

Aktuelle Studie der Universität Gießen analysiert die weltweiten Nahrungsmittelströme und die Systematik der Lebensmittelkontrolle in der EU

Die Globalisierung findet im Agrar- und Nahrungsmittelbereich nur begrenzt statt

Bonn, den 29. April 2004. Ob Tafeltrauben, Äpfel oder Paprika: Die Einfuhr von Nahrungsmitteln nach Deutschland folgt keiner qualitätsgetriebenen Logik. Stattdessen bestimmen in zunehmendem Maße bilaterale Handelsabkommen und politisch motivierte Einfuhrhemmnisse das, was die deutschen Verbraucher in den Supermarktregalen finden. Zu diesem Ergebnis kommt eine internationale Studie der Universität Gießen. Darin wurden anhand ausgewählter Agrarprodukte Warenströme in die EU sowie die ökonomischen und politischen Rahmenbedingungen der Im- und Exporte untersucht.¹ Weiteres Ergebnis der Studie: Das System der Lebensmittelsicherheit in Europa weist erhebliche Defizite auf, angefangen bei mangelhaften Einfuhrkontrollen über die fehlende Einheitlichkeit bei der Durchführung der Kontrollen bis hin zu unterschiedlicher Testhäufigkeit und -tiefe von Agrarerzeugnissen.

Globalisierung macht vor den Supermarktregalen Halt

Obwohl geographisch-klimatische Aspekte in vielen Fällen für Importe aus Drittländern bzw. Nicht-EU-Ländern sprechen, hat die Globalisierung den Agrar- und Lebensmittelbereich nur begrenzt erfasst, so die beiden Projektleiter der Studie, Dr. Markus Mau und Dr. Nicole Mau von der Universität Gießen. Viele

¹ Die Autoren haben für die Studie über 12 Monate mit einem Team von sieben Mitarbeitern vor Ort Interviews mit Experten aus verschiedenen Organisationen und Institutionen geführt und über 200 internationale Quellen ausgewertet.

qualitativ hochwertigen Produkte erreichen den deutschen Verbraucher nicht, weil der europäische Nahrungsmittelsektor durch traditionelle Handelsbeziehungen und die regionale Nähe der Lieferanten bestimmt wird. Davon profitieren beispielsweise Nahrungsmittelunternehmen aus Italien, Spanien und den Niederlanden. Andererseits kommen Produzenten aus Ländern wie Chile, Neuseeland oder Südafrika mit hervorragenden Anbaubedingungen und einer wettbewerbsfähigen Landwirtschaft auch deshalb nicht zum Zuge, weil der Freihandel insbesondere im Lebensmittel- und Agrarbereich nur bedingt gewollt ist. Hinzu kommt: Statt Angebot und Nachfrage bestimmen immer mehr bilaterale regionale Handelsabkommen die weltweiten Warenströme. Seit Gründung der Welthandelsorganisation WTO 1995 stieg deren Zahl bis 2002 von 130 auf 265 an.

„Nahrungsmittel sind damit letztlich nur ein Teil einer Verhandlungsmasse, die in internationalen Tauschgeschäften eingesetzt wird“, so Dr. Markus Mau. Politische Entscheidungen ohne direkten Bezug zur Qualität von Nahrungsmitteln veränderten globale Warenströme in kürzester Zeit massiv. Beispiel Geflügelsektor: Erst vor wenigen Monaten hat Russland die Einfuhr von Geflügel, das zu 75 Prozent aus den USA und zu 15 Prozent aus Europa stammt, bis 2005 beschränkt, um diese Importbeschränkungen als Verhandlungsmasse bei künftigen Abkommen über die verstärkte Ausfuhr von Getreide nach Europa und Stahl in die USA zu nutzen. Somit mutieren Agrarprodukte durch dieses System zum Spielball nationaler Interessen.

Lebensmittelkontrollen: Defizite durch fehlende Standards

Nicht nur der primär auf Europa begrenzte Wettbewerb im Nahrungsmittelbereich – nach wie vor stammen weit über 85 Prozent der deutschen Agrarimporte der untersuchten Warengruppen aus EU-Staaten (bei Trauben sogar 96 Prozent) – wirkt sich für den deutschen Verbraucher letztlich nachteilig aus, sondern auch Probleme in der EU-weiten Lebensmittelkontrolle. So stellen die Autoren der

Studie Defizite im EU-Einfuhrkontrollsystem fest. Beispielsweise bestehen bei der Umsetzung der EU-Richtlinien deutliche Defizite, die zu unterschiedlichen Kontrollichten und -tiefen führen. Außerdem besteht bei der Durchführung der Kontrollen in Europa kein einheitlicher Standard, obwohl die untersuchten Waren nach der stichprobenartigen Prüfung für den gesamten Binnenmarkt freigegeben werden. Das heißt: Die Untersuchungsergebnisse bei Importware aus Nicht-EU-Ländern hängen in der Praxis von der Kontrollstelle, von der Kontrollhäufigkeit, der Kompetenz und Anzahl der Kontrolleure ab. Zudem bestimmen Faktoren wie technische Ausstattung der Kontrollstellen sowie die Handhabung von Hygieneprüfungen die Untersuchungsergebnisse. Gerade bei der Infrastruktur und Anzahl der Mitarbeiter an den Kontrollstellen ermittelten die Autoren der Studie beim Vergleich deutscher und anderer EU-Kontrollstellen erhebliche Unterschiede. Dr. Nicole Mau: „Von Nachteil ist auch die unzureichende Vernetzung zwischen den einzelnen Behörden.“

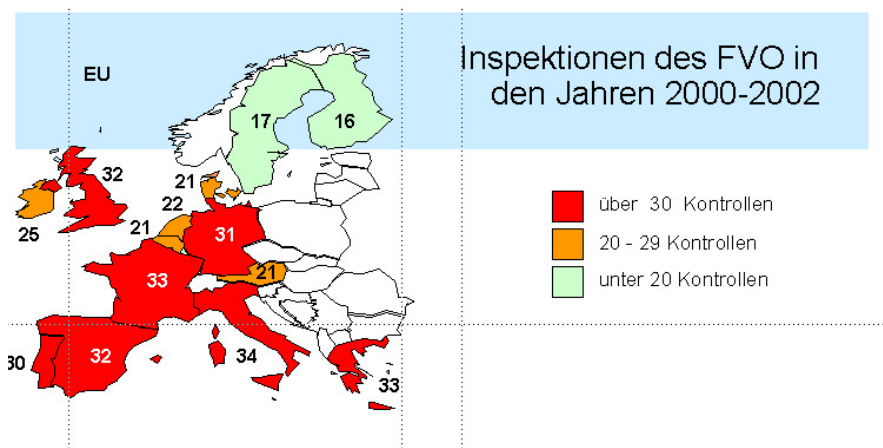
Gemüse- und Obstqualität: Präferierte Herkunftsländer in Europa

Bezogen auf die Qualität der nach Deutschland importierten Agrarprodukte kommen die Projektleiter zu dem Ergebnis, dass die beim Verbraucher und beim Handel präferierten europäischen Herkunftsländer bei Obst und Gemüse im weltweiten Vergleich nicht unbedingt besser abschneiden. So zeigten beispielsweise die Untersuchungen staatlicher Kontrollstellen, unter anderem des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Stuttgart (CVUA), zur Qualität von Tafeltrauben ein eindeutiges Bild: 12 Prozent aller Tafelweintrauben aus Spanien, der Türkei, Italien, Griechenland und Indien wiesen Werte über den in Deutschland erlaubten Grenzwerten an Pflanzenschutzmitteln auf. Trauben aus Argentinien, Brasilien, Chile und Südafrika waren laut CVUA-Untersuchungen dagegen in keinem Fall zu beanstanden.

Italien und Spanien führen nach den CVUA-Angaben von Oktober 2003 auch die Negativ-Rangliste bei Tomaten an. Ein Drittel aller beanstandeten Proben aus

Italien und knapp ein Fünftel aller beanstandeten Proben aus Spanien lagen deutlich über den für Pestizide festgelegten Grenzwerten. Spanische Paprika-Produzenten scheinen zudem eine Gesetzeslücke zu nutzen, um minderwertigen Paprika in den Handel zu bringen: Um die für einzelne Pestizide festgesetzten Grenzwerte zu umgehen, greifen die Produzenten immer stärker auf Pestizid-Cocktails zurück. Denn für die Kombination einzelner Pflanzenschutzmittel existieren keine Grenzwerte. Bei den im Winterhalbjahr 2003/2004 von der CVUA gezogenen Proben wurden Paprika entdeckt, die bis zu 15 verschiedene Pflanzenschutzmittel enthielten.

Als ein weiterer Indikator für produzierte Nahrungsmittelqualitäten in der EU dient laut der Studie das Inspektionsprogramm des Food And Veterinary Office (FVO), das die Einhaltung der Richtlinien bzgl. Lebensmittelsicherheit in Mitglieds-, Beitritts- und Drittländern kontrolliert und die Zulassung und Kontrolle von Exporteuren in Drittländern verantwortet. Denn die Kontrollen in den entsprechenden Ländern werden hauptsächlich auf der Grundlage einer Risikoanalyse geplant. Den FVO-Daten zufolge ist Italien mit 34 Inspektionen zwischen 2000 und 2002 vor Griechenland und Frankreich mit jeweils 33 Inspektionen das Land mit dem größten Risikopotenzial. Danach folgen Spanien, Großbritannien und Deutschland.



Verbraucherschutz: Flut von Qualitätszeichen wenig hilfreich

Die Intransparenz bei Agrarimporten sowie die Schwachstellen im europäischen Kontrollsystem und die daraus resultierenden Defizite beim Verbraucherschutz können laut den Autoren der Universität Gießen auch nicht durch die existierenden Qualitätslabel, Zertifizierungen und Gütesiegel ausgeglichen werden. Dr. Markus Mau: „Wir glauben, dass der deutsche Verbraucher die Vorteilhaftigkeit und Unterschiedlichkeit von Qualitätsniveaus und Qualitätszeichen nicht überblicken kann.“



Weitreichende Qualitätssicherung der Markenartikler

Schlussfolgerung der Autoren: Wenn die Verbraucherpolitik nicht in Richtung Transparenz und Vergleichbarkeit steuert, dann ergibt sich aus Unternehmer- wie aus Verbrauchersicht die logische Konsequenz, Qualität über starke Marken zu transportieren. Denn sowohl Importeure von „Marken“ wie Markenartikler in Deutschland hätten ein Eigeninteresse an der gleichbleibend hohen Qualität ihrer Produkte. Dafür spricht, dass die Qualitätssicherung der „Marken“ häufig weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehe.

Umgekehrt führe das mangelnde Wissen der Konsumenten über die Lebensmittelqualität zu verzerrten Nachfragepräferenzen gerade bei Obst und Gemüse. Dr. Markus Mau: „Außerdem bleibt dem Verbraucher aufgrund der geschilderten Intransparenz zur Zeit nur eine geringe Möglichkeit zur Sanktionierung qualitativ kritischer Produkte.“

Weitere Informationen:

Frank Schroedter, Engel & Zimmermann AG
Agentur für Wirtschaftskommunikation
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel.: 089/89 35 633, Fax: 089/89 39 84 29
Email: info@engel-zimmermann.de