

Definition, Sicherung und Kommunikation Ökologischer Produktqualität - Betrachtungen am Beispiel des Tafelapfels

Thymian, F.-J.¹, Kahl, J.¹, Busscher, N.¹ und Ploeger, A.¹

Keywords: Quality management, organic apple production, organic production standards.

Abstract

Organic production standards are used by actors along the organic production and supply chain as measures for quality assurance and tools for communication and differentiation of organic product and process quality. The results of a literature review show that the main aspects of organic product quality are not considered by the most significant standards for organic production in Germany and hence, these standards are not appropriate measures for the above mentioned purposes.

Einleitung und Zielsetzung

Gegenwärtig werden die EU-VO 2092/91, die Basisrichtlinie ökologischer Produktion, sowie private Standards deutscher Anbauverbände von den Akteuren des Produktions- und Handelssektors zur Sicherung von Prozess- und Produktqualität in den Produktions- und Versorgungsketten verwendet. Ferner dienen die Anbau Richtlinien zur Differenzierung der diversen ökologischen Wirtschaftsweisen und werden gegenüber dem Verbraucher als Qualitätsmerkmale kommuniziert. Eine einheitliche Definition von Produktqualität im Bereich der ökologischen Lebensmittelerzeugung existiert bislang noch nicht (Tauscher 1997; Leitzmann et al. 1991). Qualität wird fast ausschließlich über prozessorientierte Kriterien definiert, wobei definierte Prozesse nicht automatisch zu einer definierten Produktqualität führen müssen (Kahl et al. 2005). Produktbezogene Qualitätsaspekte von Bioprodukten orientieren sich bisher überwiegend an denen konventioneller Handelsware (Kopp et al. 2003).

Im Rahmen einer Masterarbeit an der Universität Kassel wurde am Beispiel des Tafelapfels untersucht, ob die gängigen Standards ökologischer Produktion als Instrumente zur Sicherung, Kommunikation und Differenzierung von Prozess- und Produktqualität geeignet sind. Alternative Lösungsansätze sollten gegebenenfalls aufgezeigt werden.

Methoden

Neben einer Ausarbeitung zentraler Qualitätsaspekte von ökologischen Tafeläpfeln wurden qualitätsbestimmende Faktoren und kritische Kontrollpunkte ökologischer Produktqualität entlang der Produktionskette von Tafeläpfeln identifiziert und die EU-VO 2092/91 sowie die Erzeugerrichtlinien drei bedeutender deutscher Anbauverbände anhand dieser Faktoren auf ihren potentiellen qualitätssichernden Einfluss hin analysiert.

¹ Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur, Universität Kassel, Nordbahnhofstr. 1a, 37213 Witzenhausen, Deutschland, F.Thymian@web.de

Ergebnisse und Diskussion

Im Zusammenhang mit Tafeläpfeln sind für das subjektive Qualitätsempfinden der Verbraucher (Hoffmann 1997) neben dem Aspekt der Prozessqualität besonders die Teilaspekte Genusswert, Textur und Gesundheitswert von Wichtigkeit (Meier-Ploeger et al. 1988; Zanella 2006). Während dem Produktionsprozess unterliegen diese Qualitätsaspekte teilweise komplexen Wechselwirkungen (Link 1997); gewisse Qualitätsforderungen widersprechen sich aus produktionstechnischer Sicht sogar, wie beispielsweise die lange Haltbarkeit der Früchte und der Gehalt der Früchte an wertgebenden Inhaltsstoffen.

In der Untersuchung der Erzeugerrichtlinien wurde deutlich, dass praktische, qualitätserhaltende oder -fördernde Handlungsanweisungen zu den wichtigen Themen Bestandsplanung, Ernte oder Nachernteverfahren kein Bestandteil der betrachteten Ökostandards sind und von diesen somit auch keine umfassende qualitätssichernde Wirkung auf das Obstprodukt ausgeht. Eine generelle Auslobung besonderer Produktqualität bei ökologischen Tafeläpfeln erscheint daher gegenwärtig nicht gerechtfertigt.

Um den Erwartungen von Verbrauchern und Handelsunternehmen an die Produktqualität zu entsprechen, bietet es sich an, die in dieser Untersuchung erarbeiteten qualitätsbestimmenden Faktoren als Grundlage für die Formulierung von produktbezogenen, qualitätssichernden bzw. -erhaltenden Maßnahmen im Rahmen eines Qualitätsmanagementsystemes (QMS) zu verwenden. In der konventionellen Lebensmittelproduktion finden QMS wie z.B. GlobalGap bereits zunehmend Verbreitung (Möller 2001). Die Umsetzung des QMS auf Bio-Betrieben kann wie die Einhaltung der Erzeugerrichtlinien durch unabhängige Kontrollstellen überwacht werden.

Literatur

- Hoffmann, M. (1997): Elektrochemischer Screening-Test für das innerbetriebliche Qualitätsmanagement, in Qualität von Agrarprodukten, VDI/MEG Kolloquium Agrartechnik, Institut für Agrartechnik (ATB) Bornim e.V., Heft 30, Düsseldorf
- Kahl J., Busscher N., Meier-Ploeger A. (2005): Validierung: Charakterisierte Methoden für klare Fragen in: Heß, J.; Rahmann, G. (Hrsg.): "Ende der Nische" Beiträge zur 8. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, Kassel, 1.-4. März 2005, Kassel University Press GmbH, Kassel.
- Kopp B., Boos M. (2003): Grundlagen des ökologischen Obstanbaus, 1. Auflage, Bioland Verlag, Mainz.
- Leitzmann C., Sichert-Oevermann W. (1991): Lebensmittelqualität und Lebensmittelwahl nach Wertstufen, in: Meier-Ploeger, A.; Vogtmann, H. (Hrsg.): Lebensmittelqualität ganzheitliche Methoden und Konzepte, C.F.Müller Verlag, Karlsruhe.
- Link, H. (1997): Einfluss von Kulturmaßnahmen auf die Qualität beim Apfel, in: Umwelt, Anbau und Verarbeitung - Einfluss auf die Qualität-, 32. Vortragstagung, Deutsche Gesellschaft für Qualitätsforschung (DGQ) e.V., 20-21.03.97, CH-Wädenswil
- Meier-Ploeger, A.; Vogtmann, H. (Hrsg.): Lebensmittelqualität- Ganzheitliche Methoden und Konzepte, C.F.Müller Verlag, Karlsruhe, 1988
- Möller K. (2001): Neue Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandel an die Frischobstlieferanten, aus einem Vortrag anlässlich der 48. Südtiroler Obstbautagung, in: Obstbau - Weinbau, Fachmagazin des Beratungsrings, 2/2001, 38. Jahrgang, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, Lana/I.
- Tauscher B. (1997): Qualitätserhaltung durch moderne Verarbeitungstechnologien und Nacherntebehandlungen, in: Umwelt, Anbau und Verarbeitung - Einfluss auf die Qualität-, 32. Vortragstagung, Deutsche Gesellschaft für Qualitätsforschung (DGQ) e.V., 20-21.03.97, CH-Wädenswil.
- Zanella, A.: Konventionelle und innovative Labor-Analytik zur Bestimmung der inneren Qualität des Apfels, in Obstbau - Weinbau, Fachmagazin des Beratungsrings, 10/2006, 43. Jahrgang, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, I-Lana