

Qualitätsanforderungen in Zertifizierungssystemen: Ansatzpunkte für die Messung von Qualität

Ludwig Theuvsen, Jana-Christina Gawron und Cord-Herwig Plumeyer

1. Einleitung

Zertifizierungssysteme haben in den vergangenen Jahren in der Agrar- und Ernährungswirtschaft erheblich an Bedeutung gewonnen [1; 2; 3]. Ursächlich dafür sind neben steigenden Qualitätsanforderungen der Abnehmer, speziell des Lebensmitteleinzelhandels, verschiedene Lebensmittelkrisen, die das Vertrauen der Verbraucher in die Nahrungsmittelproduktion untergraben und einen Mangel an Transparenz im Agribusiness deutlich gemacht haben. Darüber hinaus werden eine systematische Qualitätssicherung und eine verbesserte Rückverfolgbarkeit als ein Beitrag zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Agrar- und Ernährungswirtschaft betrachtet [4; 5]. Die Europäische Union unterstützt diese Entwicklungen insbesondere durch gesetzgeberische Aktivitäten; Zielrichtung ist ein „quality-driven single market in foodstuffs“ [6].

Kennzeichnend für Zertifizierungssysteme ist, dass auf der Grundlage der durch unterschiedliche Standardsetzer formulierten Zertifizierungsstandards externe Kontrollen durch unabhängige, akkreditierte Prüfinstitute durchgeführt werden [7]. Regelmäßig und – sofern erforderlich – zusätzlich fallweise bzw. stichprobenartig werden einzelne oder alle Stufen der Wertschöpfungskette neutralen Kontrollen unterzogen. Charakteristisch für Zertifizierungssysteme sind Dritt-Parteien-Audits, die zur Zertifizierung der Lieferanten führen. Das den auditierten Betrieben verliehene Zertifikat dient als Qualitätssignal in durch Qualitätsunsicherheiten geprägten Märkten und kann von den zertifizierten Betrieben – oft auf der Grundlage eines Zeichennutzungsvertrags mit dem Standardsetzer – zu Marketingzwecken eingesetzt werden [8].

Im Folgenden wird ein Überblick über Zertifizierungssysteme in der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft gegeben und exemplarisch ihre Bedeutung als Anknüpfungspunkt für die Messung von Qualität in den Wertschöpfungsketten des Agribusiness herausgearbeitet. Grundlage der Ausführungen ist ein aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gefördertes Forschungsvorhaben zur Qualitätssicherung in Wertschöpfungsketten der Land- und Ernährungswirtschaft (Agribusiness). Es ist eingebunden in ein Gesamtprojekt zur Konzeption, Entwicklung und Realisierung von IT-Lösungsmodellen zur Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit in Lieferketten für

Lebensmittel tierischer Herkunft (IT FoodTrace; www.itfoodtrace.de). Nicht berücksichtigt werden im Folgenden Zertifizierungssysteme im Agribusiness, die außerhalb der Lebensmittelproduktion zur Anwendung gelangen. Beispiele dafür sind u. a. die Standards GMP+ und Fami-QS (European Feed Additives and Premixtures Quality System) im Futtermittelbereich.

2. Zertifizierungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft

2.1 Überblick

In der Land- und Ernährungswirtschaft haben Maßnahmen der Qualitätssicherung aufgrund ihrer besonderen Bedeutung für die Verbrauchersicherheit und -gesundheit eine lange Tradition. Dementsprechend lassen sich bspw. staatliche Maßnahmen zur Gewährleistung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes weit, teilweise bis in das Mittelalter bzw. die frühe Neuzeit zurückverfolgen [9]. Ein relativ neuer Trend im Lebensmittelbereich ist dagegen die Implementierung von Zertifizierungssystemen. Diese Entwicklung erhielt einen wesentlichen Schub durch verschiedene Lebensmittelkrisen, im Besonderen die BSE-Krise, deren Beginn in Deutschland auf den November 2000 datiert werden kann [10]. Kennzeichnend für die Land- und Ernährungswirtschaft ist dabei die Formulierung branchen-, in vielen Fällen sogar produktspezifischer Zertifizierungsstandards. Dadurch wird die durch die ISO-9000-Familie eingeleitete Hinwendung zu branchenneutralen Standards konterkariert [11] mit der Folge, dass die Zahl der in der europäischen Land- und Ernährungswirtschaft implementierten Zertifizierungsstandards stark angewachsen ist und inzwischen (grob) auf mehrere Hundert geschätzt wird [12].

Vor diesem Hintergrund wurde im Sommer 2006 eine Untersuchung der in der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft etablierten Zertifizierungssysteme durchgeführt. Die Untersuchung ergab, dass zum Zeitpunkt der Untersuchung im deutschen Agribusiness 36 Zertifizierungssysteme mehr oder minder weit verbreitet waren. Hinzu kommen einige wenige branchenneutrale sowie internationale Zertifizierungssysteme, so z. B. ISO 9001 und Transfair, die auch in der Ernährungswirtschaft einige Bedeutung erlangt haben, in der genannten Zahl von 36 Systemen aber noch nicht enthalten sind. Zertifizierungsstandards, die bis zum Erhebungszeitpunkt noch keine Marktbedeutung erlangt hatten, so vor allem die am 1. September 2005 veröffentlichte ISO 22000 als Zertifizierungsstandard für die Ernährungswirtschaft, oder mutmaßlich nicht mehr aktiv waren (u. a. ANOG - Arbeitsgemeinschaft für naturnahen Obst-, Gemüse- und Feldfruchtanbau e. V.), wurden ebenfalls bei der Zählung nicht berücksichtigt.

Eine besondere Gruppe bilden die auf der Grundlage der Verordnung (EG) 510/2006 geschützten Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Diese Verordnung hat die frühere

Verordnung 2081/1992 abgelöst und unterscheidet drei Produktbezeichnungen (http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_de.htm):

- (1) Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U. bzw. PDO: Protected Designation of Origin): Die g. U. besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.
- (2) Geographisch geschützte Angabe (g. g. A. bzw. PGI: Protected Geographical Indication): Bei der g. g. A. geschieht die Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung in einem bestimmten Herkunftsgebiet oder es handelt sich um ein Erzeugnis mit besonders gutem Ruf.
- (3) Garantierte traditionelle Spezialität: (g. t. S. bzw. TSG: Traditional Speciality Guaranteed): G. t. S. sind an keine Region gebunden, sondern stellen die traditionelle Zusammensetzung eines Produkts oder ein überliefertes Herstellungs- oder Verarbeitungsverfahren in den Vordergrund.

Die nach Verordnung (EG) 510/2006 zertifizierten Erzeugnisse werden nach Anerkennung durch die EU-Kommission im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften sowie im Internet bekannt gemacht (http://ec.europa.eu/agriculture/qual/de/1bbaa_de.htm; http://ec.europa.eu/agriculture/qual/de/1bbb1_de.htm). Aus diesem Grund konnte auf eine gesonderte Erhebung verzichtet werden.

Im November 2006 waren in der EU 711 g. U. und g. g. A. registriert, davon mehr als 80 % in Italien, Frankreich, Spanien, Portugal und Griechenland [13]. Hinzu kamen 15 g. t. S., die somit in der EU bislang offenbar nur von nachrangiger Bedeutung sind. In Deutschland genießen 67 Produkte den qualifizierten Herkunftsschutz als g. U. oder g. g. A. Lässt man allerdings 31 nur bis 2013 geschützte Mineralwässer und zwölf Biere außer Betracht, verbleiben lediglich 24 deutsche Produkte mit Herkunftsschutz. Bekannte Beispiele sind Aachener Printen, Allgäuer Emmentaler, Lausitzer Leinöl, Lübecker Marzipan, Schwarzwälder Schinken und Spreewälder Gurken.

Berücksichtigt man Verordnung (EG) 510/2006 als eigenen Standard, muss insgesamt von der Implementierung von rund 40 Zertifizierungsstandards in der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft ausgegangen werden; Tabelle 1 gibt die identifizierten Systeme in alphabetischer Reihenfolge wieder.

Tabelle 1: Zertifizierungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft

Biokreis	Geprüfte Qualität Thüringen	Qualitätserzeugnis Pro Agro geprüft
Bioland	Gesicherte Qualität Baden-Württemberg	Qualitätsmanagement Milch (QM Milch)
Biopark	Gutfried	Qualität und Sicherheit (QS)
Biosiegel	Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein	Rindfleisch Rheinland-Pfalz
Bio-Zeichen Baden-Württemberg	International Food Standard (IFS)	Thönes Natur
Böseler Goldschmaus	ISO 9001	Transfair
BQ (Basis Qualitätsprogramm) / BQM (Basisqualitätsmanagementprogramm)	KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.	Unser Land
CMA geprüfte Markenqualität	KIP (kontrolliert integrierte Produktion) / KVA (Neutral kontrollierter Vertragsanbau)	Wiesenhof
Demeter	Landgard	
Eichenhof	Lebensbaum	
EurepGAP	Lebensmittel TÜV geprüft	
Fresenius Qualitätssiegel	Naturland	
Gäa	Neuland	
Geprüfte Qualität Bayern	Öko-Qualität aus Bayern	
Geprüfte Qualität Hessen	Prima Rind / Prima Kalb	

2.2 Systematisierung

Im Folgenden sollen einige Schwerpunkte der Standardsetzung in der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft herausgearbeitet werden. Dazu bieten sich verschiedene, sporadisch auch in der Literatur [11; 14] genannte und zur Systematisierung herangezogene Kriterien an: Träger, Adressaten, Fokus, Ziele, geographische Ausdehnung, Teilnehmerzahl und Reichweite.

Der **Träger** beschreibt den jeweiligen Standardsetzer. Grob kann zunächst zwischen staatlichen und privaten Zertifizierungsstandards differenziert werden [15]. Bei den staatlichen Standards kann weiterhin nach EU-, Bundes- und Ländersystemen unterschieden werden. Private Standards können von sehr unterschiedlichen Organisationen getragen werden, z. B. Abnehmern, Lieferanten, Normierungsinstitutionen (bspw. ISO), Zertifizierern oder Nichtregierungsorganisationen. Daneben sind auch Kombinationen möglich, etwa in der

Weise, dass Vertreter verschiedener Wertschöpfungsstufen gemeinsam einen Standard begründen und tragen.

Im deutschen Agribusiness finden sich von sehr verschiedenartigen Trägern ins Leben gerufene Zertifizierungssysteme. Auffällig ist zunächst die große Zahl von 13 staatlichen Siegeln. Neben den beiden durch die EU lancierten Zertifizierungssystemen, dem Öko-Zertifikat auf der Grundlage von VO (EG) 2092/1991 und dem Herkunftsschutz nach VO (EG) 561/2006, haben Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Thüringen regionale Qualitätssicherungssysteme ins Leben gerufen, die neben der Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien insbesondere die regionale Herkunft der Produkte aus konventioneller bzw. ökologischer Erzeugung verbiefen.

Bei den privaten Standards entfällt ein erheblicher Anteil auf Systeme, die durch einzelne Unternehmen begründet wurden und mittels derer diese Unternehmen ihre Lieferanten einer neutralen Kontrolle durch Zertifizierer unterziehen, durch die die Einhaltung der definierten Produkt- und Prozessstandards überprüft wird. Beispiele dafür sind u. a. Böselers Goldschmaus, Eichenhof, Wiesenhof, Gutfried, Landgard sowie Prima Rind/Prima Kalb. Vielfach basieren diese Zertifizierungssysteme auf allgemeineren Standards, die durch zusätzliche Anforderungen ergänzt werden. So fußt bspw. das Programm Böselers Goldschmaus auf dem bundesweiten System Qualität und Sicherheit, über das es in den Bereichen Futtermittel, Hygiene, artgerechte Tierhaltung, Fleischqualität sowie Tierherkünfte hinausgeht.

In der ökologischen Landwirtschaft sind Konzepte vorherrschend, bei denen sich Gruppen von Betrieben bestimmten Richtlinien für den Pflanzenbau, die Tierhaltung bzw. die Verarbeitung unterwerfen (z. B. Bioland, Demeter, Gäa). Ökonomisch betrachtet entstehen auf diese Weise Clubgüter, an deren Vorteilen, z. B. der damit verbundenen Produktdifferenzierung, alle beteiligten Unternehmen partizipieren, während die Nichtmitglieder des Clubs davon ausgeschlossen sind [23]. Daneben lassen sich auch abnehmergetriebene Systeme, vor allem EurepGAP und der International Food Standard (IFS), durch Zertifizierer entwickelte Standards (Fresenius Qualitätssiegel, Lebensmittel TÜV geprüft) sowie durch gesellschaftliche Interessengruppen initiierte Systeme (z. B. Neuland zur Erzeugung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie Transfair im Bereich des sog. fairen Handels) identifizieren.

Einige Zertifizierungssysteme lassen sich nicht eindeutig einem der genannten Träger zuordnen. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn – wie z. B. beim System Qualität und Sicherheit – Vertreter aller Stufen der Wertschöpfungskette einen Standard begründet haben,

oder wenn – wie im Falle von KAT im Bereich der Eierzeugung – ggf. sogar weitere Organisationen, z. B. aus dem Bereich des Tierschutzes, aufgenommen werden.

Hinsichtlich der **Adressaten** kann grob zwischen Business-to-Business- (B2B-) und Business-to-Consumer- (B2C-) Konzepten differenziert werden. Erstere werden nicht an Endverbraucher kommuniziert, sondern nur in zwischenbetrieblichen Transaktionen als Qualitätssignal eingesetzt, während letztere auch oder sogar vorrangig Endverbraucher adressieren. Der Zahl nach dominieren eindeutig die B2C-Standards, die gegenüber den Konsumenten besondere Produkt- oder Prozesseigenschaften ausloben. Die wenigen reinen B2B-Standards – namentlich EurepGAP, der IFS und QM Milch – sind allerdings besonders einflussreich, da sie jeweils große Teile der betroffenen Branche abdecken. So erfasst QM Milch rund 80 % der deutschen Milcherzeugung, und eine Belieferung des deutschen Einzelhandels ist für Lebensmittelverarbeiter ohne IFS-Zertifikat fast unmöglich geworden [16]. Ursächlich für die breite Marktabdeckung der B2B-Systeme ist die „Flaschenhalsfunktion“ der Molkereien im Fall von QM Milch sowie des Lebensmitteleinzelhandels im Falle von EurepGAP und IFS, die eine breite Durchsetzung der Standards erheblich erleichtert. Hinzu kommt die große Marktmacht der Lebensmitteleinzelhändler, die als „new masters of the food system“ [24] die Durchsetzung bestimmter Standards erzwingen können.

Eine Sonderstellung nimmt das ursprünglich für die deutsche Fleischwirtschaft ins Leben gerufene System Qualität und Sicherheit ein, das im B2B-Bereich eingesetzt, aber ebenso gegenüber Endverbrauchern kommuniziert und aus diesem Grund auch beworben wird [17].

Ein Audit kann als System-, Verfahrens- bzw. Prozess- oder Produktaudit angelegt sein [18]. Im **Fokus** der Zertifizierungssysteme können dementsprechend Systeme, Prozesse oder Produkte stehen. Systemaudits, teilweise ergänzt um einzelne Verfahrensaspekte, sind oftmals kennzeichnend für jene Zertifizierungssysteme, die eine Absicherung von Mindestqualitäten im Markt sicherstellen wollen und aus diesem Grund das Qualitätsmanagement der beteiligten Betriebe fokussieren. Dies trifft u.a. auf das System Qualität und Sicherheit, den IFS, EurepGAP sowie die ISO 9001 zu. Die Erzeugungsprozesse stehen dagegen traditionell im Mittelpunkt der Auditierungen im Bereich der ökologischen Landwirtschaft, gleichgültig, ob den Audits staatliche oder private Richtlinien zugrunde liegen. Der Produktfokus schließlich ist kennzeichnend für die u. a. auf Sensoriktests basierende Klassifizierung von Lebensmitteln als CMA geprüfte Markenqualität. Weitere Beispiele für Zertifizierungssysteme mit einem starken Produktfokus sind das KAT-System, das die korrekte Kennzeichnung von Eiern aus Boden-, Freiland- und Biohaltung überwacht, und die nach VO (EU) 561/2006 geschützten Produkte, bei denen bestimmte Herkunftsregionen bzw. traditionelle Rezepturen oder Herstellungsmethoden im Vordergrund stehen.