



**Immer auf
Ihrer Seite**

verbraucherzentrale

**Transparenzerhebung
überregionaler
Markenfleisch- und
Gütesiegelprogramme**

Kurzfassung (14.300 Zeichen)

November 2005

Mehr Transparenz erwünscht

Verbraucherzentralen legen Untersuchung überregionaler Markenfleischprogramme vor

Im November 2005 legten die Verbraucherzentralen die Ergebnisse ihrer neuen Erhebung von überregionalen Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammen vor. Nicht alle Programmträger ließen sich in die Karten schauen. Dies ist einer der Hauptkritikpunkte der Verbraucherschützer. Dabei sind Transparenz und Information den Verbrauchern wichtig, denn durch ihren Fleischeinkauf beeinflussen sie maßgeblich die landwirtschaftliche Produktion: die Art der Tierhaltung, den Erhalt regionaler Arbeitsplätze, die Häufigkeit der Qualitätskontrollen und vieles mehr. Wenn Qualitätsunterschiede aber nicht erkennbar sind, greift der Verbraucher zum günstigeren Angebot. Was Marken bedeuten und wofür Siegel stehen, erfahren Interessierte nun aus dem aktuellen Ratgeber der Verbraucherzentralen „Fleisch. Iss gut!“

Nachfolgender Beitrag gibt die wichtigsten Ergebnisse und Schlussfolgerungen dieser Untersuchung wieder.

Auf dem Lebensmittelmarkt – insbesondere beim Handel mit Fleisch – findet seit Jahren ein harter Preiswettbewerb statt, der in letzter Zeit durch den Einstieg der Discounter ins Frischfleischgeschäft noch verschärft wurde. Dabei ist der Hauptgegenstand der Kommunikation des Handels mit den Verbrauchern der Preis, nur vereinzelt das konkrete Qualitätsprofil von Produkten. Vor diesem Hintergrund ist die Preisorientierung der Verbraucher beim Einkauf nicht verwunderlich.

Im Gegensatz dazu stehen die durch Befragungen ermittelten, vor dem günstigen Preis rangierenden Kaufmotive beim Fleischeinkauf wie Genusswert, Verzicht auf Antibiotika, tiergerechte Haltung, regionale Erzeugung, neutrale Qualitätskontrolle etc (1). Diese Motive zu realisieren ist den Konsumenten fast unmöglich; denn der Fleischmarkt ist durch einen großen Anteil anonymer Massenware geprägt. Gleichzeitig dominiert verwirrende Werbung (ländliche Idylle) und komplizierte Kennzeichnung. Genau definierte, gekennzeichnete und nachvollziehbare Qualitätsware bleibt in der Minderheit, wie die seltenen Bioangebote im Einzelhandel deutlich machen.

Aber gerade beim Fleischeinkauf haben die Verbraucher die Möglichkeit, einen sehr weitreichenden Einfluss auf die gesamte Prozesskette und insbesondere auf die landwirtschaftliche Produktion selbst zu nehmen, wenn das Angebot transparent ist. Denn jede Kaufentscheidung für eine bestimmte Prozessqualität beim Fleisch beeinflusst Ackerbau, Viehzucht, Tierschutz, Umweltschutz, Wirtschaftssegmente - und bestimmt mit, in welche Richtung sich die landwirtschaftliche Nutztierhaltung künftig entwickeln wird.

Ziele der Erhebung

Die Verbraucherzentralen haben sich daher zum Ziel gesetzt, die Transparenz des Fleischmarktes für Verbraucher zu verbessern. Die äußerst heterogenen Programme mit ihren unterschiedlichen Richtlinien und Größenordnungen sollten dazu mit Hilfe eines standardisierten Verfahrens für Verbraucher vergleichbar gemacht werden.

Da prinzipiell davon ausgegangen wurde, dass Verbraucher auf unterschiedliche Qualitätsaspekte Wert legen und eine Vielfalt an Motiven den Fleischeinkauf bestimmen kann, wurde ein zweistufiges Verfahren gewählt:

- 1 Einteilung der Programme gemäß ihres Qualitätsschwerpunktes und Beschreibung der Besonderheiten des Programms sowie der Hauptvertriebsregionen und Absatzwege. Diese Information wird in Form einer Broschüre an die Verbraucher weitergegeben (siehe Kasten am Ende).
- 2 Bewertung der Programme entlang eines detaillierten Kriterienkataloges mit Punktvorgaben für erfüllte Kriterien. Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind in einem Bericht zusammengefasst und werden dem Fachpublikum und Multiplikatoren zur Verfügung gestellt.

Nicht nur Verbrauchern sollen damit verbesserte Kenntnisse über Anforderungsprofile von Marken und Siegeln vermittelt werden, die Verbraucherzentralen wollen mit dieser Untersuchung auch der Anbieterseite gegenüber Impulse setzen, den Informationsgehalt ihrer Werbung, die Kennzeichnung der Markenware bis in die Ladentheke hinein zu verbessern.

Vorgehensweise und Methodik

Im Sommer 2004 wurden 69 Träger überregionaler Markenfleischprogramme angeschrieben.

Überregional wurde dabei so definiert, dass die Programme mindestens landesweit in einem Bundesland oder aber in mehreren Bundesländern angeboten werden.

Vier Trägerorganisationen sagten ihre Teilnahme an der Erhebung schriftlich ab, 13 Träger antworteten nicht. Insgesamt 17 Träger beteiligten sich also nicht an der Erhebung, für weitere 18 Programmträger kam eine Teilnahme aus verschiedenen Gründen nicht in Frage.

In die Auswertung kamen somit 34 Programmträger mit insgesamt 60 Marken. Da es in der Fleischbranche üblich ist, die einzelnen Absatzwege (Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerfachgeschäfte) mit jeweils verschiedenen Marken zu bedienen, verbergen sich nicht hinter jeder Marke eigenständige Programme. So haben sieben dieser Programmträger ihr Markenfleisch unter mehreren Bezeichnungen/Handelsmarken angeboten, sodass schließlich nur 46 verschiedene Marken mit insgesamt 96 Programmen (42 konventionelle und 54 ökologische) erfasst und untersucht wurden (siehe Tabelle 1).

Hinter jeder der 46 bewerteten Marken können bis zu vier Programme für unterschiedliche Fleischarten – (1) Rindfleisch, (2) Schweinefleisch, (3) Hähnchenfleisch und (4) Putenfleisch - stehen, sodass insgesamt 96 Programme analysiert wurden.

Tabelle 1: Anzahl der nach Fleischarten differenzierten Programme

	konventionelle Programme	ökologische Programme
Rindfleisch:	14	17
Schweinefleisch:	15	14
Hähnchenfleisch:	7	12
Putenfleisch:	6	11
Summe	42	54

Die Analyse der Programme erfolgte auf Basis der von den Programmträgern zugesandten Materialien und Programmrichtlinien sowie der ausgefüllten Fragebögen. Eine Überprüfung in der Praxis konnte im Rahmen dieser Untersuchung nicht geleistet werden.

Einteilung nach Qualitätsschwerpunkten

Anhand des Kriterienkataloges der Verbraucherzentralen, der sehr detailliert die wesentlichen Verbraucherforderungen nach Sicherheit, hohem Genusswert, Regionalität, Tier- und Umweltschutz an die Fleischproduktion aufgreift, wurden die Qualitätsschwerpunkte der einzelnen Programme ermittelt.

Zur besseren Transparenz wurden die Programme in fünf Gruppen eingeteilt (siehe Tabelle 2):

- Kontrollierte Qualität (kontrolliert)*
- Regionale Herkunft (regional)*
- Extensive Erzeugung (extensiv)*
- Besonders tiergerechte Erzeugung (tiergerecht)*
- Ökologische Erzeugung (biologisch)*

Ebenso wie die Konsummotive stehen die Kategorien gleichberechtigt, d.h. ohne Rangordnung nebeneinander. Wenn Programme mehreren Gruppen gleichzeitig zugeordnet werden konnten, so erfolgte die Einteilung in diejenige Gruppe, die den aus Sicht der Verbraucherzentralen weitestgehenden Anspruch erfüllte.

Tabelle 2: Die wichtigsten Gruppenmerkmale

Gruppe	Rindfleisch	Schweinefleisch	Geflügelfleisch
Kontrollierte Qualität	<i>Prozesskontrolle</i> i.d.R. QS-System oder ähnliches Eigenkontrollsystem		
Regionale Herkunft	<i>Herkunft (zumindest Mast und Schlachtung) aus der Region, Futter hofeigen oder aus der Region, kurze Transportwege</i>		
Extensive Erzeugung	<i>Kriterium aus Kriterienkatalog: "Haltung" (Unterkriterium 1):</i>		
	<i>Teilspaltenboden, Einstreu</i>	<i>Teilspaltenboden, Einstreu</i>	<i>maximale Besatzdichte im Stall 25 kg Lebendgewicht/qm</i>
Besonders tiergerechte Erzeugung	<i>Kriterium aus Kriterienkatalog: "Haltung" (Unterkriterium 3):</i>		
	<i>Auslauf für alle Tiere, Spaltenboden verboten</i>	<i>Auslauf für alle Tiere</i>	
Ökologische Erzeugung	<i>Verordnung (EWG) 2092/91 Ökologischer Landbau (EG-Öko-Verordnung)</i>		

Durch den bestehenden Rechtsrahmen der EU-Öko-Verordnung und das in der Fleischwirtschaft bereits weitgehend durchgesetzte Qualitätssicherungssystem QS konnte für die Einteilung von Programmen in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ bzw. „Kontrollierte Qualität“ auf diese beiden Standards zurückgegriffen werden. Für die Einteilung in die Gruppe „Regionale Herkunft“ hingegen genügte es, wenn bestimmte Bedingungen erfüllt waren, die für eine regionale Herkunft kennzeichnend sind, wie u.a. hofeigenes oder regional erzeugtes Futter, kurze Transportwege oder Mast und Schlachtung in der Region.

Um eine Zuordnung in die Gruppe der „Extensiven Erzeugung“ zu erhalten, musste ein Programm geringere Mastintensitäten und höhere Platzangebote für die Tiere nachweisen. In der Rinder- und Schweinemast bedeutet dies, dass mindestens Stroheinstreu (Teilspaltenboden) Pflicht ist. Dabei wurde u.a. auf den Kriterienkatalog des Agrarinvestitionsförderprogramms „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ im Rahmenplan der Gemeinschaftsaufgabe von 2002 zurückgegriffen (2).

Leitend für das Kriterium „Extensive Erzeugung“ bei Geflügelfleisch waren die Vorgaben der EWG-Vermarktungsnorm 1539/91 für Geflügelfleisch (3). Diese schreibt vor, dass bei einer Verwendung des Begriffes „Extensive Erzeugung“ geringere Besatzdichten (25 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter) nachzuweisen sind.

Für die Einteilung in die Gruppe „Besonders tiergerechte Erzeugung“ war eine konsequente Auslaufhaltung notwendig. Im Rinderbereich bedeutet dies Mutterkuhhaltung und Auslauf in den Wintermonaten, bei Schweinen Auslauf für Sauen, Ferkel und Mastschweine und im Geflügelbereich ebenfalls verbindlich und ohne Ausnahmemöglichkeiten vorgeschriebene Auslaufhaltung.

Bewertung nach Kriterienkatalog

Die detaillierte Untersuchung der Markenfleischprogramme erfolgte auf der Basis des von den Verbraucherzentralen entwickelten Kriterienkataloges. Dieser umfasst Kriterien entlang der gesamten Prozesskette und basiert auf den im Oktober 2002 von den Verbraucherzentralen herausgegebenen „Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügelfleisch (Huhn und Pute)“ (4).

Die **Kriterien** sind:

- (1) Herkunft
- (2) Mastdauer (nur Geflügel),
- (3) Fütterung
- (4) Futtermittelzusatzstoffe
- (5) Gesundheit und Hygiene
- (6) Haltung
- (7) Eingriffe am Tier (nur Schwein und Pute)
- (8) Transport und Schlachtung
- (9) Fleischfehler und Fleischqualität (nur Rind und Schwein)
- (10) Verkauf
- (11) Kontrolle

Jedes Kriterium enthält weitere Unterkriterien. Dabei stehen die einzelnen Unterkriterien für einzelne Aspekte des Kriteriums. Von den einzelnen Unterkriterien müssen nicht immer alle erfüllt sein. Bei manchen genügt die Einhaltung der wichtigsten Anforderungen. Die Tabelle 3 zeigt ein Beispiel aus dem Kriterienkatalog.

Tabelle 3: Auszug aus dem Kriterienkatalog

Kriterium 5: Gesundheit und Hygiene
Unterkriterien: (1) Abgabe von Medikamenten durch Vertragstierarzt (2) Kein vorbeugender Einsatz (3) Doppelte Wartefristen <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens zwei Anforderungen</i>

Insgesamt waren je nach Tierart 40 bis 43 Einzelanforderungen zu überprüfen. Wenn man die 96 geprüften Programme zugrunde legt, wurden im Rahmen der Untersuchung über 4.000 Einzelanforderungen überprüft.

Ergebnisse der Gruppeneinteilung

Die Qualitätsziele der erhobenen Programme konzentrieren sich auf drei Gruppen (siehe Tabelle 4). Die meisten der erhobenen Programme haben den Schwerpunkt "Ökologische Erzeugung" (54 Programme). Unter den "konventionellen" Programmen setzen 11 Programme den Schwerpunkt allein auf "Kontrollierte Qualität" ohne weitere Qualitätsziele. 17 Programme verfolgen das Qualitätsziel "Regionale Herkunft". Fast alle davon (16) haben zusätzlich ein Qualitätssicherungssystem („Kontrollierte Qualität“). Die „konventionellen“ Programme mit tiergerechteren Haltungsformen, also mit den Schwerpunkten „Extensive Erzeugung“ (9 Programme) und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ (5 Programme) sind mit insgesamt 14 Vertretern deutlich in der Minderheit. Aus der Anzahl der Programme, die einem bestimmten Schwerpunkt zugeordnet wurden, kann jedoch kein Rückschluss auf die Marktbedeutung des betreffenden Segments gezogen werden.

Tabelle 4: Verteilung der Programme auf die Gruppen

	Zuordnung nach Schwerpunkt	Weitere Zuordnungen				
Gruppe		Kontrollierte Qualität	Regionale Herkunft	Extensive Erzeugung	Tiergerechte Erzeugung	Ökologische Erzeugung
Kontrollierte Qualität	11					
Regionale Herkunft	17	16				
Extensive Erzeugung	9	3	7			
Tiergerechte Erzeugung	5		1			
Ökologische Erzeugung	54	2	16		1	

Eine Übersicht aller geprüften Marken und Programme (Fleischart) entsprechend ihrer Haupt- und Nebenschwerpunkte listet die Tabelle 5 auf.

Tabelle 5: Haupt- und Nebenschwerpunkte der untersuchten Marken

Marken	Fleischart	Kontrolliert	Regional	Extensiv	Tiergerecht	Biologisch
Biokreis	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bioland	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Biopark, Biopark-Premium	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bio-Siegel	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bio-Wertkost (ehemals: Bio-Gutfleisch)	Rind, Schwein					
Boeuf de Hohenlohe	Rind					
Böseler Goldschmaus	Schwein					
Chiemgauer Naturfleisch	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Demeter	Rind, Schwein,					

Marken	Fleischart	Kontrolliert	Regional	Extensiv	Tiergerecht	Biologisch
	Hähnchen, Pute					
Ecoland	Rind, Schwein					
Eichenhof	Rind, Schwein					
Gäa	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Galloway Gourmet Fleisch	Rind					
Gallica	Poularden, Pute					
Gallica bio	Poularden, Pute					
Geprüfte Qualität-Hessen	Rind, Schwein					
Geprüfte Qualität-Thüringen	Rind, Schwein					
Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe – Qualitätszeichen Baden-Württemberg	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Gut Eichenhain	Pute					
Gutfleisch, Goldswien (Schwein), Mecklenburger Extraklasse (Schwein)	Rind, Schwein					
Gutfried, Gut Stetten	Pute					
Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein	Schwein					
Junges Weiderind	Rind					
Kikok	Hähnchen					
Kff-bio	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Landklasse, Holstein-Schlachter	Schwein					
LandPrimus	Schwein					
Naturland, ÖKQ, Landfrau, Altdorfer Biofleisch	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Natürlich Eifelrind	Rind					
Neuland	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Prima Rind/Prima Kalb	Rind					

Marken	Fleischart	Kontrolliert	Regional	Extensiv	Tiergerecht	Biologisch
QS-Prüfzeichen	Schwein, Hähnchen, Pute					
Qualitätsfleisch vom Robustrind „Galloway“ aus Schleswig-Holstein	Rind					
Qualivo	Rind					
Regioland	Rind, Schwein					
Regiostar	Rind					
Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz	Rind					
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch	Schwein					
Thönes Natur	Rind, Schwein					
Thönes Natur-bio	Rind, Schwein					
Unser Mecklenburger	Schwein					
Von Hier	Rind, Schwein, Hähnchen					
Weidehof	Rind, Schwein					
Wiesenhof, Goldbroiler, Heidegold, Landgold, Privathof, Geestland	Hähnchen, Pute					
Wiesenhof Weidehähnchen	Hähnchen					
Wiesenhof bio	Hähnchen					

Gruppen und Punkte

Die einzelnen Programme wurden nach der Gruppeneinteilung, jedes für sich, entlang des o.a. Kriterienkataloges bewertet. Je nach Fleischart konnten theoretisch zwischen 26 (Hähnchenfleisch) und 28 (Rindfleisch) Gesamtpunkte erreicht werden. Da mit Hilfe von Unterkriterien versucht wurde, den verschiedenen Produktionsverfahren Rechnung zu tragen, war es nicht möglich, dass Programme die Höchstpunktzahl erreichen.

Betrachtet man die durchschnittlich erreichte Punktzahl der Programme einer Gruppe, so zeigte sich ein gewisser Anstieg der durchschnittlichen Punktzahl von „Kontrollierter Qualität“ bis hin zu „Ökologischer Erzeugung“ (siehe Tabelle 6). Da die Gruppen „Kontrollierte Qualität“ und „Regionale Herkunft“ starke Überschneidungen aufweisen, gibt es zwischen diesen beiden Gruppen die geringste Differenz.

Auffällig aber ist die hohe Varianz. So erreichen manche Programme mit „Kontrollierter Qualität“ eine höhere Punktzahl als Programme mit „Ökologischer Qualität“. Gleichzeitig lag die Punktzahl des besten Programms der Gruppe „Ökologische Qualität“ 4,6 mal höher als die niedrigste Punktzahl aus der Gruppe „Kontrollierte Qualität“.

Tabelle 6: Durchschnittliche Punktzahl der Gruppen (einfache Zählung)

Gruppe	Anzahl der Programme	Durchschnittliche Punktzahl	Varianz
Kontrollierte Qualität	11	9	5 – 14
Regionale Herkunft	17	10,2	6 – 17
Extensive Erzeugung	9	13,1	8 – 18
Tiergerechte Erzeugung	5	14,8	13 – 17
Ökologische Erzeugung	54	15,6	12 - 23

Ergebnisse der Detailbewertung

Mangelnde Transparenz

Die erfolgte Angebotsdifferenzierung wird von den Verbraucherzentralen grundsätzlich begrüßt und sie sollte bei den extensiven und besonders tiergerechten Programmen weiterentwickelt werden. Allerdings ist die Kommunikation mit den Verbrauchern meist undurchsichtig und vielfach widersprüchlich. Abgesicherte und nachvollziehbare Prozessinformationen sind Mangelware. Lediglich bei den Öko-Programmen, die an die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung gebunden sind, können Verbraucher sich einer definierten, kontrollierten Erzeugungsweise weitgehend sicher sein - obwohl auch hier zahlreiche Übergangsregelungen und Ausnahmegenehmigungen eine vollständige Nachvollziehbarkeit verhindern. Deshalb müssen die in der letzten Erhebung im Jahr 1997 aus Verbrauchersicht erhobenen Forderungen nach mehr Transparenz beim Einkauf und nach einem größeren Angebot aus tiergerechteren Haltungsformen wiederholt werden.

Dem **Herkunftsnachweis** (nicht zu verwechseln mit der gesetzlich geforderten Rückverfolgbarkeit), wird von vielen Programmen in den Richtlinien nur wenig Bedeutung beigemessen. Die größten Defizite gibt es hier beim Schweinefleisch. Deshalb sollte eine Herkunftskennzeichnung auch für Schweine- und Geflügelfleisch vom Gesetzgeber vorgeschrieben werden. Geflügel wird erfreulicherweise vielfach freiwillig gekennzeichnet (D/D/D), allerdings fehlt auch hier häufig die Kennzeichnung der Herkunftsregion. Hier gibt es Nachbesserungspotenzial, denn gerade beim Fleisch wird eine nachvollziehbare Herkunft, möglichst aus der Region, von vielen Verbrauchern gewünscht. Nur ein Programm, das „Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch“ sichert sich eine Herkunftsangabe über ein geographisches Herkunftszeichen der EU („g.g.A.“). Dies könnte auch für andere regionale Programme eine Möglichkeit sein, sich die regionale Herkunft und die entsprechende Kommunikation EU-konform zertifizieren zu lassen.

Undurchsichtig und aus Verbrauchersicht nicht akzeptabel ist auch die Praxis, Produkte unter demselben Markennamen anzubieten, die aber je nach Vertriebsgebiet nach unterschiedlichen Richtlinien erzeugt sind. EINE Marke muss für klare und EINHEITLICHE Eigenschaften stehen, sonst besteht die Gefahr, dass Verbraucher getäuscht werden.

In den Richtlinien der meisten Programme fehlen deutliche Hinweise auf die **getrennte Auslage und deutliche Kennzeichnung in der Bedientheke**. Dies ist jedoch notwendig, damit jegliche Verwechslungsgefahr mit Ware aus anderen Programmen oder mit Fleisch aus Standard-Erzeugung ausgeräumt ist. Außerdem bietet erst eine klare Kennzeichnung Profilierungsmöglichkeiten für Programme mit besonderen Leistungen bei der Genussqualität oder dem Tierschutz.

Vernachlässigt: Genusswert

Viele Programme haben große Defizite im Bemühen um **Genusswert**, dies gilt ebenso für „konventionelle“ wie auch für Öko-Programme. Diese Profilierungsmöglichkeit gegenüber „Standardware“ wird nur von wenigen und besonders ehrgeizigen Programmen (z.B. „LandPrimus“, „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ oder „Prima Rind“, „Regiostar“, „Thönes Natur“) systematisch entwickelt und genutzt. Besonders groß ist das Defizit im Schweinefleischbereich. Selten wird durch besondere Zuchtauswahl der Tierrasse mehr erreicht als nur Stresstabilität. Im Geflügelbereich sind die Bemühungen ebenfalls noch äußerst zaghaft, anerkannt langsam wachsende Rassen bzw. Linien (u.a. Bronzeputen) verbindlich einzusetzen. Dies trifft auch auf die Öko-Geflügelfleischprogramme zu. Die obligatorische Verwendung langsam wachsender Rassen würde zu einer Erhöhung und Konstanz des Genusswertes beitragen und somit ein ganz besonders wichtiges Kaufargument beisteuern.

Etwas besser stellt sich die Situation bei den Rindfleischprogrammen dar, die vielfach anerkannte Fleischrinderrassen einsetzen oder sich auf Färsen- und Ochsenmast spezialisieren. Nur äußerst selten hingegen wird eine ausreichende Fleischreifung (mindestens 14 Tage) verbindlich vorgeschrieben.

Verbessert: Prozessqualität

Die DLG-Positivliste für **Futtermittel** ist fast schon Standard bei konventionellen Markenfleischprogrammen. Vor dem Hintergrund der Fleischskandale der letzten Jahre, die mehrheitlich Futterskandale der konventionellen Erzeugung waren, ist diese Entwicklung sehr zu begrüßen. Es bleibt allerdings abzuwarten, ob damit auch tatsächlich eine Qualitätsverbesserung im Fleischbereich eingeleitet ist.

Auf gentechnisch hergestellte Futtermittel, die im Ökolandbau verboten sind, verzichten nur neun konventionelle Marken („Böseler Goldschmaus“, Gallica“, „Gutfleisch/Vertriebsgebiet Edeka-Nord“, „Gutfried/Gut Stetten“, „LandPrimus“, „Neuland“, „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, „Thönes Natur“, „Wiesenhof/Wiesenhof-Weidehähnchen“); das sind insgesamt 15 von 42 konventionellen Markenfleischprogrammen. Angesichts der deutlichen Ablehnung durch Verbraucher sollten mehr konventionelle Programme Futtermittel ohne genetisch verändertes Soja und Mais einsetzen.

Der Einsatz tierischen Eiweißes in der Geflügelmast wird sehr unterschiedlich gehandhabt. Tiermehl ist ohnehin gesetzlich verboten. Ein konsequenter Verzicht auf tierisches Eiweiß, also auch auf Fischmehl, wird nur von wenigen Programmen verfolgt, auch die Programme des Ökologischen Landbaus verfahren hier unterschiedlich.

Üblich geworden ist der Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer. Da ohnehin nur noch wenige Stoffe zugelassen sind, sowohl das QS-System (5) als auch die EG-Öko-Verordnung ihren Einsatz verbieten, erhalten hier viele Programme einen Punkt. Eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe geben Programme jedoch nur ausnahmsweise. Da auch die EG-Öko-Verordnung mit Futtermittelzusatzstoffen relativ liberal verfährt, schränken viele Öko-Verbände die Auswahl für ihre Mitgliedsbetriebe stärker ein als gesetzlich vorgeschrieben. Wünschenswert wäre, dass die EU dieser Politik folgt und ebenfalls den Katalog verwendbarer Zusatzstoffe deutlich reduziert.

Hygieneprogramme zur **Salmonellenüberwachung** sind im Rahmen des QS-Systems für die Schweine- und Geflügelmast verpflichtend geworden. Die integrierten Geflügelmastunternehmen praktizieren dies ohnehin seit längerem. Die Verbraucherzentralen begrüßen dieses freiwillige Engagement als wichtigen Beitrag zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit. Jedoch darf Lebensmittelsicherheit nicht der Markenware vorbehalten bleiben, daher muss der Gesetzgeber zügig nationale Vorschriften zur Salmonellenüberwachung erlassen. Bei den Öko-Programmen ist Salmonellenmonitoring eine Seltenheit. Auch hier sollten Salmonellenkontrollen zum Standard werden.

Parasitenprophylaxe bei Weide- und Auslaufhaltung wird ebenfalls nur selten vorgeschrieben. Auch hier wären Nachbesserungen wünschenswert.

Nur bei deutlicher Verbesserung der Tierhaltung konnten Programme für das Kriterium **Haltung** Punkte erhalten. Mehrere Rindfleischprogramme praktizieren Mutterkuhhaltung. Dies schließt Weidegang während der Vegetationszeit ein, doch oftmals fehlen Aussagen in den Richtlinien zur winterlichen Stallhaltung oder wie mit Masttieren, d.h. den Tieren nach dem Absetzen von der Mutter, weiter verfahren wird. Bezüglich der Haltung sind die Programme des ökologischen Landbaus schwierig zu bewerten. Die Richtlinien schreiben einerseits Auslaufhaltung, mindestens jedoch die Bereitstellung eines befestigten Laufhofes für Rinder und Schweine, sowie begrünten Auslauf für Mastgeflügel vor. Zugleich gelten jedoch Übergangsfristen bis 2010 für Betriebe, die vor 1999 ihre Ökoanerkennung erhalten haben.

Der Verzicht auf Eingriffe am Tier, wie das Kürzen von Zähnen, Schnäbeln oder Schwänzen ist Standard in der ökologischen Erzeugung. In der konventionellen Produktion hingegen gibt es nur wenige Programme, die konsequent solche Eingriffe verbieten („Gallica“, „LandPrimus“, „Neuland“, „Thönes Natur“ sowie alle Programme, die dem Gütezeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ angeschlossen sind wie „Gutfleisch/Vertriebsgebiet Edeka-Nord“, „Landklasse“, „Unser Mecklenburger“).

Unabhängige Kontrollinstitute, jährliche **Kontrollen** und Sanktionskataloge sind zentrale Kriterien einer funktionierenden Kontrolle. Die ökologischen Programme sind schon seit Jahren rechtlich verpflichtet, derartige Kontrollen durchzuführen. Da inzwischen viele der untersuchten konventionellen Programme auf der Basis des QS-Systems arbeiten, ziehen diese im Kontrollgeschehen nach. Dies betrifft vor allem Länderprogramme und alle Programme, die der Kategorie „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet wurden. Allerdings werden im QS-System die Kontrollen in Teilbereichen nur alle zwei oder drei Jahre und nicht - wie von den Verbraucherzentralen gefordert - mindestens einmal jährlich durchgeführt. Durch die freiwillige Rindfleischetikettierung sind auch alle Rindfleischprogramme nicht nur zur Akkreditierung durch die Bundesanstalt für Ernährung verpflichtet, sondern müssen eine unabhängige Kontrolle nachweisen.

Ausblick

Die vorliegende Erhebung und Analyse überregionaler Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme gibt ein breites Spektrum derzeitiger Versuche wieder, mit gezielter Qualitätserzeugung und Markenpolitik auf die sich ausdifferenzierenden Verbraucherwünsche einzugehen. Allerdings ist die Kommunikation dieser besonderen Anstrengungen gegenüber den Verbrauchern - sofern es sie überhaupt gibt - in der Regel wenig aussagekräftig.

Da lediglich die Mindestanforderungen der Tierhaltung sowie die ökologische Tierhaltung gesetzlich definiert sind, bleiben Auslobungen besonderer Erzeugungsformen weitgehend unverbindlich und Verbraucher können dabei kaum zwischen Werbung und Wirklichkeit unterscheiden. Verbraucher brauchen verlässliche, leicht verständliche Orientierungshilfen für den Kauf von Fleisch aus besonderen Erzeugungsformen. Nur bei vertrauenswürdigen, aussagekräftigen Produktinformationen (Kennzeichnungen, Werbeaussagen) ist eine bewusste Kaufentscheidung möglich. Die Vorschriften zur Eierkennzeichnung (EU-Vermarktungsnormen für Eier) zeigen vorbildlich, wie das funktionieren kann: Sie beinhalten die obligatorische Kennzeichnung der definierten Haltungsformen mit einfachen Begriffen (Öko-, Freiland-, Boden-, Käfighaltung) und eine unabhängige Kontrolle. Vergleichbare Kennzeichnungsvorschriften der Haltungsformen müssen auch für Fleisch, zumindest die Hauptfleischarten Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch und Putenfleisch eingeführt werden.

Literatur und Anmerkungen

- (1) GfK Befragung (2003) im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW, Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
- (2) BMVEL (2002): Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP), Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ (BT-Drucksache. L4/9009 vom 6.5.2002)
- (3) EU-Verordnung 1538/91 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (konsolidierte Fassung, Stand 30.7.2002)
- (4) Verbraucherzentralen (2002): Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügel (Huhn und Pute), Oktober 2002
- (5) Das QS-System lässt den Einsatz von Leistungsförderern nur noch bei Rindern vor der Mastphase zu.

Autoren

Erhebung: Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, Kassel. Dr. Andrea Fink-Keßler

Text und Redaktion: Waltraud Fesser (Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz)
Hedi Grunewald (Verbraucherzentrale Niedersachsen)
Sabine Klein (Verbraucherzentrale NRW)
Hartmut König (Verbraucherzentrale Hessen)
Uta Viertel (Verbraucherzentrale Sachsen)

Abbildung 1: Auszug aus der Verbraucherbrochure

Fleisch. Iss gut!

Aus der vorgestellten Untersuchung haben die Verbraucherzentralen den Ratgeber „Fleisch. Iss gut!“ entwickelt. Mit Hilfe eines persönlichen Marktcheck werden die Hauptmotive beim Fleischeinkauf wie Geschmack, Regionalität, zusätzliche Kontrollen, Futter- und Arzneimitteleinsatz sowie Tierschutz angesprochen. Auch die mangelnde Informationsbereitschaft eines Viertels der Programmträger wird durch Nennung der Namen deutlich gemacht. Durch die transparente Darstellung der untersuchten Fleischprogramme in den Rubriken Kontrollierte Qualität, Regionale Herkunft, Extensive Erzeugung, besonders tiergerecht und Ökologische Erzeugung entsprechend ihren Produktionsschwerpunkten kann der Verbraucher schnell und einfach das für ihn am besten geeignete Programm auswählen. Hinweise auf die jeweiligen Programmbesonderheiten, Absatzwege des Programms und Adressen zur Ermittlung der Verkaufsstellen runden die Darstellung ab.

Beispiel aus der Broschüre: S 14 regional „Rind und Schwein“ (s. Anlage)

Die Broschüre ist bei allen Verbraucherzentralen für 2 € zuzüglich Versandkosten erhältlich.