

Rückblick 2008: **Der lange Weg zu mehr Transparenz und gesunden Lebensmitteln**

von Isabelle Mühleisen und Frank Waskow

Das vergangene Jahr stand zunächst einmal ganz im Zeichen der Klimadebatte, die, wenngleich zögerlich, nun auch den Ernährungsbereich erreicht hatte. Diskussionen löste jedoch auch der Vorstoß der EU-Kommission aus, eine verbesserte und angesichts der zunehmenden Ernährungsprobleme breiter Bevölkerungsschichten auch längst fällige Nährwertkennzeichnung an die Vorschläge der Industrie anzulehnen. Während diese Debatte noch andauert, haben die veränderten Vorgaben für eine „Ohne-Gentechnik“-Kennzeichnung bereits zu sichtbaren Erfolgen geführt und es kommen immer mehr mit dem neuen Label „ohne Gentechnik“ gekennzeichnete Produkte auf den Markt. Wenig erfolgreich hingegen sind die Bemühungen der EU, über eine Vereinheitlichung der Höchstmengen für Pestizidrückstände eine allgemeine Verminderung der Pestizidbelastungen in Obst und Gemüse zu erreichen. Umweltverbände haben daher gegen die EU eine Klage eingereicht.

Preisschwankungen für Lebensmittel

Seit nun fast zwei Jahren müssen sich die Verbraucher auf starke Preisschwankungen bei Lebensmitteln einstellen, aber auch auf insgesamt höhere Preise. Von 2006 zu 2007 haben sich EU-weit die Preise für Nahrungsmittel und Getränke durchschnittlich um 3,5 Prozent erhöht. In einigen Ländern Osteuropas waren die Steigerungsraten sogar zweistellig. Im April 2008 lagen die Nahrungsmittelpreise im EU-Durchschnitt bereits sieben Prozent über den Preisen des Vorjahres.

Spätestens Mitte 2008 sind die Weltmarktpreise für viele Grundnahrungsmittel wegen der weltweiten Finanzkrise, sinkender Rohölpreise und stagnierender Wirtschaftsentwicklung rapide zurückgegangen. Auch sind die Ernten weltweit – auch in Deutschland – zum Beispiel für Weizen, Mais, Roggen und Gerste gut ausgefallen. Ein Rückgang der Lebensmittelpreise ist bisher jedoch nicht festzustellen. In den Supermärkten und Bäckereien sind die Preise unverändert (siehe Kasten).

Hier drängt sich der Verdacht auf, dass Handel und Ernährungsgewerbe zu Lasten des Verbrauchers die Hand aufhalten. Kritisiert werden muss nach wie vor die mangelnde Preistranspa-

*Weltmarktpreise
rückläufig –
Verbraucherpreise
nicht*

**Mangelnde
Preistransparenz**

Niedrigere Brotpreise unwahrscheinlich

Beim Getreidepreis gab es 2008 extreme Auf- und Abwärtstendenzen: Innerhalb weniger Monate verdreifachte er sich, um danach ebenso schnell wieder einzubrechen. Auf die Verbraucherpreise haben die nun günstigen Getreidepreise bisher keine Wirkung gezeigt. Mehl wurde sogar im September 2008 um 34 Prozent teurer. Trotz niedriger Getreidepreise kosten Brötchen heute noch genauso viel wie vor Monaten. Die Bäcker verweisen auf die Mühlen, von denen sie das Mehl erhalten. Zudem sei Getreide nach wie vor deutlich teurer als noch vor eineinhalb Jahren. Entscheidend ist aber, dass die Rohstoffkosten nur einen geringen Teil der Verkaufspreise von Backwaren ausmachen. Bestimmend für die Gesamtkalkulation seien vielmehr der unvermindert hohe Personal- und Energieaufwand. So gehen gerade mal zwei Prozent vom Ladenpreis (0,5 Cent) eines Brötchens an den Landwirt, von einem Kilogramm Roggenbrot erhält der Landwirt gerade mal vier Prozent, also zwölf Cent (1). Niedrige Brotpreise seien daher unwahrscheinlich.

renz für Lebensmittel. Eine „Berg- und Talfahrt“ wie beim Butterpreis ist weder für Verbraucher noch für Landwirte nachvollziehbar. Es kann nicht sein, dass die Verbraucher selbst herausfinden müssen, warum bestimmte Produkte teurer werden. Der Verweis auf gestiegene Rohstoff-, Energie- oder Personalkosten ist viel zu allgemein und unbefriedigend – eine unabhängige Stelle, die über die Zusammensetzung der Preise informiert, wäre ein mögliches Lösungsmodell.

Insgesamt muss allerdings auch eingeräumt werden, dass ein Rückgang der Lebensmittelpreise auf das Niveau z. B. des Jahres 2006 kaum realistisch ist, da einige Rahmenbedingungen des weltweiten Lebensmittelmarktes nur schwer „in den Griff“ zu bekommen sind. Hierzu gehören:

**Preissenkung
nicht in Sicht**

- Nachfragezuwachs durch die Zunahme der Weltbevölkerung,
- geringe Weltlagerbestände von Grundnahrungsmitteln,
- eine nur sehr geringe Steigerung der Produktivität der Landwirtschaft weltweit,
- Verknappung der fossilen Ressourcen mit der Folge höherer Energiepreise.

Insgesamt kann festgestellt werden, dass sich der deutsche und europäische Agrar- und Lebensmittelmarkt in den vergangenen Jahren noch stärker global verankert hat, so dass – ähnlich wie im Energiemarkt – auch „ferne“ Ereignisse sich verstärkt auf die Lebensmittelpreise in Deutschland auswirken.

Abb.1: Preisabstand für Butter in Prozent gegenüber dem Jahr 2005 (2)



Verbraucherinformationsgesetz

Am 1. Mai 2008 trat das Verbraucherinformationsgesetz in Kraft. Verbraucher können nun bei Behörden vorliegende Informationen im Anwendungsbereich des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie des Weingesetzes verlangen. Dies betrifft insbesondere Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände wie z. B. Spielwaren, Kleidung, Bettwäsche, Lebensmittelverpackungen, Reinigungsmittel sowie Wein.

Ein Antrag auf Auskunft kann nicht nur bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht gestellt werden, wie dies z. B. bei Überschreitung von gesetzlichen Grenzwerten der Fall ist. Informationsrecht besteht darüber hinaus auch für sonstige Untersuchungsergebnisse wie Belastungen bestimmter Produkte. Ferner können die Verkaufsstätten problematischer Produkte erfragt werden oder die Ergebnisse der Betriebskontrolle eines bestimmten Restaurants. Soweit die Theorie.

Laut Bundesregierung bedeutet das neue Gesetz einen Durchbruch hin zu mehr Information und Markttransparenz. Euphorie ist jedoch fehl am Platz. Obwohl das Gesetz kein Überraschungscoup war, verläuft die Umsetzung in vielen Bundesländern nur zögerlich, so dass von einer bundesweit einheitlichen Anwendung keine Rede sein kann. Zudem wird der Anspruch der Verbraucher auf Informationen durch einige Ausschlussgründe erheblich eingeschränkt. So können Informationen verweigert werden, wenn Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse betroffen sind. Wann diese vorliegen, ist im Gesetz jedoch nicht geregelt. Festgelegt ist lediglich, dass Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht nicht darunter fallen.

Abschreckend wirken zweifellos auch die Kosten, die je nach Zeitaufwand berechnet werden. Zwar sind die Auskünfte bei Rechtsverstößen kostenlos, handelt es sich allerdings nicht um Verstöße, können schnell Beträge von mehreren hundert Euro erreicht werden.

Dass Behörden sich trotz gesetzlicher Vorgaben schwer tun, Bürgern auf Nachfrage Auskunft zu geben, zeigen die Erfahrungen im Umgang mit den Informationsfreiheitsgesetzen, die es in einigen Bundesländern gibt. Der Weg zu mehr Bürgernähe in Form von aussagekräftigen, zügigen Auskünften sowie transparenten, vergleichbaren Kostenberechnungen ist noch weit. 2010 soll das Gesetz evaluiert werden (3).

*Der Weg zu mehr
Bürgernähe ...*

... ist noch weit

Kennzeichnungen schaffen Transparenz

Streit um Ampelkennzeichnung

Die Diskussion um die Ampelkennzeichnung – die vereinfachte Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln mittels Ampelfarben – hat 2008 an Schärfe gewonnen. Anfang des Jahres legte die EU-Kommission den Vorschlag für eine „Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ vor. Die danach vorgesehene Nährwertdeklaration lehnt sich an die von den Großen der Lebensmittelwirtschaft vorgenommene GDA-Kennzeichnung an. GDA steht für Guideline daily amounts bzw. für Richtwerte für die Tageszufuhr.

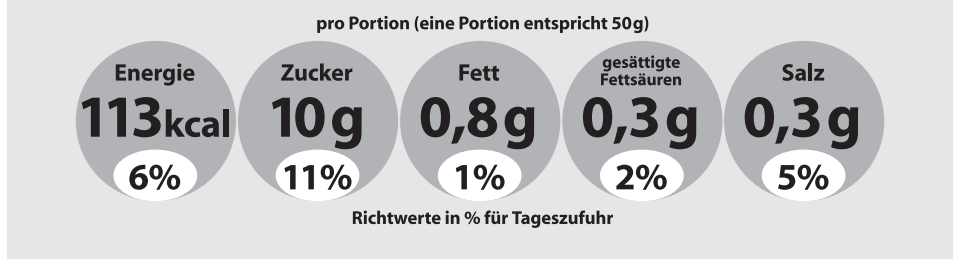
Aber – und hier liegt der Unterschied zu dem auch vom ehemaligen Landwirtschaftsminister Horst Seehofer propagierten GDA-Modell – nach Vorstellungen der EU soll diese Nährwertkennzeichnung verpflichtend eingeführt werden. In seinem Beschluss vom 23. Mai 2008 begrüßt der Bundesrat die von der EU vorgesehene Verpflichtung für Lebensmittelunternehmer, den Gehalt an Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten und Salz auf der Vorderseite der Verpackung anzubringen. Zudem plädiert er für einfache, griffige und schnell erkennbare Symbole.

Derzeit praktizieren die großen Lebensmittelunternehmen von Unilever, Kellogg's, Danone, Nestlé über Kraft bis zu Coca Cola auf freiwilliger Basis eine vereinfachte Kennzeichnung auf der Grundlage der GDA. Auch der Leitfaden des BMELV für erweiterte Nährwertinformationen basiert auf diesen Werten (Abb. 2).

Dieses Konzept hat nach Ansicht der Verbraucherverbände jedoch gravierende Mängel. Zum einen beziehen sich die GDA-Werte auf dem Bedarf einer erwachsenen Frau. Dies ergibt jedoch gerade für Kinder und ältere Menschen ein falsches Bild. Auch ist die tolerierbare tägliche Verzehrmenge von Zucker zu hoch angesetzt. Dadurch wird der Zuckergehalt von Lebensmitteln „schön gerechnet“. Zum anderen wird häufig bei den Portionsgrößen getrickst. Durch den Bezug auf un-

*Industriefreundliches
Modell ...*

Abb. 2: Die vereinfachte Nährwertkennzeichnung auf GDA-Basis gemäß BMELV



realistisch kleine Portionen wie z. B. eine halbe Pizza oder einen einzigen Keks werden niedrige Kalorien-, Fett- oder Zuckerangaben vorgegaukelt – die Nährstoffaufnahme mit dem betreffenden Produkt liegt in der Praxis dann jedoch erheblich höher. Zudem verhindern unterschiedliche Portionsgrößen z. B. bei Frühstücksflocken in Höhe von 30 oder 40 Gramm, dass Nährwertgehalte schnell und unkompliziert verglichen werden können.

Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bekräftigte in einer Stellungnahme vom September 2008 ihre Position vom Oktober 2007, dass die GDA für eine Kennzeichnung aus wissenschaftlicher Sicht nicht geeignet sind.

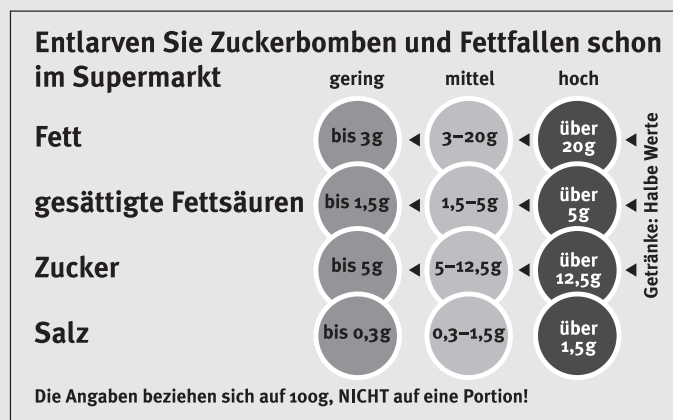
... mit
gravierenden
Mängeln

Fest steht jedenfalls: Die GDA-Kennzeichnung erschließt sich nicht auf den ersten Blick und motiviert daher nicht zu Produktvergleichen. Folglich verfehlt sie ihr Ziel, beim Einkauf die Auswahl kalorien- oder zuckerärmerer Lebensmittel zu erleichtern.

Genau dies soll mit einer „Ampel-Checkkarte“ erreicht werden, die von den Verbraucherzentralen angeboten wird (Abb. 3) (4). Im Gegensatz zum Konzept der Lebensmittelwirtschaft mit der Bezugnahme auf die Richtwerte für die Tageszufuhr („GDA-Modell“) nimmt die Ampelkennzeichnung eine klare Bewertung der Inhaltsstoffe vor.

- *Grün* bedeutet, dass eine *geringe* Menge des betreffenden Nährstoffs (Fett, Salz oder Zucker) im Produkt enthalten ist. Unter diesem Gesichtspunkt ist das Lebensmittel also günstig zu bewerten.
- *Gelb* steht für einen *mittleren* Gehalt an dem jeweiligen Nährstoff und empfiehlt den Genuss in Maßen.
- *Rot* weist auf einen *hohen* Anteil des betreffenden Stoffes hin und mahnt zu sparsamem bzw. nur gelegentlichem Verzehr.

Abb. 3: „Ampel-Checkkarte“ der Verbraucherzentralen



Vergleicht man die Angaben für die jeweiligen Nährstoffe pro 100 Gramm aus der Nährwerttabelle der Verpackung mit den Werten auf der Ampelkarte, können verarbeitete Lebensmittel, Fertiggerichte, Getränke etc. beim Einkauf selbst unmittelbar bewertet werden. Die Karte soll jedoch nur eine vorübergehende Hilfestellung sein. Einig sind sich der Verbraucherzentrale Bundesverband, der AOK Bundesverband, die Bundesärztekammer und andere, dass eine leicht verständliche und farbliche Nährwertkennzeichnung verbindlich vorgegeben werden muss.

Auch die Verbraucherschutzministerkonferenz, die im September 2008 in Berchtesgaden stattfand, befasste sich mit dem Thema. Anders als der Bundesrat positionierten sich die Verbraucherminister explizit für eine Ampellösung bei der vereinfachten Nährwertkennzeichnung (5). Zugleich forderte die Verbraucherschutzministerkonferenz die Bundesregierung dazu auf, sich auf europäischer Ebene im Rahmen des laufenden Gesetzgebungsverfahrens zur Lebensmittelinformationsverordnung für eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung einzusetzen. Die Forderung der Verbraucherminister richtet sich auch auf die verbindliche Festschreibung einer einheitlichen Bezugsgröße von 100 Gramm bzw. 100 Milliliter und wendet sich damit gegen die mehr oder weniger willkürlichen Portionsgrößen. Zudem soll eine Kennzeichnung des Gehalts der einzelnen Nährwerte in den Farben grün, gelb und rot vorgenommen werden. Zwar hatten Nordrhein-Westfalen und Bayern im Vorfeld eigene Ampelmodelle vorgeschlagen, diese wurden jedoch mit Blick auf eine gemeinsame Lösung zurückgestellt. Auch die unionsregierten Länder stellten sich damit gegen die Seehofer-Linie. Die Einführung der Nährwertkennzeichnung soll durch eine bundes- bzw. EU-weite Informationskampagne begleitet werden.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), Lobbyverband der Ernährungswirtschaft, bleibt bei seiner ablehnenden Haltung gegenüber der Ampelkennzeichnung und spricht von populistischen Scheinlösungen, die verhindert werden müssen. Aus seiner Sicht soll nun erreicht werden, dass auf EU-Ebene im Rahmen der Beratungen der Lebensmittelinformationsverordnung der Ampel eine Absage erteilt wird.

„Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung

Mit der Änderung der Neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten-Verordnung wurden im Mai 2008 die Vorgaben für die „Ohne-Gentechnik“-Kennzeichnung geändert. Bislang war Gentechnik auf allen Verarbeitungsstufen ausgeschlossen, um ein Produkt als „ohne Gentechnik“ hergestellt bezeichnen zu dürfen. Verboten waren also auch z. B. gentechnisch hergestellte Futterzusatzstoffe. Demgegenüber bietet die neue Regelung die Möglichkeit, Lebensmittel vom Tier bereits dann als „ohne-Gentechnik“ auszuloben, wenn die Tiere nicht mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden. Weiterhin erlaubt bleiben damit Futtermittelzusätze wie Enzyme, Aminosäuren und Vitamine, die in geschlossenen Systemen mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellt wurden. Nicht erlaubt hingegen sind bei weiterverarbeiteten Lebensmitteln Stoffe, die mit Hilfe der Gentechnik erzeugt wurden. Ausnahmen gibt es für Stoffe, die nicht anders als aus gentechnischer Herstellung verfügbar und nach EG-Öko-Verordnung zugelassen sind.

Die neuen Regelungen wurden von einem breiten Bündnis von Verbraucher- und Umweltverbänden begrüßt, denn sie ermöglichen nun eine gezielte Nachfrage nach Milch, Fleisch und Eiern, die ohne Gen-Mais oder Gen-Soja erzeugt wurden und schaffen dadurch Marktanreize für die Erzeugung und Verwendung von gentechnikfrei erzeugten Futterpflanzen. Kaum überrascht daher, dass insbesondere der Lobbyverband der Ernährungswirtschaft (BLL) und der Deutsche Raiffeisenverband (DRV) die neuen Vorgaben ablehnen und von Irreführung des Verbrauchers sprechen. Um Verunsicherung zu vermeiden, ist es zweifellos notwendig, Verbraucher darüber zu informieren, was hinter dem Begriff „ohne Gentechnik“ steht.

Die neue Regelung zeigt bereits Wirkung und nach einer gewissen Anlaufzeit kommen nun immer mehr „ohne Gentechnik“-gekennzeichnete Produkte auf den Markt. Die Handelskette tegut hatte bereits seit 2005 „ohne Gentechnik“-Milch angeboten sowie Joghurt, Schmand, Saure Sahne und Schlagsahne „aus Milch ohne Gentechnik“. Nun kam Schweinefleisch der Eigenmarke kff LandPrimus dazu. Ab Oktober 2008 stieg auch der niederländische Molkereikonzern Campina ein und kennzeichnet seither Milch der Premiummarke „Landliebe“ entsprechend. Weitere Landliebe-Produkte wie Butter, Desserts und Joghurt sollen folgen. Alb-Gold, Deutschlands zweitgrößter Teigwarenhersteller, wirbt ebenfalls mit der Verwendung gentechnikfreier Rohstoffe. Auch

**Initiative der
Länderminister**

**Neue Impulse
am Markt**

für den Bereich Geflügelfleisch stehen die Chancen gut, dass demnächst „ohne-Gentechnik“ ausgezeichnet werden kann.

Klimaschonende Ernährung durch CO₂-Kennzeichnung?

Der Bereich Ernährung hat mit schätzungsweise 15 bis 20 Prozent einen erheblichen Anteil an den gesamten Treibhausgasemissionen in Deutschland (vgl. hierzu den Beitrag von Koerber und Kretschmer in diesem Kapitel). Aber erst in jüngster Zeit erhalten Verbraucher vereinzelte Informationen über die Klimarelevanz von Konsum, Nahrungsmitteln und Landwirtschaft. Ein klimagerechtes Verhalten scheitert jedoch teilweise an der mangelnden Transparenz hinsichtlich Herkunft, Verarbeitungswegen und Transporten von Lebensmitteln.

CO₂-Kennzeichnung ...

Damit Verbraucher auf eine klimaschonende Ernährung umstellen können, haben verschiedene Initiativen wie Carbon Footprint, Nature & More, Climate Change, Carbon Trust, Climatop etc. versucht, CO₂-Kennzeichnungen für Lebensmittel auf der Basis von Klimabilanzen zu erstellen. Klimabilanzen sollten auf einem Life Cycle Assessment (LCA) oder einer Ökobilanzierung basieren, wobei die Prozesse der kompletten Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln analysiert, Treibhausgase ermittelt und anschließend bewertet werden (6).

So konsequent der Ansatz ist, Verbraucher auf der Basis einer verbesserten Kennzeichnung selbst wählen zu lassen, so sehr stößt dieser Ansatz auf systemeigene Grenzen:

- Je nach Konzept der Bilanzierung werden die Grenzen der Betrachtung mehr oder weniger großräumig definiert, was letztendlich auch zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen in der CO₂-Ermittlung führen kann und somit die Klimabilanzen kaum vergleichbar sind.
- Es ist unerlässlich, dass ein freier, öffentlicher Zugang zu den Klimabilanz-Daten vorhanden ist; es ist zu befürchten, dass Unternehmen, die Nachteile oder ungünstige CO₂-Bilanzen erwarten, kaum Interesse zeigen werden, ihre Daten zur Verfügung zu stellen oder ihre Produkte zu kennzeichnen.
- Eine CO₂-Kennzeichnung von Lebensmitteln bietet zwar eine Orientierung für Klimawirkungen von Nahrungsmitteln, fokussiert aber allein auf diesen Aspekt, so dass die Gefahr besteht, dass andere Umwelt- und Nachhaltigkeitsfaktoren aus dem Blickwinkel geraten wie beispielsweise die Erhaltung der Kulturlandschaften, artgerechte Tierhaltung, Fairer Handel, Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe, aber auch die Erhaltung von Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt.
- Auch die vermeintliche Genauigkeit der CO₂-Kennzeichnung ist kritisch zu sehen. Weist eine Klimabilanz für ein Lebensmittel grammgenau CO₂-Äquivalente je Kilogramm aus, suggerieren diese Werte eine Exaktheit, die wenig mit den Verhältnissen in der Praxis zu tun hat. Tatsächlich handelt es sich um Durchschnittswerte aus den ermittelten Produktions- und Logistikprozessen des jeweiligen Lebensmittels. Beispielsweise finden sich in einer CO₂-Bilanzierung für Milch derart viele miteinander verknüpfte Parameter der landwirtschaftlichen Praxis, dass z. B. durch die Änderung der Fütterung der Milchkühe (Sommer/Wintervergleich) die CO₂-Bilanz erheblich variieren kann. Große Schwankungsbreiten ergeben sich dann, wenn ein Lebensmittel aus vielen Zutaten besteht: Denn in Zeiten der Globalisierung erfolgt der Rohstoffbezug je nach Verfügbarkeit, Produktpreisen, Transportkosten aus unterschiedlichen Herkünften und entsprechend häufig werden die Rezepturen variiert.
- Auch die Vertriebsstrukturen führen zu unterschiedlichen CO₂-Emissionen: ein Milchreis aus Bayern, der in Süddeutschland angeboten wird, hat eine bessere CO₂-Bilanz als dasselbe Produkt in einem Hamburger Supermarkt. Bei Tiefkühlprodukten spielt die Dauer der Kühlhaltung bis zum Tag des Verkaufs eine wichtige Rolle etc.

... stößt an Systemgrenzen

Diese wenigen Beispiele lassen es fraglich erscheinen, ob es im Sinne der Verbraucherorientierung überhaupt sinnvoll ist, CO₂-Label mit konkreten Werten auszustatten. Auch fehlen Verbrauchern derzeit die erforderlichen Informationen, um CO₂-Werte korrekt einzuordnen. Zum einen müssten für eine klimabewusste Kaufentscheidung ausreichend (vergleichbare) Produkte mit CO₂-Werten gekennzeichnet sein, gleichzeitig müsste den Verbrauchern im Rahmen einer massiven Aufklärungskampagne Hintergrundwissen vermittelt werden. Dies erscheint angesichts der möglichen erzielbaren Umwelteffekte nicht angemessen.

Dass beispielsweise bei einer solchen Kennzeichnung ein Stück Butter im Vergleich mit anderen Buttermarken wegen 100 Gramm höheren CO₂-Äquivalent-Werten im Regal liegen bleibt, ist nicht zu rechtfertigen, da sich diese Differenz im Bereich der Unschärfe der Ermittlung der CO₂-Emissionen bewegt (circa 22 bis 24 Kilogramm CO₂-Emissionen pro Kilogramm Butter (7)). Hier sind aus Verbraucherperspektive schnell Fehlinterpretationen möglich, beispielsweise derart, dass Verbraucher durch den Kauf eines Snacks mit einem niedrigen CO₂-Wert von 200 Gramm CO₂ vermeintlich einen Beitrag zum Klimaschutz geleistet, aber bei der Autofahrt zum Supermarkt zwanzigmal mehr CO₂ verursacht haben.

CO₂-Label auf Lebensmitteln sind daher aus unserer Sicht wenig alltagsadäquat für Verbraucher und eine Reduktion der Lebensmittelbewertung auf CO₂-Emissionen steht im Widerspruch zu einer ganzheitlichen, nachhaltigen Sichtweise der Ernährung.

Zielführender und Erfolg versprechender sind leicht verständliche, praxistaugliche Verbraucherbotschaften und Visualisierungen zu einer Klima schonenden Ernährung wie insbesondere die Reduktion des Konsums tierischer Lebensmittel bei gleichzeitiger Steigerung des Verzehrs von Gemüse und Obst. Dies ist eine der Empfehlungen der Verbraucherzentralen für eine „Klimage-sunde“ Ernährung, die gleichzeitig die Gesundheit von Verbrauchern und Klima fördert – ohne großen Aufwand oder hohe Kosten.

*Zu wenig
alltagsgerecht*

Pestizide in Lebens- und Futtermitteln

EU-weite Harmonisierung der Höchstmengen

Mit der im September 2008 in Kraft getretenen EG-Verordnung 396/2005 wurden alle bis dato auf nationaler Ebene geltenden Pestizid-Höchstmengen abgelöst und durch EU-weite Höchstgehalte von Pflanzenschutzmittel-Rückständen für Lebens- und Futtermittel ersetzt. Damit gelten nun EU-weit rund 170.000 „harmonisierte“ zulässige Höchstmengen für rund 443 Pestizidwirkstoffe in circa 380 verschiedenen Lebensmitteln. In Deutschland traten für über 200 Wirkstoffe neue Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln in Kraft. Die Verordnung hat unmittelbare Geltung in den EU-Mitgliedstaaten und nun hat – anders als bisher – die Lebensmittelüberwachung EU-weit eine klare Rechtsgrundlage bei Verstößen. Als Grundsatz gilt: Ohne einen festgesetzten Rückstandshöchstgehalt kann von den zuständigen nationalen Behörden keine Zulassung für ein Pflanzenschutzmittel mehr erteilt werden. Wenn Rückstandshöchstgehalte fehlen, müssen sie zusammen mit der Zulassung des Pflanzenschutzmittels bei der zuständigen nationalen Behörde beantragt werden. Anträge zur Festsetzung oder Änderung von Rückstandshöchstgehalten können nicht nur die Antragsteller, sondern auch Erzeuger und Importeure, aber auch Personen und Organisationen mit einem berechtigten Interesse an Gesundheitsfragen sowie die EU-Mitgliedstaaten stellen. Von dieser Möglichkeit sollten Umwelt- und Verbraucherverbände in Zukunft Gebrauch machen.

*Neue Pestizid-
Verordnung ...*

Noch im Jahr 2005 hatte sich die EU-Kommission verpflichtet, die Rückstandshöchstwerte auf niedrigstmöglichem Niveau festzulegen und auch die Auswirkungen von Mehrfachbelastungen zu berücksichtigen. Doch dieser gute Vorsatz wurde „über Bord geworfen“. Wie so oft wurde überwiegend nach dem Prinzip des kleinsten gemeinsamen Nenners verfahren.

Aus Sicht des Verbraucherschutzes fällt die Bewertung der Verordnung sehr negativ aus:

- Bereits im Jahr 2006 kam es zu einer ersten Vereinheitlichung der Rückstandshöchstmengen mit insgesamt 188 Anhebungen bei Pestizidgrenzwerten im Vergleich zu den bis dahin geltenden deutschen Rückstandshöchstmengen. Nur wenige Höchstmengen wurden abgesenkt. Nach Ansicht der zuständigen EU-Behörden sind diese neuen Höchstmengen toxikologisch sicher. Es stellt sich jedoch zumindest für eine Reihe von Stoffen mit *vorläufigen* Höchstmengen die Frage der gesundheitlichen Bewertung. So ist beispielsweise der bisher in Deutschland verbotene, schwer abbaubare Wirkstoff gegen Pilze Boscalid zugelassen. Ein Mittel, das in Verdacht steht Krebs zu erregen, kann sich nun legal in einer Höchstmenge von 40 mg/kg beispielsweise in Feldsalat befinden. Dieses Beispiel zeigt, wie eklatant die Verordnung gegen Ziele des Gesundheitsschutzes verstößt.

*... enttäuschend
und ungenügend*

- Die EU missachtet das Vorsorgeprinzip, nach welchem Pestizide mit gefährlichen Wirkungen keine Zulassung erhalten sollen bzw. die Grenzwerte so niedrig wie möglich gesetzt werden sollten. Vielmehr werden die EU-Vorgaben meist nach der Methode zur Risikoeinschätzung ermittelt, nach der ein angeblich tolerierbarer Belastungswert für Menschen zugrunde gelegt wird. Auch wurden Kombinationswirkungen zwischen Wirkstoffen bei der Risikobewertung nicht berücksichtigt.

Bereits vor Inkrafttreten Mitte August 2008 haben das Pestizid-Aktionsnetzwerk (PAN) und die niederländische Umweltorganisation Natuur en Milieu beim EU-Gerichtshof Klage gegen die Verordnung eingereicht. Es bleibt abzuwarten, ob zu Gunsten des freien Warenverkehrs des EU-Marktes entschieden oder doch den Zielen von Umwelt- und Gesundheitsschutz Rechnung getragen wird.

Rückstände – ein endloses Thema

Seit vielen Jahren sind die Missstände hinsichtlich der Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln bekannt. Im Jahr 2007 wurden in Deutschland rund 40.700 Tonnen Pestizide im Acker-, Obst- oder Gemüseanbau eingesetzt. Diese Menge verteilt sich auf 658 verschiedene Mittel, die unter 1.103 Handelsnamen zugelassen sind. Diese Pflanzenschutzmittel enthielten insgesamt 257 unterschiedliche Wirkstoffe (8). Die Situation bei Obst und Gemüse führte zwar auch in der Vergangenheit immer wieder zu Beanstandungen der Lebensmittelüberwachung wegen Überschreitungen der Rückstandshöchstmengen, der Nachweis und die Verfolgung des systematischen Einsatzes von verbotenen Pestiziden im Obst- und Gemüsebau erfolgte aber erst, nachdem Greenpeace eine öffentlich wirksame Kampagne gestartet hatte. In zahlreichen Tests wurden teilweise hohe Rückstandswerte in Obst und Gemüse nachgewiesen. Auffällig ist dabei, dass seit Jahren der Einsatz von Wirkstoffkombinationen, also von so genannten „Pestizidcocktails“, zunimmt. Was für Deutschland gilt, kann weitgehend auch auf die EU übertragen werden: Allein beim europäischen Schnellwarnsystem, an das alle EU-Staaten gesundheitlich bedenkliche Analyseergebnisse melden, gingen 2007 doppelt so viele Meldungen ein wie im Vorjahr.

Trotz häufiger Gesetzesverstöße gibt es immer wieder die Tendenz seitens staatlicher Institutionen, die Situation schönzureden nach dem Motto: Alle Pestizidwirkstoffe seien auf ihre gesundheitlichen und ökologischen Wirkungen hin überprüft, es bestünden auch bei einzelnen Überschreitungen der Grenzwerte keine gesundheitlichen Gefahren für die Verbraucher. Diese Aussagen wurden bei der Vorstellung der Ergebnisse des bundesweiten Lebensmittelmonitorings im Oktober 2008 erstmals revidiert. Proben von Kopfsalat, Grünkohl, Austernsaitlingen und Tomaten waren mit so hohen Pestizidrückständen belastet, dass bei einmaligem Verzehr gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht auszuschließen seien.

Die Zunahme von Mehrfachbelastungen hat einen einfachen Grund: Da es bis heute keinen gesetzlich festgelegten Pestizid-Summengrenzwert für Lebensmittel gibt, können die Erzeuger unter Einhaltung der Grenzwerte des einzelnen Mittels mehrere Pestizide auf eine Kultur ausbringen.

Der Handel wird aktiv

Die andauernd schlechten Ergebnisse von Pestizidrückstandsuntersuchungen führten bei den zuständigen staatlichen Institutionen bis heute zu keinen wirksamen Konsequenzen. Hingegen ergriff nun der Lebensmitteleinzelhandel – wenn auch erst nach mehrfach schlechtem Abschneiden in Obst- und Gemüseuntersuchungen – Konsequenzen. Die Handelsunternehmen sahen sich veranlasst, eine Reduktion der Pestizide von ihren Lieferanten einzufordern. Vorreiter waren im Jahr 2006 das Handelsunternehmen TEGUT und der Discounter ALDI. Bei ALDI dürfen die Rückstände maximal 80 Prozent des Grenzwertes für eine akute Gesundheitsgefährdung (ARFD), maximal drei bis fünf Wirkstoffe pro Produktgruppe und maximal 80 Prozent der gesetzlichen Höchstmenge erreichen. Im Jahr 2007 zogen REWE, METRO (Real, Kaufhof), KAISERS/Tengelmann und EDEKA mit höheren Standards für eine bessere Qualität bei Obst und Gemüse nach. Die Lebensmittel dürfen künftig nur noch maximal 70 Prozent der gesetzlich zulässigen Pestizidbelastung enthalten. Bei LIDL dürfen sogar nur noch 30 Prozent der maximalen Pestizid-Rückstandshöchstmengen ausgeschöpft werden. Lieferanten, die gegen die Standards verstoßen, droht die Auslistung.

**Überschreiten der
Höchstmengen
wird schöngeredet**

**Greenpeace
macht
Handel Dampf**

Die Pestizidreduktionsprogramme des Lebensmitteleinzelhandels sind zu begrüßen, da die gesetzgeberischen Regelungen und Kontrollen die Missstände offensichtlich nicht abstellen können. Vielmehr wird die neue EU-weite Rückstandshöchstmengenverordnung mit ihren vielfach abgesenkten Grenzwerten dazu führen, dass bereits im kommenden Jahr die Behörden deutlich verbesserte Statistiken über Pestizidrückstände vorlegen können, ohne dass sich die tatsächliche Rückstandssituation für die Verbraucher verbessert. Von daher kann der Handel nur unterstützt werden, den eingeschlagenen Weg beizubehalten und über verbindliche Höchstwerte, regelmäßige Produktkontrollen und Auslistung im Falle von Verstößen den Verbraucherwünschen und Zielen des Gesundheitsschutzes Rechnung zu tragen. Transparenz über die Eigenkontrollen des Handels oder mögliche Konsequenzen gibt es leider nicht.

Anmerkungen

- (1) Rheinischer Landwirtschaftsverband; Pressemeldung vom 23. Juli 2008: Getreidepreis hat wenig Einfluss auf Brotpreise, Bonn.
- (2) Statistisches Bundesamt, Homepage konsultiert am 24. Oktober 2008 unter: http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Content/Statistiken/Zeitreihen/WirtschaftAktuell/Preismonitor/Lebensmittel/Ueberschrift__Lebensmittel,templateId=renderPrint.psm1.
- (3) www.vigwirkt.de.
- (4) verbraucherzentrale-ampelcheck.de.
- (5) Bundesrat Drucksache 111/08 (Beschluss), 23. Mai 2008 (http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/uploads/Protokoll_4VSMK_52c.pdf).
- (6) Vgl. hierzu den Beitrag von J. Wegener et al. in diesem Agrarbericht (s.o. S. 110–115)
- (7) Vgl. hierzu folgende Quellen und weiterführende Literatur: Pendor CO₂-Zähler. München 2007. – K. v. Koerber et al.: Ernährung und Klimaschutz – wichtige Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln. In: Ernährung im Fokus 7–05/07; AID S. 130 ff. – U. Fritsche und U. Eberle: Treibhausgasemissionen durch Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Arbeitspapier). Ökoinstitut Freiburg April 2007. – Deutscher Bundestag: Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage „Landwirtschaft und Klimaschutz; 16/5346 vom 14. April 2007. – G. Flachowsky: Treibhausgas und Ressourceneffizienz – Aspekte der Erzeugung von Lebensmitteln tierischer Herkunft. In: Ernährungsumschau 7/08, S. 414 ff. – D. Hayn und R. Zwengel: Klimawandel und Alltagshandel. In: Reihe Ökologie der Heinrich-Böll-Stiftung Hessen e.V., April 2008.
- (8) Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): Absatz an Pflanzenschutzmitteln in der Bundesrepublik Deutschland; Ergebnisse der Meldungen gemäß § 19 Pflanzenschutzgesetz für das Jahr 2007, Berlin.

Autorin/Autor

Isabelle Mühleisen
Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW, bearbeitet die Themen Lebensmittelrecht und -sicherheit sowie Gentechnik.



Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
E-Mail:
isabelle.muehleisen@vz-nrw.de

Frank Waskow
Diplom-Ernährungswissenschaftler in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW, bearbeitet die Themen Agrarpolitik sowie Produktion und Qualität von Lebensmitteln.



Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
E-Mail: frank.waskow@vz-nrw.de