

Position Herkunftskezeichnung

Zusammenfassung:

Die Lebensmittelwirtschaft lehnt eine Ausweitung der bisherigen Herkunftskezeichnungenregelungen aus verschiedenen Gründen ab. In Bezug auf das Endprodukt sind die geltenden Vorschriften der Etikettierungsrichtlinie zur Vermeidung einer Irreführung des Verbrauchers völlig ausreichend. Weitergehende, insbesondere auf Zutaten gerichtete verpflichtende Angaben, bieten dem Verbraucher keinen zusätzlichen Informationswert; sie sind im Einzelfall sogar eher dazu geeignet, Verbraucher irre zu führen. Darüber hinaus würden solche Regelungen einen massiven Eingriff in den Binnenmarkt darstellen, der nicht durch sachliche Gründe gerechtfertigt werden kann. Zudem würden solche Vorstellungen in der betrieblichen Praxis von Herstellern zu erheblichen (Kosten-)Belastungen bzw. zu schwerwiegenden Eingriffen in die Verarbeitungsprozesse führen oder durch eine unvermeidliche Mehrfachkezeichnung einzelner Rohstoffe die eigentlich beabsichtigte Intention ad absurdum führen.

In Bezug auf die Notwendigkeit Angaben zu Anbaugebieten vorzusehen, sind ebenfalls spezialgesetzliche Regelungen dort vorhanden, wo dies sinnvoll erscheint. Auch hier lehnen wir eine weitere Ausdehnung ab.

Es ist notwendig, die derzeitigen verschiedenen Diskussionsstränge, einerseits im Rahmen des Europäischen Lebensmittelkezeichnungsrechtes (Lebensmittelinformations-Verordnung) und andererseits im Rahmen der Mitteilung der Europäischen Kommission über Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse zusammenzuführen und abzugleichen.

Wir unterstützen die vorgesehene Regelung des EU-Verordnungsvorschlags zur Lebensmittelinformation, wonach es hinsichtlich der verpflichtenden Herkunftsbezeichnung im allgemeinen Lebensmittelkezeichnungsrecht im Grundsatz bei den bestehenden Regelungen der Richtlinie 2000/13/EG bleibt¹. Weitergehende ebenfalls im Verordnungsvorschlag vorgesehene Erweiterungen auf eine Zutatenkezeichnung sind jedoch abzulehnen.

Es ist nicht zielführend, das Thema im Rahmen der Diskussion über die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Lebensmittelwirtschaft besonders zu erörtern. Das in dieser Thematik angestrebte Ziel wird durch eine Ausweitung von Kezeichnungspflichten nicht erreicht; diese Zielsetzung wird daher verfehlt.

Insbesondere bedarf es zukünftig zur sachgerechten Beratung der damit angesprochenen vielfältigen und komplexen Fragen einer verbesserten und engen Kooperation und Koordination des Themas, das bisher in verschiedenen Zuständigkeiten diskutiert wird.

Dabei ist auch daran zu erinnern, dass es für derart weitgehende Kezeichnungspläne kein nachgewiesenes Bedürfnis der Konsumenten gibt. So belegt etwa eine aktuelle Studie der britischen Food Standard Agency

¹ So auch die Antwort der Bundesregierung (BT-Drs. 16/14073 vom 23.9.2009) auf die Kleine Anfrage zur EU Lebensmittelinformations-Verordnung.

aus dem Januar 2010, dass die Herkunftskennzeichnung kein wesentlicher Aspekt beim Einkauf für Verbraucher ist („Though consumers are aware of country of origin labelling, this information is not a main concern when shopping“).

Dies deckt sich mit unserer Überzeugung, dass im Sinne einer zunehmenden Überflutung der Verbraucher mit zusätzlichen Informationen und Kennzeichnungselementen das originäre und wesentliche Ziel einer „besseren Verbraucherinformation“ gerade nicht zu erreichen ist. Um dies anschaulich zu verdeutlichen, sind nachfolgend konkrete Beispiele angeführt, welche die Auswirkungen der Kennzeichnungsüberlegungen verdeutlichen.

I. Derzeitige Rechtslage ist ausreichend und sachgerecht

Angaben zur Herkunft sind erforderlich, wenn der Verbraucher ansonsten irreführt wird (Etikettierungsrichtlinie)

Die derzeitige Rechtslage sieht vor, dass die Herkunft eines Lebensmittels in jedem Fall dann verpflichtend angegeben werden muss, wenn ansonsten der Verbraucher irreführt wird.

Spezialgesetzliche Vorschriften mit weitergehenden Anforderungen existieren darüber hinaus für bestimmte Produktgruppen (unverarbeitete Erzeugnisse) und schreiben hier verpflichtende Herkunftskennzeichnung vor, wie z. B. für Rindfleisch, Obst oder Gemüse.

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Darüber hinaus besteht in der EU der Schutz von besonderen Herkunftsbezeichnungen, die in einem europäischen Register niedergelegt sind und ihren Ursprung in einer Region haben.

Aufgrund der Besonderheiten von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln aus einem genau abgegrenzten geografischen Gebiet sollten für diese ergänzenden Sonderbestimmungen erlassen werden „...um...diese Gruppe von Produkten und die mit diesen verbundenen Garantien bei den Verbrauchern besser bekannt zu machen ...“ so Erwägungsgrund 5 zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006.

Eine Flut von allgemeinen, zutatenbezogenen Herkunftshinweisen über diese spezifischen Vorgaben hinaus würde somit auch die Wertigkeit der durch europäisches Recht besonders geschützten geographischen Angaben schmälern. Die vorgenannten Angaben beziehen sich bisher immer auf das Endprodukt und seine Kennzeichnung, nicht auf die Zutaten.

Diskussionsstand

Aktuell werden im politischen Raum Ausweitungen dieser, unseres Erachtens zur sachgerechten Information der Verbraucher völlig ausreichenden, Regelung diskutiert. Ziel einer solchen Ausweitung soll mehr Transparenz und Information für die Verbraucher sein. Die Vorstellungen reichen von verpflichtender Herkunftskennzeichnung für das Endprodukt über verpflichtende Angaben zur Herkunft von Zutaten oder Rohstoffen bis hin zu dem Wunsch, ihren Anbauort (place of farming) zu deklarieren.

Nach unserer Auffassung sind derartige Bestrebungen mit den Prinzipien des Europäischen Binnenmarktes nicht vereinbar und widersprechen im Übrigen den Regelungen im Codex Alimentarius, die nach der Verordnung (EG)

178/2002 auch für die europäische Gesetzgebung der Maßstab sind. Auch sehen wir in der Sache keine Notwendigkeit für eine derart weitgehende und komplexe Vorgabe zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung.

Bereits im Jahre 1997 hatte die EU-Kommission darauf hingewiesen, dass eine zwingend vorgeschriebene systematische Angabe des Warenursprungs neue Handelshemmnisse verursacht (z.B. die Diskreditierung von Lebensmitteln aus bestimmten Mitgliedstaaten), ohne dass bei vielen Erzeugnissen ein nennenswerter Informationsgewinn für den Verbraucher erreicht würde. Diese Analyse ist auch heute noch zutreffend.

Der Standard für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel des Codex Alimentarius regelt, dass eine Herkunftskennzeichnung dann vorgenommen werden muss, wenn der Verbraucher ansonsten irregeführt wird. Dabei wird der Ort der letzten Verarbeitungsstufe als Herkunftsland für die Kennzeichnung definiert. Sofern Europa nunmehr ein höheres Schutzniveau in diesem Bereich festlegen will, bedarf es der wissenschaftlichen Belegung für die Notwendigkeit insbesondere im Hinblick auf die Welthandelsabkommen.

Produkte, die Besonderheiten aufgrund ihrer Herkunft aufweisen, können zudem durch die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in angemessener Weise dem europäischen Schutz unterstellt werden, dessen Bedeutung durch eine allgemeine obligatorische Herkunftsangabe in Frage gestellt würde. Hinzu kommen zahlreiche praktische Probleme wie die Einschränkung der Flexibilität in der Zusammensetzung von Lebensmitteln, die eine generelle Pflicht zur Herkunftskennzeichnung in einem globalen Markt mit sich bringen würde.

Bevor Schritte in Richtung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung unternommen werden, bedarf es einer ausführlichen Folgenabschätzung und ihrer Berücksichtigung. Dabei ist zu beachten, dass eine solche Herkunftskennzeichnung das Potenzial beinhaltet, die Eintrittsbarrieren zu anderen Mitgliedstaaten zu erhöhen. Demgegenüber sind die Vorteile und Wirkungen einer solchen Herkunftskennzeichnung eigentlich nicht erkennbar bzw. alles andere als klar, da im Falle einer Irreführung bereits jetzt die Pflicht zur Kennzeichnung besteht. Darüber hinaus bestehen zahlreiche freiwillige Initiativen zur Information des Verbrauchers – und zudem besteht immer die Option, dass im Einzelfall auch eine individuelle Nachfrage durch den besonders an der Herkunft eines Produktes bzw. seiner Zutaten interessierten Verbraucher erfolgen kann.

II. Argumente gegen eine allgemein verpflichtende Herkunftskennzeichnung

Die praktischen Probleme, die mit einer allgemein verpflichtenden Herkunftskennzeichnung einher gehen, sind vielfältig. Regelungen in diesem Bereich müssen die tatsächlichen Gegebenheiten in der Lebensmittelherstellung ausreichend berücksichtigen – dies gilt sowohl für die grundsätzliche Praktikabilität bzw. Umsetzbarkeit in den betrieblichen Abläufen als auch mit Blick auf die zusätzlich ausgelösten Kosten.

Kennzeichnung der Herkunft des Endproduktes

- Eine allgemein gültige Definition für die Herkunft gibt es derzeit nicht. Dies ist verständlich, da jeder Versuch einer Definition schon bei einzelnen Produkten Fragen aufwerfen kann, aber erst recht an seine Grenzen stößt, wenn diese Definition auch auf andere Produktgruppen übertragen werden soll. Letztlich ist die Frage der Herkunft in hohem Maße auch von der Verbrauchererwartung und damit von dem jeweiligen Produkt abhängig. Ein Beispiel für die Schwierigkeiten, die bei der Definition der Herkunft zu berücksichtigen sind, ist die Herstellung eines Fleischerzeugnisses bei dem das Tier in einem Land geboren, in einem anderen aufgewachsen, in einem dritten geschlachtet, in einem vierten zerlegt und in einem fünften weiterverarbeitet wird. Jede neue Verarbeitungsstufe erhöht dabei die Komplexität einer zugleich nachvollziehbaren und verständlichen, aber dabei auch zutreffenden Verbraucherinformation.

- Weitere Probleme tauchen auf bei Produkten, die aus verschiedenen Provenienzen gemischt werden können bzw. müssen (z.B. Milch, Mehl, Kaffee o.ä., Beispiele siehe Anlage). Dies geschieht u.a. zur geschmacklichen Optimierung oder aber ergibt sich aus den praktischen Gegebenheiten bei der Lagerung dieser Erzeugnisse.

Hier kann in Bezug auf die konkrete Einzelpackung keine praktikable, wirtschaftlich vertretbare Kennzeichnung erfolgen. Selbstverständlich ist die (anders konzipierte) Rückverfolgbarkeit im Rahmen der Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Änderungen auf Basis einzelner Zutaten erfolgen aber oftmals in so kurzen Zeitabständen, dass eine gleichzeitige bzw. parallele Umsetzung solcher Änderungen bzw. betriebsbedingter Anpassungen im Herstellungsprozess in der Kennzeichnung bzw. dem Etikett auf der Lebensmittelverpackung nicht durchführbar ist.

Eine getrennte Erfassung verschiedener Provenienzen, die dann eine genaue Zuordnung der Produkte ermöglicht, verursacht erhebliche, den Wirtschaftsbeteiligten nicht zumutbare Kosten.

Dies gilt in besonderer Weise für die Belastung kleiner und mittlerer Unternehmen, die angesichts ihrer Herstellkapazität oftmals Verpackungen für längere Zeiträume bestellen und vorhalten. Für diese Unternehmen ist eine solche Deklaration wirtschaftlich nicht darstellbar.

Die wirtschaftlichen Belastungen einer solchen Kennzeichnung für die Unternehmen können auch nicht im Wege eines (Schein-)Kompromisses beseitigt werden, wie er etwa über die Vorschläge zu einer Mehrfachkennzeichnung alternativer Ursprünge (wie „stammt entweder aus... oder aus... oder aus ...“) in der Diskussion ist. Solche Ansätze belasten die Wirtschaft gleichfalls, bringen jedoch für den Verbraucher keine wirklich weiterführenden Informationen und sind somit im Ergebnis ebenfalls wenig hilfreich.

BEISPIEL:

Apfelsaft

- Durchschnittliche Herstellungsmenge in Deutschland in den letzten 5 Jahren: 1 Mrd. Liter, davon rund 500 Mio. Liter in Deutschland selbst gekeltert (Eigenkelterung)
- Die Mindestqualitätsanforderungen an Apfelsaft sind in Deutschland geregelt (gesetzlich über die Fruchtsaftverordnung, zudem über die Leitsätze für Fruchtsäfte des Deutschen Lebensmittelbuchs)
- Für die Geschmackserwartung der Verbraucher ist Säure u. a. ein wesentlicher Punkt, die Säuregehalte der Äpfel schwanken nach Anbaugebiet/Region (z. B. Italien gering, Polen hoch) und hängen zudem ab von Sorte, Witterungsbedingungen, Erntezeitpunkt usw.
- Apfelbäume folgen der Alternanz, d. h. niedriger Ertrag - hoher Ertrag - niedriger Ertrag usw.
– dies führt für die verarbeitende Industrie notwendigerweise zur Anpassung in der Beschaffung.

FAZIT: Ernteschwankungen, Qualitätsunterschiede und Verfügbarkeit erfordern zwingend das Mischen („Blend“) verschiedener Apfelsäfte zur Absicherung gleichbleibender Geschmacks- bzw. Verbraucherqualität.

Die amtliche Statistik zeigt, dass die Halbware Apfelsaftkonzentrat zur Herstellung von Apfelsaft aus 15 EU-Mitgliedstaaten und 13 weiteren Ländern kommt (Status: 2008).

- Eine allgemeine Definition für Herkunft eines Produkts ist schwierig und lässt auch die Erwartung der Verbraucher außer Acht, die mit der Herkunft je nach Produkt unterschiedliche Assoziationen verknüpfen. So kann in einem Fall die letzte Verarbeitungsstufe entscheidend sein, während bei anderen Erzeugnissen die Herkunft der Zutaten von Interesse ist, selbst wenn noch weitere Verarbeitungsschritte an anderer Stelle erfolgen. Demzufolge hat eine Angabe der Herkunft bei unterschiedlichen Produkten auch einen unterschiedlichen Informationswert. Jede starre Regelung hat daher zur Folge, dass die Gefahr der Verbrauchertäuschung besteht, weil der Verbraucher mit Herkunftsangaben Erwartungen verknüpft, die diese Produkte nicht erfüllen. Diesen Erwägungen trägt insbesondere auch die Artikel 2 Absatz 1 lit. a der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG Rechnung.

Das folgende Beispiel veranschaulicht die Probleme bei der täuschungsfreien Bestimmung der Herkunft des Produktes:

BEISPIEL:

Pizza mit Schinken und Pilzen

- gebacken in Deutschland, Zutaten Schinken aus Italien (aus holländischen Schweinen), Pilze aus Holland, Mehl aus verschiedenen Provenienzen (Polen, Deutschland), Käse aus Holland, hergestellt aus Milch verschiedener Provenienzen wie Deutschland/Dänemark, Tomaten aus Italien etc.
- Was ist hier die „korrekte“ Herkunft des Produktes?

Darüber hinaus ist die Definition der Herkunft bisher – je nach der Zielrichtung der Regelungen – durchaus sehr unterschiedlich festgelegt worden: So stellt z. B. der Codex Alimentarius auf die letzte Verarbeitungsstufe ab. Während damit einerseits das Endprodukt, nämlich die letzte Verarbeitungsstufe relevant ist, wird in anderen Regelungen (z. B. bei Obst oder Gemüse) maßgeblich auf den Ort des Anbaus abgestellt. Eine einheitliche Definition über alle Produkte erscheint allerdings auch weder sinnvoll noch aussagekräftig. So ist die Herkunft eines Apfels (nach seinem Anbaugebiet) anders zu bewerten als z. B. die Herkunft eines aus vielen Zutaten unterschiedlicher Provenienzen zusammengesetzten Produktes (etwa bei einem Fertiggericht).

Herkunftskennzeichnung für Zutaten zusammengesetzter Produkte

Bei zusammengesetzten Produkten ist diese gesamte Problematik um ein Vielfaches gesteigert, da die Zutaten aus verschiedensten Regionen in einem globalen Markt stammen können.

BEISPIEL:

Multivitamin-Mehrfruchtsäfte

- Multivitamin-Mehrfruchtsäfte sind im Pro-Kopf-Verbrauch nach Apfelsaft und Orangensaft die „Nummer 3“ bei den Fruchtsäften; dabei ist eine Kombination von beispielsweise bis zu neun oder zehn verschiedenen (exotischen) Fruchtsäften bzw. Geschmacksrichtungen die Regel.
- Die üblicherweise verwendeten, frei kombinierten Fruchtarten und ihre Herkünfte zeigt anschaulich an einem Beispiel die nachfolgende Tabelle:

Verwendete Fruchtarten	Herkunft
Ananas	Costa Rica, Thailand, Brasilien, Philippinen, Indonesien, Mexiko, Indien
Apfel	Deutschland, diverse EU-Länder, diverse weitere Länder
Aprikose	Spanien, Italien, Frankreich, Israel, Kalifornien, Griechenland
Banane	Brasilien, Indien, Thailand, Philippinen, Ecuador, Costa Rica, Ecuador
Birne	Frankreich, Italien, Belgien, Niederlande, Österreich, Deutschland, Chile, Argentinien, Südafrika, USA, China
Guave	Mexiko, Brasilien, Indien, Südafrika, Malaysia, Ägypten
Litschi	Südafrika, Indien, Thailand, Mexiko, China, Israel
Nektarine	Italien, Frankreich, Spanien, Griechenland, Kalifornien, Chile, Südafrika
Orange	Brasilien, Florida, Spanien, Israel, Griechenland, Südafrika
Papaya	Mexiko, Brasilien, Indien, Südafrika, Kenia
Pfirsich	Italien, Frankreich, Spanien, Griechenland, USA, Südamerika, Australien, Südafrika
Traube	Italien, Griechenland, Spanien, Südafrika, Chile, Argentinien, Frankreich
Umbu	Brasilien
Zitrone	Mittelmeerraum, Argentinien, Brasilien, Südafrika

BEISPIEL:

Zutatenverzeichnis Asiatisches Pfannengemüse mit Herkunftskennzeichnung (unter Einbezug EU/Nicht-EU-Angabe)

10% Champignons (Herkunft EU: Frankreich, Polen; oder Nicht-EU: China) 10% Porree (Herkunft EU: Frankreich oder Belgien), 9,7% Blumenkohl (Herkunft EU: Belgien, Frankreich, Spanien oder Holland), 9% Karotten (Herkunft EU: Holland, Belgien oder Frankreich) , 9% roter Paprika (Herkunft EU: Spanien oder Italien; oder Nicht-EU Türkei), 8% Black Fungus (Herkunft Nicht-EU: China), 8% Wirsing (Herkunft EU: Deutschland, Belgien oder Polen), 8% Erbsen (Herkunft EU: Belgien, Frankreich oder Holland), 8% Zwiebelscheiben (Herkunft EU: Belgien, Frankreich oder Holland), 5% Zuckererbsenschoten (Herkunft Nicht-EU: China), 5% Mungobohnenkeimlinge (Herkunft Nicht-EU: China), 4% Bambusstreifen (Herkunft Nicht-EU: China), Pflanzencreme Rapsöl (Herkunft EU: Deutschland, Belgien, Frankreich, Polen, oder Holland; oder Nicht-EU: China), und pflanzliches Fett (Herkunft Nicht EU: China), Pflanzencreme Rapsöl (Herkunft EU: Deutschland, Belgien, Frankreich, Polen oder Holland; oder Nicht-EU: China, Kanada oder Indien), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Herkunft EU: Deutschland, Belgien, Frankreich, Polen oder Holland; oder Nicht-EU: China, Kanada oder Indien), Aroma Herkunft EU, Säuerungsmittel: Citronensäure, Vitamin A und D3 (Herkunft EU) Zucker (Herkunft EU), Speisesalz (Herkunft EU), Sojasaucenpulver (Herkunft EU: Deutschland, Belgien, Frankreich, Polen oder Holland; oder Nicht-EU: China), Gewürze (Herkunft EU: Deutschland, Belgien, Frankreich, Polen oder Holland; oder Nicht-EU: China).

Zur Veranschaulichung im Vergleich das deutlich übersichtlicher gestaltete Zutatenverzeichnis ohne zutatenbezogene Ursprungsangabe:

Zutatenverzeichnis Asiatisches Pfannengemüse nach geltendem Recht

10% Champignons, 10% Porree, 9,7% Blumenkohl, 9% Karotten, 9% roter Paprika, 8% Black Fungus, 8% Wirsing, 8% Erbsen, 8% Zwiebelscheiben, 5% Zuckererbsenschoten, 5% Mungobohnenkeimlinge, 4% Bambusstreifen, Pflanzencreme (Rapsöl) und pflanzliches Fett, Pflanzencreme (Rapsöl), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Vitamin A und D3, Zucker, Speisesalz, Sojasaucenpulver, Gewürze.

Das Beispiel zeigt somit eindrucksvoll die Komplexität der Kennzeichnung, die eine verpflichtende Herkunftsangabe von Zutaten nach sich zieht. Auf einem begrenzten, eventuell sogar mehrsprachigen Etikett kann eine solche Information bzw. Umsetzung oftmals nicht mehr sinnvoll erfolgen – und geht in jedem Fall zu Lasten der Übersichtlichkeit und Erkennbarkeit der für den Verbraucher eigentlich wesentlichen Informationen.

Dies ist umso bemerkenswerter, als eine aktuelle Studie der britischen Food Standard Agency aus dem Januar 2010 belegt, dass die Herkunftskennzeichnung kein wesentlicher Aspekt beim Einkauf für Verbraucher ist („Though consumers are aware of country of origin labelling, this information is not a main concern when shopping“).

- Auch der Versuch, eine Herkunftskennzeichnung von Zutaten auf so genannte Hauptzutaten zu beschränken, wird oftmals an der Bestimmung scheitern, was überhaupt als eine „solche“ zu betrachten ist. Was ist z. B. die Hauptzutat des vorgenannten Pfannengemüses?
- Schon heute setzen viele Unternehmen aktiv in der Information der Kunden darauf, diese über die Regionalität/Herkunft ihrer Produkte bzw. einzelner Zutaten zu unterrichten. Dies ist für die Unternehmen ein sinnvolles Instrument, um sich positiv im fairen Wettbewerb unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorgaben am Markt von ihren Wettbewerbern zu differenzieren.
- Die Flexibilität der Hersteller wird durch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung eingeschränkt. Hersteller müssen auf eine Marktsituation hin schnell reagieren und möglicherweise Zutaten von Produkten selbst tagesaktuell zur Sicherung der Produktion bzw. der Produktqualität aus anderen Regionen erwerben. Dies kann sich in einer wirtschaftlich vertretbaren Kennzeichnung zum Ursprung auf Zutatenbasis nicht widerspiegeln. Der Verlust dieser Flexibilität würde zwangsläufig deutliche Auswirkungen auf das Preisniveau von Produkten nach sich ziehen – ohne dass im Gegenzug die Information des Verbrauchers entscheidend verbessert wird. Zudem würde dies auch zu großen finanziellen Belastungen der KMU's führen. Um eine gleichbleibende Qualität des Produktes sicher zu stellen, müssen die Zutaten den hohen Qualitätsstandards der Lebensmittelhersteller entsprechen unabhängig von der Herkunft.
- Bei Produkten, die stets eine gleichbleibende Qualität aufweisen sollen und bei denen vom Verbraucher einen entsprechenden Standard des Produktes erwartet, ist dies nur unter flexibler Verarbeitung verschiedener Zutaten aus wechselnder Herkunft erreichbar. So muss es z. B. bei einer nicht optimalen Ernte einer Zutat in einem Land (aufgrund von z. B. Wetterbedingungen) möglich sein, diese Zutat flexibel gegen eine aus einer anderen Region auszutauschen, um den Qualitätsstandard des Produktes zu erhalten.
- Lieferbeziehungen können zudem Geschäftsgeheimnisse darstellen, die den Wettbewerb sichern und deren (individuelle) Offenlegung nicht wünschenswert ist.

Für weitere Informationen:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
Angelika Mrohs, Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn
Tel. +49 228 81993-133, Fax +49 228 81993-233
E-Mail: amrohs@bll.de, www.bll.de

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.
Dr. Sabine Eichner Lisboa, Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin
Tel: +49 30 200786-150, Fax: +49 30 200786-251
E-Mail: seichner@bve-online.de, www.bve-online.de

Handelsverband Deutschland (HDE), Der Einzelhandel
Britta Gallus, Avenue des Nerviens 9-31, B-1040 Brüssel
Tel.: +32 2 7354379, Fax: +32 2 2308497
E-Mail: gallus.europa@hde.de, www.einzelhandel.de

Bonn, 26. Februar 2010

Anlage

I. BEISPIEL:

„Kaffee“

- A. *Es ist fraglich, ob der Großteil der Konsumenten, tatsächlich an einer Ausweitung der Herkunftskennzeichnungsvorschriften interessiert ist.*

Kaffee wird in Deutschland vorrangig als sogenannter „Blend“ nachgefragt. „Blends“ sind Mischungen aus mehreren Kaffeeprovenienzen (Kaffees aus unterschiedlichen Anbaugebieten). Vielfach werden 4 bis 8 Kaffees aus verschiedenen Anbauländern miteinander „geblendet“. Das Mischen von Kaffees verschiedener Anbaugebiete ist erforderlich, um den Verbrauchern stets das gewohnte Geschmacksprofil anbieten zu können, obwohl Kaffees aus unterschiedlichen Anbaugebieten verschieden schmecken. Zudem können die Aromaeigenschaften von Ernte zu Ernte u.a. aufgrund der klimatischen Bedingungen variieren. Der Großteil der deutschen Konsumenten wünscht aber gerade ein beständiges Geschmacksprofil bei Kaffee. Daher werden bei „Blends“ Kaffees unterschiedlicher Herkunft und Sorte aufeinander abgestimmt, da für den Verbraucher der Geschmack und nicht die Herkunft von wesentlichem Interesse ist.

Des Weiteren werden am deutschen Kaffeemarkt auch Kaffees einer einzigen Provenienz angeboten. Bei diesen sogenannten „sortenreinen Kaffees“, mit einer klaren Herkunftsangabe handelt es sich jedoch um ein Nischensegment, dessen Anteil unter 2 Prozent des Kaffeegesamtmarktes liegt. Hier erfolgt bereits fast ausschließlich eine Herkunftskennzeichnung.

- B. *Eine Auflistung der verschiedenen Herkunfts- und Anbauorte bei „Blends“ ist nicht praktikabel.*

Der Großteil des nachgefragten Kaffees wird also üblicherweise „geblendet“, um einen immer gleichbleibenden Geschmack zu gewährleisten oder auch den Preis konstant halten zu können. Der Blend ist bei einer Kaffeemarke aber nicht immer gleich. Oft variiert die Mischung, da auch die Kaffeequalitäten erntebedingt stark schwanken. Manche Kaffeequalitäten aus bestimmten Anbauländern, wie z. B. Peru, stehen nur kurze Zeit im Jahr zur Verfügung. Weiterhin müssen klimabedingte Ernteauffälle aufgefangen werden. Man spricht hier von einem „Flexiblen Blending“. Daher können schon verschiedene Chargen eines Kaffeeproduktes unterschiedlich sein. Blendänderungen alle paar Tage sind durchaus üblich.

Aus Aromaschutzgründen wird Kaffee vielfach in Folienverpackungen angeboten. Hier wird in der Regel ein teures Kupfertiefdruckverfahren verwendet. Bei einer verpflichtenden Herkunftsangabe, müsste mit jeder Änderung der Mischung auch die Verpackung geändert werden. Bei Packungstextänderungen müssen jeweils die Druckzylinder neu graviert werden. Dies ist zeitraubend, teuer und in den kurzen Abständen nicht praktikabel.

- C. *Für den geringen Anteil sortenreiner Kaffees bietet die bestehende Rechtslage zum Schutz geographischer Angaben und die bestehende Praxis der freiwilligen Kennzeichnung eine ausreichende rechtliche Grundlage.*

D. Die Angabe des genauen Anbauortes wäre bei Kaffee gar nicht möglich.

Kaffeeanbau wird vielfach von Kleinbauern betrieben. Diese bringen ihre Erträge zu Mühlen, wo die Kaffeekirschen vieler Kaffeefarmer gesammelt und vermischt werden. Spezialisierte Firmen mit eigenen Mühlen bilden die Ausnahme. Eine Trennung der einzelnen Erträge nach dem Anbauort und ihre Kennzeichnung ist in der Praxis somit nicht durchführbar.

II. BEISPIEL:

„Schokolade“

Wie bei anderen Naturprodukten können sich verschiedene Kakaoschargen und – noch mehr – verschiedene Provenienzen sensorisch unterscheiden. Die gleichbleibende Qualität von Schokolade und Milkschokolade wird u. a. durch die Verwendung verschiedener Chargen Kakao erreicht. Jedoch auch die nationale Herkunft von Zucker (bekanntlich ein Hauptbestandteil von Schokolade) und Milchpulver kann nicht auf der Verpackung gekennzeichnet werden. Selbst für das bereits regional eingegrenzte Alpenmilchpulver kommen noch immer vier Herkunftsländer in Frage. Rohwaren mit standardisierter Qualität werden nicht unbedingt nach Chargen getrennt gelagert und verbraucht. Es ist zwar eine Abgrenzung der Chargen zu Rückverfolgungszwecken möglich, nicht aber die Widerspiegelung der nationalen Herkunft auf der Verpackung. Der zusätzliche Lager-, Installations-, Platz- und Kontrollaufwand in der Produktion sowie die Mehrkosten für Verpackung aufgrund kleinster Lots sind nicht tragbar und nicht gerechtfertigt.

III. BEISPIEL:

„Milch und Milcherzeugnisse“

Milch und Milcherzeugnisse werden aus den unterschiedlichsten Zutaten hergestellt. Teilweise wird die Milch aus dem Molkereieinzugsgebiet von Erzeugern erworben, teilweise wird von anderen Molkereien zugekauft, auch „zerlegt“ in Magermilch und Rahm. Erschwerend hinzu kommt die Tatsache, dass Molkereien häufig im ländlichen Raum angesiedelt sind, das sind oft Grenzgebiete im EU-Binnenmarkt. Große Molkereien beziehen z. B. den Milchrohstoff aus bis zu sechs EU-Staaten, diese wird nach Untersuchung in einem Sammeltank gelagert. (z. B. stehen die beiden größten deutschen Molkereien im Grenzgebiet Sachsen/Tschechien und in der Eifel nahe an Frankreich, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden.)

Weitere Milcherzeugnisse werden oft hinzugegeben: Kaseinat aus Drittländern wird z. B. zur Eiweißanreicherung bei Joghurt eingesetzt oder „Total Milk Protein“ stammt bei der Käseherstellung aus Australien. Damit gewinnt das Problem auch WTO-Bedeutung.

Schwierig wird es bei den sonstigen Zutaten: Saisonal unterschiedlich werden Früchte aus den verschiedenen Provenienzen eingesetzt, z. B. Erdbeeren im Sommer vom Niederrhein und im Winter aus China. Aber auch der verwendete Zucker wirft Probleme bei der Herkunftskennzeichnung auf.

Allein die Kennzeichnung des „place of farming“ der Milchbestandteile und der Hauptzutat („Joghurt mit Erdbeeren“) hätte Folgekosten im Milliardenbereich. Neue Logistik müsste aufgebaut und überwacht werden, Zusatztanks integriert werden. Vervielfachung der An- und Abfahrtszeiten von Maschinen/Anlagen. Milchsammeltouren könnten nicht mehr grenzüberschreitend stattfinden. Oder die Tanksammelwagen bräuchten getrennte Tanksysteme/behälter („deutscher Tank“, „französischer Tank“). Vielleicht sogar müsste man die Molkereistruktur neu planen. Dies hätte u. a. zur Folge, dass Kostendegression der großen Molkereien nicht mehr genutzt werden könnten.

Der Verpackungsbereich müsste neu geplant werden. Zahlreiche Sorten von Kennzeichnungen müssten vorrätig gehalten werden; Unsummen von Kosten entstehen, nicht zuletzt zu Lasten der Verbraucher und/oder Landwirte.

Deutschland ist starker „Nettoexporteur“. Die Darstellung der deutschen Herkunft ist nicht immer zielführend. Wir würden damit unsere Wettbewerbsfähigkeit deutlich einschränken. („Belgische Milkschokolade“ unter Verwendung von deutschem Vollmilchpulver...)

Zusammenfassend:

- Eine verpflichtende Herkunftsangabe wird abgelehnt.
- Herkunftsangaben können wirtschaftlich Sinn machen, werden dann aber freiwillig eingesetzt und sollten überwacht werden. Dies ist heute schon der Fall.
- Milch und Milcherzeugnisse sind überwacht im freien Verkehr der EU in zugelassenen Betrieben zu verarbeiten. Die Zulassungsnummer dieser Betriebe wird heute schon angegeben.
- Die absolute Herkunftskennzeichnung hätte milliardenschwere Folgen für den Sektor zu Lasten der Kosten/Preise und Erlöse für die Erzeuger.