorientierung dominiert• Ernährungswirtschaft verlässt sich auf den Staat• Geringe Eigenmotivation der Wirtschaft	<ul style="list-style-type: none">• Öffentlichkeit nimmt die Unternehmen in die Verantwortung• Eigenkontrollsysteme der Unternehmen• Exportmarktorientierung dominiert• Geringere Kontrolldichte, aber hohe Sanktionen• Staatliche Kontrolle der Eigenkontrolle

Einheitliche, zertifizierte Standards erleichtern den Importeuren und Abnehmern die Zusammenarbeit





- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

8.1 Internationale Wettbewerbsfähigkeit III

Produktion in bestimmten Ländern ist nur deshalb „besonders“ günstig, weil

- unsere Umwelt- und Qualitätsstandards nicht als wichtig angesehen werden
- entsprechende Gesetze nicht eingehalten werden

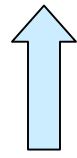
Beispiel: Brasilien

Der kostenwirksamste Umweltstandard für brasilianische Betriebe wäre bei konsequenter Umsetzung des Gesetzes Nr. 4.771/65 aus dem Jahre 1965 (legal reserve, permanent preservation areas). Allein 20 % der Betriebsfläche betroffen.



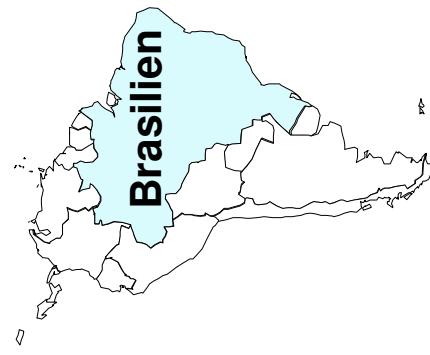
Auswirkung auf die Vollkosten: 15 bis 23 Prozent

(Angaben bezogen auf Maisproduktion, Sojaproduktion)



verbleibender Kostenvorteil: ca. 10 % - 50 %

Auf Basis von IFCN-Berechnungen: BRA: 36,91+8,49=45,39 zu D: 50,52

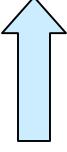


8.1 Internationale Wettbewerbsfähigkeit IV

Pflanzenproduktion

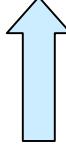
Wodurch ergeben sich die verbleibenden Kostenvorteile

- Einsatz von Pflanzenschutz, der in D verboten ist (z. B. Simazin)

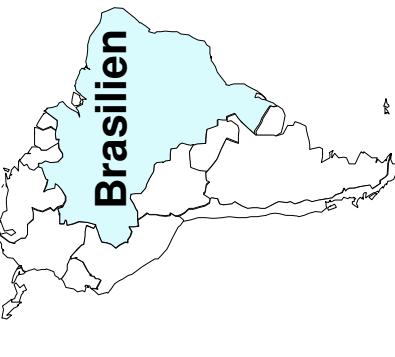


Kostenvorteil: 1,5 % der Vollkosten

- technische Sicherheit (Emissionen)

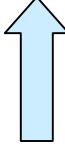


Kostenvorteil: 1 % der Vollkosten



Geflügel

Kostennachteile der Umweltschutzauflagen und Prozessqualitätskontrollen in Deutschland:



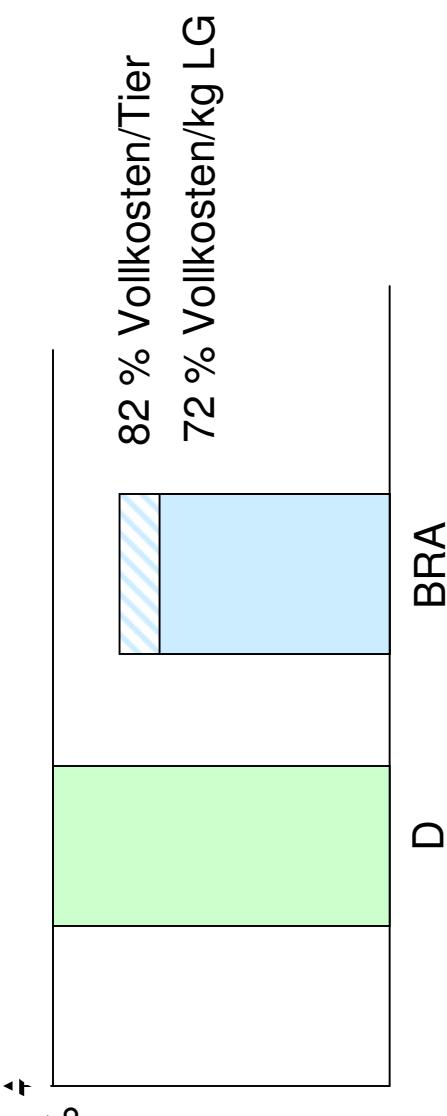
Kostenvorteil: 17 % der Verabreitungskosten

Der größte Anteil an Mehrkosten in Deutschland entsteht durch das teure **Luftkühlungsverfahren** für die Schlachtkörper gegenüber dem in Brasilien verwendeten Wasserkühlverfahren. Die Verfahrensunterschiede werden sich zwar auf die Qualität des Endproduktes aus, führen aber **nicht zu Handelsklassen-Differenzierungen**.

8.1 Internationale Wettbewerbsfähigkeit V

GEFLÜGEL

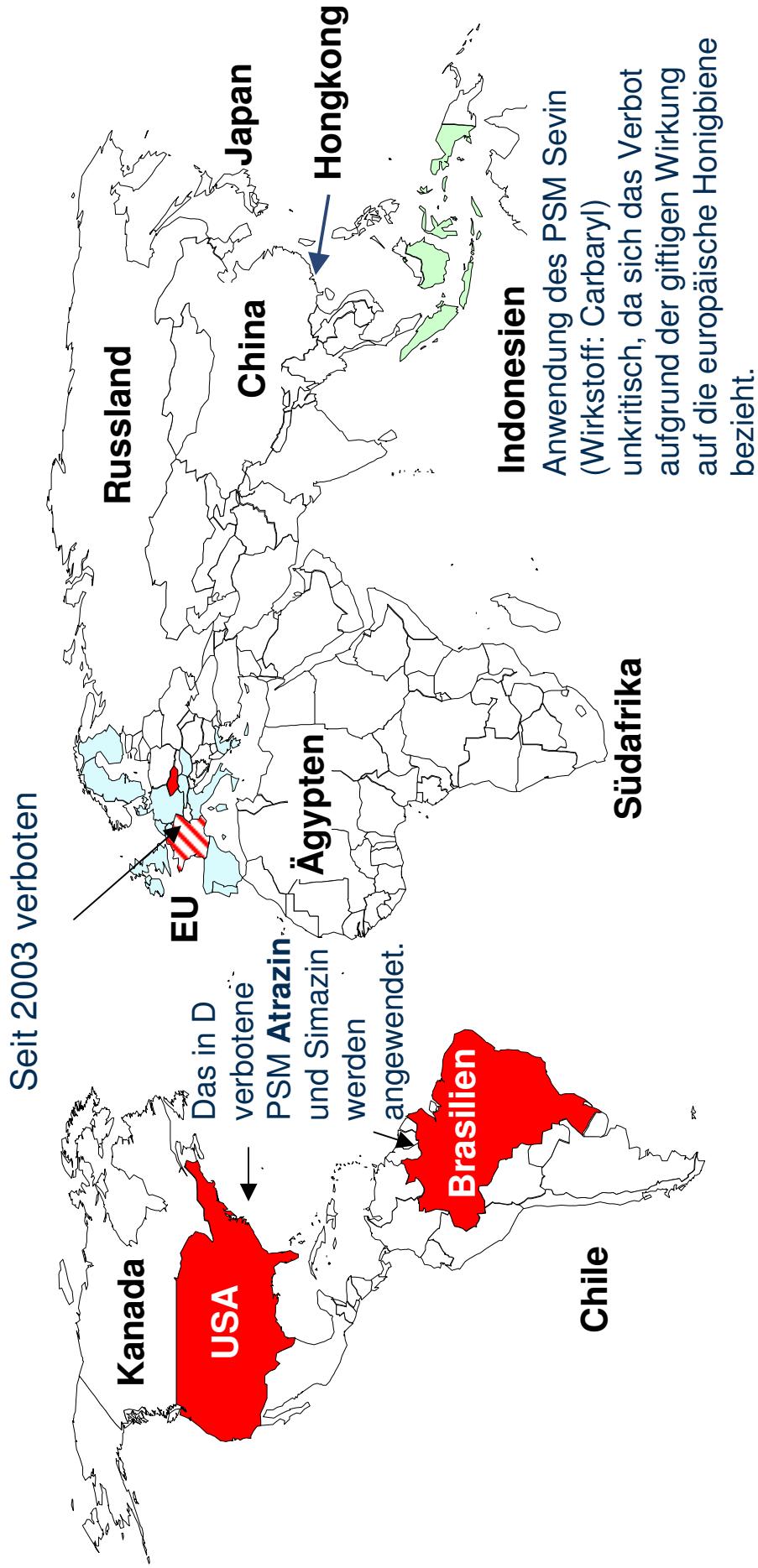
Wodurch ergeben sich die verbleibenden Kostenvorteile

- Futterkosten
↑


13,3 %
Klima-
tischer
Vorteil
 - Bau und Unterhalt
↑
 - Umwelt- und Tierschutzauflagen
↑
- 
- D BRA

8.1 Internationale Wettbewerbsfähigkeit VI

Übertragbarkeit von Umweltstandards auf andere Länder



8.2 Privatwirtschaftliche Standards /

Ziel dieses Abschnitts:

Am Beispiel von Obstimporten aus Südafrika werden die Möglichkeiten einer privatwirtschaftlichen Lösung des Aufgabenfeldes „Qualität in der Wertschöpfungskette“ dargestellt.

Dazu gilt es die neben den gesetzlichen Anforderungen möglichen Kontrollsysteme exemplarisch zu benennen:

1

Gruppe von zwanzig führenden europäischen Lebensmitteleinzelhändlern, die European Retailer Produce Working Group **Good Agricultural Practise (EUREPGAP)**, hat

- Produktionsstandards
- Umweltstandards
- Sozialstandards
- Hygienestandards



für den Obst- und Gemüsesektor entwickelt.

8.2 Privatwirtschaftliche Standards //

1

Anerkennung anderer Qualitätssysteme optional möglich,
z. B. -Siegel für Obst und Gemüse

**Vermeidung von Mehrfachaudits, aber:
Zwei Siegel für einen Betrieb**

**Die Umsetzung der im
technischen Beirat
beschlossenen Standards
erfolgt durch die
FoodPLUS GmbH**



Land	Anzahl zertifizierter Anbauer
Niederlande	2.015
Spanien	1.011
Südafrika	255
Belgien	163
Italien	142
Griechenland	114
Andere Länder	189
Total	3.889
Total Fläche (ha)	61.425

8.2 Privatwirtschaftliche Standards /V

2

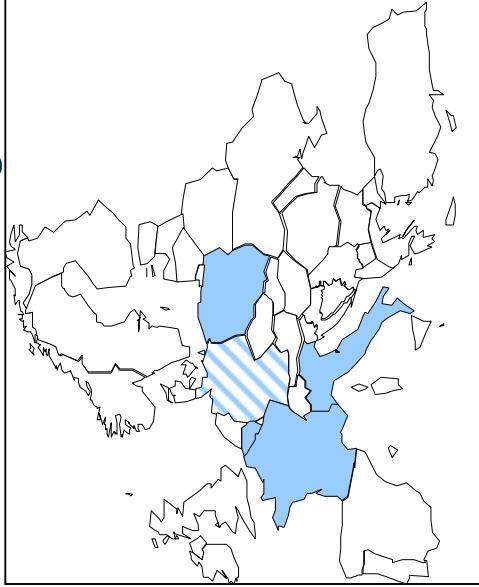
Einige Einzelhandelsketten wie z. B. Metro und Aldi fordern von Lieferanten bereits seit dem 01.01.2004 bzw. 01.03.2004 eine IFS-Zertifizierung.

In Frankreich ist der IFS bereits seit Herbst 2003 etabliert.

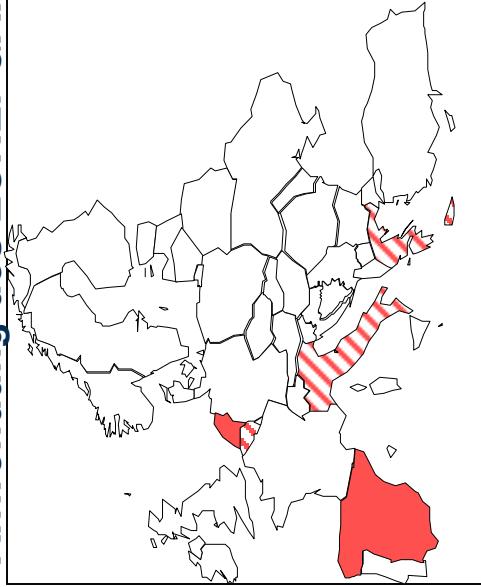
In anderen Ländern Europas wie z. B. Italien, Polen oder Belgien ist es das Ziel, IFS einzuführen und europaweit als Standard festzulegen



Anwendung des IFS



Anwendung des EUREPGAP



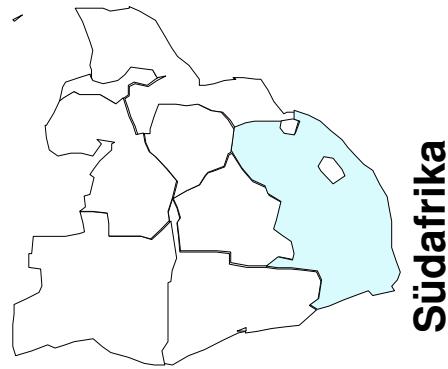
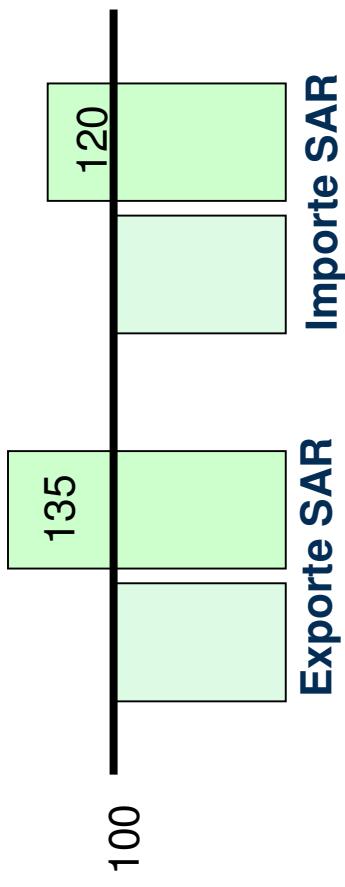
↑ Problematik durchgängig angewendeter, identischer Standards

8.3 Wertschöpfungskette: Beispiel Südafrika

Handelsbeziehungen

- | | |
|----------------|----------------|
| Export | Import |
| 1. USA | 1. Deutschland |
| 2. UK | 2. USA |
| 3. Deutschland | 3. UK |
| 4. Japan | 4. Japan |
| 5. Korea | 5. Italien |

Steigerung des Handelsvolumens mit der EU durch die Freihandelszone:



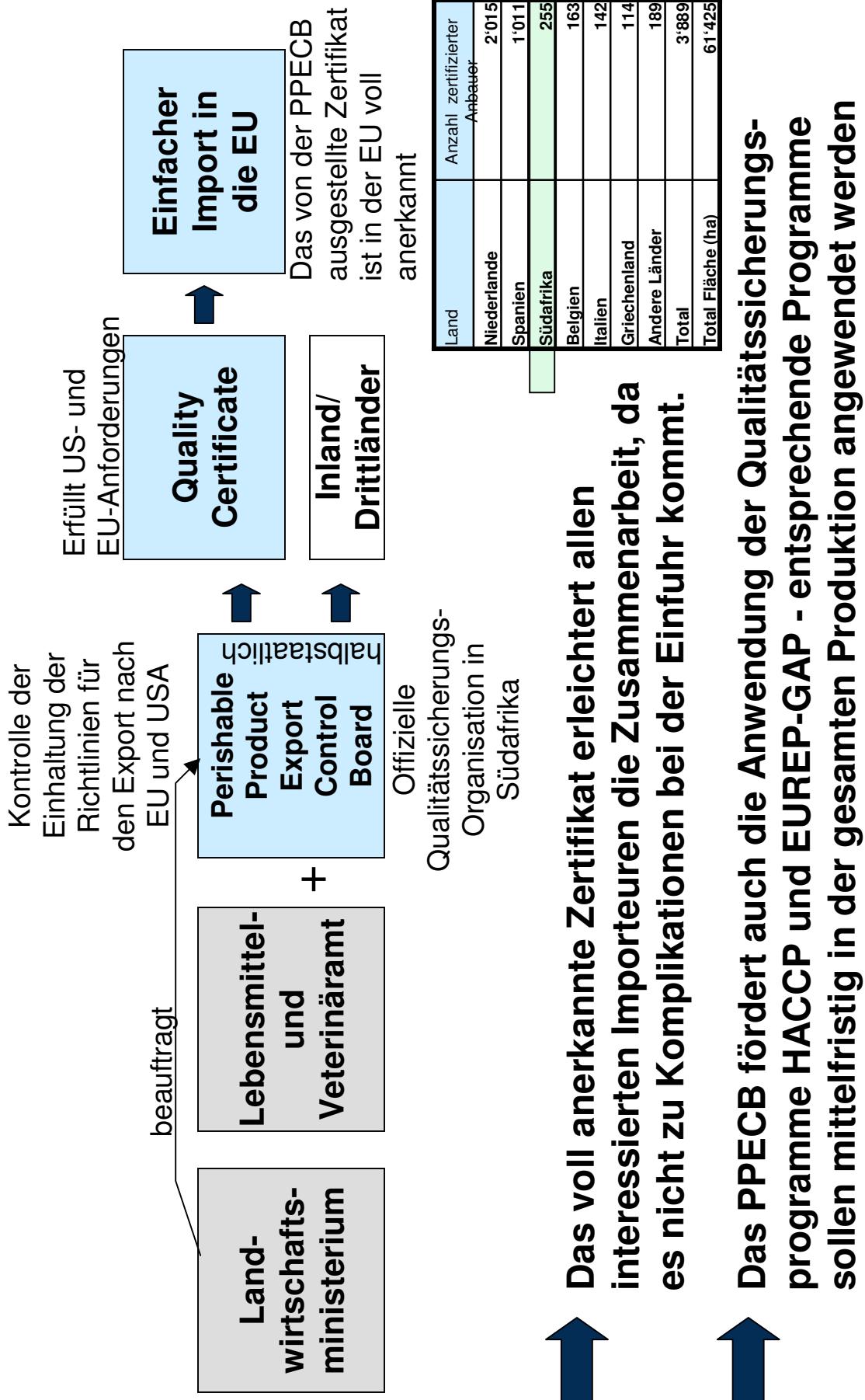
Südafrika

→ Welche Möglichkeiten bestehen, um die Qualität der einheimischen Produktion den Anforderungen der Hauptnachfrager anzupassen?

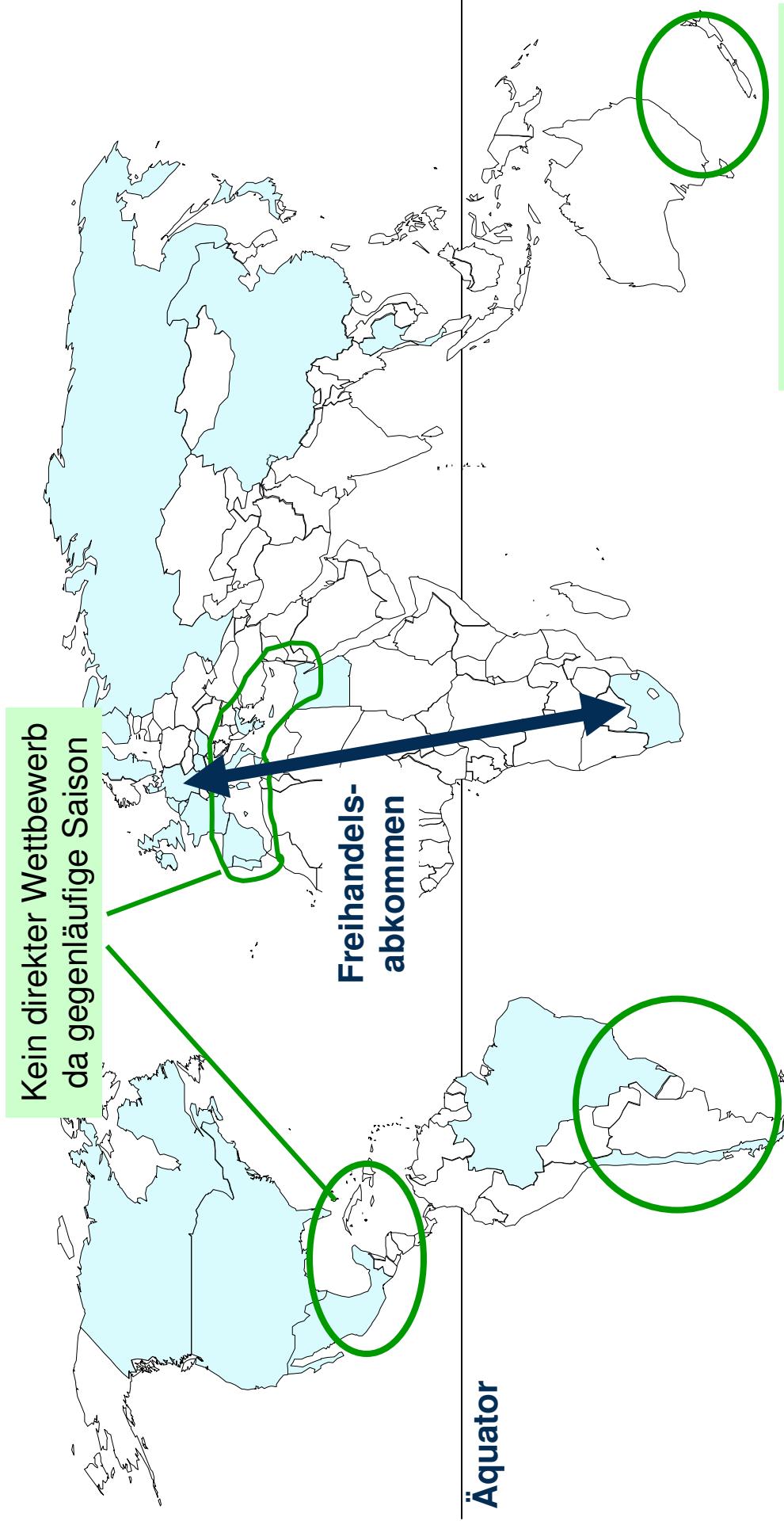
Schaffung einer Organisation, die umfassende Aufgaben im Kontext wahrnimmt:

Garantie der Lebensmittelqualität, Beratung, Umsetzungsunterstützung
um das Risiko für den Export leichtverderblicher Waren zu minimieren

8.3 Wertschöpfungskette: Beispiel Südafrika



8.3 Wertschöpfungskette Südafrika im globalen Wettbewerb

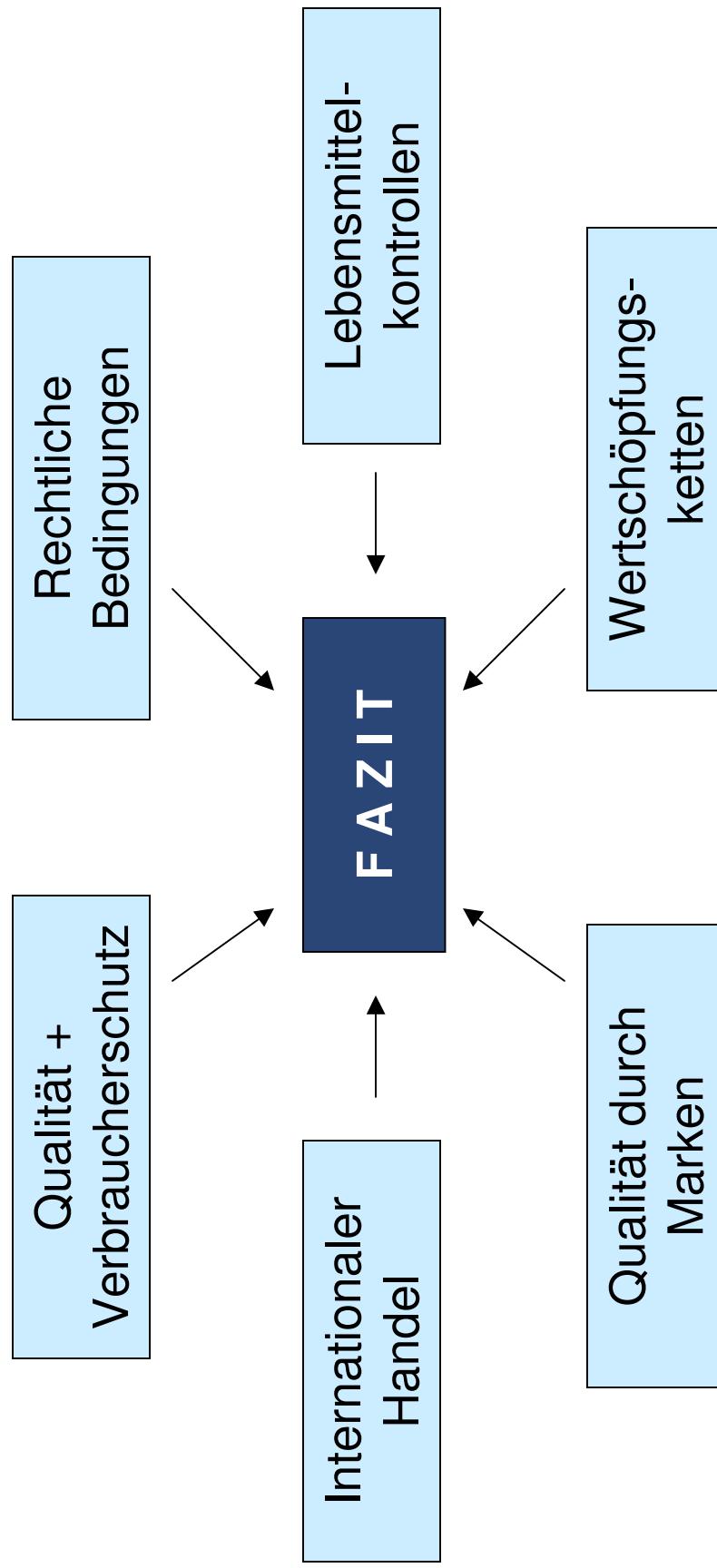


Australien und Neuseeland setzen ebenfalls einen hohen Standard durch

Auch die Waren aus Südamerika drängen auf die Märkte mit der größten Kaufkraft => zunehmender Wettbewerb und Preisdruck
Nachteil: kein vergleichbares Qualitätssicherungssystem

- 1. Aufgabenstellung**
- 2. Vorgehensweise**
- 3. Qualität + Verbraucherschutz**
- 4. Rechtliche Bedingungen**
- 5. Internationaler Handel**
- 6. Lebensmittelkontrollen**
- 7. Qualität durch Marken**
- 8. Wertschöpfungskette**
- 9. Fazit**

Der Weg zum Fazit



Zusammenfassung I

Definition Qualität / Qualitätswahrnehmung
Dem Durchschnittskonsumenten bietet sich kaum eine Chance für eine objektive Beurteilung von Lebensmittelqualität

Information über globale Qualität
Informationsssicherheit über Qualitätsangaben wird von allen Beteiligten gefordert

Problem der Informationsasymmetrie
Der globale Markt führt im Bereich Information zu Marktversagen
Wesentliche Aufgabe des Institutionen liegt in der Sicherung von Informationsbereitschaft und Informationsfähigkeit

Transparente Weltlandkarte der Lebensmittelqualität
Eine pauschale Unterscheidung in GUTE und BÖSE ist nicht möglich
Länder die bisher nicht in unserem Fokus liegen sind prinzipiell durchaus in der Lage sehr gute Qualitäten zu liefern

Zusammenfassung //

Qualität im Weltvergleich

↑
Unsere Qualitätsvorstellungen sind nicht der Maßstab der Welt und auch nicht Spitzenreiter

↑
Die Möglichkeit zur Anwendung von Pestizidcocktails muss gesetzlich unterbunden werden

↑
Das EU-Kontrollsysteem muss deutlicher gegen Überbelastungen in bestimmten Regionen vorgehen – ggf. Produktionswechsel

Nachgefragte Qualität

↑
Ohne bessere Aufklärung der Bürger kann kein nachhaltiges Qualitätsbewusstsein auf breiter Basis geschaffen werden

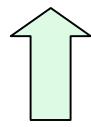
↑
Ohne veränderte Zahlungsbereitschaft bleibt die Notwendigkeit zur Senkung der Produktionskosten durch den Einsatz dubioser Mittel

Wertschöpfungsketten

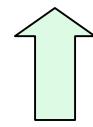
↑
Einheitliche, zertifizierte Standards erleichtern den Importeuren und Abnehmern die Zusammenarbeit

Zusammenfassung III

Anforderungen durch die Globalisierung der Ernährung

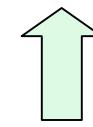


Wissenschaftliche Rechtfertigung bei Abweichung von den internationalen Standards bzw. höheren Schutzniveaus.



Lebensmittel sind nur ein Teil der Verhandlungsmasse die in internationalen Tauschgeschäften eingesetzt werden

Schwachstellen der Lebensmittelsicherung

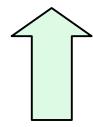


Bei der Häufigkeit und Testtiefe der Kontrollen ist es gering, wenn ein mutwilliges Unterlaufen gesetzlicher Anforderungen entdeckt wird.

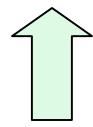


Das operative deutsche Kontrollsysteem (ebenso wie die meisten anderen EU-Kontrollsysteme) ist mittelmäßig und inkompatibel

Positionierung der Länder im globalen Wettbewerb



Je einfacher und sicherer die Abwicklung des Importgeschäfts, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit für Importe aus den Ländern.



Eine allgemeingültige (pauschalisierte) Aussage über Qualitätssicherungs-Details in Entwicklungsländern ist unmöglich

Vielen Dank!