

Qualität und Identität von Gemüse

Teil 1

In einer Serie soll ein Überblick gegeben werden über die Themen, die die Qualitätsdiskussion bei Lebensmitteln anführen. Es sollen jene Aspekte herausgestrichen werden, die für die Qualität von Gemüse und Gemüseprodukten entscheidend sind. Es ist wichtig, Begriffe wie „Gentechnik, Hybrid, Sorte, Bio, HACCP, Integrierte Produktion, Herkunft usw.“ richtig in das System der Qualitätscharakterisierung einordnen zu können.

Lebensmittelkette

Wenn der Gärtner oder Landwirt die Ernte seiner Arbeit vor sich hat, so weiß er ziemlich genau über deren Qualität Bescheid. Er hat ja das Saatgut ausgesucht, hat selbst angebaut oder ausgepflanzt, hat seine Kultur über das ganze Jahr beobachtet und meist auch Maßnahmen des Pflanzenschutzes angewendet. Er kennt die Qualität seines Produktes deshalb so gut, weil er alle Schritte seiner Entstehung selbst mitverfolgt hat und einen Schritt an den anderen angepasst hat. Alle Maßnahmen vom Saatgut bis zur Ernte sind so optimal aufeinander abgestimmt. Wenn das Produkt an einen verarbeitenden Betrieb verkauft wird, gilt dort für die Verarbeitung wieder dasselbe und zuletzt hat auch der Handel über Einkauf, Preisgestaltung, Lagerung, Präsentation und Etikettierung großen Einfluss auf die Qualität. So entsteht eine Kette von Akteuren, die gemeinsam die Qualität von Gemüse oder von Lebensmitteln mit der Zutat Gemüse schaffen – dies ist die so genannte Lebensmittelkette. (engl. food chain)

Sicherung der Qualität

Der Vergleich mit einer Kette ist auch in einem übertragenen Sinn anwendbar. Wenn nur ein Glied kaputt ist, reißt die Kette. Das heißt übertragen auf Gemüse, dass wenn auch nur ein Fehler in der Kette passiert ist, das Produkt am Ende unverkäuflich wird. Jedes Qualitätsmerkmal ist damit gleichsam ein Kettenglied. Die Lebensmittelkette ist daher heute die Grundlage der modernen Qualitätssicherung oder des Qualitätsmanagements geworden. Die große Bedeutung zeigt sich z.B. dadurch, dass auf der BOKU jüngst ein neues Master-Studium mit dem Namen „Safety in the Food Chain“ (Sicherheit in der Lebensmittelkette) eingerichtet wurde.

Die wichtigste Aufgabe der Qualitätssicherung ist es, sicherzustellen, dass keine gesundheitsschädlichen, zum Verzehr ungeeigneten, verfälschten oder wertgeminderten Lebensmittel in Verkehr gelangen (§5 LMSVG). Verstöße werden strafrechtlich sanktioniert. Beim Gemüse sind hier vor allem Fragen der Rückstandskontrolle von Pestiziden, insbesondere Insektiziden, sehr wichtig. Das Instrument ist die so genannte „Gute Landwirtschaftliche oder Gärtnerische Praxis“ (engl. Good Agricultural Practice oder GAP). Darunter versteht man ganz einfach die Kompetenz und Gewissenhaftigkeit in der täglichen Arbeit des Gärtners oder Landwirtes.

Im Falle einer weiteren Verarbeitung oder Vermarktung im größeren Maßstab von Produkten, ist auch ein HACCP-System (Hazard Analysis Critical Control Points) erforderlich. Entlang des gesamten Produktionsprozesses eines Lebensmittels müssen alle Kritischen Punkte (engl. CCPs) besonders sorgfältig überwacht werden. Betriebe der Gemüseverarbeitung, wie Konservenfabriken oder Tiefkühlgemüse-Hersteller müssen ihr HACCP-System dokumentieren und der Lebensmittelkontrolle auf Verlangen vorlegen. Diese Eigenkontrolle verlangt der Gesetzgeber als Nachweis dafür, dass sich jeder Hersteller von Lebensmitteln intensiv mit allen möglichen Gefahren auseinandergesetzt hat.

Normen und Standards

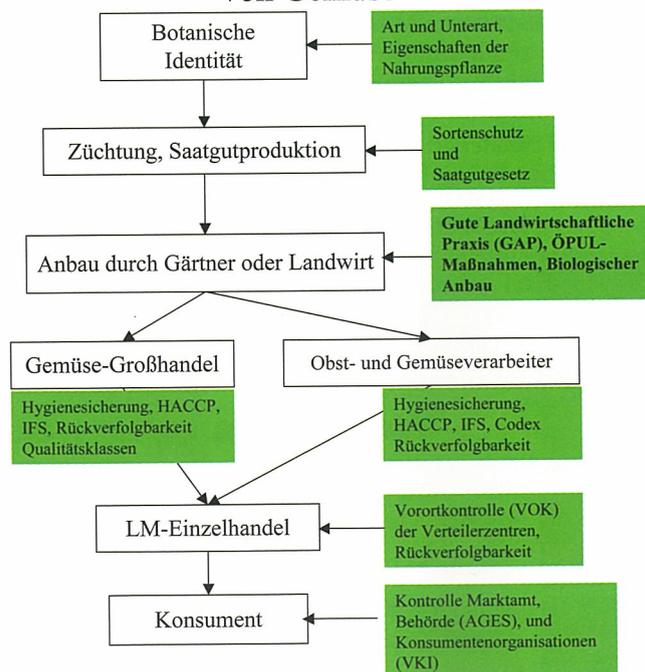
Viele Systeme der Qualitätssicherung sind genormt. Normungen sind in einer technisierten Welt unumgänglich. Am bekanntesten wurde eine Reihe von ISO-Normen (9000er Serie), die Organisationsabläufe in Unternehmen regeln und grundsätzliche Forderungen zur Qualitätssicherung aufstellen. Diese wurden in den 90er Jahren in vielen Firmen eingerichtet. Mit

der Norm ISO 22000 versucht man heute, das HACCP zu integrieren. Besonders der Lebensmitteleinzelhandel drängte auf Standardisierung der Qualitätsmanagementsysteme der Zulieferbetriebe, um die Wareneingangskontrolle zu entlasten und eine effektive Lieferantenwertung vornehmen zu können.

Die gute Herstellungspraxis in der landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Grundproduktion (Good Agricultural Practice) wurde standardisiert und ist als EurepGAP bekannt. Betriebe können sich aber auch in Erzeugergemeinschaften zusammenschließen und diese Qualitätssicherung dann gemeinsam aufbauen. Die Standards des AMA-Gütesiegels wurden inzwischen mit denen von EurepGAP abgeglichen (Fachausdruck: gebenchmarkt als AMAGAP), was die Sache für alle Beteiligten sehr stark vereinfacht. (siehe www.eurepgap.org)
Bezieht der Lebensmitteleinzelhandel



Lebensmittelkette und Qualitätssicherung von Gemüse



Grafik: Dipl.-Ing. Helmut REINER, 8.3.2007

EUREPGAP®

Gemüse und Obst direkt von Verarbeitungsbetrieben, so verlangt er von diesen

meist ein genormtes HACCP, das heute als Internationaler Food Standard (IFS) bekannt geworden ist. IFS kam vor allem im benachbarten Deutschland zu großer Bedeutung und wurde deshalb auch in Österreich zum wichtigen Standard. (siehe www.ifs-food.de)

international food standard



Qualitätssicherungssysteme werden von Firmen zertifiziert. Diese kontrollieren das System in der Theorie, indem sie sich den Aufbau des Systems erklären lassen. In der Praxis erfolgt die Kontrolle in so genannten Audits, wobei die Auditoren auf den Betrieb oder in die Firma kommen, sich alles genau ansehen, mit den Mitarbeitern sprechen und dann Auditberichte schreiben. Die Kontroll-Firmen sind ihrerseits für diese Arbeit beim Staat akkreditiert.

Der Weg der Information

Die Informationen über die Qualität werden dem Käufer oder Kunden in Form einer Spezifikation mitgeteilt. Die Minimalanforderungen müssen darin meist gar nicht aufgelistet sein. Es ist selbstverständlich, dass die Gemüse nicht gesundheitsschädlich oder verdorben sind und es genügen hier Formulierungen wie „...entspricht den im Gesetz genannten Grenzwerten“. Viele Informationen sind aber darüber hinaus von Interesse. Damit die Qualitätsvarianten bei einfachen Merkmalen nicht ins Unübersehbare steigen, wurden die so genannten Qualitätsklassen bzw. EU-Vermarktungsnormen erlassen. Sie sollen den Handel vereinfachen und für den Konsumenten die Wahl und die Preisvergleichbarkeit erleichtern. Für eine erfolgreiche Vermarktung muss aber eine erweiterte Qualität berücksichtigt werden. Die Nachprüfung der angepriesenen Qualitätsmerkmale ist die so genannte Konformitätsprüfung. Die Kontrolle vom Ende der Lebensmittelkette her wird Rückverfolgbarkeit genannt und ist auch für das Gemüse heute gesetzlich verpflichtend.



QS-Prüfsystem für Lebensmittel

Identität und Authentizität

Die Summe aller Qualitätsmerkmale, die sich im Laufe der Lebensmittelkette ansammeln, ergibt die Identität eines Gemüses, so wie es dem Konsumenten präsentiert wird. Neben den bereits aufgelisteten Minimalanforderungen, sind zahlreiche weitere Eigenschaften wichtig, wenn man seinem Produkt eine Identität geben möchte. Auf diese erweiterte Qualität sollen weitere Artikel in nachfolgenden Ausgaben von Gemüsebaupraxis näher eingehen. Die Botanik der Gemüsepflanzen definiert ihre Inhaltsstoffe, Farbe, Aussehen, Reife usw. Die Kenntnis der Sorte geht noch mehr ins Detail, ist aber für den Konsumenten kaum von Bedeutung, es sei denn, es würde sich um „gentechnisch verändertes“ Gemüse handeln. Bei der Herkunft ist es wichtig die Agrarische Herkunft der Gemüse anzugeben und im Falle einer weiteren Verarbeitung zu Konserven oder Tiefkühlgemüse auch die Produktions-Herkunft des verarbeitenden Gewerbe- oder Industriebetriebes zu nennen. Auch die verschiedenen Verfahren der Lagerung und Konservierung können beschrieben werden. Bestrahlung ist z.B. für Gemüse verboten. Immer wichtiger wird auch eine ökosoziale und kulturelle Identität.

In dieser Artikelserie soll also versucht werden, alle Begriffe zur Qualitätssicherung so zu ordnen, dass ein logischer Zusammenhang entsteht. Die aktuellsten Beispiele aus dem Bereich Gemüse werden jeweils diskutiert.

DI Helmut REINER,
Pflanze-Lebensmittel-Qualität
Berater für Firmen der Lebensmittelbranche
helmut.reiner@teleweb.at
Tel: 01-3105962

syngenta®



Qualität hat viele Seiten.

Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung, Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge!

- **Karate Zeon®**
- **Ridomil Gold®** combi WG
- **Switch®**
- **Score®**
- **Plenum®**
- **Ortiva®**



Syngenta® Agro GmbH
Anton Baumgartner Strasse 125/2/3/1
A-1230 Wien
Syngenta-Hotline: 0800/20 71 81
www.syngenta-agro.at