



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

Mehrfachrückstände von
Pflanzenschutzmitteln in
Lebensmitteln

Teil II
Mehrfachrückstände aus Sicht
unterschiedlicher Interessengruppen
09.11.2005

Darstellung der Situation aus Sicht des Lebensmittelhandels

17:00 - 17:20

Wolfgang Ahlers
ATLANTA AG, Bremen

Darstellung der Situation aus Sicht des Lebensmittelhandels

Wolfgang Ahlers
ATLANTA Aktiengesellschaft, Bremen

- Es gilt das gesprochene Wort -

Die Ehre, das „Schlussreferat“ des heutigen Veranstaltungstages halten zu dürfen, erscheint etwas unverdient, denn der „Lebensmittelhandel“ (was dieser Begriff beinhaltet, wird noch zu zeigen sein) ist zumindest bei vordergründiger Betrachtung eher der passive Teil, über den im Rahmen der Diskussionen und Kampagnen um Mehrfachrückstände gesprochen wird, ohne dass er selbst aktiv maßgeblichen Einfluss nehmen könnte.

Zur Begriffsbestimmung: „Lebensmittelhandel“ umfasst sowohl den Import von Lebensmitteln aus anderen EU-Mitgliedstaaten als auch aus Drittländern. Da in diesen Fällen der tatsächliche Erzeuger rechtlich nicht zu belangen ist, wird der Importeur gesetzlich dem Erzeuger gleichgestellt und für die Einhaltung aller geltenden Vorschriften, insbesondere auch im Rahmen der Pflanzenschutzmittel-Rückstände, vollen Umfangs verantwortlich gehalten.

Der Großhändler ist dem Importeur nachgeordnet und nimmt eine Grob-Verteilerfunktion gegenüber dem Einzelhandel wahr. Im Fruchtgeschäft ist seit vielen Jahren ein Übergang erkennbar: Der „klassische“, auf dem lokalen Großmarkt ansässige Großhändler, bei dem Einzelhändler in den frühen Morgenstunden persönlich ihre Ware für das Tagesgeschäft aussuchen und einkaufen, verschwindet zunehmend; an seine Stelle treten mehr und mehr „Groß-Großhändler“, die Kunden des sogenannten formierten Lebensmittel-Einzelhandels, also regional oder bundesweit tätige Einzelhandelsunternehmen, direkt beliefern.

Mein Unternehmen, die Atlanta-Gruppe, ist sowohl im Import als auch im Großmarkthandel tätig. Mengenmäßig ganz überwiegend schlägt aber die bundesweite Versorgung des formierten Einzelhandels zu Buche.

Der Einzelhandel wiederum beschränkt sich zum Teil ausschließlich auf den Verkauf an den Endverbraucher und bezieht seine Ware vom Import- und Großhandel; einige Unternehmen des Einzelhandels nehmen aber auch die Importfunktion, also die Warenbeschaffung im Ausland, selbst wahr und verteilen die Ware hausintern über regionale Zentralläger an die Einzelhandelsfilialen. Damit decken sie praktisch alle vorgelagerten Handelsstufen ab und bedienen sich allenfalls bei Logistik und Vorverpackung externer Dienstleister.

Zuständig für rückstandsrechtliche Fragen und auch rechtlich verantwortlich ist vor allem der Importeur, unabhängig von der Frage, ob er ein selbständiges Unternehmen betreibt, seinen unternehmensinternen Großhandelsbereich versorgt oder in der Importabteilung eines Einzelhandelsunternehmens tätig ist.

Er weiß, welche Erzeugnisse saisonal verfügbar sind, welche Erzeugerländer in Betracht kommen und welche Exporteure dort die Ware anbieten. Kurz gesagt: Er weiß, was er kauft und bei wem er kauft. Geschäftsbeziehungen bestehen häufig seit Jahren oder sogar seit Jahrzehnten; dieses „Vertrauenskapital“ ist ein nicht zu unterschätzender Aktivposten des seriösen Importeurs.

Daneben hat der Importeur die Möglichkeit, von seinem ausländischen Handelspartner Dokumentationen, Zertifikate, Spritzpläne und Untersuchungssatteste zu verlangen. Seriöse

Importeure pflegen ihre ausländischen Lieferanten auch von Zeit zu Zeit zu besuchen und die Erzeugungsbetriebe persönlich in Augenschein zu nehmen.

Ungeachtet dessen gilt aber der Grundsatz „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“. Es ist in erster Linie Sache des Importeurs, durch entsprechende eigene lebensmittelchemische Kontrollen im Rahmen seiner lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht die Verkehrsfähigkeit der Ware abzusichern. Verstößt er vorwerfbar (also zumindest fahrlässig) gegen diese Pflicht, kann er persönlich straf- oder bußgeldrechtlich zur Verantwortung gezogen werden.

Nach welchen Kriterien muss der Importeur prüfen lassen, um seiner Sorgfaltspflicht zu genügen?

Sicher nicht nach hauseigenen Maßstäben oder solchen, die von nichtstaatlichen Stellen festgelegt werden. Maßstab ist allein die Vorgabe der einschlägigen Gesetze und Verordnungen, in bezug auf Rückstände somit in erster Linie die Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV).

Deren Einhaltung hat in den vergangenen Jahren bereits Probleme genug bereitet; dies weniger, weil die festgelegten Höchstmengen überschritten worden wären, sondern vielmehr deshalb, weil eine ganze Reihe moderner Wirkstoffe zwar im Erzeugerland bereits zugelassen war, in die deutsche RHmV aber noch keinen Eingang gefunden hatte, so dass der Nachweis derartiger Stoffe unmittelbar zu behördlicher Verfolgung führen konnte und in vielen Fällen auch geführt hat.

Das mitunter hierzu vorgebrachte Argument, das deutsche Rückstandsrecht sei eben „schärfer“ und „verbraucherschützender“ als etwa das spanische oder italienische, ist in diesem Zusammenhang keineswegs stichhaltig; eine Reihe von EG-Mitgliedstaaten und auch die Schweiz leben recht gut damit, Wirkstoffe, die in einem anderen Staat nach den anerkannten Grundsätzen der WHO zugelassen sind, automatisch ebenfalls anzuerkennen.

In Deutschland können derartige neue Wirkstoffe außerhalb der regulären RHmV-Novellen nur durch ein individuelles Antragsverfahren gemäß § 54 LFGB (früher § 47a LMBG) zugelassen werden; die Verantwortung für derartige Zulassungen liegt im wesentlichen beim BfR, so dass an diesem Ort hierzu keine weiteren Einzelheiten genannt werden müssen.

Es bleibt lediglich festzustellen, dass sich an dieser Situation bis zur EU-weiten Harmonisierung der Rückstandshöchstmengen, die frühestens Ende 2006 ansteht, nichts ändern wird.

Der Handeltreibende und auch die von ihm beauftragten Lebensmittelchemiker müssen also nicht nur die RHmV in der aktuellsten Fassung ständig vor Augen haben, sondern sich auch zusätzlich durch die tägliche Lektüre des Bundesanzeigers über neue Allgemeinverfügungen unterrichten.

Überraschenderweise klappt dies in der Praxis recht gut. Der Handel hat seit Jahren verinnerlicht, dass aktive Maßnahmen (Lieferanten-Audits, Zertifizierungen, lebensmittelchemische Untersuchungen) geboten sind, auch wenn sie Geld kosten. Der Richterspruch, wonach wirtschaftliche Gesichtspunkte im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit außer Betracht zu bleiben hätten, ist in geradezu erstaunlichem Maße in die Praxis umgesetzt worden. Allein der Fruchthandel und –handel lässt in jedem Jahr Zehntausende lebensmittelchemischer Gutachten erstellen.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind zwar noch nicht in allen Bereichen makellos; die Tendenz geht aber in die richtige Richtung. Ein gewisser „Bodensatz“ von Beanstandungen wird auch bei größtem Aufwand und umsichtigstem Handeln nicht völlig zu eliminieren sein, weil es –wie in allen Branchen- auch in der Lebensmittelbranche einige wenige „schwarze

Schafe“ gibt, denen „schnelles Geld“ wichtiger ist als die mitunter kostspielige Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

Wenn nun der Handeltreibende meint, sein Aufwand habe sich letztlich gelohnt, und die von ihm gehandelten Erzeugnisse entsprächen weitestgehend dem geltenden Recht, muss er feststellen, dass damit wenig gewonnen ist; jedenfalls nicht das Vertrauen der Verbraucher.

In den vergangenen Jahren haben wir alle in den Medien verfolgen können, dass Verbraucherschützer, auch selbsternannte, offenbar immer weniger an den kontrollierten Waren aussetzen konnten. Höchstmengenüberschreitungen konnten auch bei „kritischen“ Artikeln nur noch in vergleichsweise geringem Umfang nachgewiesen werden (jedenfalls dann, wenn der Verbraucherschützer auch die korrekten gesetzlichen Vorschriften zu Grunde legte, was leider bei einigen „Warnmeldungen“ der vergangenen Monate nicht der Fall war).

Leider scheint aber der Grundsatz „only bad news is good news“ auch in diesem Zusammenhang immer wieder zu Ehren zu kommen. Es ist „keine Meldung“, wenn bei hundert untersuchten Proben 98 völlig einwandfrei sind und lediglich zwei die vorgeschriebene Höchstmenge (geringfügig) überschreiten. Um daraus doch noch eine Schlagzeile zu machen, bedarf es schon einiger begrifflicher Klimmzüge; man kann zum Beispiel titeln, dass die Ware insgesamt „mit Pestiziden belastet“ sei, auch wenn diese „Belastung“ sich vollständig im Bereich der guten Agrarpraxis und im unteren Bereich der zulässigen Höchstmenge bewegt. Man kann in derartigen Fällen auch über „verseuchte Lebensmittel“ klagen und sicher sein, dass Presseagenturen und Redaktionen die relativierenden Ausführungen im zweiten Absatz der Pressemitteilung streichen werden, um mehr Platz für eine angemessene Schlagzeile zu gewinnen. Wie diese Schlagzeile dann lautet, kann man sich unschwer vorstellen.

Und trotzdem: Es hat den Anschein, als habe „der Verbraucher“ über die Jahre gelernt, wie er derartige Meldungen einstufen muss. Ich hoffe sehr, dass hier nicht schlichte Indolenz oder das Gefühl, in anderen Bereichen gehe es noch viel schlimmer zu, die Ursache ist, sondern vielmehr ein echter Lernprozess und das Bewusstsein, dass noch nie in der Geschichte so viel Aufwand wie heute getrieben worden ist, um sichere und trotzdem bezahlbare Lebensmittel zu gewährleisten.

Vor diesem Hintergrund liegt es nahe, wenn sich der Fokus der Berichterstattung von der hergebrachten Höchstmengenproblematik wegbewegt. Ein dankbares neues Zielgebiet sind die Mehrfachrückstände oder, um im Sprachgebrauch der vorgenannten Gruppierungen zu bleiben, die „Giftcocktails“. Dies gilt um so mehr, als die heutige lebensmittelchemische Analysetechnologie in wenigen Jahren ihre Nachweisgrenzen um Zehnerpotenzen verbessert hat und inzwischen ohne weiteres in der Lage ist, aus einer untersuchten Frucht über Wochen und Monate zurück jeden Einsatz von Pflanzenbehandlungsmitteln auf einer Zeitachse quantitativ und qualitativ darzustellen. Es ist also vergleichsweise einfach, derartige Messwerte mit einer Reihe bedrohlich klingender Wirkstoffnamen und Quantitäten, die ohnehin kaum noch vorstellbar sind, im Rahmen einer „Verbraucherinformation“ zusammenzustellen.

Es ist nicht zu leugnen, dass Kampagnen, die sich hierauf konzentrierten, in den vergangenen Monaten und Jahren recht erfolgreich gewesen sind. Ich kann zwar die oft zitierte Faustregel, jede „Giftkampagne“ koste den Lebensmittelhandel zehn Prozent des Monatsumsatzes, in diesem Zusammenhang nicht bestätigen. Tatsache ist aber, dass Verbraucherinnen und Verbraucher sehr wohl auf derartige Gefahrenmeldungen reagieren, gerade weil sie das tatsächliche Potenzial kaum sachgerecht einschätzen können.

Sachargumente helfen in derartigen Situationen wenig. Niemand will wissen, dass erhöhte Risiken durch Mehrfachrückstände wissenschaftlich in keiner Weise belegt sind.

Niemand will auch wissen, dass es gerade zur guten Agrarpraxis des Erzeugers gehört, Resistenzmanagement zu betreiben und gegen verschiedenartige Pflanzenkrankheiten und Schädlinge zur jeweils richtigen Zeit spezifisch wirksame Mittel in geringeren Mengen einzusetzen. Ob Krankheiten und Schädlinge durch den (gezwungenermaßen massiven) Einsatz eines einzigen Wirkstoffs überhaupt nachhaltig bekämpft werden könnten, mag dahinstehen. In jedem Fall gehört ein solcher Einsatz in die Steinzeit des Pflanzenschutzes und sollte nicht als wünschenswerter Gegenentwurf zur modernen, differenzierten Vorgehensweise verbreitet werden.

Das Problem der Verbraucher sind nicht sachlich begründete Risikosituationen; ginge es um diese, wäre durch konkrete Maßnahmen schnell Abhilfe zu schaffen.

Das Problem ist vielmehr, um ein schon geflügeltes Wort aufzunehmen, die „gefühlte Gefahr“, der durch Sachargumente typischerweise nur äußerst schwer beizukommen ist.

Wir werden auch in Zukunft mit Kampagnen aus honorigen oder weniger honorigen Gründen rechnen müssen. Wenn wir eine Verunsicherung der Verbraucher verhindern oder ihr zumindest abhelfen wollen, werden wir an umfangreicher Sacharbeit nicht vorbeikommen.

Entscheidend ist es, Daten und Fakten in objektiver Weise auszuwerten. Der wissenschaftliche Sachverstand, der zu diesem Forum versammelt ist, bietet die seltene Gelegenheit, ein äußerst breites Spektrum abzudecken.

Als eher „unwissenschaftlichem“ Teilnehmer und Vertreter einer überwiegend passiv vom Problem der Mehrfachrückstände betroffenen Gruppe bleiben mir die Freude und das Vergnügen, diese Veranstaltung zu begleiten und, so hoffe ich, Erkenntnisse zu gewinnen, die wir einer sachlicheren Information des Verbrauchers dienlich machen können.

Zweites BfR-Forum Verbraucherschutz

Berlin, 09. und 10.11.2005

Mehrfachrückstände

Darstellung der Situation aus Sicht des Lebensmittelhandels

Wolfgang Ahlers
ATLANTA Aktiengesellschaft, Bremen

Die Situation:

Rückstands-HöchstmengenVO:

Höchstmengen für Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen

Summen-Höchstmengen „nur“ bei gleichem Wirkmechanismus

Rückstände unter 0,01 mg/kg gelten als „technisch null“

Auffangwert 0,01 mg/kg für in Deutschland irrelevante Stoffe

Sicherheitsbereich: in der Regel die hundertfache Höchstmenge

Allgemeinverfügungen gemäß § 47a LMBG bzw. § 54 LFGB

Gute Agrarpraxis:

Resistenz-Management

Vermeidung von Ernte- und Qualitätseinbußen

Tankmischungen können durch GAP geboten sein

Gezielter Einsatz spezifisch wirkender Stoffe statt „Rundumschlag“

Bei modernen Stoffen zügiger Abbau in wenigen Tagen

Einhaltung festgelegter Wartezeiten

Der Lebensmittelhandel:

Lieferanten-Audits

Zertifizierungen

Laufende Qualitätskontrollen

Lebensmittelchemische Analysen

Greenpeace-Meldung (September 2005):

„97% der Supermarkt-Früchte belastet“

„In 88% der Proben fanden sich zudem Spritzmittel-Cocktails“

„Besonders bedenkliche Mehrfachbelastungen mit 2 bis 7 verschiedenen Pestiziden pro Produkt“

„Greenpeace fordert die Einführung von Grenzwerten für Mehrfachbelastungen“

Presse-Schlagzeilen: (September 2005):

- „Gift-Cocktails in Lebensmitteln“
- „Verbraucherschützer schlagen Alarm“
- „Was können wir noch essen?“
- „Schärfere Kontrollen sind notwendig“
- „Was tun die Überwachungsbehörden?“
- „Die Politik ist gefordert“

Verbraucherstimmen (Stand September 2005):

- „Man liest ja so viel ...“
- „Mit den Pfirsichen war doch was...“
- „Ist ja heute eh alles Chemie...“
- „Die bereichern sich alle doch auf unsere Kosten...“
- „Irgendwas wird schon dran sein...“
- „Null problemo, ich ernähr' mich sowieso von Fritten und Cola...“

Fazit:

Das angebotene Obst ist von erstklassiger Qualität

Alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften werden erfüllt

Der Verzehr ist gesundheitlich wünschenswert

Das Obst wird nicht gekauft

Stichwort: „Gefühlte Gefahr“

Sachliche Information des Verbrauchers

Woran fehlt's?

Lebensmittelchemische Aspekte sind schwer „greifbar“

Rechtslage ist für Laien kaum durchschaubar

Verbraucher sind generell misstrauisch geworden

Horror-Meldungen „verkaufen“ sich besser

Zugespitzte Formulierungen bleiben besser im Gedächtnis

Vertrauenswürdige Institutionen „halten sich bedeckt“

Gesundheitlich positive Werte werden überlagert

Was muss verbessert werden?

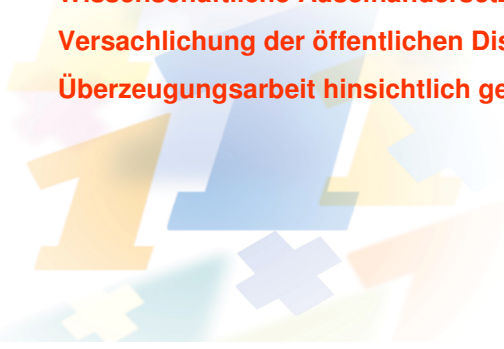
Wirksame Ausgrenzung „schwarzer Schafe“ in der Erzeugung

Effizientes Qualitätsmanagement im Handel

Wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Mehrfachrückständen

Versachlichung der öffentlichen Diskussion

Überzeugungsarbeit hinsichtlich gesundheitlicher Werte



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit !**

