



Grünbuch „Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit“

Beiträge aus den Bereichen Wissenschaft,
Politik und Interessensvertretung



„Lebensmittelsicherheit ist der Schlüssel zum Erfolg“

Zentrales Anliegen unserer österreichischen Bäuerinnen und Bauern ist es, den Menschen in unserem Land leistbare Lebensmittel von höchster Qualität anzubieten. Unsere bäuerlichen Familienbetriebe sind Garanten dafür, dass nicht nur die Qualität der Lebensmittel besonders hoch ist, sondern dass auch bei der Erzeugung bestmöglich auf den Schutz der Umwelt Bedacht genommen wird.

Als Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft verfolge ich ein klares Ziel: ein lebenswertes Österreich mit reiner Luft, sauberem Wasser, einer vielfältigen Natur und sicheren, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.

Unsere Bürgerinnen und Bürger haben ein Recht auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und auf höchstmögliche Transparenz bei der Erzeugung. Die Sicherheit der Lebensmittel und deren Rückverfolgbarkeit sind daher zentrale Themen der Lebensmittelpolitik.

Mehr als zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher wünschen sich Lebensmittel heimischer oder regionaler Herkunft. Sie wünschen sich Klarheit darüber, wo die Lebensmittel herkommen. Lebensmittel sind nicht nur unverzichtbare „Mittel zum Leben“, sie stellen auch ein Stück Geschichte eines jeden Landes dar.

Die österreichische Landwirtschaft ist Vorreiter bei der Transparenz und Rückverfolgbarkeit von Produkten. Das kaum mehr wegzudenkende rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel garantiert ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und ein kontrolliertes Herkunfts- und Qualitätssystem. Hochwertige Lebensmittelqualität ist das Markenzeichen unserer AMA-Gütesiegel-Produkte.

Das Grünbuch „Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit“ enthält wertvolle Anregungen für die Weiterentwicklung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln, einem Eckpfeiler der EU-Lebensmittelpolitik.

Ich wünsche der Initiative viel Erfolg und freue mich auf interessante Beiträge für ein lebenswertes Österreich.

Ihr Andrä Rupprechter

Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft



DI Andrä Rupprechter



„Man ist, was man isst“

sagt ein altes Sprichwort und meint, dass Essgewohnheiten Herkunft, Kultur und oftmals bestimmte Werte und Lebenseinstellungen widerspiegeln. Essen und Trinken bedeuten nicht nur Nahrungsaufnahme, um zu überleben, vielmehr spielt Ernährung eine wesentliche Rolle für unsere Gesundheit, für unsere Leistungsfähigkeit und unser Wohlbefinden. Die richtige Auswahl an Lebensmitteln und Nährstoffen sowie die Vermeidung ungesunder Lebensmittel sind die Basis für ein gesundes und möglichst beschwerdefreies Leben.

Den Konsumentinnen und Konsumenten wird es zunehmend wichtiger, ausreichend Informationen über Zusammensetzung, Nährwerte, Haltbarkeit, Herkunft und besondere Eigenschaften eines Lebensmittels zu erhalten. Und sie haben ein Recht darauf! Entsprechende Gesetze sollen gewährleisten, dass die Kennzeichnung korrekt ist und keine täuschenden Angaben über die Beschaffenheit oder Wirkung eines Lebensmittels gemacht werden.

Die im Oktober 2011 auf EU-Ebene beschlossene und ab Dezember 2014 EU-weit geltende sogenannte Lebensmittel-Informationsverordnung ist ein weiterer Schritt in diese Richtung. Mit einer Novelle des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes im Jahr 2010 habe ich veranlasst, dass jährlich ein Lebensmittelsicherheitsbericht veröffentlicht wird, der die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen darstellt.

Dieser Bericht ist ein wichtiger Beitrag zur Transparenz im Lebensmittelbereich und dient als faktenbezogenes Nachschlagewerk für alle Interessierten sowie der Stärkung des Vertrauens der Menschen in die Sicherheit von Lebensmitteln.

Ich begrüße die Initiative von GS1 Austria, ein Grünbuch „Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit“ herauszugeben und darin Expertinnen und Experten aus den Bereichen Wissenschaft und Forschung, Verwaltung, Interessenvertretungen und Politik zu Wort kommen und ihre Sichtweisen darlegen zu lassen. Die hohen Standards, die für die Sicherheit von Lebensmitteln und für den Täuschungsschutz gelten, müssen auch in Zukunft gewahrt werden. Gemeinsam können wir sicherstellen, dass österreichische Lebensmittel diese Standards in höchstem Maße erfüllen.

Ich wünsche dem Grünbuch „Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit“ viele Leserinnen und Leser sowie daraus hervorgehende produktive und angeregte Diskussionen.

Alois Stöger
Bundesminister für Gesundheit



Alois Stöger



„Rückverfolgbarkeit – ein weites Land“

Als wir uns infolge des „Pferdefleischskandals“ mit dem Thema Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in Österreich beschäftigten, fanden wir uns mit einem besonders vielschichtigen Thema konfrontiert. So spielt neben den verschiedenen nationalen Verwaltungsebenen die Europäische Union eine große Rolle. Rückverfolgbarkeit hängt von vielen Kriterien ab, dazu zählen etwa die Art des Lebensmittels, die Verarbeitungsstufe, die Herkunft und die Lagerung. Es ist also gar nicht so einfach, einen Überblick zur Rückverfolgbarkeit zu bekommen.

Wir entschlossen uns daher, zunächst einmal gut zuzuhören, denn das Wissen zu diesem Thema ist auf viele verschiedene Experten verteilt und erschließt sich nicht so leicht. Außerdem war es uns wichtig, neben den Fakten auch Meinungen und Positionen zu erfahren. Dafür wählten wir die Form von persönlichen Interviews, manche davon dauerten an die zwei Stunden. Diese Möglichkeit, die Interviewpartner persönlich kennenzulernen, war für uns besonders faszinierend. Ich möchte mich nochmals sehr herzlich für die guten Gespräche bedanken.

Grundlage dieses Grünbuchs sind 30 Interviews, die einen guten Einblick in die Materie geben und hoffentlich eine Grundlage für fruchtbare Diskussionen bilden.

Eine Frage stellten uns die Interviewpartner zumeist gleich am Anfang des Gesprächs: Weshalb initiiert GS1 Austria dieses Grünbuch?

In Zeiten steigender Konsumentenansprüche und fortschreitender Informationstechnologie ist das Thema Lebensmittelsicherheit und damit Rückverfolgbarkeit immer aktuell, und zwar nicht nur in der öffentlichen Verwaltung, sondern auch in der Lebensmittelwirtschaft. Gerade die Lebensmittelbranche ist zentral für GS1: Seit über 35 Jahren sind wir Partner der Lebensmittelbranche, indem wir mittels Identifikationsstandards den Warenfluss mit dem Informationsfluss entlang der Lieferkette verbinden. GS1 Standards helfen dem Lebensmittelhandel, die Konsumenten schneller, sicherer und effizienter zu bedienen. Dafür steht ein umfangreiches System von offenen, internationalen Standards zur Verfügung. Dieses eignet sich bestens, um Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette zu gewährleisten. Der Werkzeugkoffer ist also gepackt, wir würden uns freuen, wenn sich möglichst viele daraus bedienen!

Viel Freude beim Lesen und gute Diskussionen wünscht

*Gregor Herzog
Geschäftsführer GS1 Austria GmbH*



Mag. Gregor Herzog, MBA



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	9
Interviews	
Rupert Bauinger	10
Dr. Michael Blass	12
Ing. Waltraud Dietrich	14
Angela Fichtinger	16
Ing. Franz Floss	18
Dr. Michael Gartner; DI Oskar Wawschinek, MAS MBA	20
Mag. Elisabeth Grossmann	22
Dr. Ulrich Herzog	24
Dr. Erhard Höbaus	28
Harald Jannach	30
Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Wolfgang Kneifel	32
Mag. DI Johann Költringer	36
Elisabeth Köstinger	38
ÖkR. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil	40
DI Dr. Wolfgang Pirkhuber	44
Dr. Anton Reinl	48
Gerhard Riess	52
Ing. Rudolf Rogl	54
O. Univ.-Prof. Mag. Dr. Walter Schiebel	56
DI Dr. Johann Schlederer	58
Johannes Schmuckenschlager	62
Heinz Schöffl	64
Ing. Hermann Schultes	66
Prof. Dr. Dr. h.c. Frans J.M. Smulders	68
Dr. Friedrich Sövegjarto	70
Leo Steinbichler	74
Mag. Ernst Tüchler	78
Univ.-Prof. Dr.med.vet. Martin Wagner, Dipl.ECVPH	80
Dr. Michael P. Walter	82
Michael Wurzer	84
Die rechtlichen Grundlagen	88
Impressum	99



Einleitung

Sicherheit bei Lebensmitteln ist ein Thema, das uns alle ganz unmittelbar betrifft. Es geht um Gesundheit, es geht um Vertrauen, es geht um das persönliche Wohlergehen – zumindest aber um ungetrübten Genuss. Österreich hat hier international einen hervorragenden Ruf. Und dennoch: Immer wieder tauchen in den Medien Meldungen zu „Skandalen“ auf, die aufhorchen lassen. Auch wenn sich verschiedene Kompetenzträger zu Wort melden, bleiben Fragen nach Herkunft, aber vor allem zur korrekten Auszeichnung von Lebensmitteln und ihren Zutaten ungeklärt. Zugleich bleibt offen, ob die geäußerten Bedenken und Probleme tatsächlich bestehen oder lediglich einem Sensationsbedürfnis mancher Medien bzw. gesellschaftlicher Gruppen entspringen.

GS1 ist als Kompetenzzentrum für Identifikations- und Kennzeichnungsstandards einer der wesentlichen Player im Bereich Rückverfolgbarkeit. Vor dem geschilderten Hintergrund hat sich das Non-Profit-Unternehmen das Ziel gesetzt, hier für Aufklärung zu sorgen. In ausführlichen Interviews mit Verantwortungsträgern aus den Bereichen Politik, Behörden, Interessensverbände und gesellschaftliche Institutionen wurde ausgelotet, was bei der Rückverfolgbarkeit speziell von Lebensmitteln in Österreich wirklich Stand der Dinge ist. Zugleich soll sichtbar werden, welche Ansätze schon bestehen, wie sie eingeschätzt werden und welche Zukunftsperspektiven jene sehen, die sich mit diesem Thema besonders intensiv auseinandersetzen.

Ihre Beiträge versammelt dieses Grünbuch und präsentiert sie auf den folgenden Seiten. Dabei finden sich manche Übereinstimmungen und manche Widersprüche; vieles ist neu und überraschend und anderes bestätigt durchaus, was man selbst schon mehr oder weniger deutlich geahnt oder gewusst hat. Neben sehr ernststen Analysen stehen pointierte Aussagen; und durchaus launige Kommentare ergänzen das ideal, was an seriöser Einschätzung geäußert wird.

Bei aller Vielfalt lässt sich quer durch die Beiträge doch ein roter Faden klar erkennen: Österreich hat viel getan, um hier jenes Maß an Sicherheit zu bieten, dessen Aufwand ökonomisch vertretbar ist. Details können sicher noch optimiert und verfeinert werden; eine maßgebliche Ausweitung würde eines breiten Konsenses darüber bedürfen, wer den beträchtlichen Mehraufwand zu tragen hätte. Hier kann kein Stakeholder alleine eine Entscheidung treffen oder erzwingen – und schon deshalb scheint es, dass wir dem Maximum des Erreichbaren schon sehr nahe gekommen sind.



„Wir importieren die Skandale“

Rupert Bauinger

Obmann
Verein Gesellschaft für Gesunde Tierernährung

Ich schaue beim Einkaufen vor allem auf Regionalität, also österreichische Herkunft. Es ist mir sehr wichtig, woher das Produkt kommt, das ich konsumiere. Daher frage ich auch des Öfteren in der Gastronomie beispielsweise nach der Herkunft der Eier oder des Fleisches. Ich denke auch, das AMA-Gütesiegel spielt bei uns sicherlich eine große Rolle und ist ein Merkmal für die Sicherheit des Lebensmittels. Hendl aus Italien oder Pute aus Polen kaufe ich zum Beispiel gar nicht erst.

Wenn wir heute vom Handel sprechen, ist die derzeitige Kennzeichnung erst einmal ausreichend. Die Frage ist, welche Art der Kennzeichnung letztlich für alle Beteiligten zielführend ist? Denn Nachvollziehbarkeit wirklich transparent zu machen, ist ein Riesenaufwand. Außerdem will der eine oder andere Wirtschaftsbetrieb sicher nicht offenlegen, von welchen Betrieben er seine Waren bezieht, da es eventuell zur Folge haben könnte, dass manche die Zwischenstelle „ausschalten“ und direkt bei den entsprechenden Herstellern oder Bauern kaufen.

Im Futtermittelbereich ist Rückverfolgbarkeit insbesondere deshalb wichtig, um im Problemfall die Kette erschließen und das Problem sehr rasch eingrenzen zu können. Das heißt, bei jeglichem Qualitätsmangel lässt sich die Ursache einfach viel schneller finden. Ich denke auch, dass es hier grundsätzlich ein Lebensmittel- bzw. Futtermittelrecht braucht, das uns gewisse Regeln vorschreibt. Denn was tue ich sonst, wenn es zum Beispiel einen Dioxin-Fall gibt, aber keine gesetzlichen Regelungen? Die Quelle bliebe ewig unentdeckt.

Nur sollte es nicht 25 verschiedene Vorschriften geben, sondern einheitliche Regelungen. Das würde vieles vereinfachen. Aber Regelungen im Gesetz sind natürlich auch getrieben von Vorkommnissen in der Vergangenheit – auf diese Weise wird die Sicherheit im Grunde ständig nachjustiert. Abgesehen davon waren die meisten Fälle, die es in der jüngsten Vergangenheit immer wieder gab, importierte Probleme. Deshalb kann ich nur nochmals betonen: Ich vertraue in höchstem Maße vor allem den österreichischen Lebensmitteln und Kontrollen.

Eine Veränderung in der Deklaration hat es bisher immer dann gegeben, wenn es einen Skandal gegeben hat – und einem Skandal geht in aller Regel ein Betrug voraus. Kriminelle Energie werde ich aber nie zur Gänze verhindern können. Jedes System, sei es noch so dicht, hat irgendwo wieder ein Schlupfloch. Das heißt, wenn jemand unbedingt betrügen möchte, dann schafft er es meist auch.

Ich bin aber der Meinung, dass für solche Vergehen Maßnahmen gesetzt werden müssen, die eine abschreckende Wirkung erzielen. Man muss nur aufpassen, dass sowohl die Strafen als auch nachfolgende Schritte in Bezug auf die Sicherheit sinnvoll und zielführend eingesetzt werden. Insbesondere im Hinblick auf Datenbanken sollte darauf geachtet werden, dass man sie nicht zu Datenfriedhöfen verkommen lässt. Das Verhältnis zwischen dem Nutzen für den Konsumenten und den Kosten muss man sich jedenfalls sehr genau anschauen.

Mich würde vor allem einmal interessieren, was die Kaufentscheidung von Konsumenten tatsächlich beeinflusst, denn wenn man sich in den Supermärkten umschaute, ist das größte immer das Preisschild. Warum steht beispielsweise nicht „gentechnikfrei“ als größte Auszeichnung bei einem Produkt? Ich denke, dass der Großteil der Konsumenten noch immer vom Preis geleitet ist.

Ich persönlich wünsche mir als Konsument, dass man vor allem in Bereichen wie der Gastronomie in Zukunft noch mehr Informationen bekommen kann – insbesondere in Bezug auf das Herkunftsland des Lebensmittels. Aber ich bin zuversichtlich, dass sich hier in den nächsten Jahren einiges tun wird und Speisekarten oder Ähnliches solche Informationen vermehrt enthalten werden.

... deshalb ist Rückverfolgbarkeit für mich auch so wichtig, denn ich möchte gegebenenfalls schnell wissen, aus welcher Region oder aus welchem Land ein Lebensmittel stammt.



„Digitaler Beipackzettel gegen Infoflut am Etikett“

Dr. Michael Blass

Geschäftsführer
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Lebensmittel sind ein besonderes Gut. Ihre Rolle für das Wohlbefinden und damit letztlich für das Funktionieren unserer Gesellschaft kann kaum überschätzt werden. Neben dem Thema Lebensstil spielen auch Genuss mit Gesundheit hinein. Ich gebe gerne zu: Wenn ich Lebensmittel einkaufe, geht mir das alles nicht als erstes durch den Kopf. Ich denke wie wohl jeder Konsument eher daran, was mir schmeckt, was frisch ist – und selbstverständlich auch: Was trägt das AMA-Gütesiegel?

Was die Angaben auf Etiketten betrifft, vertraue ich diesen. Die Informationsfülle ist natürlich ein Thema für sich: Ich erinnere mich an eine Studie aus Deutschland vor vielen Jahren, der zufolge nur ein verschwindend geringer Anteil der Konsumenten sämtliche Angaben auf dem Etikett verstehen konnten. Nachdem seit damals die Menge an Kennzeichnungselementen deutlich gestiegen ist, gibt es wahrscheinlich heute niemanden mehr, der diese Informationen vollständig und korrekt dekodieren kann. Umso wichtiger ist es für mich wie für jeden Konsumenten, mein persönliches Set an Angaben zu haben, die für mich subjektiv wichtig sind – und darauf zu schauen.

Ich plädiere für einen umfassenden Irreführungsschutz. Das gilt gerade für Herkunftsangaben und damit korrespondierende Illustrationen auf der Verpackung: Frauen im Dirndl, Burschen in Lederhosen, fröhliche Kinder mit roten Backen, dazu der Hinweis „aus Österreich“ – wer glaubt da nicht gerne, dass dieses Produkt und all seine Bestandteile aus unserem Land stammen?

Was zuletzt an „Skandalen“ bekannt wurde, hat mich paradoxerweise eher beruhigt, denn letztlich haben sie gezeigt, dass unsere Kontrollsysteme tatsächlich funktionieren. Das beweist im Umkehrschluss, wie hoch die Sicherheit der Erzeugung und Verarbeitung in Österreich ist. Bei stark wachsender Angebotsvielfalt ist Information der Schlüssel zum Kundenvertrauen. Obwohl – vielleicht sogar: weil – die Menge der Pflichtinformationen massiv zugenommen hat, steigt bei vielen Konsumenten auch die Skepsis. Sobald dann irgendwo „Skandal“ geschrien wird, aktiviert das Potenziale für „vorsorgliche Empörung“. Trotz aller Informationen fühlen sich manche eben doch nicht ausreichend aufgeklärt. Dazu kommt: Mängel in der Lebensmittelinformation darf man nicht mit Defiziten in der Lebensmittelsicherheit in einen Topf werfen; ein Parkschaden ist schließlich auch nicht mit einem Tankwagenunfall zu vergleichen.

Der Begriff Rückverfolgbarkeit ist einerseits ein gesetzlicher Terminus, andererseits aber auch zu einem Alltagsbegriff geworden, der vieles einschließt, was rein rechtlich nicht erfasst ist. Für Österreich gilt freilich: Es gibt wenige Länder, wo Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit auf so hohem Niveau gewährleistet sind wie bei uns. Natürlich existieren Grenzen der Machbarkeit und es bleibt auch die Frage, wie man mit der Datenfülle umgeht, wie man Informationen sinnvoll verknüpft.

Das wird auch in Zukunft eine wesentliche Rolle spielen. In zehn Jahren könnte unsere Gesellschaft mehr gespalten sein denn je: nämlich in eine schrumpfende Gruppe Wohlhabender und eine wachsende Lower Middleclass. Das wird für den sozialen Frieden eine Herausforderung darstellen. Große Anstrengungen werden nötig sein, um Unzufriedenheit und gesellschaftlichem Zerfall entgegenzuwirken. Immer mehr Menschen, die sich an den Rand gedrängt fühlen, könnten von einer Stimmung des Grundvertrauens in einen misstrauisch-verschatteten Modus abgleiten und kaum mehr Interesse am öffentlichen Leben und seinen Informationsangeboten aufbringen. Wir erleben ja heute vereinzelt schon die paranoiden Vorbehalte gegen den Strichcode. Hier wird es nötig sein, den Nutzen klarzumachen, auch wenn dieser nicht gleich nachvollziehbar ist – ähnlich wie etwa beim ABS im Auto.

Der Weg dorthin führt aber nicht über einen Datenfriedhof von Lebensmittelinformationen. So umfangreiche und so komplexe Information, die zugleich so wenig verstanden wird wie heute, wurde auf den Etiketten noch nie transportiert. Wir werden daher neue Zugänge und Lösungen brauchen. Viele plädieren schon heute dafür, die Pflichtinformationen auf Lebensmitteletiketten auf die wesentlichen Elemente zu reduzieren.

Dazu zählen unter anderem die Hauptzutaten, Allergene, Haltbarkeit, Gebrauchshinweise, Füllmengen... Weitere Inhalte, die heute auf der Verpackung angegeben werden müssen, kann man auch anders zur Verfügung stellen – über Screens am Regal, im Internet, sozusagen als eine Art von digitalem Beipackzettel.

Bei all dem bleibt Rückverfolgbarkeit für mich wichtig, weil sie solide Daten liefert, die allen Beteiligten nützen und damit auch für die Konsumenten konkrete Mehrwerte produzieren, wenn es um ihre Sicherheit und den Vertrauensschutz geht.



„Stärkung der Regionalität ist der Schlüssel“

Ing. Waltraud Dietrich

Abgeordnete zum Nationalrat
Obfrau des Ausschusses für Konsumentenschutz
Geschäftsführende Klubobfrau des Parlamentsklubs Team Stronach

Ich sehe ein Riesenproblem in der Entwicklung, die unsere Lebensmittelproduktion nimmt. In immer mehr Bereichen haben Lobbys und Großkonzerne das Sagen, die einzig auf ihren Profit achten. Der Pferdefleisch-Skandal war nur die Spitze des Eisbergs.

Wir müssen Regionalität leben und auf Rückverfolgbarkeit setzen, sonst enden wir in einer Katastrophe. Derzeit leben wir auf Kosten der nachfolgenden Generationen, indem wir Rohstoffe verschwenden. Und wir sehen dabei zu, wie uns unsere Lebensweise krank macht, da immer mehr Zusatzstoffe unsere Ernährung beeinflussen. Daher muss es zu einem echten Umdenken kommen. Das fängt schon bei den Kleinkindern an, denen wir von Anfang an ein Bewusstsein für gesundes Essen beibringen müssen.

Und dazu braucht es Information. Selbst ich, die ich Wert auf regionale Produkte lege und Zusatzstoffe im Essen vermeide, fühle mich nicht ausreichend informiert. Ein gutes Beispiel ist Schweinefleisch, das mit sechs verschiedenen Stempeln versehen in den Handel kommt. Auf den ersten Blick hält man dieses Fleisch für ein österreichisches Produkt – dabei wurde das Schwein womöglich weder in Österreich geboren, noch hier gemästet, sondern lediglich in Österreich geschlachtet. Wie viele Konsumenten können diese Stempel richtig interpretieren?

Der Konsument hat ein Recht darauf zu wissen, woher eine Ware stammt. Als österreichisches Produkt darf nur gekennzeichnet werden, was seinen Ursprung in Österreich hat. Mit der verwirrenden Kennzeichnung suggeriert man den Konsumenten, dass bei uns in Österreich ohnedies alles in Ordnung ist und die Skandale anderswo passieren. Dabei können wir unsere Türen nicht verschließen.

Die heimischen Bauern produzieren nach strengsten Auflagen. In unserer klein strukturierten Landwirtschaft wird die Beziehung zu den Tieren noch gelebt. Aber schon

bei der Verarbeitung und Veredelung wird es problematisch. Da werden billige Produkte aus anderen Ländern zugekauft, die keinen so strengen Regeln unterliegen. Da kommen Insektizide, Pestizide und Antibiotika ins Spiel und die Menschen, die im Supermarkt günstige Massenware kaufen, haben keine Ahnung davon.

Hier ist eine viel strengere Kennzeichnung erforderlich, denn ich bin überzeugt, die Menschen wollen mehr wissen. Sie sind kritischer geworden und sie sind auch bereit mehr zu bezahlen, wenn sie dafür ein tadelloses Produkt ohne Rückstände bekommen. Doch sie müssen in der Lage sein, die Information zu durchschauen. Das heißt: Die Kennzeichnung sollte einfacher verständlich werden. Derzeit steht beinahe zu viel auf dem Etikett. Ideal wäre ein Ampelsystem, das auf den ersten Blick Orientierung bietet: Grün steht für ein Produkt gemäß österreichischen Standards. Gelb für europäische Standards. Rot für alle Waren, die nicht einmal diesen Kriterien genügen.

Ich setze mich für eindeutige Information statt einem Gütezeichen-Dschungel, der Konsumenten mehr verwirrt als informiert, ein. Aber ich bin mir bewusst, dass das nicht so leicht umzusetzen sein wird, denn da gibt es die großen Lobbys der Lebensmittelindustrie, die gar kein Interesse an Transparenz haben.

Deshalb ist es noch wirkungsvoller, gleichzeitig die Regionalität zu stärken. Damit setzen wir auf Qualität und erleichtern die Rückverfolgbarkeit. Wenn ein Produkt wie beispielsweise Weizen durch 50 Hände geht, bevor es beim Konsumenten landet, kann man die Produktionskette nicht mehr lückenlos nachvollziehen. Ist aber der Weg kürzer, kann viel weniger leicht Schindluder getrieben werden.

Meine Vision liegt in der Rückbesinnung, im Bewusstmachen unserer Naturverbundenheit. Rückverfolgbarkeit ist für mich untrennbar mit Regionalität verbunden, weil ich dann sicher sein kann, ein gesundes Lebensmittel in den Händen zu halten.



„Wenige Gütesiegel, aber gute“

Angela Fichtinger

Abgeordnete zum Nationalrat
Obfraustellvertreterin im Ausschuss für Konsumentenschutz
Österreichische Volkspartei

Wenn ich einkaufen gehe, zählt für mich in erster Linie die Regionalität und Frische der Ware, ich brauche zum Beispiel keine Produkte aus Südamerika, wenn es diese auch aus heimischer Produktion gibt. Aber ich denke, dass es unter den Konsumenten sehr große Unterschiede im Einkaufsverhalten gibt. Insgesamt aber wird dem Thema „was kaufe ich ein“ ein immer höherer Stellenwert zugeschrieben.

Ich persönlich glaube bei Weitem nicht alles, was auf den Produkten steht. Dem AMA-Gütesiegel jedoch kann man ohne Zweifel voll vertrauen. Es ist sicher ein gutes und ehrliches Gütezeichen. Eine Kennzeichnungspflicht und –kontrollen sind aber notwendig, nur so ist hohe Qualität garantiert.

Rückverfolgbarkeit bedeutet dabei für mich, dass ich weiß, woher das Urprodukt stammt. Eine derart transparente Rückverfolgbarkeit wäre sicher wünschenswert, ist aber ohne gesetzliche Vorgaben kaum möglich. In der Landwirtschaft würde es vielleicht noch am ehesten funktionieren, denn da ist die Bauernsicht oftmals noch: „Wenn ich was gescheites produziere, kann ich auch was gescheites verkaufen.“

Das Wichtigste ist schlichtweg die Ehrlichkeit. Es braucht verlässliche, ehrliche und klare Informationen – ohne die geht es nicht. Aber endloses Kleingedrucktes auf jeder Packung nützt niemandem. Gleichzeitig sollte auch der einzelne Bürger mündiger werden. Ein Konsument alleine kann natürlich nicht viel ausrichten, aber gemeinsam mit Verbündeten lässt sich viel bewegen. Das darf man nicht unterschätzen.

Die Frage ist nur, wie man sich positioniert, damit man entsprechendes Gehör findet. Dies ist sicher nicht immer ganz leicht, aber Abwarten und Zuschauen führt erst recht zu keiner Veränderung.

Kontrollen wird es innerhalb der Lebensmittelkette trotz allem immer geben müssen, sonst wird es nicht funktionieren. Dennoch darf man das System auch nicht überstrapazieren. Manche Dinge sind zum Beispiel für kleinere Betriebe schwer umzusetzen, da ja jede Kontrolle bzw. jeder Kontrollmechanismus auch immer mit Kosten verbunden ist.

Konsumentensicherheit ist ein hohes Gut. Die größte Sicherheit aber hat man, wenn man weiß, wer das produziert hat. Kontrollen und Vertrauen in die Ehrlichkeit müssen sich also bis zu einem gewissen Grad die Waage halten, sonst kippt das System und vernichtet langfristig die kleineren Existenzen durch zu viel Bürokratie und hohe Kosten.

Mein Wunsch wäre, dass sich in den nächsten Jahren einige wenige Gütesiegel, wie das AMA-Gütesiegel, noch stärker etablieren, es aber bei diesen wenigen bleibt. Zu viele Gütezeichen sind aus meiner Sicht nicht zielführend. Es braucht eine ganz klare Struktur in unserer Kennzeichnungspflicht, sodass sich jeder auskennt und auf den ersten Blick erkennen kann, was er kauft.

Das System sollte sich dahingehend weiterentwickeln, dass der Konsument eine positive Veränderung regelrecht spürt – es muss transparenter und klarer für jeden Einzelnen werden. Denn Rückverfolgbarkeit ist für mich auch deshalb so wichtig, weil ich mich darauf verlassen können möchte, dass das, was draufsteht, auch tatsächlich im Produkt enthalten ist.



„Die Konsumenten haben das Vertrauen verloren“

Ing. Franz Floss

Geschäftsführer
Verein für Konsumenteninformation (VKI)

Als Lebensmittelchemiker und Konsumentenschützer beobachte ich einen starken Trend mit großer Sorge: Es gab noch nie so viel Information über Lebensmittel und so viele Kochshows im Fernsehen wie jetzt – und gleichzeitig gab es noch nie so viele dicke Menschen und so viele Kochmuffel wie derzeit. Der natürliche Umgang mit Nahrungsmitteln entwickelt sich stark auseinander. Während die einen das Essen kultivieren, mit Argusaugen die Herkunft der Zutaten beachten, auf Premiumprodukte Wert legen und sogar Slow Food fördern, steigt auf der anderen Seite der Verkauf von Fertigspeisen und der Außer-Haus-Konsum.

Für beide Gruppen aber spielt Rückverfolgbarkeit eine Rolle: für die einen, weil es Teil des Lebensgefühls ist, der Herkunft Aufmerksamkeit zu schenken; für die anderen, weil sie nur mehr wenig über natürliche Nahrungsmittel wissen.

Doch das Problem ist: Die Menschen vertrauen den Angaben auf den Produkten nicht mehr. Das liegt daran, wie die Information verpackt ist. Es gibt geschätzte hundert „lobende Auszeichnungen“, zum Teil durchaus gut kontrolliert – aber so nichtssagend, dass der Konsument wenig damit anfangen kann. Auch fühlen sich viele durch die Deklaration der Inhaltsstoffe mehr verwirrt als informiert. Rot-weiß-rote Fahnen oder idyllische Bilder sind dekorative Elemente, sagen aber nichts über österreichische Rohstoffe aus.

Das wird noch verstärkt durch Skandale und Skandälchen, durch die sichtbar wird, dass zum Beispiel „Kürbiskernöl – gemahlen in steirischen Mühlen“ keineswegs ein durch und durch steirisches Produkt sein muss, sondern dass die Kürbiskerne vielfach aus China stammen.

Ähnlich ist es mit dem Fleisch, das durch den Aufdruck „gemästet und geschlachtet in Österreich“ suggeriert, ein heimisches Produkt zu sein. Wenn die Konsumenten dann erfahren, dass sich diese Angabe nur auf die letzten drei Monate bezieht und das Schwein oder die Kuh irgendwo geboren wurde, fühlen sie sich getäuscht.

Deshalb bräuchte es eine einfache, klare Kennzeichnung wie das Ampelsystem, das in England bereits umgesetzt wurde: Rot für Nahrungsmittel, welche man nur mäßig essen soll, und Grün für fett- und salzarme Lebensmittel für eine gesunde Ernährung. Wir als Verein für Konsumenteninformation plädieren dafür, dass Österreich diesem Modell folgt – durchaus unabhängig von EU-Vorgaben und freiwillig. Für tiefgreifende Veränderungen braucht es aber zweierlei: den Druck der Konsumenten und strenge Auflagen des Gesetzgebers. Die Gesetze schaffen die

Grundlage der Lebensmittelsicherheit und der Druck der Konsumenten ist wiederum notwendig, damit es überhaupt zu gesetzlichen Maßnahmen kommt bzw. diese weiterentwickelt werden. Die Konsumenten wünschen sich allerdings keine wissenschaftlichen Abhandlungen auf den Etiketten. Sie wollen Transparenz, sie wollen vor allem aber vertrauen können. Das spüren wir als Konsumentenschutzorganisation ganz stark.

Aus unserer Arbeit wissen wir allerdings auch, dass Lebensmittelkennzeichnung und Rückverfolgbarkeit ihre Grenzen haben. Die Menschen interessieren sich nicht dafür, woher jedes Gewürz in einem Fertiggericht stammt und sie sind auch nur bis zu einem gewissen Grad bereit, mehr für ein nachvollziehbares Produkt zu bezahlen. Ich denke, ähnlich wie bei Bio-Produkten liegt da die Grenze bei rund 10 bis 15% des Warenpreises.

Es ist ja auch tatsächlich schwierig, bei komplexen Produkten alle Bestandteile nachzuerfolgen. Unsere Forderung zielt daher darauf ab, dass die Herkunft des Hauptbestandteils oder der Hauptbestandteile deklariert wird. Das ist oft schon schwierig genug – insbesondere wenn es sich um Zutaten aus fernen Ländern handelt. Da ist die Vertrauenswürdigkeit der Herkunftsangaben wirklich oft in Frage zu stellen. Sicherheit gibt einzig eine Warenkette, wo Bauern, Handel und Industrie aneinander gebunden sind, wo also die Bauern beispielsweise für einen einzelnen Konzern zu fairen Bedingungen arbeiten und von diesem gleichzeitig streng kontrolliert werden.

In letzter Konsequenz wird eine Verbesserung auf diesem Gebiet aber nur erzielt werden können, wenn auch eine Sensibilisierung, ja, eine Geschmacksbildung bei den nachfolgenden Generationen stattfindet. Viele junge Menschen wissen heute gar nicht mehr, wie ein natürliches Lebensmittel schmeckt, eine zur Saison reife, heimische Erdbeere, Milch direkt von der Kuh. Unsere Kinder wachsen mit Glashaushalt Gemüse und -obst sowie Haltbarmilch auf und kennen den ursprünglichen Geschmack nicht mehr. Wie sollen sie dann auf natürliche Lebensmittel Wert legen?

Dieses Geschmacks- und Genusserlebnis müssen wir wieder lehren. Dann gibt es auch Hoffnung, dass Essen nicht zu einer instrumentalisierten Energieaufnahme verkommt, sondern ein wertvolles Kulturgut bleibt.

Als Konsumentenschützer bin ich überzeugt, dass Rückverfolgbarkeit wichtig ist, weil der Konsument das Recht hat zu wissen, was er isst.



Dr. Michael Gartner

Geschäftsführer
LVA GmbH



DI Oskar Wawschinek, MAS MBA

Geschäftsführer
LVA Consult GmbH

„Ein Null-Risiko gibt es nicht“

Bei uns in Österreich sind Lebensmittel heute so sicher wie nie zuvor. Viele Skandale sind reine Medienskandale und keine tatsächlichen. Auch beim Pferdefleisch-Skandal gab es kein Sicherheitsproblem – hier waren schlicht kriminelle Energien im Spiel, die man leider nie ganz ausschließen kann. Man sollte sich die Lebensmittel, die man kauft, sehr genau anschauen und auf Auszeichnungen wie beispielsweise das AMA-Gütesiegel oder den Hinweis „aus biologischer Landwirtschaft“ achten. Grundsätzlich gibt es aber bei der heutigen Sicherheit keinen Grund, auf bestimmte Lebensmittel zu verzichten.

Die Rückverfolgbarkeit von Produkten ist vor allem für Krisenfälle wichtig. Hier muss die Ursache des Problems möglichst rasch gefunden und aufgeklärt werden. Der „einfache“ Konsument ist durch zu viele Informationen schnell überfordert. Es geht hier vielmehr um Vertrauen in bestimmte Marken und Produkte. Vertrauen ist das Einzige, das bei Kaufentscheidungen täglich abgerufen werden kann. Denn wenn man einkaufen geht, scannt man nicht jeden Tag jedes Produkt, um dessen Herkunft zu ergründen. Man kauft ein Lebensmittel in den meisten Fällen deshalb, weil man dem Hersteller oder der Marke aus irgendeinem Grund vertraut. Dennoch sollte es die Möglichkeit zur Rückverfolgbarkeit geben. So kann jeder Konsument selbst entscheiden, ob er diese Informationen abrufen möchte oder nicht. Es geht also um das Zusammenspiel von Vertrauen und Rückverfolgbarkeit.

Man darf auch nicht vergessen, dass wir es zumeist mit globalen Warenströmen zu tun haben. Aber ob ein Paprika nun aus Polen, Spanien oder Ungarn kommt, ist in

Bezug auf die Sicherheit normalerweise nicht wichtig, solange sie dem gegebenen Qualitätsstandard entspricht. Auch dafür muss an jeder Schnittstelle der Kette ein gewisses Maß an Vertrauen herrschen. Zudem gibt es natürlich die Zertifizierungen, aber auch die können kriminelle Machenschaften nicht zu 100 Prozent verhindern.

Insgesamt wird in Österreich im Hinblick auf die Qualitätssicherung schon relativ viel unternommen. Ein Null-Risiko wird es nie geben, dann dürfte man beispielsweise auch kein Auto mehr fahren. Es geht vor allem darum, ein sinnvolles Kontrollsystem zu etablieren. Dinge doppelt und dreifach zu kontrollieren, bringt keinen Mehrwert, sondern produziert nur Kosten. Es gibt zwar schon viele Ansätze für gute Kontrollsysteme, allerdings funktioniert die Vernetzung der Daten noch nicht besonders gut. Dies wäre ein wichtiger nächster Schritt. Es muss einen gesetzlichen Rahmen geben, innerhalb dessen sich die Wirtschaft bewegen kann. Eine Überregulierung, die letztlich immer zu einer Überbürokratisierung führt, ist nicht zielführend. Das Ergebnis muss stimmen, aber der Weg darf nicht gänzlich von staatlicher Seite vorgebestimmt sein. Am Ende zählen der Schutz und die Information des Konsumenten.

Es hat sich in den letzten 20 Jahren bereits sehr viel getan, das Lebensmittelrecht wurde mit einigen wirklich vernünftigen Verordnungen greifbarer und sicherer gemacht. Wenn es so weitergeht, werden wir in fünf Jahren wieder einen Schritt weiter sein und noch mehr über Lebensmittel wissen und erfahren können. Das Wichtigste ist, dass seriöse Informationen gegeben werden und der Konsument das vorhandene Wissen nutzt und vor allem auch kritisch einsetzt.

Je weniger komplex ein Produkt ist – also je näher es am Ursprung liegt –, desto weiter sind wir schon im Bereich der Rückverfolgbarkeit. Bei komplexeren Produkten wie beispielsweise einer Tiefkühlpizza mit sehr vielen verschiedenen Zutaten ist das schon schwieriger und mit Sicherheit noch ein weiter Weg. Allerdings sollte man sich auch immer die Sinnfrage stellen und überlegen, welche Informationen tatsächlich notwendig und zielführend sind. Rückverfolgbarkeit steht letztlich immer in Zusammenhang mit Sicherheit – Rückverfolgbarkeit ist darum wichtig und macht Produkte sicher.



„Ich plädiere für ein Ampelsystem am Etikett“

Mag. Elisabeth Grossmann

Abgeordnete zum Nationalrat
Obfraustellvertreterin im Ausschuss für Konsumentenschutz
Sozialdemokratische Partei Österreichs

Ich persönlich achte beim Einkauf von Lebensmitteln vor allem auf Qualität und Frische. Bei der Verpackung ist mir eher wichtig, wie leicht sie aufgeht und der Preis spielt selbstverständlich auch eine Rolle, vorrangig ist aber Qualität, das heißt, biologischer Anbau und entsprechende Kennzeichnung sowie die Vermeidung von Schadstoffen. Gütezeichen wie dem AMA-Gütesiegel vertraue ich; und bei Fantasie-Angaben wie „naturnah“ habe ich ein gutes Gespür für mehr oder weniger versteckte Irreführung.

Nach meinem Verständnis sollte Rückverfolgbarkeit im Interesse der Konsumenten die gesamte Produktionskette umfassen, also auch den bzw. die Ursprungsproduzenten und die Verarbeitungsschritte. Wenn ein Bauer etwa Düngemittel verwendet, die nicht förderlich sind, dann mag er ein netter Landwirt sein, aber das Produkt ist für mich dennoch nicht in Ordnung. Aussagekräftig finde ich beispielsweise die Kennzeichnung auf Eiern, die mit ein wenig Hintergrundwissen sehr gute Aufschlüsse bietet.

Ich möchte aber auch nicht, dass durch besonders strenge Verpackungs- und Kennzeichnungsvorschriften kleinere Produzenten, die etwa auf Bauernmärkten verkaufen, vom Wettbewerb ausgeschlossen werden. Gewisse Vorgaben sind wichtig, aber wenn man die Hersteller in einzelne Systeme zwingt, kann das die großen Produzenten begünstigen und kleine überfordern. Ich aber will Anbietervielfalt!

Rückverfolgbarkeit ist ja dort schon gegeben, wo ich regional einkaufen kann, denn alleine durch die Person und ihren Namen – wenn mir der Produzent am Bauernmarkt persönlich gegenübersteht – ist das Wichtigste klar, vorausgesetzt alle Angaben sind ehrlich, aber davon gehe ich aus. Ein ungutes Gefühl habe ich am ehesten bei Fleisch, und zwar nicht bei Rohprodukten, sondern bei Fertiggerichten. Auch Kekse werfen Fragen auf: Stammen die verwendeten Eier aus Bodenhaltung? Dazu kommt noch die Lücke in der Gastronomie, denn selbst im Luxusrestaurant weiß man meist nicht, woher die Zutaten kommen.

Da ist der ganze Informationsfluss überarbeitungsbedürftig und ich denke, ganz ohne gesetzliche Vorgaben wird es nicht gehen. Freiwilligkeit in diesem Bereich

produziert letztlich nur Kennzeichnungs-Gags, aber keine echten Schritte. Wenn man an den Weinskandal und seine Folgen denkt, sieht man, was eine konsequente Vorgabe bewirken kann.

Ich meine, dass man in einigen Jahren auf Basis von Herkunft, Anbaumethoden, Produktionsverfahren etc. seine Kaufentscheidungen sehr fundiert treffen kann, wenn man das will. Besser als heute wird man ökologisch schwer oder nicht verträgliche Produktionsformen ausschließen können, etwa Käfighaltung, stark nitrathaltige Düngung oder gentechnisch verändertes Saatgut. Möglicherweise wird die Produktion mehr in Richtung Qualität statt Masse gehen, das wäre jedenfalls wünschenswert.

Am Weg dorthin ist die Bewusstseinsbildung bei den Verbrauchern eine große Herausforderung. Freilich: Leicht gemacht wird es uns allen nicht. Viele Menschen können die Informationen schon aufgrund der geringen Schriftgröße am Etikett nicht wahrnehmen. Auch die korrekten lateinischen Bezeichnungen von Zutaten und Chemikalien sind für den Großteil der Bevölkerung keine Hilfe. Daher sehe ich das Etikett in einigen Jahren anders als heute.

Ich plädiere nach wie vor für ein einfaches Ampelsystem am Etikett, das auf einen Blick einen Eindruck vom Produkt und seinen Zutaten vermittelt. Eine unabhängige Kommission könnte diese Bewertung vornehmen, die Umsetzung müsste in einer ganz einfachen Symbolik erfolgen.

Zahlencodes und Fachsprachen-Bezeichnungen erwischen nur eine kleine Elite, die sich die Zeit dafür nehmen kann und sich aktiv mit dem Thema auseinandersetzt. Aber eine gestresste Mutter, die nach Feierabend noch rasch ihren Einkauf erledigt, wird dafür keine Zeit haben. Die Kennzeichnung muss darum besonders kundenfreundlich und lebensnah sein.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil ich als Konsumentin bewusst einkaufen möchte.



„Qualität ist nicht eine Frage der Herkunft, sondern auch der Verarbeitung“

Dr. Ulrich Herzog

Sektion II Stellvertretender Sektionsleiter und Bereichsleiter für Bereich B – Verbrauchergesundheit, Internationale Angelegenheiten, Informations- und Berichtswesen
Bundesministerium für Gesundheit

Beim Einkauf von Lebensmitteln sind für mich Geschmack und Genuss wichtig, und dahinter stehen letztlich die Herkunft und der Regionalitätsbezug. Ich schaue auch aufs Etikett, weil ich generell keine Eigenmarken möchte und auf die Marke achte. Die „Skandale“, über die immer wieder berichtet wird, zeigen eigentlich, dass unser Kontrollsystem funktioniert und auch Konsequenzen zieht. So esse ich etwa Quargel seit dem Thema Listerien sehr bewusst, denn sicherer kann er nun nach den getroffenen Maßnahmen nicht mehr werden.

Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel in Österreich ist heute in guter Funktion, auch wenn durch die Vielfalt der Waren und ihre Zusammensetzung Grenzen gezogen werden müssen. Bei einem Müsli etwa alle Zutaten bis aufs einzelne Korn rückverfolgbar zu machen, würde einfach zu weit gehen. In der Verantwortung ist prinzipiell der Unternehmer, der ja wissen muss, woher seine Zutaten kommen. Den Verbraucher würde zu viel Information erschlagen und wir wissen ja, dass Information an Wert drastisch verliert, wenn sie in nicht überschaubarer Überfülle geboten wird. Dabei bezieht sich Qualität ja nicht nur auf den gesicherten Ursprung, sondern auch auf die Verarbeitungsqualität eines Lebensmittels.

Ein sicherer Ursprung heißt übrigens nicht „Ursprung in Österreich“ – es wäre falsch anzunehmen, dass ein Produkt sicherer wäre, nur weil es aus Österreich stammt. Die Bevorzugung regionaler Produkte ist wohl in den meisten Ländern gleich und kein österreichisches Spezifikum.

Rückverfolgbarkeit bedeutet für mich: Ich weiß, woher ich als Unternehmer meine Produkte beziehe und wohin ich sie weitergebe. Die Durchgängigkeit über die gesamte Kette fehlt, für die Kontrolle ist das sicher eine Schwäche. Ich denke, dass grundsätzlich alle sich mehr Rückverfolgbarkeit wünschen, aber die Motive sind vielfältig.

Verbraucher wollen daraus Rückschlüsse auf die Qualität ziehen, Unternehmer wollen dagegen Verantwortung weitergeben können, falls es zu Problemen kommt. Und die Behörde wünscht, den Verursacher von Problemen zu finden und zu erkennen, wo Mängel im System liegen. Je höher verarbeitet das Produkt ist, umso schwieriger wird all dies.

Zwänge und Vorschriften helfen dabei wenig. Die erfolgreichen Gütesiegel auf diesem Gebiet zeigen, dass Freiwilligkeit einen Marktvorteil bringt. Offen bleibt, ob der Mehraufwand durch den meist höheren Preis des Produkts abgedeckt ist. Je mehr verpflichtend vorgeschrieben wird, desto mehr gräbt man die Option ab, dass sich freiwillige Systeme etablieren, die ich persönlich für die bessere Lösung halte.

Heute sehe ich im Bereich Rindfleisch Rückverfolgbarkeit besonders gut gegeben. Bei anderen Tieren fehlt die Einzeltierkennzeichnung und es ist auch offen, ob das wirklich nötig ist. Bei Milch liegt die Rückverfolgbarkeit im Interesse der Molkereien und funktioniert auch, ist aber für den Konsumenten nicht sichtbar.

Wo Produkte immer weiterverarbeitet werden, ist rasch die Grenze der Sinnhaftigkeit erreicht. Bei Wurst etwa ist es schon wegen der Mengen und der diversen Importe kaum machbar, die Rückverfolgung bis ins Detail zu realisieren. Allerdings zeigt das Beispiel Dänemark, wo sozusagen schon am Haken im Schlachthof sehr viel Information hängt.

Die Zukunft liegt sicher nicht darin, am Etikett für den Verbraucher möglichst viel Information aufzulisten. Aus Behördensicht sehr wohl wünschbar ist es, die Mengenflusskontrolle zu verbessern, um Probleme frühzeitig zu identifizieren und auch lokalisieren zu können.



Das ist aber eine grenzüberschreitende Herausforderung: Denn wenn Waren über einen EU-Hafen in die Gemeinschaft kommen, ist in Österreich in der Regel nicht mehr erkennbar, woher die Ware gekommen ist. Hier mehr Einblick zu haben, wäre wichtiger, als auf den Packungen noch mehr Nährstoffinfos aufzudrucken. Dafür wäre ein besseres System als heute nötig, aber der Wille von Politik und Verwaltung steht dem entgegen. Länder, die den damit verbundenen Aufwand nicht stemmen können oder wollen, legen sich hier quer.

In zehn Jahren wäre bereits viel geschafft, wenn wir den Fleischwarenstrom so einfangen könnten, dass wir in Österreich erkennen können, ob etwa Pferdefleisch aus Südamerika in ein österreichisches Fertigprodukt eingearbeitet wurde – denn heute wissen wir bestenfalls, dass es über einen deutschen Hafen in die EU gelangt ist, und es gilt dann als deutsches Fleisch. Eine enge Abstimmung zwischen den Ländern gibt es nur im Krisenfall, der ja erfreulicherweise selten auftritt. Gut wäre auch zu wissen, welche Unternehmen welche Fleischumsatzmengen und auch welche Importmengen haben.

In 20 Jahren erwarte ich, dass am Produkt weniger steht als heute, dass Information generell aber besser zugänglich wird – für die interessierten Konsumenten und auch für die zuständigen Behörden. Mithilfe von Smartphones kann man viel Information abrufen, wenn man sich wirklich dafür interessiert. Der Preis wird auch dann sicher der wichtigste Kaufentscheidungsfaktor sein. Ich denke, dass es dann auch eine Lösung für die Gastronomie geben wird. Rückverfolgbarkeit ist dort weitgehend unbekannt, es bleibt vieles eine „Blackbox“.

Insgesamt halte ich Rückverfolgbarkeit generell für wichtig, weil damit Warenströme überblickbar, besser verstehbar und besser kontrollierbar sind.



„So sicher wie jetzt waren Lebensmittel noch nie“

Dr. Erhard Höbaus

Leiter der Abteilung III/4 (Ernährung, Qualitätssicherung) im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

Mein erster Kontakt mit dem Thema Rückverfolgbarkeit war wohl 1976 während meines Aufenthalts in den USA. Ich besuchte die Johns Hopkins University und war beeindruckt, dass die Bibliothek damals schon mit Barcodes ausgestattet war und mit diesem System alles klaglos funktionierte. Der Bogen zum Thema Rückverfolgbarkeit heute ist für mich selbst durchaus gegeben: Ich persönlich achte mehr als früher auf die Etikettierung von Lebensmitteln, was natürlich auch mit meiner beruflichen Aufgabe zu tun hat.

Mein Eindruck ist hier, dass im Großen und Ganzen korrekt vorgegangen wird. Was aber die Herkunft betrifft, hat die Globalisierung manches verändert. Man findet heute im Supermarkt etwa Zwiebeln aus China, Italien, Spanien oder Österreich nebeneinander, alle sehen für den Konsumenten ziemlich gleich aus. Unser Ressort engagiert sich darum für die gesicherte Herkunftsbezeichnung, da die Konsumenten wissen wollen, woher ihre Lebensmittel kommen. Ich selbst vertraue grundsätzlich den Angaben am Etikett, auch wenn ich weiß, dass hier niemals die ganze Wahrheit enthalten sein kann. Denn wenn etwa bei der Anlieferung zum Supermarkt die Kühlkette aus welchen Gründen auch immer unterbrochen wird, kann ein möglicher Einfluss auf die Haltbarkeit natürlich nicht am Etikett abgebildet sein. Hier liegen auch die Grenzen der Aussagekraft von Etikettierung.

Eines ist für mich klar: So sicher wie heute waren Lebensmittel noch nie, das ist mit ein Grund dafür, dass die Weltbevölkerung insgesamt immer älter wird – bei allen regionalen Einschränkungen, die ich selbstverständlich sehe. Risikolosigkeit wird bei der Sicherheit von Lebensmitteln freilich immer unerreichbar bleiben, aber die tatsächlichen Risiken werden im Vergleich zu viel bedrohlicheren Gefahren völlig überschätzt.

Die praktische Umsetzung von Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln ist sicher eine Herausforderung. Der Durchschnittskonsument erwartet, dass irgendwo jemand alle Informationen über das jeweilige Lebensmittel hat, macht sich aber nicht klar,

dass das weder vorgesehen noch wirtschaftlich vertretbar ist. Die EU hat bewusst nicht die totale Rückverfolgbarkeit vorgeschrieben, sondern von Glied zu Glied in der Warenkette. Und das funktioniert!

Technisch wäre eine totale Verfolgung zwar machbar, aber diesen Aufwand wird niemand bezahlen wollen. Manches ist auch wirklich unmöglich, etwa die Rückverfolgung bis hin zum einzelnen Getreidekorn.

Um nochmals den Konsumenten anzusprechen: Ich sehe, dass meist nach dem Preis gekauft wird, auch wenn Umfragen manchmal anderes signalisieren. Von zwei wahrnehmbar gleichwertigen Artikeln wird der günstigere gekauft. Eine gewisse Konsumentengruppe schaut noch auf andere Aspekte, der Rest aber macht Österreich zum Land der Sonderangebote.

Aus meiner Sicht sind allgemein gültige Standards eine „driving force“ in Richtung nach noch mehr Sicherheit, wichtig gerade auch für Staaten, die ihre Erzeugnisse exportieren wollen. Für die Zukunft hoffe ich, dass die Bemühungen der EU, innerhalb aller Mitgliedsstaaten die Kontrolle auf ein gleichmäßig hohes Niveau zu bringen, erfolgreich sein werden. In Österreich sehe ich manchmal die Tendenz, dass der Handel seine Lieferanten mit Spezialvorschriften enger an sich binden will. Wenn diese einzelnen Vorgaben in Richtung Exklusivität laufen, entstehen Abhängigkeiten, die nicht immer vorteilhaft sein müssen.

Wenn beispielsweise der Erzeuger, also etwa der bäuerliche Betrieb, dadurch gebunden und einem Preisdiktat des Handels unterworfen wird, ist dies nicht im Sinne einer Partnerschaft. Und wenn dem Konsumenten eine Herkunft der Ware aus einem solchen kleinen Betrieb nur suggeriert wird, ist das Marketing, hat aber nichts mit Rückverfolgbarkeit zu tun.

Diese Rückverfolgbarkeit ist für mich aber wichtig, weil sie das Kernstück der Lebensmittelsicherheit ist.



„Auch in der Kennzeichnung gilt: Weniger ist mehr“

Harald Jannach

Abgeordneter zum Nationalrat
Bereichssprecher für Land- und Forstwirtschaft
Freiheitliche Partei Österreichs

Mit dem bewussten Einkauf ist das so eine Sache. Natürlich sagen viele gern von sich, dass sie darauf achten, gesunde Lebensmittel zu kaufen. Ehrlicherweise ist aber meistens der Preis maßgeblich. Die Kennzeichnung der Waren spielt da nur eine untergeordnete Rolle. Viele vertrauen den Angaben auf dem Etikett auch nicht und da schließe ich mich nicht aus. Schlachthöfe und der Handel beispielsweise können vieles draufschreiben – da herrscht wirklich Intransparenz.

Es müsste angegeben sein, ob das Produkt aus Österreich, Deutschland oder Tschechien stammt. Fleisch aus anderen Ländern ist ja nicht von vornherein schlechter als österreichisches, aber als Konsument will ich es wissen.

Rückverfolgbarkeit ist zwar theoretisch möglich, aber als Konsument ist es sehr schwer, sich wirklich zu informieren. In der Praxis macht es die derzeitige Lage mit der Vielzahl von Güte- und Markenzeichen aber unmöglich, sich gut zu informieren.

Ich würde mir – zwar derzeit politisch unrealistisch – eine gesetzliche Regelung wünschen, dass die rot-weiß-rote Fahne nur dann auf die Verpackungen aufgedruckt werden darf, wenn der Inhalt tatsächlich aus Österreich kommt. Wenn Konsumenten bewusst österreichische Waren kaufen wollen, dann sollen sie sich auf wahrheitsgetreue Kennzeichnung verlassen können. Das wäre die einfachste Kennzeichnungsvariante, gekoppelt mit strengen Kontrollen, um zu verhindern, dass mehr oder weniger alles unter österreichischer Flagge angeboten werden kann.

Rückverfolgbarkeit heißt für mich, dass ich ganz klar nachvollziehen kann, woher das Produkt kommt, und zwar lückenlos und mit möglichst wenig umschweifenden Formulierungen. So manche Kennzeichnung wird ja missverstanden. Es glauben beispielsweise viele, dass der „AT-Stempel“ auf Fleisch für österreichische Herkunft steht. Dabei besagt er lediglich, dass dieses Fleisch für „genusstauglich“ in Österreich befunden wurde. Wo die Kuh oder das Schwein gezüchtet und gemästet wurde, bleibt verborgen.

Für problematisch halte ich auch den enormen Zuwachs an Regionalinitiativen, welche stark – ja fast zu stark – gefördert werden. Wenn es so viele „Genussregionen“ gibt, dass kaum noch eine Region übrigbleibt, ist das kein Unterscheidungsmerkmal mehr.

Doch die Kernfrage ist: Will das der Konsument überhaupt? Ich glaube, dass nur zehn Prozent der Bevölkerung Wert auf eine bessere Kennzeichnung legen. Die würden auch mehr dafür bezahlen. Dem Rest ist es egal bzw. es ist vom Preis abhängig.

Dennoch denke ich, dass es strengere Strafen für Betrug im Lebensmittelbereich geben muss, um die Konsumenten zu schützen. Das betrifft vor allem die Verarbeiter, wo oft die Kontrolle versagt hat. Meist passieren die Skandale ja nicht bei den Bauern, sondern bei den Verarbeitern. Da bräuchte es striktere gesetzliche Regelungen und entsprechende Kontrollen. Aber dafür fehlt der politische Wille. Denn die Fleischproduktion ist ein riesiges Geschäft, wo auch Leute am Werk sind, die kein gesteigertes Interesse an allzu viel Transparenz haben. Denen ist ganz recht, wenn die Konsumenten nicht so genau wissen, woher das Fleisch ursprünglich stammt.

Meine Hoffnung für die Zukunft liegt in einem guten Gütezeichengesetz. Es muss auf dem Produkt draufstehen, woher die Bestandteile stammen. Dann weiß der Konsument, dieses Produkt kommt zu 100 % aus Österreich – oder aus Deutschland oder aus Italien. Alle anderen Zeichen könnte man dann weglassen. Einzig eine Bio-Auszeichnung ist zweifellos weiterhin sinnvoll. Eine einfache, klar erkennbare und kontrollierbare Lebensmittelkennzeichnung – ein Gütezeichengesetz – wäre der größte Erfolg, den wir für die Konsumenten erreichen können. Ich fürchte, dazu wird es aber nicht kommen, weil auch der Gütezeichenbereich ein großer Markt ist, an dem viele verdienen.

Auf den Punkt gebracht: Rückverfolgbarkeit gemeinsam mit klarer Kennzeichnung am Produkt ist wichtig, weil ich als Konsument dann weiß, woher das Produkt kommt, und ich mich gut informiert entscheiden kann, was ich kaufe.



„Qualität kann man nicht herbeikontrollieren“

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Wolfgang Kneifel

Leiter des Departments für Lebensmittelwissenschaften und -technologie
Universität für Bodenkultur Wien

Die Qualität von Lebensmitteln muss uns allen ein wichtiges Anliegen sein. Dieser Begriff umfasst neben der sensorischen Komponente auch das Thema Sicherheit. Dabei spielen Faktoren wie Mindesthaltbarkeit und Ablaufdatum eine Rolle, aber auch die persönliche Erfahrung, die man als Konsument im Lauf der Jahre gewinnt, prägt den Qualitätsbegriff mit.

Generell schauen die Menschen bei Lebensmitteln immer stärker auf den Preis. Die Balance zwischen Qualität, die man einerseits ganz selbstverständlich fordert, und andererseits dem Wunsch nach geringen Kosten wird generell nicht mehr zu halten sein. Zudem fehlen den Menschen immer mehr die Maßstäbe dafür, was denn nun Qualität wirklich ausmacht – einer Gesellschaft, die sich immer mehr an Endprodukten orientiert, aber nicht mehr die Rohstoffe und Vorstufen sowie den Entstehungsprozess kennt, geht ein wichtiger Bezug verloren.

In vielen Haushalten erleben Kinder die Essenszubereitung nicht mehr ausreichend mit. Im Gegenzug aber wird eine bestimmte Art von Kochen zur Show und Bestandteil des sogenannten Lifestyles. Insgesamt fehlt es meiner Ansicht nach an qualifizierter und alltagsrelevanter Information in den Schulen und im Elternhaus.

An sich wurde das System der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln in den letzten Jahren stark verbessert. Handlungsbedarf besteht aber auch dort, wo das Tracking, das heißt, jene Aktivität, die die Wege der Lebensmittel in Richtung Konsumenten verfolgt, nicht ganz klar ist: Wo und wie kann ich nachsehen, welche Zutaten, welcher Bestandteil wohin gegangen ist – bis hin zum Haushalt?

Die Frage aber ist, ob man diese Informationstiefe auch wirklich anstreben soll, denn wenn man sie konsequent zu Ende denkt, wird damit der einzelne Konsument greifbar und erreichbar. Aber wollen wir das wirklich?

Für das Ausmaß an Rückverfolgbarkeit, das uns als Konsumenten absichert, sind wir heute schon gut aufgestellt. Größere landwirtschaftliche Betriebe kommen daran ohnehin nicht vorbei, auch weil sie häufig mindestens an einem der gängigen Gütesiegel oder an einschlägigen Lebensmittelstandards angedockt sind. Allerdings muss man sagen, dass gerade bei den Gütesiegeln eine größere Einheitlichkeit wünschenswert wäre und bei den meisten kommt auch der Aspekt der Sicherheit zu kurz. Bei uns wurde etwa zu diesem Thema gerade eine Diplomarbeit in Zusammenarbeit mit der AMA abgeschlossen.

Ob eine noch stärkere gesetzliche Regulierung der Rückverfolgbarkeit hier tatsächlich hilfreich wäre, bezweifle ich. Qualität kann man nicht herbeikontrollieren, denn es geht eben nicht um Kontrolle allein, sondern um das gesamte Qualitätsmanagement und wie dieses letztlich im Alltag von allen Beteiligten gelebt und umgesetzt wird. Auch Schulungen und Kommunikation sind wichtige Aspekte, die, vor allem was das Zweitgenannte betrifft, legisistisch nur schwer in den Griff zu bekommen sind.

Natürlich kann man die Kontrollen immer optimieren, etwa durch die Beobachtung internationaler Trends und besondere Konzentration auf Problemprodukte in Form von Schwerpunktaktionen. Einschlägigen Erfahrungen und Statistiken zufolge entstehen die meisten Sicherheitsprobleme für Lebensmittel aber zumeist im privaten Haushalt – und dort kann eigentlich nicht kontrolliert werden.

Die Grenzen der Rückverfolgbarkeit liegen wohl auch bei den Kosten: Wenn sozusagen die „Haut teurer ist als die Wurst“, wird der Konsument sein klares Nein dazu sagen. Wo automatisierte Vorgänge möglich sind, sollte diese Chance aber genutzt werden – und dieser Trend ist heutzutage schon sehr deutlich zu sehen.



Wenn ich an das Jahr 2020 denke, sehe ich die große Notwendigkeit, die europa-
weite Basis, die geschaffen wurde, auf die globale Ebene weiter auszudehnen.
Dieses Ziel wird freilich bis 2020 keinesfalls erreicht worden sein, aber es muss ein
wichtiges Anliegen sein. Weiters sehe ich die Notwendigkeit, Vereinfachungen
anzustreben.

So ist zum Beispiel die Health Claim-Verordnung, die die gesundheitsspezifischen
Angaben bei Lebensmitteln regelt, in Europa sehr strikt umgesetzt worden, was
einige, durchaus innovative Produkte vom Markt verdrängt hat. In der EU gibt es
heute 222 mögliche Aussagen im Rahmen dieser Verordnung, in den USA ist diese
Liste deutlich kürzer. Für Vereinfachungen und Reduktion auf das Wesentliche ist
also in Europa noch viel Potenzial vorhanden.

Am Lebensmitteletikett wird in 20 Jahren wahrscheinlich nicht mehr viel stehen
müssen. Wer zur Smartphone-Gesellschaft gehört, kann sich wichtige Informationen
digital, unmittelbar beim Einkauf oder am Tisch, besorgen – alle anderen müssen
bzw. können sich darauf verlassen, dass auch so alles passt und überwacht wird.

Mein Wunsch wäre es, dass vom Kindergarten an beginnend an den verschiedenen
Bildungseinrichtungen der Auftrag auch in Richtung Ernährung verstanden und
umgesetzt wird. Nur wissende, gut informierte Konsumenten sind vor Panikmache
und falschen Versprechungen geschützt.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil mir damit eine verlässliche Information
gegeben wird, woher ein Produkt stammt. Damit kann auch eine klare Aussage im
Hinblick auf Regionalität oder Globalität getroffen werden.



„Eine Milchpackung soll kein Datenfriedhof werden“

Mag. DI Johann Költringer

Geschäftsführer
Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter

Durch meine Befangenheit aus der Branche schaue ich beim Einkaufen vielleicht ein bisschen genauer oder mit einem etwas anderen Auge als der „normale“ Konsument. Grundsätzlich achte ich persönlich sehr auf frische Produkte und kaufe vor allem auch kein abgepacktes Fleisch. Gerade beim Fleisch erkennt man hier oftmals nicht, welche Qualität und Frische das Fleisch tatsächlich besitzt.

Insgesamt vertraue ich den Angaben auf unseren Lebensmitteln, nur sollte man bestimmte Dinge wissen. So muss man schon zwischen einer wirklichen Lebensmittelkennzeichnung und einem Werbetext unterscheiden – der Slogan „ausgewählte Qualitäten“ ist beispielsweise rein werblich und steht meist nicht für beste Qualität.

Wenn wir von Rückverfolgbarkeit sprechen, heißt das, dass ich nachvollziehen kann, woher ein Produkt kommt – denn nur, wenn ich weiß, woher etwas kommt, kann ich auch kontrollieren. Grundsätzlich ist es dafür natürlich immer sinnvoll, sich die gesamte Produktionskette anzuschauen und diese zu kennen – vom Futter bis zur Verarbeitung. Durch die Kette hindurch muss also eine Dokumentation gegeben sein, damit ich in einem Rückhol- oder Problemfall so gezielt wie möglich arbeiten und Schadensbegrenzung betreiben kann.

Auch Milchpackungen sind mit Nummern versehen, um sowohl das Abfülldatum als auch den Tank, von dem die Milch gekommen ist, rückverfolgen zu können. Ein Tankwagen hat meistens zwei bis drei Kammern, damit nicht jeder Bauer einzeln angefahren werden muss. Gibt es in der Sammelmilch Auffälligkeiten, so lässt es sich zumindest auf einen der zwei oder drei angefahrenen Bauern zurückführen. Zusätzlich dazu werden bei jeder Abholung auch Einzelproben der Milch genommen.

Letztlich kann ich natürlich jeden Liter Milch untersuchen, nur dann hat man irgendwann keine mehr zum Trinken. Außerdem ist es auch so, dass die Analytik immer genauer wird und dadurch Sachen gefunden werden, die unter dem gesetzlichen Grenzwert liegen.

Trotzdem hört sich ein Rückstand auch unter der Nachweisgrenze natürlich für die Öffentlichkeit nicht gut an und es ist alles zu tun, um die Rückstände zu minimieren. Unsere Produkte werden eigentlich immer sicherer, gleichzeitig steigen aber die Ansprüche der Konsumenten.

Gerade Österreich ist in Bezug auf Produktsicherheit vorne dabei, denn bei uns sind die Systeme nach allen gesetzlichen Vorgaben entwickelt, oftmals sogar noch darüber hinaus. Natürlich kann ich jedes Rückverfolgbarkeits- und Informationssystem immer noch weiter verästeln, aber das ist immer auch mit Kosten verbunden. Man muss sich dann irgendwann die Frage stellen, was noch dafür steht und einen tatsächlichen Mehrwert hat. Schließlich möchte man ja nicht mit jedem Liter Milch einen Datenfriedhof mit verkaufen.

Den Konsumenten muss das Gefühl gegeben werden, dass Produkte sicher sind, sie müssen sich auf die Systeme dahinter verlassen können. Gleichzeitig müssen aber sowohl das System als auch die Informationen machbar sein. Am Ende muss die Lebensmittelkennzeichnung das wiedergeben, was der Konsument versteht. Bei zu viel Information besteht außerdem die Gefahr, dass der Konsument seine Kaufentscheidung nur noch aufgrund des Werbeaufdrucks trifft anstatt aufgrund der Produktinformation an sich.

Zum einen muss es daher eine Lebensmittelkennzeichnung geben, die für alle überschaubar und verständlich ist, zum anderen muss der Konsument auch aufgeklärt werden. Hinter all dem muss ein funktionierendes Rückverfolgbarkeitssystem stehen. Denn Rückverfolgbarkeit ist für mich vor allem aus dem Grund wichtig, weil ich wissen möchte, woher die Produkte kommen, die ich kaufe!



„Never waste a crisis“

Elisabeth Köstinger

Abgeordnete zum Europäischen Parlament
Delegationsstellvertreterin der ÖVP Delegation zum Europäischen Parlament
Österreichische Volkspartei

Für mich persönlich ist das wichtigste Kriterium beim Einkaufen die Regionalität. Sie hat für mich sogar einen noch höheren Stellenwert als Bio. Da ich selbst von einem landwirtschaftlichen Betrieb komme, habe ich sicher ein etwas anderes Bewusstsein und Verständnis für die landwirtschaftliche Urproduktion als der Durchschnittskonsument.

Dennoch denke ich, dass genau dieses Bewusstsein und Verständnis in der breiten Masse der Bevölkerung geschaffen werden muss. Ich habe beispielsweise zum AMA-Gütesiegel einen sehr starken Bezug, da es für mich ein echtes Qualitätsmerkmal darstellt und gleichzeitig Österreich bedeutet.

Hinsichtlich Lebensmittelsicherheit ist mein Bezug vor allem die politische Arbeit. Denn jeder Lebensmittelskandal wird natürlich im Europäischen Parlament behandelt – sei es der EHEC-, Dioxin- oder Pferdefleischskandal. Ein Vermeiden solcher Fälle ist generell sehr schwer, da man gegen Verbrechen letztlich nie wirklich abgesichert ist.

Wo Gewinne geschrieben werden, ist kriminelles Potenzial vorhanden und leider sehr hoch. Daher ist es auch nicht immer leicht, die Gesetzgebung zu verschärfen, da man meistens die Falschen trifft. Umso wichtiger sind funktionierende Kontrollen, denn so kann man in sehr frühem Stadium Missbrauch erkennen und verhindern.

Unser Ziel sollte es sein, in der Versorgungskette so viele Hürden einzubauen, dass man krimineller Energie so weit wie möglich vorbeugt. Aber auch hier ist natürlich Vorsicht geboten, um nicht Unbeteiligten zu schaden.

In der Bevölkerung gibt es wahrscheinlich oft zu wenig Bewusstsein dafür, dass Forderungen nach strengeren Kontrollen und Gesetzen oft auch zulasten von kleineren oder mittelständischen Betrieben gehen. Trotzdem sind natürlich nicht immer nur die Großen die Bösen.

Das Um und Auf ist eine ausreichende und klare Information der Bevölkerung. Der Konsument sollte durch die Kennzeichnung auf den ersten Blick erkennen können, welche Inhaltsstoffe in einem Produkt enthalten sind und wo diese ihren Ursprung haben – oder bei Frischfleisch, wo das Tier gemästet und geschlachtet worden ist. Irritierende Etikettierung, wie wir sie bei verarbeiteten Produkten noch sehr oft haben, darf es nicht mehr geben. Nur: Das alles ist letztlich immer auch mit Kosten verbunden und es stellt sich die Frage: Wer trägt diese Kosten? Am Ende braucht es einen gemeinsamen, europaweiten Schulterschluss mit der Industrie, um wirkliche Verbesserungen erzielen zu können.

Vor allem aber sollte man sich nicht den Problemen verschließen: Jedes Problem beinhaltet gleichzeitig unglaublich viele Chancen. Man muss diese nur erkennen und nutzen.

Und wie heißt es so schön: Never waste a crisis!

Außerdem denke ich, wo ein Wille ist, ist auch immer ein Weg. Es wird mit Sicherheit einen intensiven Dialog zwischen der Wirtschaft und der verarbeitenden Industrie brauchen, um im Bereich der Lebensmittelsicherheit weitere Schritte zu gehen. Aber wir haben auch schon einiges erreicht und können daher beruhigt auf unserem derzeitigen Stand aufbauen.

Rückverfolgbarkeit und klare Kennzeichnung sind in einem modernen und zukunftsorientierten Markt jedenfalls nicht mehr wegzudenken und sollten – einhergehend mit einer Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung – künftig sicher weiter ausgebaut und intensiviert werden.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil sie bedeutet, die Gewissheit zu haben, woher das Produkt, das ich konsumiere und für das ich mein Geld ausbebe, eigentlich stammt. Und wer möchte das nicht wissen?



„Im internationalen Vergleich sind wir geradezu gnadenlos“

ÖkR. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil

Ehemaliger Präsident des österreichischen Weinbauverbands

Das Thema Rückverfolgbarkeit hat seine positiven, aber auch seine Schattenseiten. Viele Beteiligte fürchten neue Hürden im Verkaufsprozess und sehen noch mehr Bürokratie auf sich zukommen. Und oberflächlich betrachtet könnte man vermuten, dass dadurch die Lebensmittel keineswegs sicherer werden. Denn letztendlich ist die Sicherheit von den handelnden Personen abhängig.

Bei näherer Betrachtung haben solche Systeme aus meiner Erfahrung aus dem Weinbau aber durchaus ihre Berechtigung. Das AMA-Gütesiegel ist sogar für mich, der ich selten einkaufen gehe, eine Orientierungshilfe. Da schau ich drauf. Noch wichtiger ist mir aber die Herkunftsbezeichnung.

Dieses Prinzip, also die Rückverfolgbarkeit vom konsumfertigen Produkt zurück bis zum Ursprung – das heißt zum Kuhstall, zum Feld oder zum Weingarten – haben wir im Weinbau angewendet. Von der Banderolenummer auf jeder Weinflasche kann auf den Betrieb und auf die Prüfstation rückgeschlossen werden.

In weiterer Folge findet man heraus, auf wen die Einreichung lautet und kann über das Kellerbuch sämtliche Details bis zur Riede und zu den Zutaten des Weins nachvollziehen. So lückenlos ist selten die Geschichte eines Produkts dokumentiert. Darin ist Österreich auch einzigartig, denn kein anderes Land hat ein so strenges Weingesetz.

Im internationalen Vergleich sind wir geradezu gnadenlos. Während in Deutschland ein Muster eines Betriebs quasi stellvertretend untersucht wird, prüfen wir in Österreich jedes Fass. Und jedes Fass erhält auch eine Prüfnummer. Das führt dazu, dass bei uns der Wein auch eines berühmten Winzers beanstandet wird, wenn die Probe nicht in Ordnung ist.

Im Rest Europas wird nicht so genau untersucht und da kann man sich mit dem Namen bzw. dem Renommee eines Weinbauern schon mal über Schwächen hinwegmogeln.

Außerdem – und das ist Rückverfolgbarkeit in Reinkultur – machen wir in der Weinbranche noch eine zusätzliche Identitätsprobe im Handel. Das bedeutet, wir kontrollieren mit einer doppelten chemischen Analyse, ob der verkaufte Wein derselbe ist, der in Eisenstadt bei der zentralen Prüfstation durchleuchtet wurde. Passiert da ein Schwindel, ziehen wir dem Winzer sozusagen die Unterhose aus.

Dieses Kontrollsystem ist die Basis. Für eine Profilierung am Markt reicht das aber nicht aus. Da braucht es mehr – da muss der Qualitätsaspekt ergänzt werden. Ein Beispiel: Lange Zeit hat sich der österreichische Wein über seine speziellen Sorten und die Reinsortigkeit definiert. Mit der Öffnung innerhalb der EU war das jedoch nicht mehr ausreichend. Sauvignon oder Grünen Veltliner gibt es in den Nachbarländern Tschechien, Slowenien und Ungarn ebenso, deshalb haben wir den DAC erfunden.

DAC oder Districtus Austriae Controllatus ist eine Herkunftsbezeichnung für regionaltypische Qualitätsweine aus Österreich. Unser Ziel war es, typische Weine einer Region unter einer gemeinsamen Marke zusammenzufassen und größere Weinmengen mit einer gemeinsamen Stilistik zu schaffen. Das ist gelungen.

Die Teilnahme an diesem System ist im Gegensatz zur staatlichen Prüfung freiwillig. Doch wer am Erfolg teilhaben will, muss sich den strengen Maßstäben unterordnen und mitmachen. Es ist also eine Art freiwilliger Zwang. Zwang oder Freiwilligkeit ist eine grundsätzliche Frage. Ich meine, es braucht eine staatliche, allgemein gültige Basis und darauf kann ich freiwillige Systeme zur Profilierung aufsetzen.



Da ist es dann auch legitim, dass die Erzeuger selbst die Kriterien aufstellen – oft sind das ja die strengsten Prinzipien.

Freilich lassen sich die – wirklich erfolgreichen – Systeme vom Wein nicht einfach auf andere Agrarbereiche umlegen. Da gibt es bedeutende Unterschiede. So macht der Winzer den Preis letztlich selbst. Der Schweine- oder Getreidebauer hingegen ist mit einer Schweine- oder Getreidebörse konfrontiert und kann nur bedingt auf die Preisentwicklung Einfluss nehmen. Außerdem begleitet der Weinbauer sein Produkt bis zum Konsumenten, vermarktet es oft selbst. Der Milchbauer liefert an die Molkerei und nimmt höchst selten auf die Gestaltung des Endproduktes Einfluss. Welches Joghurt oder welcher Käse daraus wird, entzieht sich ihm.

Ein Ansatz ist die Marke Heumilch, wo ebenfalls, ähnlich wie beim DAC, Qualitätskriterien aufgestellt wurden. Auch ist die Herkunft in die Marke hineinverpackt. Aus meiner Warte sind die Kriterien aber noch nicht fein genug. Um wirklich unverwechselbare Produkte zu produzieren, müssten die Bedingungen enger definiert werden. Da müsste in der definierten Region die Vegetation – also die Gräser, die die Kuh frisst – vergleichbar sein. Dann kann ich wirklich über Herkunft sprechen und das erlaubt mir, nicht nur über den Preis zu verkaufen.

Denn ich bin überzeugt, der Konsument lässt sich Rückverfolgbarkeit etwas kosten. Aber: Der Konsument will nicht betrogen werden, er will vertrauen können. Das geht für mich in Richtung einer Zertifizierung. Der Kunde will nicht die vielen, vielen Angaben und Inhaltsstoffe auf dem Etikett studieren müssen, mit denen er sowieso nichts anfängt. Er will eine klare Botschaft, die ihm Sicherheit gibt. Das könnte ein Zertifikat leisten und dieses muss die Reise zurück bis zur Herkunft miteinschließen.

Rückverfolgbarkeit ist somit für mich wichtig, weil sie dem Konsumenten Sicherheit gibt, weil er dann weiß, wo das Produkt herkommt, wer es gemacht hat und weil er so Vertrauen aufbauen kann.



„Fleisch unbekannter Herkunft“

DI Dr. Wolfgang Pirkhuber

Abgeordneter zum Nationalrat
Obmannstellvertreter im Ausschuss für Land- und Forstwirtschaft
Die Grünen

Für mich persönlich gibt es zwei Varianten des Einkaufens: das normale preis- und markengesteuerte oder das qualitätsorientierte Einkaufen, wobei Letzteres für bewusstes Einkaufen steht. Hier zeigen meine Beobachtungen, dass Verkäufer einen schnell für einen Kontrolleur halten, wenn man in Ruhe alle Dinge, die auf den Produkten stehen, liest. Die Durchschnittskonsumenten tun dies anscheinend eher selten. Es führt aber auch bei einem selbst zu Verunsicherung, wenn man versucht, alle Angaben nachzuvollziehen.

Es gibt heutzutage einfach dermaßen viele Informationen auf den Produktetiketten, manchmal auch noch extrem klein geschrieben, die viele Konsumenten beim Einkauf überfordern. Ich selbst kaufe primär Bio-Lebensmittel sowohl in Supermärkten als auch direkt bei Bauern oder in Bio-Fachgeschäften. Mir ist dabei besonders wichtig, dass Lebensmittel verständlich ausgelobt sind.

Es gibt massive Defizite im Labelling, es fehlt zum Beispiel ein Gütesiegelgesetz in Österreich. Das ist ein großes Manko für die gesamte Lebensmittelwirtschaft. Obwohl es einen 5-Parteien-Entschließungsantrag zur Lebensmittelkennzeichnung aus dem Jahr 2009 gibt, ist nichts passiert. Unser Markt ist vielfältig und wird in Zukunft noch bunter werden, Vereinfachungstools zur Orientierung sind daher unabdingbar und in diesem Sinne wäre ein Gütesiegelgesetz hilfreich.

Im Bereich der Rückverfolgbarkeit und Herkunftsauslobung gibt es vor allem im konventionellen Fleischverarbeitungsbereich noch erhebliche Mängel. Im Bio-Sektor setzt die EU-Verordnung mit dem Bio-Logo klare Voraussetzungen und Verpflichtungen für die Herkunftskennzeichnung, welche sehr streng geregelt sind. Stammen in einem Produkt mehr als zwei Prozent der Inhaltsstoffe aus einem Nicht-EU-Land, so muss dieses Produkt schon mit der Zusatzkennzeichnung „Nicht-EU-Landwirtschaft“ versehen werden.

Beim AMA-Gütesiegel beispielsweise gilt diese Kennzeichnungsregel erst, wenn ein Drittel der Rohstoffe aus Nicht-EU-Ländern kommt. Die Herkunftsauslobung ist in einer globalisierten Lebensmittelwelt aber ein Grundthema und sollte in jedem Bereich gleichermaßen gelten.

Doch gerade die weltgrößten Hersteller von Lebensmitteln sperren sich aus meiner Sicht gegen eine Herkunftskennzeichnung. Sie wollen in ihrem Einkauf der Rohstoffe nicht gebunden sein und den Konsumenten Markenprodukte aus billigen Rohstoffen verkaufen, das geht natürlich ohne verpflichtende Herkunftsangabe wesentlich einfacher. Dies führt oft zu Irreführung und Konsumententäuschung.

Wenn Lebensmittel, die aus mehreren Zutaten bestehen, nicht mehr rückverfolgbar sind, dann braucht es eben auch dafür eine Lösung. Mein Vorschlag wäre in so einem Fall eine Kennzeichnung mit dem Titel „unbekannte Herkunft“. So könnte beispielsweise Fleisch in Verarbeitungsprodukten, dessen Herkunft nicht mehr nachvollziehbar ist, die Kennzeichnung „Fleisch unbekannter Herkunft“ tragen. Das wäre im Sinne des Lebensmittelrechts möglich und die Konsumenten wären informiert.

Rechtliche Regelungen in diesem Bereich müssen aber auch praxisgerecht sein. Die Eckpunkte für einen Prozess müssen definiert und die verschiedenen Ebenen wie Ernährungssektor, landwirtschaftliche Produktion und Verarbeitung müssen eingebunden werden.

Dann entsteht ein Rahmen, in dem es für jeden Bereich Möglichkeiten der Umsetzung gibt und wo auch kleine Lebensmittelverarbeiter eine Chance haben. Denn gerade die handwerklichen und regionalen Produktionen sollten gestärkt werden, auf die wird in der Implementierung von Qualitätssystemen aber oft zu wenig Rücksicht genommen.



Qualitätssicherung hat aber auch etwas mit Regionalisierung zu tun. Rohstoffe dürfen nicht nur noch global gesehen werden. Denn umso länger die Kette, umso schwieriger wird es oft mit der Rückverfolgbarkeit der einzelnen Produkte und Zutaten.

Derzeit haben Lebensmittel aus Österreich sicher noch ein gutes Image, aber ich wäre sehr vorsichtig mit der Behauptung, dass das ewig so bleibt. Die Exporte von Agrarprodukten und Lebensmitteln sind in den letzten Jahren um einiges angestiegen, gleichzeitig gibt es aber in Österreich mehr Produkte mit rot-weiß-roter Fahne.

Tatsächlich sind immer weniger „rot-weiß-rote“ landwirtschaftliche Primärprodukte enthalten. Essen ist etwas, das wir jeden Tag tun, gerade hier sollte in der Gesellschaft nicht an Information, Qualität und Sicherheit gespart werden.

Ich sehe die Konsumenten mehr in der Verantwortung und beobachte, dass vor allem wieder junge Familien als Trendsetter für einen bewussten Einkauf aktiv werden. Wenn sich künftig dieser Trend fortsetzt, hat die Landwirtschaft eine gute Chance.

Aber unabhängig, ob regional oder global, für mich ist die Rückverfolgbarkeit von Produkten und ihren Zutaten deshalb wichtig, weil ich wissen möchte, woher die Lebensmittel, die ich esse, kommen.



„Wir sind Weltmeister im Breittreten von Negativ-Themen“

Dr. Anton Reinl

Generalsekretär-Stellvertreter
Leiter der Abteilung Rechts-, Steuer-, Sozial- und Umweltpolitik
Landwirtschaftskammer Österreich

Ich achte nicht zuletzt berufsbedingt auf die Herkunft und Qualität der Lebensmittel, die ich einkaufe. Vor allem bei Frischprodukten zählt für mich auch das Aussehen. Selbst als gut informierter Konsument kann man manchmal in Fallen tappen, etwa bei einem als „Käse aus Österreich“ bezeichneten Produkt, der, da er in Bayern geschnitten wurde, auch mit einer bayerischen Veterinärnummer versehen ist.

Die diversen Österreich-Fahnen und Bezeichnungen à la „Hergestellt in Österreich“ sind oftmals Marketing-Gags. Umso genauer achte ich auf die Herkunftsangaben, speziell bei Eigenmarken des Handels. Hier bin ich persönlich besonders kritisch.

Im Rückblick auf jene Jahre, die ich in Brüssel gelebt habe, habe ich die Qualität unserer Lebensmittel und der diesbezüglichen Kontrollsysteme schätzen gelernt. Wir Österreicher sind Weltmeister im Breittreten von sogenannten Skandalen. Selbst wenn das, wie vor fast 30 Jahren beim Weinskandal, für sinnvolle Veränderungen sorgt, bleibt der unnötige Schaden im Außenauftritt oft unbeachtet.

Die Definitionen von Rückverfolgbarkeit reichen bis zur Extremforderung „Vom Feld bis zum Teller“. Im Bereich tierischer Lebensmittel ist diese Form der Forderung ja beispielsweise bei Rindfleisch schon fast vollständig erfüllt. Zu den gesetzlichen Systemen treten die privaten der diversen Händler und das AMA-Gütesiegel.

International gesehen habe ich den Eindruck, dass Österreich hier schon ein Vorreiter ist. Das System „Eine Stufe vor – eine Stufe zurück“ ist eigentlich kein richtiges System, die damit gewonnene Information habe ich im Grunde auf jeder Rechnung stehen. Wir sind hierzulande in einigen Bereichen schon weit darüber hinaus. Besonders leicht ist es natürlich dort, wo Händler direkt in die Urproduktion gehen, was wir bei Eigenmarken etwa im Bereich Wein sehen.

Diese vertikale Integration verkürzt die Produktions- und damit auch die Informationsketten, was aber aus Sicht der Landwirtschaft nicht der zukunftsweisende Weg sein sollte.

Ich denke, dass gute Rückverfolgbarkeit bei Bulkprodukten wie Getreide oder Milch ihre Grenzen hat. Bei komplex zusammengesetzten Produkten wie etwa Tiefkühlpizza sind die Hersteller freilich so sehr in Großmengen drinnen, dass ich behaupte: Sie haben interne Systeme, die im Prinzip erlauben, jeden Bestandteil bis zur einzelnen Charge zurückzuverfolgen. Die Dokumentation dieser Informationen gegenüber dem Konsumenten ist natürlich ein anderes Thema.

An Vorkommnissen, denn darum handelt es sich und nicht um „Skandale“, würde das nichts ändern. Die technischen Möglichkeiten gegen Lebensmittelskandale sind bereits erschöpft. Betrugsfälle im Bereich der Kriminalität sind auch damit nicht zu verhindern.

Die Täter sitzen mitten im System und kennen sich damit hervorragend aus, was ja nicht gegen das System spricht. Möglich werden solche Vorkommnisse nicht zuletzt durch die unnatürlichen Handelsströme quer durch die Länder, die der Rückverfolgbarkeit letztlich im Wege stehen.

Ob Konsumenten für zusätzlichen Mehrwert durch Rückverfolgbarkeit bereit wären zu zahlen, bleibt fraglich. Wenn dieser Mehrwert plausibel kommuniziert wird – im Grunde ist das ja die Aufgabe der Gütesiegel –, denke ich das schon. Allerdings: Eine recht umfassende Grundsicherheit erwartet sich jeder Konsument bereits in die Lebensmittel eingepreist. Bei absoluten Billigprodukten muss jedoch klar sein, dass der Hersteller gestalten muss, denn wie sonst soll er das Versprechen eines Kampfpriees halten können?



Eine Qualitätsdifferenzierung bis zum Rohstoff gibt es in manchen Bereichen schon (Stichwort Heumilch) und sie hat auch Zukunft. Es geht um die gekonnte Ausdifferenzierung von Produkten, etwa wenn statt bloßem „Fleisch“ etwas wie „Jungrind aus der Weidebox“ ausgelobt wird.

Die Zukunft kann jedenfalls nicht in einer Dokumentation um der Dokumentation willen liegen, das würde speziell kleinere Betriebe völlig überfordern. Wir haben derzeit schon das Problem vieler paralleler Systeme, speziell unter den Handelsketten. Eine Zukunftslösung könnte darin liegen, die AMA zu einem Systemhaus für ein einheitliches Qualitätssicherungssystem zu machen, auf das jeder Händler sein eigenes Label drauflegen kann.

Ich denke zudem, dass amtlicherseits jene Daten, die in privaten Systemen erfasst werden und die hoheitlich interessant sind, auch anerkannt werden sollten und nicht doppelt erhoben werden. Belgien etwa geht so vor; hier wären auch bei uns auf hohem Sicherheitsniveau große Synergien möglich.

In 20 Jahren wird am Etikett möglicherweise nur mehr ein Code für das Smartphone – wie auch immer es dann aussieht – enthalten sein. Information über die wesentlichen Merkmale hinaus holt man sich dann per mobilem Internet. Allerdings bleibt für mich offen, ob das wirklich für breite Gesellschaftsschichten akzeptabel sein wird.

Rückverfolgbarkeit ist jedenfalls für mich wichtig, weil ich beim Produkt wissen will, woher es kommt.



„Etiketten, die Geschichten erzählen“

Gerhard Riess

Sekretär
Gewerkschaft PRO-GE

Wenn ich Lebensmittel kaufe, schaue ich vor allem auf Frische und wie ansprechend das Produkt rein optisch ist. Und ich greife bevorzugt zu solchen Produkten, die ich schon kenne. Bei Produkten, die für mich neu sind, schaue ich mir die Zutatenliste genauer an. Speziell Konservierungsstoffe möchte ich so wenige wie möglich drinnen haben. Generell fühle ich mich durch die Informationen, die mir heute geboten werden, ausreichend informiert, daran haben auch die Vorkommnisse der letzten Jahre nichts geändert.

Rückverfolgbarkeit heißt für mich, dass mir mit dem Produkt zugleich vermittelt wird, wo es herkommt – entweder als direkte Information oder über ein anerkanntes Gütesiegel. Ich weiß aus meiner Tätigkeit, dass viele Betriebe die entsprechende Dokumentation haben, sie aber nicht am fertigen Produkt abbilden, zum Beispiel aus Marketinggründen. Ich muss aber insgesamt sagen, dass wir in Österreich bei diesem Thema im Spitzenfeld liegen, zumindest was die Betriebe betrifft, die ich kenne. Als vorbildlich erlebe ich hier Molkereien und auch Fleischbetriebe, wo die Frischprodukte durch entsprechende gesetzliche Rahmenbedingungen natürlich stärker geregelt sind.

Aber auch bei Dosen- und eingelegtem Sauergemüse funktioniert die Dokumentation. Brot, Gebäck und Konditorwaren liegen am anderen Ende der Skala und das kann angesichts der vielen Zutaten wohl auch nicht anders sein. Die Dokumentation bis zur Urproduktion ist möglich und oft auch vorhanden, theoretisch wäre sie auch bei komplex zusammengesetzten Produkten möglich, im Bereich von Backwaren etwa bis zum Korn: Der Mühlbetrieb weiß doch, aus welchen Lieferungen er seine Rohstoffe bezieht und in welchem Mischungsverhältnis er sie eingesetzt hat.

Generell sind die Konsumenten nicht immer bereit, sich Rückverfolgbarkeit etwas kosten zu lassen. Unsere Lebensmittel sind durchaus höherpreisig und daher muss dieses Asset sozusagen im Preis enthalten sein. Gewünscht ist es freilich schon: Es besteht der Wunsch, wegzukommen von der Anonymität der Lebensmittel, hin zum Bewusstsein, dass ein einzelner, identifizierbarer Produzent dahintersteht. Wo

immer das durch freiwillige und glaubwürdige Angaben geschieht, wirkt das ehrlicher als staatliche Kontrollen. Wenn etwa konkrete Personen mit einem solchen Anspruch auf Qualität verbunden werden, hat das seine Glaubwürdigkeit: Auch wenn man weiß, dass diese Personen für ihre Fürsprecherfunktion bezahlt werden, haben sie doch einen Ruf zu verlieren und sorgen wohl dafür, dass die Versprechen auch weitgehend gehalten werden – so denkt der Konsument in der Regel. Der Europäer will das Kleine, Regionale, Überschaubare, Natürliche – auch wenn er im Grunde weiß, dass es nicht ganz stimmen kann.

Und so wird es nach meiner Einschätzung im Jahr 2020 keine anonymen Produzenten geben können. Regionalität, Identität und Wahrheit werden zusammenpassen. Es wird wieder mehr lokale Produktion geben, mehr lokale Arbeitsplätze auch in den strukturschwächeren, ländlichen Regionen.

Ich wünsche mir, dass die Wertschöpfung vor Ort erfolgt und dass österreichische Hersteller, wo immer möglich, mit agrarischen Produkten aus Österreich arbeiten. Lebensmittelkennzeichnung in der Zukunft wird Etiketten bringen, die Geschichte und Geschichten erzählen, nämlich darüber, was wirklich mit dem Produkt bis ins Regal geschehen ist. Wir wissen, dass viele Konsumenten das Herstellungsdatum gerne kennen würden. Ich denke, dass dieser Schritt sozusagen die Dynamik der Frische steigern würde.

Ein Thema, das mir sehr am Herzen liegt, ist der Einsatz von Nanotechnologie in der Lebensmittelindustrie. Hier wird Frische vorgegaukelt, wo sie in Wahrheit nicht vorhanden ist. Dieser Bereich ist zu wenig erforscht und sollte gerade darum genau unter die Lupe genommen werden, da er in die Themen Qualität, Sicherheit und auch Rückverfolgbarkeit massiv hineinwirkt.

Und Rückverfolgbarkeit ist wichtig, weil die Menschen die Wahrheit verlangen.



„Rückverfolgbarkeit 2020: Was mache ich bloß mit all den Daten?“

Ing. Rudolf Rogl

Geschäftsführer
Österreichische Rinderbörse GmbH

Skandale sind immer auch Auslöser, um Dinge kritisch zu hinterfragen. Da gehört gerade das Thema Herkunft von Lebensmitteln dazu. Ich persönlich achte mehr denn je auf das Gütesiegel; bei der Bezeichnung „Bio“ bin ich schon etwas kritischer, denn sie sagt letztlich nichts über die Herkunft eines Produkts und seiner Zutaten aus.

Die bestehenden Qualitätssicherungssysteme sind dann aussagekräftig, wenn sie durchgehend sind, also auch die produzierende Landwirtschaft mitumfassen. Bei so gut dokumentierten Produkten bekommt man mit hoher Sicherheit wirklich das, was draufsteht. Leider setzen aber viele Bereiche ihre Qualitätssicherung erst in der Mitte des Weges an. Aus meiner Sicht ist daher wichtig, dass jeder, der im Lebensmittelprozess beteiligt ist, auch am Kontrollsystem beteiligt ist.

Ganz persönlich schaue ich auf die Etiketten und Herkunftsbezeichnungen. Aufgrund meiner Funktion arbeite ich in vielen Gremien mit und weiß, dass in der Regel hinter dem AMA-Gütesiegel wirklich mehr steckt als bloß ein Marketing-Gag. Kommt es zu kriminellen Handlungen einzelner Produzenten – wie etwa seinerzeit beim Weinskandal in den Achtzigerjahren –, muss man das auch ganz klar so sagen. Der BSE-Skandal hingegen war im Grunde ein Futtermittelskandal, an dem die betroffenen Bauern nicht beteiligt waren. Eben deshalb finde ich es so wichtig, alle Produktionsschritte in die Kontrollen mit einzubeziehen.

Dabei muss man diese Kontrollen gar nicht weiter verstärken, aber sie sollten effizienter und an den Schnittstellen besser werden. Kontrolle nur am Ende des Prozesses etwa auf eine Überprüfung der Verderblichkeit zu reduzieren, greift zu kurz. Da braucht es neue Ansätze, etwa in der Gastronomie: Hier weiß der Konsument in der Regel nicht, woher sein Schnitzel kommt. Das schützt leider die wenigen schwarzen Schafe.

Meine Forderung ist, dass auch auf der Letztverarbeitungsstufe die Herkunft des Rohstoffes erkennbar sein muss. Wichtig ist, dass wirklich jeder Schritt dokumentiert ist, sodass frühzeitig erkannt werden kann, wo Manipulationen stattgefunden haben. Heute sind wir davon weit entfernt, da die Überschreitung von Staatsgrenzen auch dieser Kontrolle Grenzen setzt. Hier gibt es aus ganz klaren wirtschaftlichen Gründen ein kriminelles Potenzial. Die Verarbeiter ziehen ihre Lehren daraus und trachten danach, die Lieferketten zu verkürzen und nur mehr einen Zwischenhändler zu akzeptieren. In Österreich geht etwa McDonalds schon lange diesen Weg.

Klar ist: Höhere Strafen verbessern die Rückverfolgbarkeit nicht, man braucht ein System als Lösung. Das muss heute mit den technischen Gegebenheiten bereits möglich sein. Ich glaube auch nicht – im Gegensatz zur EU-Kommission –, dass dies 20-30% Kostenverteuerung bedeuten muss, das ist überzogen. Aber die Industrie hat natürlich das Interesse, weniger dokumentieren zu müssen. Ich finde dennoch, dass alle Möglichkeiten genutzt werden müssen.

Derzeit greifen Warenfluss und Informationsfluss noch nicht so richtig ineinander. Allerdings ist in Österreich der Standard schon sehr hoch, wenn man ihn mit anderen Ländern vergleicht. Dass es bei uns doch recht wenige Skandale gibt, hängt sicher ursächlich damit zusammen.

Rückverfolgbarkeit heißt für mich, dass ich weiß, wo das Produkt am Teller herkommt, und damit meine ich den Rohstoff, nicht nur das verarbeitete Produkt. Und es heißt für mich auch, die Eigenschaften und damit Verwendungsmöglichkeiten des Produkts zu kennen. Im Lebensmittelhandel ist das umgesetzt, aber es gibt noch Schlupflöcher und Graubereiche für verarbeitete Produkte, wo die ursprüngliche Herkunft nicht mehr angegeben werden muss. Dennoch bleibt Österreich ein Vorzeigeland dank der verschiedenen Systeme wie dem AMA-Gütesiegel oder dem AMA-Biosiegel. Ich verweise auch auf die Rinderdatenbank, wo jede Tierbewegung erfasst wird, solange es sich um lebende Tiere handelt. Jede Meldelücke wird nachverfolgt, sofern sie vor der Schlachtung liegt.

In 20 Jahren wird die Etikettierung auf das Wesentliche reduziert sein. Es wird einige wenige Standardinformationen geben, der Rest wird über Codes, Apps und das Internet abrufbar sein. Die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit wird einfacher sein, weniger Papier brauchen – aber man wird ohne sie nicht auskommen. Wichtiger wird die Frage sein: Was mache ich bloß mit all den Daten? Die Vernetzung wird entscheidend sein und sie kostet nicht so viel Geld. Denn der Konsument ist ohnehin nicht bereit, sich Rückverfolgbarkeit etwas kosten zu lassen. Am Ende sind die meisten doch auf Aktionspreise geschult; Rückverfolgbarkeit lässt man sich nur etwas kosten, wenn sie mit Qualität oder Geschmack schlüssig verbunden werden kann.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil ich wissen will, von wo das Produkt kommt, aus welchem Land, wie es produziert worden ist und welchen Nutzen ich aus dieser Produktions- und Herstellungsweise ziehen kann.



„Wertschätzung als A und O“

O. Univ.-Prof. Mag. Dr. Walter Schiebel

Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften
Institut für Marketing und Innovation
Universität für Bodenkultur Wien

Wenn ich einkaufen gehe, habe ich immer zwei Seelen in meiner Brust – die des Marketing-Wissenschaftlers und die des „normalen“ Konsumenten. Zum einen achte ich sehr auf die Aufmachung eines Produkts, zum anderen auf die Inhaltsstoffe und die Herkunft des Lebensmittels. Weniger achte ich auf den Preis, denn durch meinen Beruf habe ich ein anderes Preiswissen als der Durchschnittskonsument und kann diesen daher anders einschätzen und beurteilen. Ich bin nur dann überrascht, wenn ein Preis nicht mit meiner vorherigen Preisinformation übereinstimmt und es sich dabei nicht um einen Aktionspreis handelt.

Auf Gütesiegel schaue ich eher weniger. Ich gehe noch immer davon aus, dass nicht alle Menschen „Schlitzohren“ sind, wenngleich es diese leider immer wieder gibt. Aber vor krimineller Energie ist man nicht geschützt, das heißt, eine 100-prozentige Sicherheit existiert nicht. Ich denke, Konsumenten brauchen insgesamt wieder ein stärkeres Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln. Jeder Einzelne sollte stärker auf seinen Körper hören und darauf achten, wie sich eine bestimmte Ernährung auswirkt. Das wäre schon ein großer Schritt, denn setzt man sich mehr mit der eigenen Ernährung auseinander, ist die Verführung des Einzelnen langfristig sicherlich schwerer und man gibt allen in der Kette, vor allem der Industrie, viel weniger Spielraum.

Meine prinzipielle Grundhaltung besagt: „Lieber weniger, dafür aber von höherer Qualität!“ Das habe ich schon vor 22 Jahren propagiert und eine solche Haltung in der Bevölkerung würde auch der Landwirtschaft gut tun. Dafür muss aber zuerst einmal das Bewusstsein in die Köpfe der Menschen, dass es durchaus Sinn macht, ein kleineres Stück Fleisch zu kaufen, dafür aber qualitativ hochwertig und mit Geschmack!

Auch wenn Lebensmittel bei uns sicher sind, muss man noch immer zwischen der rechtlichen Grundlage und der Verhaltensweise im Umgang mit der rechtlichen Grundlage unterscheiden. Hier haben wir ein Nord-Süd-Gefälle, wenn wir ganz Europa betrachten. Natürlich gibt es hier – wie überall – Ausnahmen, aber irgendwo gleicht es sich letztlich aus. Im Durchschnitt haben wir ein gesundes Regelwerk und eine relativ geringe Kriminalitätsrate. Dennoch gibt es Sicherheitslücken und kriminelle Energie im Zusammenhang mit Lebensmitteln – mit ihnen umzugehen und sinnvolle Lösungen zu finden, ist die Kunst.

Vor allem, da wir uns das Problem der Sicherheit im Grunde selbst geschaffen haben – durch Kontrollmechanismen, die es in gering entwickelten Ländern schlichtweg nicht gibt. Natürlich ist Lebensmittelsicherheit und die Kontrolle derselben wichtig, aber die Menschen haben die Annehmlichkeit des Abgebens von Verantwortung mitbekommen und ruhen sich darauf aus. Das Thema Sicherheit ist ja ohnehin delegiert, somit will der Einzelne nichts wissen, sondern wartet einfach ab. Es geht daher auch verstärkt um den Umgang mit dem Thema Verantwortung. Wer trägt sie und was sind mögliche Konsequenzen eines Problems oder Skandals?

Ich denke, dass Strafen per se nichts bringen, es muss Einsicht entstehen, zum Beispiel durch Vorbildwirkung. Diese hat ihren Ursprung sicherlich im privaten Umfeld. Es muss bereits innerhalb der Familie und im sozialen Umfeld jedes Einzelnen Interesse und Wertschätzung füreinander geben – das ist die Basis. Zudem braucht es ein entsprechendes Bildungssystem, bei dem, meiner Meinung nach, vor allem drei Dinge gefördert gehören: Kreativität, Hartnäckigkeit und Neugier. Dieser Weg ist sicher der längere, aber auch der nachhaltigere.

Ich wünsche mir für die Zukunft mehr Wertschätzung füreinander, eine Partnerschaft und ein Miteinander von Handel, Industrie, Landwirtschaft und Konsumenten. Das Sicherheitsdenken sollte ausgebaut und als neues Potenzial erschlossen werden. Möchte man dabei tatsächlich etwas erreichen, braucht es ein gegenseitiges Zuhören und ein Verständnis für die andere Seite.

Im Grunde muss man die Ziele des jeweils anderen verfolgen, um am Ende wirklich erfolgreich zu sein. Dann sollte Rückverfolgbarkeit und die damit verbundene Lebensmittelsicherheit kein Thema mehr sein und problemlos funktionieren. Taucht dennoch ein Skandal bei einem Lebensmittel auf, sollte man sich genau anschauen, wo man dieses Produkt einkauft.

Insbesondere für diese Fälle sollte eine lückenlose Rückverfolgbarkeit garantiert sein. Denn nur so ist es mir als Konsument möglich, den Weg vom fertigen Produkt zum Acker zu erschließen. Mir persönlich ist das ein großes Anliegen – deshalb ist Rückverfolgbarkeit für mich sehr wichtig.



„Zwiespältige Entwicklung bis 2020“

DI Dr. Johann Schlederer

Geschäftsführer

Verband Landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV)

Mein beruflicher Zugang zum Thema Rückverfolgbarkeit liegt im Bereich des Frischfleisches, speziell Schweinefleisch. Hier weiß ich, dass abgesehen von einem größeren Händler in Österreich praktisch nur aus Österreich stammendes Fleisch angeboten wird. Durch das AMA-Gütesiegel gibt es eine 100%ige Herkunftsabsicherung; das sus (ein von der AMA verwaltetes amtliches Herkunftsüberwachungsprogramm für Schweinefleisch von der Geburt bis zur Schlachtung) ergänzt dies. Wenn ich Fleisch vom Metzger beziehe, muss ich Grundvertrauen zu ihm haben und zu seiner Achtsamkeit darauf, woher er sein Fleisch bezieht.

Die Konsumenten scheinen mir heute zu wenig informiert und fühlen sich verunsichert. Die großen Handelsketten bemühen sich mit eigenen Informationsmaßnahmen schon seit dem EU-Beitritt darzustellen, dass alles Fleisch zu 100% aus Österreich kommt. Der Verbraucher kann aber letztlich gar nicht kompetent beurteilen, was „Herkunft“ überhaupt bedeutet.

Das zeigt auch eine Untersuchung von Verbraucherverbänden aus verschiedenen Ländern. Darum gelingt es dem Handel bei weiterverarbeiteten Produkten gut, etwa mit rot-weiß-roten Fahnen zu verschleiern, dass das Produkt zwar nach einem österreichischen Rezept gefertigt wurde, aber mit Zutaten aus verschiedenen Ländern.

Man trifft damit den Geschmack und auch die Preiserwartung, aber nicht die selbst geweckte Herkunftserwartung. Umgekehrt muss man fragen, ob diese Ehrlichkeit den Konsumenten viel wert wäre. Wer hier eine grundlegende Sicherheit haben will, ist mit dem AMA-Gütesiegel ohnehin gut bedient.

Für mich persönlich heißt Rückverfolgbarkeit, dass zumindest die jeweilige Vorstufe genau sagen kann, woher das Produkt bzw. die Zutat bezogen wurde und dass dies sauber dokumentiert und auffindbar ist.

Es geht also um den Warenstrom und seine Stufen. Beim Schnitzfleisch ist das noch einfach; ein Mischprodukt aus unterschiedlichen Ländern, also etwa gefrorenes Verarbeitungsfleisch aus verschiedenen Chargen, treibt die Rückverfolgbarkeit rasch an ihre Grenzen, so wünschenswert sie auch wäre.

Die Auszeichnung der Ware ist freilich ein anderes Paar Schuhe: Denn für den Konsumenten finde ich es unzumutbar, etwa auf eine Bergsteigerwurst nur draufzuschreiben, dass der Rohstoff theoretisch aus sieben Ländern kommen kann.

Ja, es stimmt: Je mehr wir wissen, desto sicherer ist ein Produkt, denn je deutlicher ein Verarbeiter in der Kette aufscheint, desto mehr wird er sich um die Qualität bemühen. Weil all das aber Geld und Zeit kostet, bleibt die Frage: Was nützt dem Verbraucher noch? Für eine Kontrollkette entlang des Warenstroms braucht es ein wasserdichtes System, aber das sehe ich heute noch nicht gegeben. Gerade bei internationalen Warenströmen hat diese Kette oft Risse und da sehe ich den vordringlichsten Handlungsbedarf.

Im internationalen Vergleich ist Österreich wirklich sehr weit, zumindest im Bereich des Schweinefleisches. Durch die VIS-Datenbank, das Verbrauchergesundheits-Informationssystem, sind die Bewegungen bei jedem Schweinehalter elektronisch fixiert und nachvollziehbar. Der Hintergrund dafür war die Seuchenvorbeugung und wir haben in den letzten 15 Jahren keinen Anlass zu einer Beanstandung gehabt.

Am Schlachthof greift dann die amtliche Überwachung von der Lebendbeschau bis zur Kennzeichnung am Schlachtkörper, die eine große Datenfülle aufweist. Für die Zukunft sehe ich den Schritt von der Gruppenkennzeichnung zur Einzeltierkennzeichnung mit Ohrmarke als nächsten Meilenstein an. Wenn die öffentliche Hand hier unterstützt, wäre dieses Projekt bis 2020 machbar, auch wenn der Aufwand wirklich beachtlich ist.



Ein ganz eigenes Thema ist die Gastronomie. Hier sehe ich das starke Bestreben, dass man die Herkunft von nicht-österreichischem Fleisch lieber verschweigen möchte. Die Fleischindustrie, die an die Gastronomie liefert, ist am günstigen Rohstoff interessiert, dessen Qualität für die weitere Verarbeitung ausreicht. Die Herkunft ist dann zwar nicht unbekannt, aber andererseits auch nicht dokumentiert bzw. ausgezeichnet. Das ist nach geltendem EU-Recht zwar nicht verboten, aber für mich kein akzeptabler Zustand.

Für 2020 sehe ich eine zwiespältige Entwicklung: Wir werden technisch in der Lage sein, die Produkte besser zurückzuverfolgen, und es wird wirkungsvollere Werkzeuge als heute dafür geben. Umgekehrt wird diese Informationsfülle aber nur für Experten und Kontrollorgane in Krisenfällen interessant sein.

Bei verarbeiteten Produkten wird der heute undifferenzierte „Lokalpatriotismus“ verschwinden. Nennenswerte Warenmengen werden dort umgesetzt, wo Qualität und Preis stimmen, egal wo die Ware herkommt. Das ist einfach die Realität. Alles andere wird immer dann kurzfristig und vorübergehend wichtig, wenn Interessensgruppen oder NGOs einen Hype lostreten, was im Fünf- bis Zehnjahresrhythmus ja zu beobachten ist.

Das Regionalitätsthema, das wir heute sehen, könnte sich durchaus als ebenso gänglicher Trend erweisen. Die gegenläufige Strömung kann man ja beobachten: Nämlich dass besondere Genussprodukte gerade wegen ihrer mehr oder weniger exotischen, jedenfalls aber landestypischen Herkunft gekauft werden. Ich denke da an Produkte wie Parmaschinken, der wesentlich teurer ist und noch dazu nicht aus Österreich kommt – und sich dennoch bestens verkauft.

Rückverfolgbarkeit ist für mich auch in Zukunft wichtig, weil man damit etwas mehr Qualitätssicherheit hat, sofern man zustimmt, dass gesicherte Herkunft auch Qualität bedeutet.



„Rezepturgeheimnis muss erhalten bleiben!“

Johannes Schmuckenschlager

Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes
Abgeordneter zum Nationalrat
Österreichische Volkspartei

Das Wichtigste bei Lebensmitteln ist für mich die Herkunftsgarantie und damit die nachgewiesene Regionalität. Ich will rasch sehen, woher das Produkt kommt. Außerdem ist mir das Aussehen der Ware wichtig und ich will auch den Hersteller rasch am Etikett finden. Wenn es sich um eine gelernte Marke handelt, entfällt dies natürlich, denn dann habe ich diese Information ja schon einmal geprüft. Das trifft bei mir persönlich im Ausland noch stärker als im Inland zu, da verlasse ich mich meistens auf Marken, die ich schon kenne.

In Österreich haben wir bei Frischeprodukten einen sehr hohen Standard in der Rückverfolgbarkeit erreicht. Bei verarbeiteten Produkten ist das nur teilweise so, für den Konsumenten aber ist dies nicht nachvollziehbar. Generell sollte meiner Meinung nach klargemacht werden, wo ein Produkt erzeugt wurde und woher die Zutaten stammen. Ich selbst vertraue den Kennzeichnungen und ergänzenden Informationen, etwa den hydrologischen Untersuchungen bei Mineralwasser.

Meine berufliche Heimat ist der Weinbau und ich weiß, dass hier jedes Produkt eine Kontrolle hinter sich hat, bevor es auf den Markt kommt. Dem vertraue ich auch in anderen Bereichen: Wenn ich etwa ein Milchprodukt der NÖM in Händen halte, gehe ich davon aus, dass hier alles kontrolliert und in Ordnung ist, ohne dass ich da nach einem offiziellen Stempel suche. Für mich fraglich ist es am ehesten im Bereich Brot/Gebäck: Oft ist die Herkunft des Mehls noch ausgelobt, aber nicht, wo das Getreide gewachsen ist. Frischfleisch ist aus meiner Sicht sehr gut dokumentiert, bei Convenience-Produkten und auch bei Wurstwaren ist die Herkunft der Rohstoffe nicht so gut ersichtlich.

Grenzen der Sinnhaftigkeit sehe ich vor allem dort, wo sich der Hersteller selbst kontrolliert, etwa bei HACCP-Richtlinien, wo man beispielsweise Kühlprotokolle selbst ausfüllt. Umgekehrt kann man aber auch nicht alles extern kontrollieren, das heißt, wir brauchen Systeme, die bei einer grundlegenden Selbstkontrolle dennoch eine Überprüfung ermöglichen. Skandale in diesem Bereich sind durch Rückverfolgbarkeit und technische Kontrollen letztlich nicht verminderbar. Illegales Handeln kann immer dort einhaken, wo der Übergang vom Rohstoff zur verarbeiteten Ware erfolgt, etwa wenn aus einem Tier eine Fleischware wird. Jedenfalls sinnvoll wären ganz exakte Ein- und Ausgangsbücher bei den Verarbeitern, die auch die Tonnagen nennen, weil dann ist nachvollziehbar: Was ist an einem Tag in den Betrieb hereingekommen und was wieder hinaus?

Die Konsumenten in Österreich werden dafür freilich nicht extra zahlen wollen, da sie an hohe Standards bereits gewöhnt sind. Diese aber haben bisher ausschließlich die Produzenten bezahlt. Solange hier kein Umdenken Platz greift, bleiben die Sinnesorgane des Konsumenten die letzte Instanz: Wie schmeckt das Produkt? Wie sieht es aus? Wie riecht es? Diese Probe fällt heutzutage fast immer positiv aus. Warum also etwas dafür bezahlen?

In 10-15 Jahren wird die gesamte Wertschöpfungskette eines Produkts dokumentiert sein. Wir haben heute schon viel Wissen und viele Daten, bringen sie aber am Etikett nicht unter. Durch den technischen Fortschritt kann vieles davon digital für jene, die es wirklich wissen wollen, bereitgestellt werden. Ich denke, dass dadurch auch der Aufwand für Rückverfolgbarkeit sinken wird. Die Erzielung der Qualität ist ja kein Problem, in Österreich wird auf Top-Level produziert. Aber man muss es besser erklären: Etwa, dass Pflanzenschutzmittel nicht per se schon etwas Schlechtes sind, sondern ihre Berechtigung haben. Ebenso ist die undifferenzierte Verklärung von „bio“ als simple Qualitätsbezeichnung zu hinterfragen.

Eines ist mir als Unternehmer aber auch wichtig: Bei aller Kennzeichnung muss das Rezepturgeheimnis erhalten bleiben. Es muss eine Grenze dessen geben, was man öffentlich hinausgeben muss. Ich sehe hier die Standardisierung als sinnvollen Weg: Beim Wein etwa gibt es eine Liste von festgelegten Behandlungsmethoden, in der abgehakt wird, was bei einem spezifischen Produkt eben zutrifft. Aber die zusätzlichen eigenen Maßnahmen – eben das Besondere, was einen Wein auch unverwechselbar macht – sind für mich Betriebsgeheimnis und können niemals Teil einer Deklarationspflicht sein.

In 20 Jahren wird sich darum am Etikett – zumindest bei Wein – wenig ändern. Ich sehe durchaus eine Aufspaltung zwischen dem künstlerischen Schmucketikett auf der Vorderseite und einem eher technischen Etikett mit den nötigen Infos auf der Rückseite; aber eben mit einer technischen Krücke wie EAN- oder QR-Code, über den dann Details abrufbar sind. Somit wird das Etikett insgesamt eher schlanker und aufgeräumter werden.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil sie Sicherheit für den Konsumenten UND den Produzenten bringt.



„Tiere regen sich eben nicht auf“

Heinz Schöffl

Abteilung Konsumentenschutz
Kammer für Arbeiter und Angestellte

Ich persönlich verändere mein Einkaufsverhalten durch Lebensmittelskandale eher nicht besonders. Ich weiß, dass viele Probleme, die aufpoppen, Probleme sind, die in regelmäßigen Abständen leider immer wieder zu Tage treten. Die Bevölkerung merkt das erst dann so richtig, wenn eine gewisse Spitze erreicht ist und ein Problem dadurch besonders drastisch sichtbar wird, zum Beispiel wenn es sich um Schocksrisiken wie lebensmittelbedingte ernste Erkrankungs- oder gar Todesfälle handelt. Das Ziel der Lebensmittelpolitik muss sein, diese Spitzen an Problemen im Interesse der Konsumenten möglichst schnell aufzuklären und in den Griff zu bekommen. Das muss konkret verbessert werden. Mittelfristig muss durch präventive Maßnahmen die Häufigkeit des Auftretens derartiger Problemstellungen deutlich gesenkt werden.

Das Thema der Rückverfolgbarkeit spielt dabei eine große Rolle. Oft ist die Ermittlungsarbeit ja recht schwierig. Das sieht man nicht zuletzt an jenen Fällen, bei denen nicht alle oder auch überhaupt keine Ursachen des aufgetretenen Problems gefunden werden können. In meinen Augen ist da auch die Stufenpolitik des derzeitigen Systems der Rückverfolgbarkeit problematisch. Das System muss also insgesamt transparenter und durchgängiger werden. Auch wenn natürlich eine völlige Transparenz schwierig ist, sollte jedenfalls an einem gesunden Mittelweg gearbeitet werden. Jeder in der Lebensmittelkette muss mitspielen und seine Informationen in dieses durchgängig transparente System einspeisen.

Das Ziel muss sein, dass man die Auslöser für ein bestimmtes Problem tatsächlich möglichst rasch ausfindig machen und die Ursache beseitigen kann, nur so kann längerfristig das Konsumentenvertrauen erhalten bleiben. Viele Fälle haben ja mit Lebensmittelsicherheit gar nichts zu tun, sondern sind eine reine Kennzeichnungsproblematik. Aber egal ob es um Sicherheit oder reine Kennzeichnung geht – Rückverfolgbarkeit sollte in jedem Fall durchgängig und für die Lebensmittelkontrolle leicht nutzbar sein. Ein Beispiel ist auch der Pferdefleisch-Skandal. Da hat es ziemlich lange gedauert, bis erste Ergebnisse vorlagen und bekannt wurden. Für den Konsumenten ist das natürlich ziemlich unbefriedigend, wenn er sich so lange im Ungewissen befindet.

Gerade durch die globale Vermarktung und die damit verbundene Intransparenz über Liefer-, Verarbeitungs- und Transportwege, also die für Konsumenten sehr undurchsichtigen Warenströme, die zu Verunsicherung führen, ist ein ausgeprägtes

und sicheres Rückverfolgbarkeitssystem umso wichtiger – nicht zuletzt um eine fundierte Entscheidungsgrundlage der Konsumenten für oder gegen ein Produkt zu ermöglichen. Informationen müssen neutral vorhanden sein – worauf dann jeder Einzelne Wert legt, bleibt subjektiv und kann sich natürlich auch immer wieder ändern. Denn Lebensmittel sind heutzutage zwar äußerst sicher, aber es gibt bei den Konsumenten auch bedeutend mehr Information, Wissen und Erwartungen als früher, die in die Kaufentscheidung einfließen wollen. Die Lebensmittelkennzeichnung muss diesen Bedürfnissen und Erwartungen an Information Rechnung tragen. Zudem sollten insgesamt mehr Untersuchungsergebnisse veröffentlicht werden.

Auch, wenn das von Wirtschaftsseite gerne als Pranger bezeichnet wird, ist es langfristig sicher der bessere Weg. Je mehr veröffentlicht wird, desto weniger aufregend wird der Einzelfall sein. Irgendwann werden solche Veröffentlichungen als Normalität wahrgenommen werden und der Konsument kann Einzelereignisse viel besser einordnen. Das kann das Vertrauen zu bestimmten Marken auch erhöhen. Ist jemand besonders eifrig, Probleme schnell zu lösen und zu beseitigen oder eben nicht? Rückholaktionen sind hier ein gutes Beispiel. Sie führen heute zu weit weniger Aufregung als früher. Im Gegenteil: Sie gelten in der öffentlichen Wahrnehmung mittlerweile als Vorteil, denn das Unternehmen reagiert auf ein Problem und vertuscht es nicht einfach. Das führt im besten Fall zu mehr Vertrauen.

Grundsätzlich sollte sich der Konsument auf das, was auf dem Markt ist, verlassen können. Das heißt, die gesetzlichen Regeln müssen so weit gehen, dass man sich nicht vor Billigprodukten fürchten muss, die unter Umständen am Rande der gesetzlichen Vorschriften produziert wurden. Die meisten Probleme bei Lebensmitteln kommen oder kamen sicherlich aus dem Futtermittelbereich. Da gab es vor allem in der Vergangenheit einen größeren Spielraum und es wurde einfach weniger darauf geschaut. Tiere regen sich eben nicht besonders darüber auf, ob sie X oder Y vorgesetzt bekommen.

Aus diesen Gründen ist Rückverfolgbarkeit für mich einfach wichtig, denn der Konsument hat das Recht auf sichere und korrekt gekennzeichnete Lebensmittel sowie Informationen über diese. Zudem muss die Kontrolle dieser beiden Aspekte rasch möglich sein.



„Transparenz auf Gegenseitigkeit“

Ing. Hermann Schultes

Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich
Abgeordneter zum Nationalrat
Österreichische Volkspartei

Die Rückverfolgbarkeit für Lebensmittel wurde als Folge der BSE-Krise vom Gesetzgeber und vom Markt verlangt. Österreich steht diesbezüglich – auch wegen der vielen Markenprogramme im Handel – gut da, weil Qualitätssicherung meistens auch die Herkunft der Rohstoffe einschließt. Daher gibt es nicht mehr viele Bereiche, in denen der Informationsfluss entlang der Wertschöpfungskette nicht lückenlos gegeben ist.

Gegen einen Fall wie den Pferdefleisch-Skandal helfen allerdings auch die gesetzlichen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit nicht, denn hier war kriminelle Energie im Spiel. Dazu kam eine mediale Aufbausung, von der jetzt nichts mehr zu merken ist. Wer redet jetzt, etwa ein Jahr nach dem Skandal, noch davon?

Lebensmittelkennzeichnung ist wichtig, aber gibt sie auch wieder, was sich die Konsumenten erwarten oder wissen sollten? Ein Beispiel: Österreich hat bei Puten sehr strenge Vorgaben bezüglich der maximalen Tieranzahl bezogen auf die Fläche. Das wissen aber die wenigsten und kaufen ausländische Ware, weil sie billiger ist. Unsere Mäster verlieren daher laufend Marktanteile, weil es keine Kennzeichnung gibt, die auf diesen Unterschied hinweist.

Der mündige Konsument ist das Ziel unserer politischen Bemühungen, damit er auf Basis ethischer Überlegungen seine eigenständige Wahl treffen kann; das setzt aber voraus, dass er überhaupt ein Wertegerüst hat, mit dem er seine Wahl treffen kann. Informationen zu Lebensmitteln müssen transparent, verständlich vorliegen und die Wirklichkeit wiedergeben; nur bunte Werbegeschichten zu erzählen, ist zu wenig.

Lebensmittelkennzeichnung auf Basis von Rückverfolgbarkeitssystemen ist eine Möglichkeit, Information für den Verbraucher zur Verfügung zu stellen. Die entscheidende Frage ist allerdings, wieviel Information der Konsument will und wem sie nützt. Bauern müssen bei solchen Programmen oft Angaben machen, die für den Verbraucher nicht relevant sind.

Anderen Akteuren in der Wertschöpfungskette, wie den Verarbeitern oder dem Lebensmittelhandel, geben sie aber ein Machtinstrument in die Hand, das auch missbraucht werden kann. Wenn also im Rahmen der Rückverfolgbarkeit Daten gesammelt werden, müssen sie transparent sein und allen Marktteilnehmern gleichermaßen zur Verfügung stehen. Sonst haben jene, die die Information besitzen, wirtschaftliche Vorteile gegenüber denen, die sie nicht haben.

Transparenz entlang der Wertschöpfungskette und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gehören zu modernen Qualitätssicherungsprogrammen. Sie verursachen Kosten, die über den Markt zurückverdient werden müssen.

Ich werde aber die Ausdehnung des Informationsflusses nur dort unterstützen, wo Datenweitergabe gleichzeitig auch ein Recht auf Informationsteilhabe mit sich bringt, Transparenz auf Gegenseitigkeit, sozusagen.



„Es gibt keine Küchenhygiene-Polizei“

Prof. Dr. Dr. h.c. Frans J.M. Smulders

Vorstand des Instituts für Fleischhygiene
Veterinärmedizinische Universität Wien

Mein Forschungsschwerpunkt liegt im Sicherheits- und Qualitätsbereich. Ich kenne daher auch das Restrisiko, das bei jedem Einkauf bleibt. Aber auch dem Konsumenten, der kein spezifisches Hintergrundwissen hat, muss die Möglichkeit zur Information gegeben werden. Dafür ist eine entsprechende Kennzeichnung von Produkten mit relevanten Informationen, zum Beispiel Restrisiken, wichtig.

Wenn es um Rückverfolgbarkeit geht, so stehen wir in Österreich verhältnismäßig gut da. Viele epidemiologische Studien können nur deshalb stattfinden, weil man meistens weiß, woher die einzelnen Produkte stammen. Ohne Rückverfolgbarkeit wäre das überhaupt nicht möglich. Die Lebensmittelsicherheit ist aus meiner Sicht in einem ganz anderen Bereich gefährdet: so etwa durch Drittlandimporte zum Beispiel aus Übersee, durch die eine Gefahr der Einschleppung von Keimen und Bakterien besteht, die wir nicht kennen und die wir daher auch (noch) nicht behandeln können.

Außerdem kann der Zusammenhang zwischen einer Erkrankung und einem bestimmten Lebensmittel oft nicht hergestellt werden. Dies hängt zum Beispiel mit unterschiedlichen Inkubationszeiten zusammen. Bei einer Inkubationszeit von mehreren Wochen lässt sich meist nicht oder nur sehr schwer rückverfolgen, was der Betroffene in dieser Zeit alles gegessen hat.

Zudem gibt es in Europa einfach noch zu wenig Zusammenarbeit und schematische Ansätze, um eben genau in diesem Bereich mehr Kenntnis zu erlangen. Ein Hindernis ist hier natürlich vor allem das Geld. Derartige Forschungen sind nicht nur komplex, sondern auch sehr teuer. Auf der anderen Seite fehlen derzeit auch noch Analysemethoden und Daten. Tatsächlich steckt das alles noch in den Kinderschuhen.

Beim Thema Risikomanagement geht es vor allem darum, verlässliche und akkurate Risikobewertungen durchzuführen. Hier untersucht die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zum Beispiel, wie gefährlich der Import von chinesischem Honig in die EU ist. Bevor eine solche Untersuchung aber überhaupt stattfinden kann, muss es ein Mandat seitens der Politik geben.

Dies wird allerdings erst ab einem bestimmten Gefahrenlevel vergeben. Landet ein Mandat bei der EFSA, folgen systematische Bewertungen, die unter Umständen sehr

lange dauern können. Es gibt hier aber natürlich auch ein Rapid Alert System, das immer dann greift, wenn bereits eine hohe Gefahr besteht. Es gibt für Konsumenten also keinen Grund zur Beunruhigung. Auch Konsumenten können sich über Risikobewertungen bei der EFSA oder national bei der AGES, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, informieren, allerdings werden sie sich dann wahrscheinlich manchmal fragen, warum A getan wird, obwohl vielleicht B durchgeführt werden sollte. Hier spielt häufig der wirtschaftliche Faktor eine Rolle.

Denn Politiker haben auch eine Verantwortung für die Wirtschaft im Land und können daher beispielsweise nicht einfach ein Auto-Verbot einführen, nur weil diese vielleicht schädlicher für die Umwelt sind als Fahrräder.

Ein weiterer sehr wichtiger Punkt im Risikomanagement ist das Thema Beherrschbarkeit. Denn nur wenn etwas beherrschbar ist, kann man die Effektivität gewisser Maßnahmen kontrollieren und in der Praxis ein mögliches Problem auch managen. Wie soll ein Bauer beispielsweise die Übertragung von EHEC von Wildtieren auf seinen Nutztierbestand managen? Das kann er nicht.

Er kann hier nur Vorsichtsmaßnahmen ergreifen. Das Restrisiko bleibt und muss in Form von entsprechenden Kontrollen an die nächste Stufe in der Kette weitergegeben werden. Derartige nicht beherrschbare Risiken gibt es letztlich in jeder Stufe der Kette, die Konsumenten eingeschlossen.

So existiert auch keine „Küchenhygiene-Polizei“, die darauf schaut, dass rohes Geflügelfleisch nicht auf demselben Brett wie Gemüse geschnitten wird. Jeder in der Kette hat eine Verantwortung und muss schauen, dass er dementsprechend agiert. Wenn sich jeder an die Vorgaben hält und nach bestem Wissen und Gewissen handelt, können auch die nicht beherrschbaren Risiken auf ein Minimum reduziert werden. Ein Risikomanagementsystem muss dem Ganzen jedoch immer zugrunde liegen.

Aus diesem Grund ist auch die Rückverfolgbarkeit für mich wichtig, da man erst durch sie an die Ursache des Problems kommt. Denn: Wenn irgendetwas passiert, müssen die Ursachen beseitigt werden und nicht nur die Symptome.



„Lebensmittelskandale: Zwischen Sein und Schein“

Dr. Friedrich Sövegarto

Leiter des Geschäftsfelds Lebensmittelsicherheit
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Die sogenannten „Skandale“ der letzten Jahre haben mein Konsumverhalten kaum geändert, denn was ist ein „Skandal“ – ein tatsächlicher oder ein medial inszenierter? Natürlich sind uns als AGES die Vorkommnisse nie egal, aber aufgrund meiner Tätigkeit bin ich sozusagen ein wissender Konsument und leite aus dramatischen Berichten selten Gesundheitsgefahren ab. Bei Urlaubsreisen, besonders in Länder außerhalb der EU, bin ich freilich etwas kritischer und achte speziell auf das Wasser, mit dem Obst und Gemüse gewaschen und Eiswürfel erzeugt werden. Mit ein paar einfachen Verhaltensregeln, die im Grunde jeder kennt, fährt man aber auch da schon gut. Eine 100%ige Sicherheit gibt es weder im Inland noch im Ausland, es bleibt ein Unterschied beim konkreten Risiko, das aber in Österreich doch schon sehr gut beherrschbar ist.

Die Rückverfolgbarkeit in unserem Land, wie auch in der EU, ist mit dem Modell „Eine Stufe zurück – eine Stufe nach vorn“ sehr gut gegeben – etwa bei Frischfleisch, wo die Lage durchaus komplex, aber gut im Griff ist. Im Zuge der EHEC-Problematik mit Gurken hat sich gezeigt, welche Auswirkungen es haben kann, wenn die Ursache nicht gleich gefunden und rasch rückverfolgt werden kann. Den Medien verhilft eine derartige Problematik zu höheren Einschaltquoten bzw. Verkaufszahlen.

In vielen Warengruppen ist eine chargengenaue Rückverfolgbarkeit bereits Realität, und man kann genau eingrenzen, wo ein Problem tatsächlich liegt. So ist es möglich, dass Produkte, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, durch Meldungen über das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) bis in den Herstellerbetrieb rückverfolgt werden können.

Natürlich gibt es immer ein gewisses Verbesserungspotenzial. Die EU überlegt derzeit eine „Food Fraud“ Datenbank. Diese wird zu einem verbesserten Datenaustausch bei Fälschungs- und Täuschungsvergehen beitragen – man denke an verarbeitete Fleischprodukte –, wodurch betrügerische Handlungen im Lebensmittelsektor international besser unterbunden werden können.

Die geltenden Bestimmungen verlangen aber auch, dass Rückverfolgbarkeit den freien Warenverkehr nicht beeinflussen soll.

Eine vollständige Rückverfolgbarkeit über das bestehende Zwei-Stufenmodell hinaus wäre rein sachlich sicher wünschenswert. Am Ende bleibt aber die Frage, wo der erzielbare Nutzen den absehbaren Aufwand zumindest rechtfertigt und wer diesen Aufwand trägt. Der Konsument will das jedenfalls nicht. Der Preis für Lebensmittel bleibt ein wesentliches Kriterium beim Einkauf, auch wenn heute ein wesentlich geringerer Teil des Einkommens dafür aufgewendet werden muss.

Die Menschen erwarten völlige Sicherheit plus kostenlose Zusatzmerkmale und das kann sich letztlich nicht ausgehen: Eine Hühnerbrust um einen Euro kann einfach nicht von einem frei lebenden Huhn am Bauernhof stammen, auch wenn die Konsumenten das erwarten und entsprechenden Werbeaussagen auch gerne Glauben schenken.

Effizienter und kostengünstiger wird Rückverfolgbarkeit, wenn die amtliche Überprüfung mit der Eigenkontrolle der Erzeuger besser vernetzt wird. Das braucht gegenseitiges Vertrauen: Die Unternehmer müssen vertrauen, dass die Offenlegung ihrer internen Kontrollen ihnen letztlich nützt und dass allfällige Vorkommnisse nicht zu einer medialen Skandalisierung führen; die Behörde ihrerseits muss den Angaben und ihrer Vollständigkeit vertrauen.

Mein Wunsch – vor allem auch als Konsument – ist es, dass beide Seiten zusammenarbeiten. Ein redlicher Unternehmer will ja einwandfreie Produkte auf den Markt bringen, sein Interesse deckt sich also ohnehin mit dem der Behörden und der Konsumenten. Eine offene Kommunikation kann dieses Vertrauen sicher stärken.

Bei bewusster Irreführung und Täuschung durch einen unredlichen Betrieb greift dies natürlich nicht.



Wenn ein Betrieb sich besser darstellt als der Wettbewerb und falsche Versprechungen macht, etwa durch die Werbung mit Selbstverständlichkeiten, dann geht es um Fragen der Kennzeichnung und wie weit man an die Grenze des gerade noch Erlaubten geht oder sie überschreitet. Hier ist die Rückverfolgbarkeit aber weder Problem noch Lösung.

Für die Zukunft plädiere ich für Vernunft, speziell in der Etikettierung. Es soll das draufstehen, was der Konsument wirklich wissen will, aber nichts, was ihn unnötig verunsichert – und ich weiß, das ist eine Herausforderung. Der Konsument fordert Information, ist aber dann mit dem Gebotenen und seiner Interpretation überfordert; man denke etwa an den Unterschied zwischen „mindestens haltbar bis“ und „zu verbrauchen bis“.

Ein Problem für sich ist die Fülle an Gütesiegeln, denen sich der Konsument gegenüber sieht. Eine solche Inflation führt zur Wertminderung jedes einzelnen Siegels. Was etwa eine rot-weiß-rote Fahne auf der Packung wirklich bedeutet und was nicht, können nur noch Experten sagen, nicht aber der Konsument.

In Sachen Lebensmittelkontrolle sehe ich die stufenweise Kontrolle als sinnvolle Lösung: Die Erzeuger praktizieren eine transparente Eigenkontrolle, die amtliche Kontrolle prüft diese Eigenkontrolle, die EU kontrolliert diese amtliche Kontrolle auf EU-Konformität. Bei diesen Kontrollen wird auch die Rückverfolgbarkeit überprüft. Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil sie zur Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln beiträgt.



„Unsere Kinder werden nicht so gut erfasst wie unsere Rinder“

Leo Steinbichler

Abgeordneter zum Nationalrat
Obmannstellvertreter im Ausschuss für Land- und Forstwirtschaft
Team Stronach

Aus meiner Sicht ist der größte Missstand in Österreich betreffend Lebensmittel, dass bei Tieren, die in Österreich geschlachtet wurden, der Österreich-Stempel (AT) draufkommt. Dabei bedeutet dieser Stempel nur, dass das Fleisch genusstauglich ist (nach Beschau durch den Tierarzt) und eben nicht, dass das Fleisch aus Österreich kommt – wie der Konsument wohl vermuten würde.

Das dient natürlich nicht der Rückverfolgbarkeit. Der Genusstauglichkeitsstempel darf die Herkunft nicht ändern und muss dasselbe Land wie der am Schlachtkörper angebrachte Schlagstempel fortführen. Ebenso wäre es bei der Milchproduktion wichtig, die nationale Quote zu erhalten, zum Schutz der Konsumenten und kleinen Milchbauern, um eine Vermengung der wertvollen gentechnikfreien österreichischen Milch (und damit Erhalt der wertvollen Kulturlandschaft) mit internationaler Milch zu verhindern.

Ich fordere zum Wohle der Konsumenten ganz klar eine echte Herkunftskennzeichnung und keinen Schmähestempel, denn um einen solchen handelt es sich derzeit. Ich selbst gehe seit 35 Jahren einkaufen und achte als Konsument an sich gerne auf die Herkunft der Waren. Aber heutzutage ist das ja nicht mehr sinnvoll möglich. Wir haben ein Kennzeichnungs-Wirrwarr, mit dem gezielt getäuscht wird. Es gibt 120 verschiedene Gütesiegel, Qualitätssiegel und Eigenmarken – wer durchschaut denn das noch?

Nehmen Sie jeden beliebigen Anlass, zum Beispiel den Tag des Apfels: Jeder zweite Apfel kommt aus China – nicht beim Tafelobst, aber im Saftkonzentrat, bei dem ja die Herkunft nicht angegeben wird. Wo ich lokal einkaufe, kann ich natürlich die Herkunft prüfen, aber Konsumenten in der Großstadt haben diese Möglichkeit doch gar nicht. Ich habe den Bauernmarkt in Regau mitbegründet. Dort kenne ich jeden einzelnen Lieferanten und weiß, dass aufgrund der kurzen Wege alles klima- und umwelttechnisch nachvollziehbar ist.

Die alltäglichen Probleme sind ja nicht Hormon- und Gentechnologie, sondern etwa Produkte wie Palmöl, das in sehr vielen Produkten wie Waschmittel, Kosmetik, Kerzen, Lebensmittelsubstituten etc. enthalten ist. Durch die Ausweitung der Palmölproduktion werden Tausende Hektar Regenwald gerodet und das ist wirklich erschreckend.

Eine solche echte Herkunftsangabe, wie ich sie fordere, wäre schon lange machbar, aber diese Transparenz ist nicht gewollt, da sie auf die Preisgestaltung Auswirkungen hätte. So könnte man dann billige Rohware aus dem Ausland nicht mehr teuer als „österreichisches Qualitätsprodukt“ unseren heimischen Konsumenten und Partnern im Ausland verkaufen.

Milchprodukte aus österreichischer Produktion sind heute in China billiger als bei uns! Gleichzeitig werden uns in den Regalen billige Substitutionsprodukte aus internationaler Produktion angeboten.

Wäre das Wissen da und die Transparenz, der Konsument würde sich anders entscheiden. Wobei ich schon kritisch sehe: Für Gesundheit, Schönheit und Fitness ist der Österreicher bereit, fast alles zu tun. Bei Lebensmitteln dagegen steht es so schlimm um das Bewusstsein, dass rund 80% der Ware durch Aktionen bis hin zu Schleuderpreisen verkauft werden.

Ich wage die Behauptung, dass in Sachen Sicherheitsqualität der Lebensmittelmarkt ein größeres Problem ist als der Finanzmarkt, denn ich sehe hier wesentlich größere Missstände. Man muss aber auch sagen, dass noch mehr Kontrolle insgesamt nicht die Lösung sein kann: So werden die Bauern in Österreich buchstäblich zu Tode kontrolliert, bis dahin, dass sie angeben müssen, wie viele Fuhren Jauche oder Mist sie ausführen, während bereits ca. 70% des ausgebrachten Düngers aus „Kunstdünger“ besteht.



Im internationalen Vergleich kann man hier dennoch sagen: In Österreich sind wir auf der Insel der Seligen – weil wir „rückständig“ sind, wenn man sich die Größe der Bauernhöfe ansieht. Und wir sind da auch sehr konservativ – das heißt aber im Wahrheit nichts anderes als glücklich bzw. bewahrend.

Freilich: Die Leute haben Sehnsucht nach mehr Wahrheit und dafür gibt es noch enormes Potenzial. Auch Rückverfolgbarkeit ist hier ein großes Thema, wobei uns bewusst sein muss: Man kann überall betrügen oder im falschen Glauben gelassen werden. Beispiel heimische Eier: Man spricht immer nur vom Ei österreichischer Herkunft im privaten Haushalt, in Wirklichkeit wird die viel größere Menge in der industriellen Produktion in Form von Flüssig- oder Trockenei weltweiter Herkunft verarbeitet.

Die Landwirtschaft ist dabei technisch prinzipiell sehr gut aufgestellt, jedes Rind muss innerhalb von sieben Tagen bei der AMA registriert werden, sonst ist dieses Kalb in Österreich nicht verwertbar. Man kann sagen: Unsere Kinder werden nicht so gut erfasst wie unsere Rinder.

In Zukunft müssen die Bemühungen mehr in Richtung Regionalisierung gehen. Wir brauchen eine faire Partnerschaft der Produzenten mit den Konsumenten. Rückverfolgbarkeit wäre auch sehr wichtig in der Gastronomie, aber hier prüft niemand beispielsweise die Einkaufslisten – dabei wäre das doch das Einfachste. Genau hier gehören Gesetze gemacht – Gesetze für die Rückverfolgbarkeit.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil ich gesichert haben möchte, dass auch wirklich Österreich drinnen ist, wenn Österreich draufsteht, in einer fairen Partnerschaft mit dem Konsumenten als auch mit dem Handel. Das ist die billigste Gesundheitsvorsorge und gut für Klima und Umwelt. Bei den Lebensmitteln ist regional ideal!

Steinbichler spricht sich bei den laufenden WTO-Verhandlungen dafür aus, die Lebensmittel aus dem TTIP zu nehmen!



„Wir sind nicht für die Zukunft gerüstet“

Mag. Ernst Tüchler

Volkswirtschaftliches Referat
Österreichischer Gewerkschaftsbund

Ich schätze Lebensmittel, die aus Österreich kommen. Wenn ich nicht gerade am Naschmarkt einkaufe, achte ich auf die Etikettierung, weil ich wissen will, wo etwa meine Zwiebeln herkommen. Ich gebe freilich zu, dass dieses Interesse auch ein Stück weit einkommensabhängig ist, da Information auch ihren Preis hat. Ich selbst fühle mich hier gut informiert, aber ich bin auch in der komfortablen Lage, alle wichtigen Auskunftgeber einfach anrufen zu können, wenn ich eine Information brauche. Das können die meisten Konsumenten nicht so leicht.

Rückverfolgbarkeit heißt für mich ganz praktisch: Wo kommt das Produkt her, welche Zwischenschritte sind erfolgt, wie lange liegt es schon in der Verpackung, bis wann ist es aufzubrauchen? Und es heißt: Wenn ich ein österreichisches Produkt haben will, bekomme ich auch ein solches österreichisches Produkt. Die Standards in Österreich sind gut und es gibt auch entsprechende Pressure Groups, deren Aktivitäten dafür sorgen, dass gute Rückverfolgbarkeit unterstützt wird.

Umgekehrt sehe ich bei vielen Produkten aber eine unklare Angabe, wie zum Beispiel beim Honig, wo ja meistens „Aus der EU“ oder „Kann Honig aus folgenden Ländern“ enthalten, draufsteht. Ich denke insgesamt, dass Österreich im internationalen Vergleich in Sachen Rückverfolgbarkeit noch sehr gut liegt.

Ein Paradebeispiel dafür ist heimisches Rindfleisch. Bei Produkten in der zweiten Verarbeitungsstufe wird es schwieriger: Oft wird ja der Grundstoff gefördert, nicht aber die höherwertigen Verarbeitungsstufen. Besonderes Verbesserungspotenzial sehe ich bei Brot und Backwaren, wo – speziell in der Gastronomie – Allergiker kaum eine Chance auf verlässliche Informationen haben.

Wenn es zu den Kosten kommt, die zwangsläufig mit mehr Information verbunden sind, bin ich skeptisch. Immer mehr Menschen sind schon froh, wenn sie ihre dringenden Rechnungen zahlen können, da ist jede zusätzliche Belastung wirklich ein finanzielles Problem. Und angesichts der jüngeren Entwicklung ist klar, dass sich unsere Gesellschaft entlang dieser Bruchlinie weiter spalten wird.

Grenzen der Rückverfolgbarkeit erkenne ich vor allem dort, wo es in die Kriminalität geht. Ein kleiner Teil der Bevölkerung hat die entsprechende kriminelle Energie in sich, da kann man immer erst im Nachhinein versuchen Schaden zu begrenzen, wenn etwas passiert ist. Ich persönlich bin Anhänger des technologischen Fortschritts, denn ich glaube, dass damit das Leben einfacher wird und dass davon auch Menschen abseits der Reichen profitieren werden.

In zehn Jahren sehe ich die heutige Skepsis gegenüber technologischer Kontrolle – dort wo sie wirklich nützlich ist – deutlich reduziert. Die meisten Menschen sind froh, dass durch die moderne Technologie Verbrechen verhindert und etwa Terroristen gefasst werden können. Das Pendel der momentanen Aufgeregtheit wird wieder zurückschwingen. Ich habe einen Neffen, der in Graz zum Thema Anwendungsmöglichkeiten von Kennzeichnungstechnologie forscht, und von daher weiß ich, dass es enorme Potenziale gibt, diese Mittel zielgerichtet und sinnvoll einzusetzen.

Das Etikett freilich wird in 20 Jahren eine andere Bedeutung haben als heute. Jüngste Entwicklungen und ganz konkrete Beispiele, von denen ich weiß, deuten darauf hin, dass ökonomische Kräfte nach unseren Ressourcen und Märkten greifen könnten, die über unsere Regelungen und gewachsenen Strukturen einfach drüberfahren. So ist etwa eine Schweinemast in der Ukraine von gigantischen Ausmaßen im Aufbau und die wird nicht nach Osten, sondern nach Westen und damit zu uns liefern. Die heutigen Regulierungen und Rahmenbedingungen werden angesichts solcher Dimensionen nicht mehr gelten können. Hier agiert aus meiner Sicht die Politik zu defensiv – denn wenn die Einkommen immer weiter auseinandergehen, werden immer mehr Menschen nicht mehr nach Herkunft und Qualität, sondern nach dem Preis fragen. Produzentenseitig zählen einfach Masse und Druck – und nicht schöne Vorsätze. Ich bin sehr skeptisch, ob unsere Gesellschaft und unsere Betriebe wirklich für diese Zukunft gerüstet sind.

Dennoch bleibt Rückverfolgbarkeit für mich wichtig, weil sie mir nach wie vor eine gewisse Sicherheit über Produkte und Lebensmittel gibt.



„Die heiße Kartoffel nicht einfach weitergeben“

Univ.-Prof. Dr.med.vet. Martin Wagner, Dipl.ECVPH

Vorstand des Instituts für Milchhygiene, Milchtechnologie und Lebensmittelwissenschaften
Leiter am Christian Doppler Labor für molekulare Lebensmittelanalytik
Veterinärmedizinische Universität Wien

Ich selbst habe mein Einkaufsverhalten im Hinblick auf die verschiedenen Lebensmittelkandale nicht verändert, auch weil ich ein kolportiertes Risiko fachlich gut beurteilen kann. Mehr als 95 % der Anzeigen im Lebensmittelhandel sind Ergebnis einer mangelhaften Kennzeichnungproblematik und haben nichts mit der Sicherheit unserer Lebensmittel zu tun. Auch der Pferdefleisch-Skandal ist kein Beispiel für eine Lebensmittelsicherheitsproblematik und lässt sich auf ein solches Kennzeichnungproblem in Zusammenhang mit krimineller Energie zur Täuschung zurückführen. Es ist aber einzuschränken, dass das Gesagte für hochentwickelte Länder gilt, in Drittländern kann das natürlich schon wieder ganz anders ausschauen. Österreichische Lebensmittel der Jetztzeit sind im historischen Vergleich jedenfalls sehr sicher. Daher schaue ich persönlich auch nicht aufgrund irgendeines Sicherheitsaspektes auf die Kennzeichnung, sondern weil ich möglichst natürliche Lebensmittel haben möchte. Das Thema der Rückverfolgbarkeit kann den Vertrauensgrundsatz sicher nicht ersetzen, ist aber dennoch zunehmend wichtig, denn viele, vor allem auch kaufkräftige Konsumenten, sind so wie ich stark für regionale Produkte und möchte einfach wissen, wofür sie ihr Geld einsetzen.

Das Thema der Rückverfolgbarkeit wird auch zunehmend wichtig werden, da der Lebensmittelmarkt sich ausdifferenziert und die Werbestrategien aggressiver werden. Um hier nicht in den Bereich der Konsumententäuschung zu rutschen, wird die Traceability und Produktauszeichnung eine wesentliche Rolle spielen müssen. Zentrale Punkte sind die Durchgängigkeit der Information entlang der Kette und die Interpretierbarkeit von Information. Jeder Teilnehmer, ob Futtermittelhersteller, Tierhalter, Lebensmittelproduzent oder Lebensmittelhändler ist ein Teil der Kette und muss innerhalb dieser seine Aufgaben erfüllen. Auch der Konsument nimmt daran teil und trifft Entscheidungen zu seiner Sicherheit. Es kann nicht funktionieren, wenn die heiße Kartoffel immer nur weitergegeben wird. Die Integration in der Kette muss also stärker werden. Information muss aber auch für Nichtfachleute beurteilbar bleiben. Die derzeitige Kennzeichnung lässt allerdings sowohl im Hinblick auf die Lesbarkeit als auch ihre Verständlichkeit noch sehr zu wünschen übrig. Gerade ältere Menschen oder Allergiker werden hier vor eine echte Herausforderung gestellt.

Ebenso wichtig sind sicherlich auch regelmäßige Kontrollen. Allerdings muss im Vorfeld eine Risikobewertung stehen, da es sonst schnell zu einer Ressourcen-

verschwendung im Sinne der Überkontrolle des Unbedeutenden oder der Nichtkontrolle des Gefährdeten kommt. Zudem gibt es ja auch unterschiedlich kontaminationssensible Produkte – Frischfleisch hat beispielsweise eine viel höhere Sensibilität als Mineralwasser. Auch dieser Aspekt sollte Berücksichtigung finden und Auswirkungen auf das Kontrollsystem haben. Kontrollaktivitäten müssen sich vom „Point of Sale“ zum „Point of Risk“ orientieren, dort, wo das Risiko in die Kette eingebracht wird. Letztlich ist nicht nur die Kontrollfrequenz, sondern insbesondere auch die Kontrolltiefe entscheidend.

Im Sinne der Rückverfolgbarkeit sollte auch die Zusammenarbeit zwischen dem Öffentlichen Gesundheitssektor und dem Lebensmittelsektor gut funktionieren. Denn detektiert wird eine kommende Ausbruchsepisode meist zuerst am Krankenbett. Um die nötigen Schlüsse ziehen zu können, müssen Lebensmittelströme weitgehend transparent sein. Dies dient der schnellen Ursachenfindung und effizienten Bekämpfung im Problemfall. Die Analytik ist ohnehin oft schwerfällig genug, da es, wenn ein Lebensmittel als Auslöser einer Ausbruchsepisode in Betracht kommt, im Regelfall eher niedrig kontaminiert ist. Das heißt: Es ist in den meisten Fällen sehr schwer, den Erreger überhaupt ausfindig zu machen.

Eine Frage, mit der wir uns schlussendlich in nächster Zeit auch beschäftigen müssen, ist, unter welchen Bedingungen wir Lebensmittel für zehn oder zwölf Milliarden Menschen künftig überhaupt produzieren und vor allem verteilen. Durch Importe exotischer Lebensmittel aus hygienisch weniger entwickelten Ländern oder Produktionssystemen können leicht Erreger zu uns gelangen, mit denen wir bisher nicht vertraut sind.

Autos lassen sich weltweit ohne Qualitätsverlust herumschippeln, mit Lebensmitteln ist das einfach schwieriger! Zukünftig wird uns daher in diesem Zusammenhang die Globalisierung immer stärker beschäftigen. In meiner persönlichen Wahrnehmung gibt es in Österreich wieder eine Rückbesinnung auf das bäuerlich Handwerkliche. Viele ziehen sich einen Teil ihres Gemüses im eigenen Garten oder mieten sich gemeinsam mit anderen einen Acker. Diese Produktionsformen sind zwar nicht sehr effizient und ernähren nur wenige, aber sensibilisieren die Konsumenten. Diese „Verortung“ des Lebensmittelkonsumenten in einer gefühlt „richtigen“ Lebensmittelproduktionslandschaft wird in Zukunft wichtig werden, zumindest bei denen, die nicht nur den Preis im Fokus ihrer Kaufentscheidung haben.



„Nur mit Standards wird Rückverfolgbarkeit einfach, sicher und international“

Dr. Michael P. Walter

Präsident GS1 Austria GmbH
Geschäftsführer
Der Walter Berufskleidung GmbH

Ich bin ein leidenschaftlicher Hobbykoch und das bedeutet für mich selbstverständlich, dass ich meine Zutaten und Lebensmittel selbst einkaufe. Wenn möglich, beziehe ich sie sehr gerne direkt vom Erzeuger, also vom landwirtschaftlichen Betrieb, den ich persönlich aufsuche und kenne. Die regionale Herkunft ist mir sehr wichtig. Dabei kaufe ich lieber wenige Lebensmittel, die aber auch dann tatsächlich verbraucht werden, als große Mengen. Qualität hat Vorrang!

Schon wegen meines Hintergrundes bei GS1 sehe ich mir Strichcodes sehr genau an und achte darauf, ob die Zahl darunter mit 90 bzw. 91 – also dem österreichischen Länderpräfix – beginnt. Damit steht zwar nicht fest, dass es sich um ein Produkt aus Österreich handelt, aber zumindest ist der Lieferant dann Kunde der GS1 Austria. Schließlich kaufe ich natürlich am liebsten bei Kunden des Hauses GS1 ein.

Vertrauen ist ein wichtiger Punkt beim Einkaufen. Als Betriebswirt vertraue ich dem, was man allgemein als Markenversprechen kennt: Wenn eine große, bekannte Marke mir bestimmte Produktattribute verspricht, gehe ich davon aus, dass es sich diese Marke nicht leisten kann, hier falsche Angaben zu machen.

In Österreich ist die Gesamtsituation bei Rückverfolgbarkeit insgesamt freilich sehr zufriedenstellend. Und mit dem AMA-Gütesiegel haben wir eine Auszeichnung, die großes Vertrauen rechtfertigt.

Mit zunehmendem Verarbeitungsgrad eines Lebensmittels steigt meine Skepsis, denn dann lassen sich die verschiedenen Inhaltsstoffe kaum mehr rückverfolgen. Da denke ich etwa an alkoholfreie Getränke, aber auch an Mehl, wo die Mühlen ja ständig das Mischverhältnis der gewünschten Getreidequalität anpassen müssen.

Bis vor Kurzem war aber auch Meeresfisch ein heikles Thema in diesem Kontext. Ich begrüße es sehr, dass die EU hier gehandelt hat, auch um der Überfischung der Weltmeere entgegenzuwirken.

Die Grenzen der Rückverfolgbarkeit sehe ich vor allem durch ökonomische Einschränkungen und nicht etwa durch technische Hürden gegeben. Rein ökonomisch ist etwa die – technisch durchaus mögliche – Rückverfolgung von Salz in Convenience-Produkten nicht sinnvoll.

Wo ich großes Potenzial sehe, das sind einheitliche und somit standardisierte Lösungen für Rückverfolgbarkeit. Die Skalenerträge, die damit erzielt werden können, sind nicht nur für österreichische, sondern auch für internationale Maßstäbe erheblich. Hier kann GS1 einen substanziellen Beitrag leisten. Mit ihrer technologischen Lösung, sozusagen einer „Global Language of Business“, kann GS1 viele heute noch bestehende Barrieren abbauen. Die Technologie ist entwickelt und steht bereit, die Standards sind frei verfügbar. Damit haben Verwender die Sicherheit, dass diese Standards neutral und ohne Profitorientierung angeboten werden. So sind die Standards von GS1 ein wichtiges Fundament für zukünftige Rückverfolgbarkeitslösungen.

Im Internet geht der Trend dazu, jedes Objekt einzeln eindeutig zu identifizieren („Internet of Things“). Nicht anders soll und wird es bei den Lebensmitteln sein: Man wird immer genauer wissen, wer das vorliegende Produkt wann produziert hat und was es seitdem „erlebt“ hat. Die Überprüfung etwa der lückenlosen Kühlkette wird eine Selbstverständlichkeit sein.

Das Internet of Things wird durch die Anwendung von Standards erst leistbar. Da die Technologie immer mehr weiterentwickelt wird, erschließen sich diese Möglichkeiten auch Kleinstbetrieben. Damit eröffnen sich selbst für Nischenprodukte und -produzenten globale Märkte – denn globale Standards werden natürlich rund um den Globus eingesetzt.

Rückverfolgbarkeit ist für mich wichtig, weil Menschen ein Recht darauf haben zu wissen, was sie essen!



„Meine Devise: kontinuierliche Verbesserung, aber Achtung auf den Markt“

Michael Wurzer

Geschäftsführer
Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG)

Ich persönlich achte beim Einkaufen vor allem auf österreichische Herkunft, da ich weiß, welchen Stellenwert hierzulande und im europäischen Vergleich die Lebensmittelsicherheit einnimmt. Mir ist auch wichtig, wie die Lebensmittel hergestellt werden. Wir leben zwar in einem gemeinsamen europäischen Markt, aber in Brüssel regelt man nur Mindeststandards, das betrifft auch die Tierhaltung.

Es gibt Fastfood-Restaurants, auf Neudeutsch „Convenient Stores“, in die ich beispielsweise nicht essen gehe, weil ich weiß, wie die Tiere gehalten werden, deren Fleisch dort verarbeitet wird. Wenn beim Einkauf in erster Linie der Preis zählt, dann zahlt irgendjemand drauf. Es gibt low-cost Geflügelproduktion im Ausland, wo an den letzten Schrauben gedreht und beim Tierfutter gespart wird. Damit kann die Tiergesundheit nicht ausreichend sichergestellt werden und da spreche ich noch nicht vom Wohlbefinden der Tiere.

Allerdings bin ich auch kein Bio-Käufer, sondern kaufe gerne konventionell hergestellte Lebensmittel aus kontrollierter Produktion. Betrachtet man rein die Lebensmittelsicherheit, so sind zum Beispiel Eier in Österreich heute so sicher wie noch nie, auch bei Geflügelfleisch ist enorm viel gelungen. Neben Tiergesundheit, Tierwohl nimmt in Österreich die Lebensmittelsicherheit sicher eine herausragende Stellung ein.

Das Thema Rückverfolgbarkeit spielt bei Lebensmitteln eine große Rolle. Für mich bedeutet Rückverfolgbarkeit vor allem Transparenz entlang der Produktionskette in Verbindung mit Qualitätssicherung. Der Staat alleine will oder kann das nicht immer für jedes Produkt in vollem Umfang gewährleisten. Dafür gibt es Gütezeichenprogramme, wie vor allem das erfolgreiche AMA-Gütesiegel-Programm, die sich darum kümmern. Diese Rolle darf nicht unterschätzt werden.

Wenn es um die Rückverfolgbarkeit von Zutaten bei Lebensmitteln geht, dann stelle ich fest, dass diese oft noch nicht gewährleistet ist. Als Beispiel nenne ich Eiprodukte in Nudeln, Kuchen und Co., die mangels besserer oder verpflichteter Kennzeichnung nach wie vor aus der bei uns verbotenen Käfighaltung stammen.

Warum sollte die Herkunft der Eier und die Haltungsform der Hühner bei Frisch- eiern wichtig sein und bei verarbeiteten Lebensmitteln keine Rolle spielen? Das Konzept ist für mich nicht schlüssig. Natürlich muss man auf die Praktikabilität achten und zu viel Bürokratie muss verhindert werden, aber wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg!

Wir erleben eine Zeit, in der die Form der Tierhaltung immer mehr in den Blickpunkt des öffentlichen Interesses tritt. Freilich wissen wir auch, dass wir Umfrageergebnisse bei Konsumenten zum Kaufverhalten nicht 1:1 in die Strategie der österreichischen Geflügelwirtschaft einbauen dürfen. Der Preis spielt nach wie vor eine ganz zentrale Rolle beim Einkauf.

Wir dürfen also den Blick auf das große Ganze nicht verlieren. Eine Produktdifferenzierung, aber auch eine Marktsegmentierung hat schon lange am Markt Einzug gehalten. Wollen wir in Summe in Österreich keine Wertschöpfung aus der Landwirtschaft verlieren, dann müssen wir, entsprechend unseren österreichischen Rahmenbedingungen, für möglichst viele Käufergruppen mit unterschiedlich dicken Börserln Lebensmittel anbieten.

Aufgrund der erwähnten gesteigerten Beobachtung durch die Konsumenten und ganz allgemein der gestiegenen Ansprüche der Österreicher wollen und müssen wir entlang der Kette vom Tierhalter bis ins Verkaufsregal noch besser dokumentieren und aufzeigen, was wir tun.

Das beginnt beispielsweise bei der Dokumentation des Einsatzes von Tierarzneimitteln, hier ist die Geflügelwirtschaft übrigens Vorreiter, der Überwachung der Tiergesundheit und der Lebensmittelsicherheit durch Untersuchungen und reicht über Systeme zur Rückverfolgbarkeit – als Beispiel nenne ich die Österreichische Eierdatenbank – bis hin zur durchgängigen Kontrolle der Kühltemperatur des Fleisches in den Kühlregalen des Handels. Die Geflügelwirtschaft war seit jeher eine sehr innovative Branche und hat zu den angesprochenen Themen schon viel geleistet.



Die verpflichtende Kennzeichnung der Eier bereits an der Packstelle am Legehennenbetrieb ist ein gutes Beispiel dafür, wie das Thema Rückverfolgbarkeit proaktiv unterstützt wird. Viele Entwicklungen gehen aber auch vom Handel aus, hier gilt es durch viele Gespräche faire Rahmenbedingungen zu schaffen, die bei den Tierhaltern Verständnis und Akzeptanz schaffen.

Wie sieht nun unsere österreichische Perspektive für die Zukunft aus? Letztendlich geht es darum, dass die Österreicher ihre eingekauften Lebensmittel mit gutem Gewissen genießen und darauf vertrauen können, dass diese im weiteren Sinn des Wortes „sicher“ sind.

Wollen wir in der Zukunft erfolgreich sein, dann müssen wir unsere Tierhaltung noch mehr herzeigen und besser erklären, was wir tun. Gerade junge Menschen stellen sich viele Fragen, die wir auch mit gutem Gewissen beantworten können. Wenn uns das gut gelingt, dann werden auch in Zukunft die Österreicher vor allem heimische Lebensmittel kaufen, die Idee einer ökosozialen Marktwirtschaft lebt weiter und wir können dann sicher sein, mit der heimischen Qualitätsstrategie den richtigen Weg gegangen zu sein.

Die Konzentration auf das Wesentliche, die Entschlackung mancher Standards, die Schärfung der Gütezeichen sind wichtige Aufgaben für die Zukunft. Dabei nehmen Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit weiter eine sehr zentrale Rolle ein.

Rückverfolgbarkeit ist für mich daher enorm wichtig, wenn ich das Vertrauen der Konsumenten in die österreichische Produktion langfristig absichern möchte.



Die rechtlichen Grundlagen

„Rückverfolgbarkeit“ ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.“

(Art.3. Zi. 15 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Die rechtlichen Grundlagen von Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit

1. EU

Die EU hat ein Regelwerk im Bereich der Lebensmittelsicherheit und der Rückverfolgbarkeit geschaffen, das dem europäischen Konsumenten ein einheitlich hohes Schutzniveau bietet. Ziele dieser Regeln sind Schutz der Gesundheit, Schutz vor Täuschung und Betrug und eine sachgerechte Information der Konsumenten. Die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit ist dabei ein Eckstein der EU-Politik. Die Europäische Kommission sah sich zum Handeln veranlasst, nachdem verschiedene Lebensmittelkandale („Dioxin“, „BSE“ etc.) das Verbrauchervertrauen nachhaltig erschüttert haben. Diese Krisen haben auch gezeigt, dass die Qualität von Lebensmitteln nicht von der Qualität der zu ihrer Erzeugung verarbeiteten Rohstoffe zu trennen ist und deswegen die Urproduktion, dabei insbesondere der Futtermittelbereich, in das Lebensmittelrecht integriert werden muss.

Basis für das EU-Gemeinschaftsrecht im Bereich der Lebensmittelsicherheit ist die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen im Lebensmittelrecht in der EU festlegt und unmittelbar in Österreich gilt. Seit 2002 wird mit dieser Basis-Verordnung die Lebensmittelsicherheit nach einem neuen, umfassenden und integrierten Konzept gewährleistet, „vom Stall bis auf den Teller“ werden alle Produktions- und Verarbeitungsstufen von Lebensmitteln entlang der Lebensmittelkette erfasst. Die Verordnung schließt auch die Futtermittel für Tiere, die der Gewinnung von Lebensmitteln dienen, ein. Derartige Futtermittel werden somit den Lebensmitteln gleichgestellt. Alle Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen sind verpflichtet, für Rückverfolgbarkeit zu sorgen und besondere

Rückverfolgbarkeitssysteme anzuwenden, mithilfe derer sie feststellen können, wo ihre Erzeugnisse herkommen und wo sie hingehen, und die es ermöglichen, im Anlassfall mangelhafte Produkte zuverlässig zu identifizieren und gezielt vom Markt zu nehmen. Für die Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln sind somit an allererster Stelle die Unternehmer selbst verantwortlich.

Im Sinne dieser EU-Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe (einschließlich Wasser), die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Für gentechnisch veränderte Organismen (GVO) gibt es besondere Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit, die gewährleisten, dass der Gehalt eines Erzeugnisses an GMO ermittelt werden kann und die eine eindeutige Kennzeichnung vorschreiben. Die Verordnung (EG) Nr. 1830/2003, die seit Mitte April 2004 in allen EU-Mitgliedstaaten Gültigkeit besitzt, fordert die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen (GVO) entlang der gesamten Lieferkette im Lebensmittel-sektor. Dabei geht es um die ordnungsgemäße Kennzeichnung der Produkte, die Überwachung der Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit sowie die Umsetzung der geeigneten Risikomanagementmaßnahmen bis zum Rückruf von Produkten.

Spezielle Vorschriften gelten auch für die Rückverfolgbarkeit bei Tieren. Tiere müssen mithilfe von Ohrmarken, Pässen oder Strichcodes gekennzeichnet werden und vor der Schlachtung mit dem Rückverfolgbarkeitscode des Schlachthofes versehen werden.

Systeme und Verfahren, die zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit dienen, werden auch für die Sicherung von Kennzeichnungselementen wie Herkunft oder Bio verwendet.

2. Umsetzung in Österreich

In Österreich ist die zentrale Rechtsgrundlage das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) vom 20. Jänner 2006 BGBl I Nr. 13/2006. Das LMSVG regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel und die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.



Zur praktischen Umsetzung der Rückverfolgbarkeit in den Lebensmittelunternehmen hat das Bundesministerium für Gesundheit sogenannte „Leitlinien“ als Empfehlungen erlassen. Damit werden in Österreich die zeitliche und mengenmäßige Erfassung der Warenflüsse zwischen den Unternehmen und innerhalb eines Unternehmens sowie die Verknüpfungsmöglichkeit der Daten für die zuständigen Kontrollbehörden gewährleistet. Diese Systeme und Verfahren sichern im Falle eines Falles die effiziente, gezielte und präzise Rücknahme von Lebensmitteln und allfällige entsprechende Information der Konsumenten durch die zuständigen Behörden.

Die Verantwortung für die Rückverfolgbarkeit tragen die Lebensmittelunternehmen. Sie müssen in der Lage sein, für jedes Lebensmittel, für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere und für sonstige Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, die Person, von der sie es erhalten haben (unmittelbarer Vorlieferant), sowie das andere Unternehmen, an das das Erzeugnis geliefert worden ist (unmittelbarer Abnehmer), festzustellen. Wie das gemacht wird, liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmens. Es muss jedenfalls der Art und Größe des Betriebes entsprechend ein System eingerichtet sein, das handgeschrieben oder EDV-gespeichert die sachdienliche Dokumentation und Information gewährleistet. Das gewählte System muss die Verknüpfungsmöglichkeit der Daten für die Behörden garantieren. Nur so können gezielte und präzise Rücknahmen vorgenommen werden bzw. die Verbraucher oder die Kontrollbediensteten entsprechend informiert und damit womöglich unnötige weitergehende Eingriffe bei Problemen der Lebensmittelsicherheit vermieden werden.

Nachfolgend Beispiele für Leitlinien einzelner Sektoren ausgearbeitet vom Bundesministerium für Gesundheit und dem Bundesamt für Ernährungssicherheit:

- Fleischbearbeitungs- und -verarbeitungsbetriebe
- Klein- und Mittelbetriebe der Branchen Gastgewerbe Gewerbe und Handwerk sowie Handel
- Lebensmittelhandel
- Schüttgüter (z. B. Mehl, Kartoffel, Mischfutter)
- Landwirtschaft
- Leitlinie zur Rückverfolgung und Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen

In den jeweiligen Leitlinien werden die Eigenschaften der Produkte berücksichtigt, die jeweilige Stufe (Produktion, Verarbeitung oder Vertrieb), auf der das Unternehmen tätig ist, der Betriebstyp und die Größe des Unternehmens. Die Schnittstellen bzw. Übergänge von den landwirtschaftlichen Unternehmen zu den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen werden in den Leitlinien auch festgelegt.

3. Kennzeichnung von Herkunft und Rückverfolgbarkeit

Die Herkunft müssen die Hersteller laut der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) grundsätzlich nur deklarieren, wenn ohne diesen Hinweis eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre. Neben diesen allgemeinen Bestimmungen gelten für bestimmte Lebensmittelkategorien (Obst und Gemüse, Eier, Fleisch, Fisch, Honig, Olivenöl) spezielle Vorschriften, die den Konsumenten deren Herkunft sichtbar machen.

Besondere Regeln gelten mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 vom 13.12.2013 bei Frischfleisch. Ab 1. April 2015 muss neben der bereits bestehenden verpflichtenden Kennzeichnung der Herkunft von Rindfleisch auch die Herkunft von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden. Sie gilt für alle Angebotsformen, also frisch, gekühlt, gefroren oder tiefgefroren. Die Verordnung gilt nicht für Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse. Verbraucher müssen auf dem Etikett Angaben zum Land der Aufzucht und der Schlachtung erhalten. Anders als bei der Rindfleischetikettierung ist aber keine Angabe zum Geburtsort vorgesehen.

Die verpflichtende Angabe von Fleisch als Zutat ist in der EU aber weiter in Diskussion. Das Europäische Parlament hat zu Beginn 2014 eine Resolution verabschiedet, welche die Kommission auffordert, die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 zurückzuziehen. Das Europaparlament fordert, dass auch der Geburtsort als dritte Stufe verpflichtend angegeben werden muss. Es wird bemängelt, dass ein Schwein als in einem Mitgliedsstaat aufgezogen gilt, wenn es lediglich die letzten vier Monate vor der Schlachtung dort aufgezogen wurde. Damit die Verbraucher sich ein umfassendes Bild über die Herkunft des Fleisches machen könnten, seien der Geburtsort, der Aufzuchtort und der Schlachtort auf dem Lebensmitteletikett in Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften über die Ursprungsangaben bei Rindfleisch anzugeben. Zudem kritisiert das Europäische Parlament die in Art. 7 der Durchführungsverordnung enthaltenen Ausnahmeregelungen für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischabschnitte. Hiernach genügt die Angabe, dass das Fleisch von Tieren stammt, die „in der EU“ oder „außerhalb der EU“ aufgezogen und geschlachtet wurden.

Über Bestimmungen für weitere Fleischarten, Milch und Milchprodukte, Erzeugnisse aus einer Zutat oder Zutaten, die über 50 Prozent eines Lebensmittels ausmachen, wird nach einem Bericht der Kommission Ende 2014 weiter diskutiert und verhandelt werden.



Seit 1. Jänner 2004 ist in allen Ländern der Europäischen Union eine einheitliche Eierkennzeichnung mit Hinweisen zur Herkunft, Haltung und Frische der Eier vorgeschrieben. Die Kennzeichnung muss zwingend auch Auskunft geben über die Haltungform der Legehennen, das Herkunftsland und den Erzeugerbetrieb. Ein gestempelter Zifferncode (zum Beispiel 0-AT-1234567) auf der Schale ermöglicht dem Konsumenten zu verfolgen, woher das Ei kommt. Eine „Null“ an erster Stelle gibt zum Beispiel die Herkunft aus biologischer Erzeugung an, eine „Eins“ steht für Freilandhaltung, die Ziffer „Zwei“ für Boden- und eine „Drei“ für Käfighaltung. An nächster Stelle offenbaren Länderkürzel das Herkunftsland – so steht „AT“ für Österreich oder „DE“ für Deutschland. Um die Herkunft vom Verkauf bis zum Stall zurückverfolgen zu können, zeigt der abschließende siebenstellige Zahlencode auf österreichischen Eiern die Betriebsnummer an. Die Daten der Landwirte werden in einer österreichweiten, zentralen Datenbank (amtliches Legehennenregister) gesammelt. Es gibt aber keine gesetzliche Verpflichtung, dass bei Verarbeitungsprodukten, die Eier bzw. Eiprodukte enthalten, die Herkunft sowie die Haltungform der Hühner angegeben werden müssen.

Bei frischen Obst- und Gemüsearten muss nach der Verordnung (EG) Nr. 1182/2007, die seit dem 1. Jänner 2008 gilt, im Handel das Ursprungsland angegeben werden. Die Pflicht der Kennzeichnung besteht auf allen Vermarktungsstufen, einschließlich der Ein- und Ausfuhr.

4. EU-Herkunftsschutz – geografische Angaben

Seit 1992 bietet die EU mit ihrem Herkunftsschutzsystem die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Produkten schützen zu lassen.

Die EU-weite Kennzeichnung „g.g.A.“ bedeutet „geschützte geografische Angabe“. Das heißt, dass eine Stufe der Produktion im genannten Gebiet stattfinden muss. Dieses Gebiet steht für eine bestimmte Qualität, ein besonderes Ansehen oder andere Eigenschaften. Beispiele sind Steirisches Kürbiskernöl, Marchfeldspargel, Tiroler Speck oder Steirischer Kren.

Das EU-Kennzeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) stützt sich auf die Güte eines Produkts wegen eines bestimmten Ortes oder einer bestimmten Gegend, aus der es kommt. Sowohl der Rohstoff als auch die Verarbeitung müssen in der betreffenden Region, im betreffenden Ort oder Land erfolgen. Die auf EU-Ebene eingetragenen Produkte müssen nach bestimmten Kriterien im festgelegten Gebiet erzeugt werden. Derzeit sind 14 österreichische Bezeichnungen geschützt. Beispiele sind Wachauer Marille, Waldviertler Graumohn, Vorarlberger Bergkäse und Tiroler Graukäse.

Das dritte Gütezeichen „garantiert traditionelle Spezialität“ (g. t. S.) steht für traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren.

5. AMA-Gütesiegel und AMA-Biozeichen

Das AMA-Gütesiegel ist ein staatlich anerkanntes und behördlich genehmigtes Gütezeichen, das von der AMA-Marketing GesmbH für Lebensmittel, die die AMA-Qualitätskriterien erfüllen, vergeben wird und für nachvollziehbare Herkunft und überdurchschnittliche Qualität steht. Richtlinien gibt es für die Bereiche Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Be- und Verarbeitungsprodukte, Frischeier, Geflügelfleisch, Obst und Gemüse und seit Kurzem auch für Fisch. Das AMA-Gütesiegel garantiert 100% österreichische Rohstoffe. Bei Fleisch garantiert es, dass das Tier sein gesamtes Leben in Österreich verbracht hat. Ausnahmen gibt es dann, wenn Inhaltsstoffe (z. B. Gewürze) nicht im Erzeugerland herstellbar sind und diese nicht mehr als ein Drittel des Gesamtproduktes ausmachen (z. B. Bananen in Fruchtjoghurt, Pfeffer auf der Pfeffersalami). Das AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe steht für Lebensmittel, deren wertbestimmende landwirtschaftliche Rohstoffe zu 100 Prozent aus der im Zeichen angeführten Region kommen.

Weiterführende Links

Das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) informiert über die Bereiche Lebensmittel- und Verbraucherschutz sowie Tiergesundheit und Tierschutz:
<http://www.bmg.gv.at/> und <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>

Das Ministerium für ein lebenswertes Österreich (BMLFUW) informiert über Lebensmittel:
<http://www.bmlfuw.gv.at/lebensmittel/qs-lebensmittel.html>

AGES (österreichische Wissensorganisation zur Risikominimierung auf den Gebieten Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Ernährungssicherung und VerbraucherInnenenschutz):
<http://www.ages.at>

Bundesamt für Ernährungssicherheit:
<http://www.baes.gv.at/vermarktungsnormen/>

Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher:
http://ec.europa.eu/food/index_de.htm

Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung:
http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm

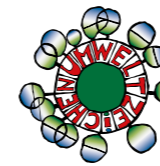
Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit:
<http://www.efsa.europa.eu/de/>



Art des Lebensmittels	EU-Rechtsgrundlagen für Rückverfolgbarkeit und Herkunftskennzeichnung	Kurzbeschreibung
Alle Produkte der Lebensmittelkette (z. B. auch Tiere, Rohwaren, Zutaten, Zwischenerzeugnisse etc.)	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Jänner 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit – sogenannte Basisverordnung	Erfasst alle Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer: z. B. landwirtschaftliche Betriebe, Agrarhandel, Molkereien, Schlachthöfe, Verarbeitungsbetriebe des Gewerbes und der Industrie, Gastronomie, Lebensmitteleinzel- und -großhandel und regelt u. a. die Rückverfolgbarkeit.
Rindfleisch	Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 der Kommission vom 25. August 2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (Rindfleischetikettierungsverordnung)	Seit 1. Jänner 2002 verpflichtende Kennzeichnung mit lückenloser Herkunftskontrolle von Geburt, Aufzucht, Mast und Zerlegung; die Rindfleischetikettierungs-Verordnung bildet die Grundlage für alle Informationen über die Herkunft von Rindfleisch. Zur Etikettierung gehören neben Etiketten auf Schlachtkörpern, Handels- oder SB-Verpackungen auch alle schriftlichen Informationen am Ort des Einkaufs wie z. B. Plakate, Thekenaufkleber. Voraussetzung für die Rindfleischetikettierung ist die Kennzeichnung und Registrierung der Rinder. Dies geschieht in der EU seit dem 1. Jänner 1998 nach einem einheitlichen System, durch zwei Ohrmarken und einen tierbegleitenden Rinderpass. Die Kennzeichnungspflicht besteht nur für frisches, gekühltes, gefrorenes, nicht zubereitetes Rind- und Hackfleisch. Nicht unter die Verordnung fallen verarbeitete Rindfleischerzeugnisse wie z. B. Hackfleisch halb und halb, Wurstwaren oder Rindfleisch in Fertiggerichten.
Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 vom 13. Dezember 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch	Ab April 2015 muss unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzucht- und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden. Bei der Angabe des Aufzuchtorts von Schweinen ist entscheidend, wo sie vor der Schlachtung zuletzt für mindestens vier Monate gehalten wurden (sind die Tiere bei der Schlachtung jünger als sechs Monate, ist das Land maßgeblich, in dem die sogenannte Endmast stattfindet). Bei Schafen und Ziegen kommt es auf die Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten an, sofern die Tiere früher geschlachtet werden, auf die gesamte Aufzuchtperiode. Bei Geflügel wird auf die letzte Aufzuchtphase von mindestens einem Monat bzw. bei früherer Schlachtung auf die gesamte Aufzuchtperiode abgestellt.
Eier	Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier	Seit 1. Jänner 2004 verpflichtende Kennzeichnung von Haltungsform der Legehennen, Herkunftsland und Erzeugerbetrieb.
Fische	Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur; Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik; Durchführungsverordnung (EG) Nr. 404/2011 mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik	Ab 13. Dezember 2014 verpflichtende Angabe der Handelsbezeichnung der Art und ihres wissenschaftlichen Namens, der Produktionsmethode, des Gebiets, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde, und der Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts, allenfalls des Auftauhinweises und bei vorverpackter Ware des Mindesthaltbarkeitsdatums. Alle Lose von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen müssen auf allen Produktions- und Vertriebsstufen vom Fang bzw. der Ernte bis zum Einzelhandel rückverfolgbar sein.
Frisches Obst und Gemüse	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse sowie Durchführungsverordnung (EU) Nr. 594/2013 der Kommission vom 21. Juni 2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für die Sektoren Obst und Gemüse und zur Berichtigung dieser Durchführungsverordnung	Verpflichtung für den Handel, bei allen frischen Obst- und Gemüseangeboten das Herkunftsland zu kennzeichnen; mit der Verordnung 543/2011 werden alle bisher geltenden Regeln zu Vermarktungsnormen und Kontrollvorschriften im Sektor Obst und Gemüse neu gefasst.



Art des Lebensmittels	EU-Rechtsgrundlagen für Rückverfolgbarkeit und Herkunftskennzeichnung	Kurzbeschreibung
Olivenöl	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1335/2013 der Kommission vom 13. Dezember 2013 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 29/2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl	Gilt ab 13. Dezember 2014. Regelt die verpflichtenden Angaben von Olivenöl. Olivenöle der Kategorien „Natives Olivenöl Extra“ und „Natives Olivenöl“ müssen mit einer Ursprungsangabe, d. h. einem geografischen Namen, gekennzeichnet werden. Andere, einfache Olivenöle (Olivenöl, Oliventresteröl) dürfen nicht mit einer Ursprungsangabe gekennzeichnet werden. Eine allgemeine Ursprungsangabe beschränkt sich in der Regel auf die Bezeichnung der Europäischen Gemeinschaft, eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands, aus dem das Öl stammt. Eine weitergehende, regionale Ursprungsangabe (z. B. „Toscana“, „Kreta“) ist nur bei Olivenölen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützte geografische Angabe (g.g.A.) nach der VO (EG) Nr. 1151/ 2012 tragen, und nach den spezifischen Bestimmungen dieser Verordnung zulässig.
Honig	Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2001/110/EG des Rates über Honig, bei Drucklegung noch nicht veröffentlicht)	Auf dem Etikett ist das Ursprungsland, in dem, bzw. sind die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, anzugeben. Die Änderung 2014 betrifft infolge eines EuGH-Urteiles die Klarstellung, dass Pollen in Honig ein natürlicher Bestandteil und keine Zutat sind.
Bio-Produkte	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	Alle vorverpackten Bio-Lebensmittel müssen seit 1. Juli 2010 einen Hinweis auf die Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe enthalten. Die Angabe erfolgt unmittelbar unter dem EU-Bio-Logo. Ebenso muss seit 1. Juli 2010 auf jedem vorverpackten Lebensmittel mit einem Bio-Anteil von mehr als 95 % das EU-Bio-Logo drauf sein.
Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	EU-Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO; Regeln gehen über Basisverordnung hinaus. Im Detail müssen alle Lebens- und Futtermittel, bei denen zumindest ein Bestandteil aus einem gentechnisch veränderten Produkt stammt, mit einem bestimmten Wortlaut gekennzeichnet werden, z. B. „enthält genetisch veränderte Organismen“ bzw. „aus Mais (bzw. Soja, Raps oder andere Kulturart), genetisch verändert“.



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Medieninhaber: GS1 Austria GmbH,
A-1040 Wien, Brahmplatz 3; Telefon: +43-1-505 86 01;
Fax: +43-1-505 86 01-22; E-Mail: office@gs1.at, Internet: www.gs1.at

Redaktion: asoluto public+interactive relations, 1010 Wien

Wir danken für die fachliche Begleitung und Unterstützung von Dr. Daniela Andratsch,
Mag. Brigitte Mühlbauer und Mag. Robert Bauer.

Layout und Illustrationen: Reger & Zinn OG, 1010 Wien

Produktion: Wograndl Druck, 7210 Mattersburg

Alle Porträtfotos wurden von den genannten Institutionen bzw. Personen beigestellt.

Hinweise:

Satzfehler und Irrtümer vorbehalten. Namentlich gekennzeichnete Beiträge spiegeln ausschließlich die
persönliche Sichtweise des genannten Verfassers wider.

Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit verzichten wir auf geschlechtsspezifische Formulierungen.

Alle Aussagen beziehen sich, wo immer sinnvoll, gleichermaßen auf beide Geschlechter.

Stand: Mai 2014

