



Das ist unsere
Land
wirtschaft 

Eine Initiative für nachhaltige
Landwirtschaft • www.fnl.de

Nahrungssicherheit

Fragen und Antworten

 **FNL**

Fördergemeinschaft Nachhaltige
Landwirtschaft e.V.

Nahrungssicherheit Fragen und Antworten

„Nahrungssicherheit“ – das Thema ist aktueller denn je. Verunsichert durch Skandale und Negativschlagzeilen stellen sich Verbraucher die Frage „Was kann man überhaupt ohne Risiko essen?“ Ein „gefühltes“ Risiko steht im Widerspruch zu den Fakten. Lebensmittel waren noch nie so sicher wie heute.

Neben der Lebensmittelsicherheit beschreibt der Begriff Nahrungssicherheit aber auch die Versorgungssicherheit. In den vergangenen Jahrzehnten konnten wir in Deutschland „aus dem Vollen schöpfen“. Wird das so bleiben? Wohin geht die Entwicklung?

1. Trägt die moderne Landwirtschaft zur Lebensmittelsicherheit bei?

Der Verbraucher will gesunde, preiswerte und frische Lebensmittel. Landwirte sind gehalten, einwandfreie Ausgangsprodukte zu liefern, die dann weiterverarbeitet und schließlich vermarktet werden.

Um den hohen Ansprüchen gerecht zu werden, nutzen Landwirte gleichermaßen ihre Erfahrungen sowie moderne Technologien. So setzen sie Betriebsmittel ein, die von den verantwortlichen Behörden nach den gesetzlich vorgeschriebenen Verfahren geprüft und zugelassen sind.

Auch die Abnehmer landwirtschaftlicher Erzeugnisse, also Genossenschaften, Handel oder Verarbeiter, müssen entsprechend umfangreicher rechtlicher Regelungen für die Sicherheit von Lebensmitteln sorgen. Entsprechen landwirtschaftliche Produkte nicht den Vorschriften, wird die Ware nicht weiter vermarktet – Nachlässigkeit im Umgang mit Vorschriften rechnet sich nicht.

Milchviehhaltung

Milch darf nur verarbeitet werden, wenn sie frei von gesundheitsgefährdenden Keimen und Tierarzneimitteln ist. Regelmäßige Untersuchungen der Kontrollverbände und der abnehmenden Molkereien stellen das sicher. Für den verantwortungsvollen Tierhalter sind diese Anforderungen selbstverständlich. Deshalb sorgt er im Stall und im Melkstand für Hygiene, reinigt und desinfiziert sämtliche Milchleitungen nach dem Melken, verwirft die Milch von erkrankten Tieren und wendet Medikamente nur nach Rücksprache mit dem Tierarzt in den vorgegebenen Dosierungen und unter Einhaltung der gesetzlichen Wartezeiten an.

zum Beispiel

Frage

2. „Klasse und Masse“ – können Landwirte beides produzieren?

Hohe Erträge auf dem Acker oder im Gewächshaus, hohe Leistungen der Nutztiere und frische, gesunde und schmackhafte Lebensmittel sind heutzutage kein Widerspruch. Werden Innovationen konsequent genutzt, zeigen viele Beispiele, dass beides zusammen geht.

So stieg die Milchleistung seit 1950 von 2 480 Litern pro Kuh und Jahr auf rund 7 000 Liter im Jahr 2007 an, und das bei gleichen Inhaltsstoffen wie Fett und Eiweiß und verbesserter Hygiene. Auch im Ackerbau gab es enorme Fortschritte. Statt 2,7 Tonnen Weizen Anfang der 1950er Jahre ernteten deutsche Bauern im Schnitt der Jahre 2001 bis 2006 rund 7,4 Tonnen – bei ebenfalls gleichen bzw. sogar steigenden Qualitäten.

Landwirte und andere an dem Prozess der Herstellung von Lebensmitteln Beteiligte sichern die gleichbleibend hohe Qualität der Erzeugnisse. Über Standards sind die einzuhaltenden Mindestanforderungen gesetzlich geregelt. Wichtige Beispiele sind die Regulierung zulässiger Rückstandsmengen von Pflanzenschutzmitteln sowie die zur Kontrolle ihrer Einhaltung durchgeführten regelmäßigen Lebensmitteluntersuchungen.

3. Waren die Lebensmittel zu Urgroßvaters Zeiten besser als heute?

Gelegentlich erwecken Schlagzeilen in den Medien den Eindruck, dass heutige Lebensmittel unsicher seien. Tatsache ist jedoch, dass im Vergleich zu Urgroßvaters Zeiten Qualität und Sicherheit sowie Reichhaltigkeit und Vielseitigkeit unserer Lebensmittel deutlich zugenommen haben.

So haben zum Beispiel die obligatorischen Fleischuntersuchungen dafür gesorgt, dass kein Fleisch mit Wurmbefall in Verkehr gebracht werden kann.

Da Rinder wie Menschen an der Tuberkulose erkranken können, war früher nicht-pasteurisierte Milch eine verbreitete Infektionsquelle. Heutige moderne Produktionsverfahren haben diese Gefahr gebannt.

Durchgängige Qualitätssicherungssysteme vom Acker bzw. Stall bis zur Ladentheke tragen ebenfalls zur Sicherheit der Lebensmittel bei. Das gilt auch für die Zulassung von Pflanzenschutz- und Tierarzneimitteln, die gegenüber früher deutlich verschärft worden ist.

Frage

Frage

4. Sind Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft sicher?

Lebensmittelsicherheit wird von Verbrauchern höher bewertet als früher. So rufen etwa Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln bei vielen Verbrauchern Besorgnisse hervor. Der Gesetzgeber hat zwar die zulässige Höhe der Rückstände rechtlich verbindlich und nach anerkannten wissenschaftlichen Standards geregelt. Dem Laien suggeriert der Begriff „Höchstmenge“ jedoch, dass es sich um die für ihn gerade noch sichere Menge handelt. Zweifel an der Sicherheit unserer Lebensmittel sind deshalb bei Verbrauchern weitverbreitet.

Im Rahmen des Zulassungsverfahrens werden Pflanzenschutzmittel umfassend und streng geprüft. Die Grundsätze für die Durchführung der guten landwirtschaftlichen Praxis schreiben vor, dass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf das notwendige Maß beschränkt wird. Die nachhaltig produzierende Landwirtschaft setzt das konsequent um. Rückstände auf Ernteprodukten lassen sich jedoch auch bei sachgerechtem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nicht völlig vermeiden. Die behördlich festgelegten Anwendungsbestimmungen gewährleisten aber, dass bei ordnungsgemäßem Gebrauch der Mittel die Höchstmengen eingehalten werden.

Sowohl die jährlichen behördlichen Untersuchungsprogramme als auch die umfangreichen Eigenkontrollen des Handels zeigen, dass die Funde von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln meist weit unter der Höchstmenge liegen. Entsprechend nehmen Bundesbürger nur etwa ein Prozent der duldbaren Rückstandsmenge aus Obst und Gemüse auf. Fast die Hälfte aller heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse enthält überhaupt keine Rückstände, Babynahrung kann laut Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit als nahezu rückstandsfrei betrachtet werden.

Häufigere Höchstmengenüberschreitungen bei im Ausland angebauten Kulturen wie Paprika oder Tafeltrauben haben dazu geführt, dass diese nun von Importeuren und Behörden intensiver kontrolliert werden. Erste Erfolge sind bereits zu verzeichnen: Deutlich weniger Rückstände in spanischen Paprika meldete die baden-württembergische Überwachungsbehörde Anfang 2008.

Hohe Sicherheit gilt auch für Lebensmittel tierischer Herkunft: Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bestätigte im Jahresbericht 2006, dass Fleisch, Milch und Honig nur in äußerst geringem Umfang Rückstände von Tierarzneimitteln und hormonell oder antibakteriell wirksamen Substanzen enthalten. Die niedrigen Werte sprechen gleichermaßen für die Qualität der untersuchten Lebensmittel wie des verwendeten Futters.

Die gesetzlichen Vorgaben für die Sicherheit von Lebensmitteln sind besonders streng. Die amtliche Lebensmittelkontrolle zeigt, dass diese strengen Vorgaben eingehalten werden. Lebensmittel und agrarische Rohstoffe aus moderner Landwirtschaft sind sicher für den Verbraucher.

4 Frage

5. Was tun Behörden und Wirtschaft, um Lebensmittel sicherer zu machen?

Alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten und verkaufen, müssen durch eigene Kontrollen die Qualität der verwendeten Rohstoffe dokumentieren. Die Betriebe müssen Buch führen, von wem sie Lebensmittel und Zutaten gekauft und an wen sie diese oder ihre Produkte weiterverkauft haben. Gehen von einem Lebensmittelrisiken aus, so kann man innerhalb kurzer Zeit nachvollziehen, an welcher Stelle das Risiko (z.B. eine Verunreinigung) entstanden ist und diesen Mangel gezielt abstellen.

Neben der Eigenkontrolle findet regelmäßig eine Überprüfung durch Ordnungs- und Veterinärämter statt. Lebensmittelkontrolleure nehmen jährlich rund 400 000 Proben. Die Art der Probenahme ist vom Gesetzgeber vorgegeben, um standardisierte und gerichts feste Daten zu erlangen. Die Proben werden auf verschiedene Inhaltsstoffe, auf Pilze und deren Gifte, auf Keime und auf Rückstände untersucht. Beanstandete Produkte werden sofort aus dem Handel genommen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Länder. Die zuständigen Ministerien entwickeln Untersuchungsprogramme, die die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter in den Städten und Landkreisen durchführen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) steht dabei koordinierend und beratend zur Seite.

Neben den staatlichen Maßnahmen zur Lebensmittelüberwachung existieren zahlreiche Qualitätssicherungssysteme, die auf Initiative der Wirtschaft entstanden sind. Diese erfassen zum Teil stufenübergreifend die gesamte Produktions- und Vermarktungskette. Sie zielen unter anderem darauf ab, dem Verbraucher größtmögliche Sicherheit zu bieten und

damit sein Vertrauen zu gewinnen. Derart motiviert, sind die Eigenkontrollen erfahrungsgemäß sehr wirkungsvoll. Beispiele dafür sind das Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem „QS“, GLOBALGAP als weltweites Zertifizierungssystem für landwirtschaftliche Produkte, IFS International Food Standard sowie zahlreiche regionale Labels.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit kommt regelmäßig zu dem Ergebnis, dass auf der Basis der bundesweiten Untersuchungen keine Gesundheitsgefährdung durch Qualitätsmängel vorliegt.

Qualitätssicherung der Wirtschaft

Seit 2001 gibt es das Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem „QS“. Es erfasst stufenübergreifend die gesamte Produktions- und Vermarktungskette. Begonnen wurde mit Fleisch und Fleischprodukten, seit 2004 werden auch Obst, Gemüse und Kartoffeln einbezogen. Bei Gemüse muss der Anbau von der Düngung bis hin zum Pflanzenschutz aktuellen Standards entsprechen. Alle Maßnahmen müssen bis ins Detail dokumentiert werden, sodass die Erzeugung z.B. eines Salatkopfes transparent und nachvollziehbar wird. Der Landwirt kann anhand dieser Dokumentation belegen, dass seine Produkte die erforderlichen Qualitätsansprüche erfüllen.

zum Beispiel

Frage

6. Wie sind Rückstandshöchstmengen einzuordnen?

In der Diskussion um Rückstände in Lebensmitteln muss unterschieden werden zwischen dem Rückstandshöchstgehalt für den jeweiligen Pflanzenschutz- bzw. Tierarzneimittelwirkstoff (engl.: Maximum Residue Level, MRL) sowie den gesundheitsbezogenen Grenzwerten ADI (duldbare Tagesdosis, engl.: Acceptable Daily Intake) und ARfD (akute Referenzdosis).

- Der ADI-Wert gibt die Menge eines Stoffes an, die ein Verbraucher täglich und ein Leben lang ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufnehmen kann. Dabei wird mithilfe international standardisierter Labortests die Menge eines Pflanzenschutzmittels ermittelt, die von einem Organismus aufgenommen werden kann, ohne dass es zu einer messbaren Wirkung kommt. Als zusätzliche Maßnahme teilt man diesen Wert durch den Sicherheitsfaktor Hundert und erhält den ADI-Wert, der in Milligramm täglicher Aufnahme je Kilogramm Körpergewicht angegeben wird.
- Die Akute Referenzdosis (ARfD) ist als die Substanzmenge definiert, die ein Verbraucher bei einer Mahlzeit oder bei mehreren Mahlzeiten über einen Tag ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufnehmen kann. Anders als der ADI wird die ARfD nicht für jedes Pflanzenschutzmittel festgelegt, sondern nur für solche, die in entsprechenden Mengen bereits bei einmaliger Aufnahme zu einer gesundheitlichen Schädigung führen können.
- Die Rückstandshöchstmenge (MRL) gibt die maximal zulässige Konzentration eines Wirkstoffs in oder auf einem Lebensmittel an. Die Grundlage der Höchstmengensfestsetzung bilden Rückstandsversuche, aus deren Ergebnissen abgeleitet wird, welcher (unvermeidliche) Rückstand bei bestimmungs-

gemäßer und sachgerechter Anwendung im Erntegut verbleibt. Dann wird ein entsprechender Vorschlag für eine Höchstmenge unterbreitet. Bei einem Hinweis auf ein akutes oder ein chronisches Risiko für die Verbraucher wird keine Rückstandshöchstmenge festgesetzt.

Rückstände sind also selbst dann kein Gesundheitsrisiko, wenn sie den MRL-Wert voll ausschöpfen. Die Einhaltung der Rückstandshöchstmenge zeigt lediglich an, dass ein Pflanzenschutzmittel bzw. ein Tierarzneimittel korrekt angewendet wurde. Selbst die Überschreitung einer Höchstmenge muss nicht bedeuten, dass der gefundene Rückstand auch ein Risiko für Verbraucher darstellt, denn Rückstandshöchstmengen sind keine toxikologischen Grenzwerte.

Frage 6

7. • Wie schneiden ökologisch erzeugte Lebensmittel im Vergleich zu konventionell erzeugten Lebensmitteln ab?

Qualitative Unterschiede zwischen ökologisch und konventionell erzeugter Ware gibt es nicht. So lassen beispielsweise die vorliegenden Daten für Obst, Gemüse und Getreide keine markanten anbauspezifischen Unterschiede erkennen. Der Gehalt an Nähr- und Ballaststoffen ist nicht vom Anbauverfahren abhängig. Bei Milch kann die begrenzte Fütterungsintensität der Kühe im Ökolandbau sogar zu geringeren Eiweißgehalten führen, der Gehalt an Vitaminen und Calcium wie auch das Fettsäuremuster werden durch die Produktionsweise dagegen nicht beeinflusst.

Im ökologischen Anbau werden, so die landläufige Meinung, keine Pflanzenschutzmittel verwendet. Das ist nicht immer der Fall; auch im Bioanbau ist der Einsatz bestimmter Pflanzenschutzmittel erlaubt.

Zwar sind die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Bioware meist geringer als in konventioneller Ware, doch gänzlich frei – so haben verschiedene Untersuchungen ergeben – ist auch Ökware nicht. Andererseits finden sich auch in zahlreichen konventionell erzeugten Produkten kaum Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Weizen und Roggen aus konventioneller Erzeugung sind praktisch rückstandsfrei. Die Belastung von Obst und Gemüse liegt in der überwältigenden Zahl der Fälle ebenfalls weit unter dem Grenzwert. Das heißt: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln stellen auch in konventioneller Ware kein Risiko für den Verbraucher dar.

Nach Untersuchungen der Stiftung Warentest gibt es bei Bioprodukten große Qualitätsschwankungen hinsichtlich der Keimzahlen. Das wird darauf zurückgeführt, dass hier weitgehend auf Konservierungsmittel verzichtet wird und die Haltbarkeitsfristen zu lang sind. Die Tester fassen ihre Ergebnisse folgendermaßen zusammen: „Über die Qualität eines Lebensmittels entscheidet letztlich die Sorgfalt in der gesamten Produktion. Das heißt, die Erzeugung und die Auswahl der Rohstoffe müssen stimmen, die Verarbeitung, die Verpackung, der Transport, die Lagerung.“ Die gute Nachricht für ernährungsbewusste Verbraucher lautet: Konventionelle Lebensmittel eignen sich uneingeschränkt für eine gesunde und vollwertige Ernährung.

Frage 7

8. Reicht unsere Lebensmittelproduktion aktuell und zukünftig aus, um den Bedarf zu decken?

Die Lebensmittelversorgung in Deutschland ist auf hohem Niveau gesichert. So schwankt zwar der Selbstversorgungsgrad erheblich von Erzeugnis zu Erzeugnis, er liegt jedoch bei wichtigen Produkten wie Kartoffeln, Weizen und Rindfleisch bei 112, 116 bzw. 123 Prozent (Zahlen jeweils aus 2006). Eine reichliche Versorgung mit Grundnahrungsmitteln und exotischen Erzeugnissen ist solange gesichert, wie die deutschen Verbraucher bereit bzw. in der Lage sind, einen angemessenen Preis dafür zu zahlen.

Weltweit leiden nach Angaben der Welternährungsorganisation (FAO) 842 Millionen Menschen Hunger. Die schrumpfenden weltweiten Getreidevorräte beweisen, dass die Nachfrage nach Lebensmitteln im Mittel der letzten Jahre höher war als das Angebot. Nach Berechnungen des US-Landwirtschaftsministeriums aus dem Jahr 2007 reicht der Vorrat noch für 53 Tage, das ist der niedrigste Stand seit 47 Jahren. Auch in der EU gehören Milchseen, Butter- und Rindfleischberge sowie übervolle Getreidelager der Vergangenheit an.

Die erhöhte Nachfrage und der damit verbundene Rückgang der weltweiten Vorräte haben verschiedene Ursachen:

Zum einen nimmt die Weltbevölkerung jedes Jahr um rund 78 Millionen Menschen zu. Von 2007 bis 2050 wird sie nach Angaben der UN von 6,6 auf voraussichtlich 9,2 Milliarden Menschen anwachsen.

Zum anderen sind veränderte Ernährungsgewohnheiten in einigen bevölkerungsreichen Schwellenländern zu verzeichnen. So hat der wachsende Konsum von Milch, Eiern oder Fleisch in Ländern wie China und Indien weitreichende Auswirkungen.

Der steigende Anteil von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist einerseits ein Zeichen für wachsenden Wohlstand, hat aber andererseits auch einen beträchtlich erhöhten Aufwand zur Versorgung eines Verbrauchers zur Folge.

Um ein Kilogramm Hühnerfleisch zu produzieren, müssen rund drei Kilogramm Getreide produziert und verfüttert werden. Bei Schweinefleisch sind es vier Kilogramm und bei Rindfleisch rund neun Kilogramm. In der tierischen Veredlung entstehen über den Stoffwechsel der Tiere Umwandlungsverluste. Dementsprechend werden mehr Fläche, Energie und Wasser und damit auch Geld als in der pflanzlichen Produktion benötigt, um Menschen satt zu machen.

zum Beispiel

Frage 8

9. Wo stecken Produktionsreserven?

Die globale Nachfrageerhöhung ist nicht auf die direkte Erzeugung von Lebensmitteln beschränkt. So nehmen beispielsweise auch die Futtermittelproduktion, die Erzeugung von Bioenergie und der Anbau industrieller Rohstoffe beträchtlich zu.

Die zur Befriedigung der höheren Nachfrage verfügbare Fläche ist jedoch begrenzt. Deshalb muss auf gleichbleibender Fläche mehr produziert werden.

Die Landwirtschaft ist in der Lage, flexibel auf die Nachfrageänderungen zu reagieren. Um die begrenzten Ressourcen Boden und Wasser bestmöglich zu nutzen, müssen alle Produktionsfaktoren aufeinander abgestimmt und optimiert werden. Im Pflanzenbau sind das z.B. Anbautechnik, Arten- und Sortenwahl sowie Pflanzenernährung und -schutz. In der Tierhaltung bestimmen Rassen, Futterqualität, Stallbau, Hygiene und Tiergesundheit den Erfolg.

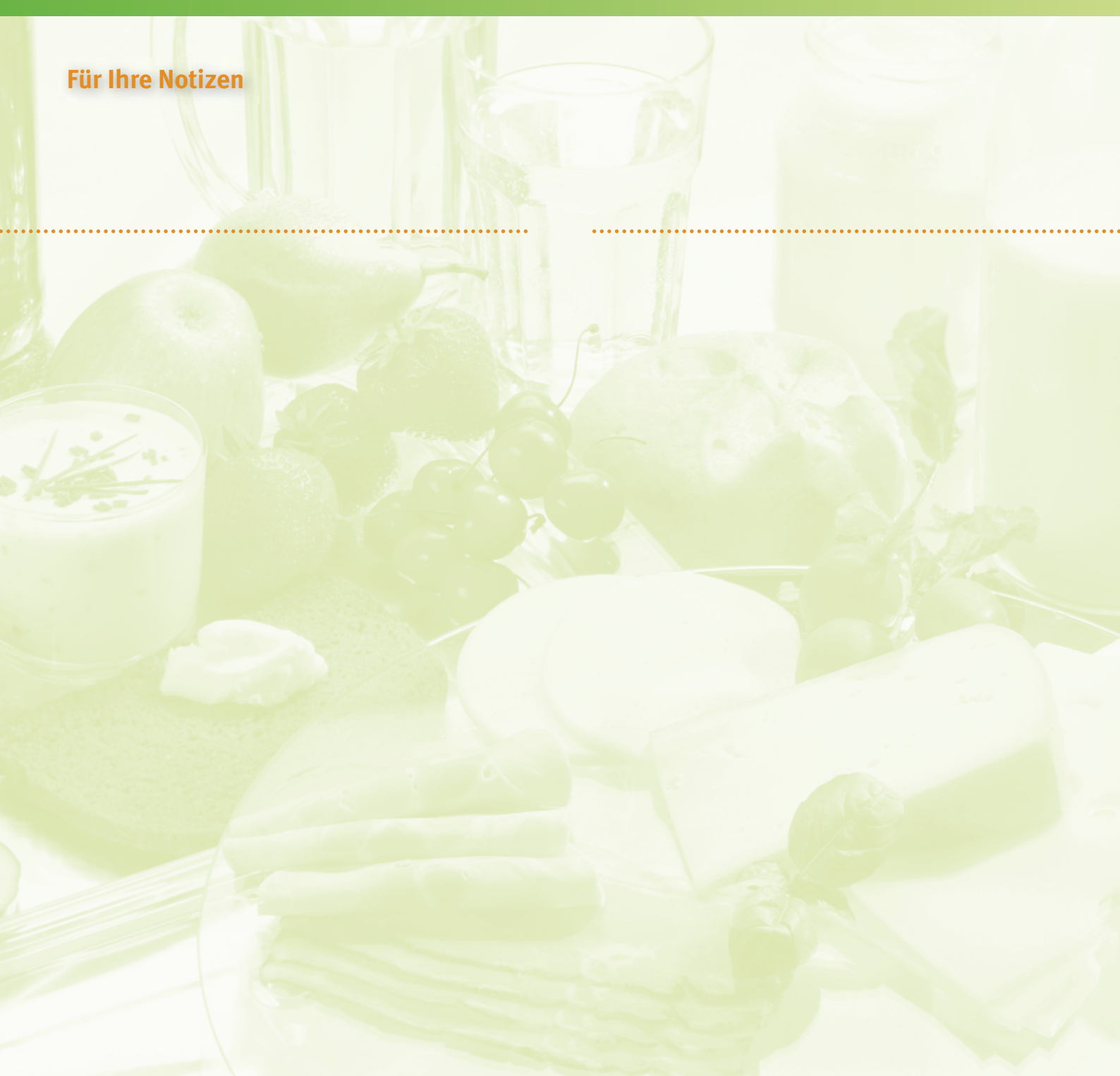
Gefordert ist eine moderne Landwirtschaft, die Technik, Innovationen und moderne Betriebsmittel verantwortungsvoll und nachhaltig nutzt.

Die Zusammenarbeit von Wirtschaft, Beratung und Forschung mit der Landwirtschaft muss unterstützt werden. Die Erforschung und der Einsatz neuer, innovativer Technologien im Pflanzenbau und in der Tierhaltung tragen entscheidend dazu bei, dass heute und in Zukunft ausreichende Mengen qualitativ hochwertiger Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen produziert werden können.

Wenn über Versorgungssicherheit diskutiert wird, müssen letztendlich auch Verteilungsprobleme und die strukturellen Defizite vieler armer Länder angesprochen werden. Korrupte Herrschaftssysteme, fehlende Infrastruktur und ungerechte Landverteilung haben oft fatale Folgen für die betroffene Bevölkerung.

Frage 9

Für Ihre Notizen



„Das ist unsere Landwirtschaft“

Imagepflege ist eine Daueraufgabe – die FNL bringt mit der neuen Kampagne „Das ist unsere Landwirtschaft“ frischen Wind in die Öffentlichkeitsarbeit. Sie wird die nachhaltige Landwirtschaft nahebringen – nicht langweilig und belehrend, sondern witzig, zuspitzend und emotionalisierend sowie mit konkreten, leicht verständlichen Beispielen. Der FNL geht es um den Dialog und die direkte Kommunikation. Damit sollen sich Verbraucher selbst ein Bild über die Bedeutung der Landwirtschaft machen können und ihre Erzeugnisse als Ursprung der Lebensmittelkette erkennen und schätzen lernen. Die Themen Ressourceneffizienz, verantwortungsvolle Nutztierhaltung, Energieversorgung und Nahrungssicherheit stehen dabei im Mittelpunkt.

Weitere Informationen über das Projekt finden Sie auf den Internetseiten

www.fnl.de oder

www.unsere-landwirtschaft.de.

Verwendete Quellen: Bayer HealthCare, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bundesinstitut für Risikobewertung, Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Deutscher Bauernverband, Industrieverband Agrar, Senat der Bundesforschungsanstalten, Statistisches Bundesamt, The Food and Agriculture Organization of the United Nations, United States Department of Agriculture, ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft

Herausgeber:
Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V.
Konstantinstraße 90 · 53179 Bonn
Tel. 0228 / 97993-0
www.fnl.de