

Label-ABC

Jeanne Bormann

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die luxemburgischen Labels in Bezug auf Fleisch und Fleischwaren

„Fleischerzeugnisse Luxemburger Herkunft werden mit Qualität assoziiert und bevorzugt.“ – Das ist die Kernaussage einer Verbraucherbefragung, die 2007 im Auftrag des Luxemburger Landwirtschaftsministeriums durchgeführt wurde.

Die Markenkenntnis der in Luxemburg etablierten Marken und Labels ist mit 70% der Konsumenten, die angeben, die Labels der Qualitätsfleischprogramme zu kennen, sehr hoch. Zwei Drittel der Befragten achten bei der Wahl des Fleisches besonders auf Herkunfts- und Gütesiegel; 40% orientieren sich beim Einkauf von Fleisch und Wurstwaren ausschließlich an bestimmten Marken und Labels. Bei der Frage, ob bestimmte Marken und Labels für Fleischprodukte bekannt sind, waren 31% der Befragten in der Lage, spontan einige Labels benennen. Sie konnten aber nur z. T. die verschiedenen Labels anhand von Eigenschaftsaussagen bewerten, wie etwa die Assoziierung mit Kontrollen, artgerechter Haltung, strengen Regeln bezüglich Tierfütterung, umweltschonender Produktion, Einhaltung von Hygienestandards, schonendem Tiertransport und Schlachtung, Rückverfolgbarkeit der Herkunft usw.

Im Fleischsegment koexistieren verschiedene in Luxemburg etablierte Labels, so dass es sinnvoll ist, einen Vergleich zwischen deren Auflagen zu ziehen. Die gesetzlichen Grundregelungen sind durch EU-Verordnungen festgelegt – diese beinhalten einige der weltweit striktesten Mindestanforderungen an die Produktion bezüglich Sicherheit und Hygiene, Produktidentität und Zusammensetzung des Erzeugnisses, Umweltschutz, Pflanzen- und Tiergesundheit sowie Tierschutz. Die in Luxemburg etablierten Fleischlabels bieten dem Verbraucher mehr als nur die Einhaltung der Mindestanforderungen, entweder in Form besonderer Merkmale wie Geschmack, Ursprung usw. oder aufgrund der Tierhaltungsbedingungen oder des Produktionsverfahrens. Zudem fördern diese Labels das Vertrauen der Verbraucher in die EU-Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsregelungen.

Die Gesamtheit der Produktionsanforderungen sind in den sog. Lastenheften enthalten. Es existieren zwei Arten von Lastenheften. Die eine ist Gegenstand von Gesetzestexten, die andere ist auf private Initiativen zurückzuführen. Derzeit gibt es fünf anerkannte Fleischlabels in Luxemburg. Die folgenden Abschnitte liefern in alphabetischer Reihenfolge,

nach Tierart aufgeteilt einen Überblick über die wesentlichen Lastenheftbestimmungen:

Rindfleisch

Cactus – Rëndfleisch vum Lëtzebuurger Bauer



Für den Absatz und die Vermarktung von Qualitätsfleisch wurde das Qualitätsrindfleischlabel „Cactus – Rëndfleisch vum Lëtzebuurger Bauer“ entwickelt und im Oktober 1996 eingeführt. Die beiden Labelinhaber sind die Supermarktkette Cactus und die

Tierzuchtorganisation CONVIS s.c. Zielsetzung ist die Charakterisierung und Etablierung einer umweltverträglichen Rinderhaltung, die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch Beratung und umfangreiche Rückstandskontrollen sowie letztlich die Absicherung der Luxemburger Rindfleischproduktion. Züchter, Mäster, Tierärzte, Berater, Futter- und sonstige Betriebsmittelhersteller, Schlachthöfe, Verarbeiter und Vermarkter werden mit in die Verantwortung genommen. Das Label sieht eine Einzeltieretikettierung mit der Auszeichnung des Namens des Mästers auf jedem einzelnen Fleischteil vor. Das Pflichtenheft enthält Auflagen zu tierspezifischen Faktoren (Rasse, Abstammung, Kategorie, Alter), Kriterien der Nachhaltigkeit im landwirtschaftlichen Produktionsprozess wie Düngemitelesatz bzw. der Ausweis von Nährstoff- und Energiebilanzen, Faktoren der Verarbeitung (Transport, Schlachtung, Kühlung, Reifung, Etikettierung) sowie interne und externe Kontrollen. Die Kriterien für Qualitätsrinder beziehen sich auf männliche Fleischerinder, vorwiegend der Rassen Limousin und Charolais, von max. 22 Monaten und einem Schlachtgewicht von max. 450 kg. Die Basis der Fütterung bildet die Verwertung der Grünlandflächen. Verboten sind Fleisch-, Knochen- und Fischmehle, Antibiotika-Einsätze ohne Therapiezweck und ohne veterinärmedizinische Anweisung sowie Wachstumsförderer jeglicher Art. Obwohl die Bullen aus luxemburgischen Fleischerinderbetrieben stammen, und deren Geburt und Aufzucht vorwiegend hier erfolgt, sind auch Bullen aus

zertifizierten ausländischen Betrieben mit den Cactus-Auflagen gleichgestellten Vorstufen zur Mast in Luxemburg zugelassen, dies um der hohen Nachfrage gerecht zu werden. (weitere Infos unter: www.convis.lu, www.cactus.lu)

Produit du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch



1994 wurde das Herkunftslabel „Produit du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch“ von der Landwirtschaftskammer eingeführt, mit dem Ziel, das einheimisch erzeugte hochwertige Rindfleisch aus der anonymen Masse hervorzuheben und auch im eigenen Land aktiv werbewirksam zu vermarkten. Voraussetzung im Rahmen des Programms ist, dass ausschließlich Rinder (weiblich und männlich) vermarktet werden, die in Luxemburg geboren, aufgewachsen und geschlachtet wurden. Es existiert keine Einschränkung bezüglich der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Rinderrasse. Der Landwirt bürgt mit seinem Namen für sein Produkt, das Schlachthaus garantiert die lückenlose Informationsweitergabe vom Rinderpass aufs Etikett und der Metzger garantiert die 100%ige Nachvollziehbarkeit des Rindfleisches in der Theke durch das Aushängen der Etiketten in seiner Metzgerei. Dem Konsumenten wird so der „Lebensweg“ eines jeden einzelnen Rindes dargelegt. Die Fütterung der Tiere erfolgt nach guter fachlicher Praxis mit überwiegend betriebs-eigenen Futtermitteln, es dürfen keine Tiermehle, Wachstumsförderer oder Hormone eingesetzt werden und beim Einkauf der Kraft- und Leistungsfuttermittel wird auf eine offene Liste der Zusammenstellung der einzelnen Bestandteile großen Wert gelegt. Die Haltung der Tiere erfolgt gemäß dem aktuellen Tierschutzgesetz. Erlaubt sind alle praxisüblichen Stallformen, die die Gesundheit der Tiere nicht beeinträchtigen. Jährlich werden ungefähr 3 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe kontrolliert, zudem werden alle Schlachthöfe sowie alle Zerlegebetriebe und 10 Prozent der Metzgereien kontrolliert. Außerdem erfolgt eine Überwachung der Einhaltung der Lastenheftbestimmungen durch eine externe Zertifizierungsstelle. Das Programm „Produit du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch“ trägt somit dazu bei, dass jeder Teilnehmer im Rahmen einer integrierten Produktionskette seine Verantwortung zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen bezüglich Tierschutz und Lebensmittelsicherheit übernimmt. Das Label wurde 2009 um den Qualitätsstatus „Qualité gourmet“ erweitert. (weitere Infos unter: www.produitduterroir.lu)



Véi vum Séi – Region Naturpark Öwersauer

Neben den national verbreiteten Labels „Cactus“ und „Produit du terroir“, gibt es das lokale Label „Véi vum Séi“ des Naturparks Obersauer. Das Label wurde 1995 eingeführt und steht für Qualitätsfleisch von Tieren aus dem Naturpark. Vermarktet wird Fleisch von Rindern, Schweinen, Hühnern, Schafen und auch Damwild, die alle in einer der sechs Naturparkgemeinden geboren und aufgezogen worden sind. Die dem Label angeschlossenen Betriebe müssen an einer Beratung für den Einsatz von Düngemitteln teilnehmen und verschiedene Auflagen betreffend das Wohlbefinden der Tiere einhalten (z. B. Gewährung einer Mindestfläche pro Tier, Liegefläche ohne Spaltenboden). In einer sog. Positivliste sind die zugelassenen Futtermittelkomponenten festgehalten. Mindestens 75% des Futters muss aus eigenem Anbau stammen. Verboten sind GMO-haltige Fut-

termittel (< 0,9%). Überwacht wird das gesetzliche Verbot des Einsatzes von Fisch- und Tiermehlen, sowie auch die Verfütterung von Recyclingfetten. Der präventive Einsatz von Antibiotika, Beruhigungsmitteln und Hormonen ist nicht zugelassen. Zudem spielt im Wasserschutzgebiet des Naturparks Obersauer auch der Wasserschutz in den Lastenheftbedingungen eine wichtige Rolle. So ist der Einsatz von Klärschlamm nicht erlaubt. Die Vermarktung des Labels „Véi vum Séi“ erfolgt ausschließlich über den „Buttik vum Séi“ in Heiderscheid. (weitere Infos unter: www.naturpark-sure.lu)

Schweinefleisch

Marque nationale für Schweinefleisch und Räucherschinken

Eingeführt wurde die Nationalmarke für Schweinefleisch und Räucherschinken in den Jahren 1989 und 1990. Labelinhaber ist der Luxemburger Staat.

a) Marque nationale für Schweinefleisch



Für die Vermarktung von Schweinefleisch ist die „Marque nationale de la viande de porc“ von wesentlicher Bedeutung. Das Label hat sich zum Ziel gesetzt, dem Konsumenten die höchstmögliche Produktqualität bzgl. Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsbedingungen zu bieten. Das Schweinefleisch mit dem Gütezeichen der Nationalmarke stammt ausschließlich von Schweinen, die unter bestimmten Produktionsauflagen gemästet und in luxemburgischen Schlachthöfen geschlachtet wurden. Die Schweine werden unter artgerechten Bedingungen gehalten, haben ein ausreichendes Platzangebot und verfügen über natürliches Licht und freie Lüftung. Kontrollorgan ist die staatliche Aufsicht, Ansprechpartner die Administration des services techniques de l'agriculture. Vor dem Schlachttermin müssen die Schweine mindestens 100 Tage innerhalb des Großherzogtums gemästet worden sein. Die Futtermittelration hat einen Getreideanteil von mindestens 60%, sie darf höchstens 1,8% mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten und der Anteil an Mais und Maisnebenprodukten darf höchstens 10% betragen. Zudem beinhaltet die gesetzliche Anforderung, dass die Futtermittel frei von Tier- und Fischmehl sein muss. So werden eine hohe Fleischqualität und eine Fettfarbe erzielt, die den Verbraucherwünschen entsprechen. Das Beimischen von wachstumsfördernden Substanzen und der Antibiotikaeinsatz ohne Therapiezweck ist verboten. Der Transport und die Schlachtung finden unter schonenden Bedingungen statt; auf den Einsatz von Beruhigungsmitteln wird verzichtet.

Zur Sicherung der Qualität des Schweinefleisches werden nach der Schlachtung eine Reihe von Messungen und Begutachtungen am Schlachtkörper durchgeführt. Es sind ausschließlich weibliche und kastrierte männliche Schweine für die Nationalmarke zugelassen, dies zur Vermeidung von Entstehung von Ebergeruch im Schweinefleisch. Es bestehen Auflagen hinsichtlich des zugelassenen Schlachtkörpergewichts und des Magerfleischanteils. Dies garantiert eine gute Brateignung und einen guten Geschmack. Das Fleisch darf keine Anzeichen von Wässrigkeit aufweisen und es muss von genetisch stressresistenten Tieren stammen. Schweinefleisch, welches diesen Produktions- und Schlachtauflagen entspricht, wird mit dem amtlichen Gütezeichen in Form eines Brandzeichens gekennzeichnet.

b) Marque nationale für Räucherschinken



Besondere marktwirtschaftliche Bedeutung hat das Label für das geräucherte Produkt – Schinken – erreicht. Der Räucherschinken mit dem Gütezeichen

der Nationalmarke wird anhand traditioneller Herstellungsverfahren erzeugt. Er wird ausschließlich aus Hinterkeulen mit dem Brandstempel der Nationalmarke für Schweinefleisch gewonnen. Durch Einsalzen, das sog. Pökeln, und das daran anschließende Räuchern mit Laubholz erhält der Schinken sein charakteristisches Aroma. Der Reifeprozess beträgt nach dem Einsalzen bei Rohschinken mindestens 10 Monate und liegt somit deutlich über der Reifezeit von Normalschinken. Die Produktion unterliegt einer staatlichen Doppelkontrolle: beim Einsalzen erhält die nach „Bauernart“ zugeschnittene Keule eine Plombe mit dem Aufdruck von Monat und Jahr. Diese wird vom Kontrollinspektor an der Haxe des Schinkens angebracht. Nach Abschluss der Reifung „an der Haascht“ wird der Schinken einem organoleptischen Test unterzogen. Entspricht er den Qualitätsnormen und Gewichtsanforderungen (> 6 kg), wird das amtliche Gütezeichen der Nationalmarke in Form eines Brandzeichens auf der Schwarte angebracht. Die Nationalmarke für Räucherschinken ist somit eine Qualitätsgarantie und eine Garantie für kontrollierte Herkunft.



*„Vum Bauerenhaff op den Dësch“ -
Vereinigung der Luxemburger
landwirtschaftlichen Direktvermarkter*

Neben den aufgeführten Fleischlabels besteht seit 1996 in Luxemburg eine Initiative, welche den Namen „Vum Bauerenhaff op den Dësch“ trägt. Es handelt sich hierbei um die Vereinigung der Luxemburger landwirtschaftlichen Direktvermarkter – ein Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Betrieben –, die ihre Produkte ab Hof verkaufen und als Zielsetzung die Aufwertung dieser Produkte sowie die Umsetzung einer gemeinschaftlichen Kommunikation hin zum Verbraucher verfolgen (gemeinsame Infoveranstaltungen, Werbeauftritte). Die Direktvermarktung bietet dem Verbraucher im direkten Kontakt mit dem Produzenten die Möglichkeit, Informationen vor Ort über die von ihm gekauften Lebensmittel zu erhalten. Die Direktvermarkter bieten dem Verbraucher nicht nur eine Vielfalt von Produkten, sondern sind zudem oftmals den vorgestellten

Labels angeschlossen und tragen somit sicherlich zur Transparenz und einer dem Konsumenten zugewandten, offenen Produktion bei. (weitere Infos unter: www.bauernhaff.lu)

Aus der Beschreibung der in Luxemburg etablierten Labelprogramme geht hervor, dass die Lastenheftauflagen sich vielfach aus den Wünschen der Gesellschaft entwickelten. Die Anforderungen am Markt sind breit gefächert, und ständig kommen neue Wünsche hinzu. Die wichtigsten Themen sind Hygiene und Lebensmittelsicherheit, Gesundheit und Nährwert sowie gesellschaftliche Belange. Darüber hinaus achten die Verbraucher zunehmend darauf, welche Rolle die Landwirtschaft in Bezug auf Nachhaltigkeit, Klimawandel, Ernährungssicherung und Entwicklung, Biodiversität, Tierschutz und Wasserschutz spielt. Bei den vorgestellten in Luxemburg ansässigen Labels lassen sich in der Regel drei Tendenzen erkennen: Herkunft bzw. Rückverfolgbarkeit, Tierschutz und Nachhaltigkeit. Abweichungen liegen sicherlich in den Schwerpunktthemen der einzelnen Labels vor sowie auch im Umfang der zusätzlich zu den geltenden Rechtsvorschriften noch weiteren Qualitäts-, Tierschutz- oder Umweltauflagen. Wichtig ist auch das Vorhandensein einer Kontrollsystematik, welche sicherstellt, dass diese Regeln beachtet werden.

Der Verbraucher zwischen Informationsflut und Informationsbedürfnis?

Mit der Multiplikation von Labels, Regelungen und Kennzeichnungen in jüngster Zeit verliert der Verbraucher zunehmend die Übersicht. Hinsichtlich dieser Tendenz stehen die Labels in der Pflicht, dem Verbraucher zu vermitteln, dass es diese Auflagen gibt und dass sie bei der Produktion beachtet werden. Mit zunehmender Globalisierung wächst der Druck auf die Landwirte in der EU und in Luxemburg durch Erzeugnisse aus Ländern mit geringen Produktionskosten immer mehr. Angesichts dieser wirtschaftlichen Herausforderungen ist Qualität das wichtigste Steckenpferd der Luxemburger Landwirtschaft. In dieser Konkurrenzsituation besitzen Fleischprodukte Luxemburger Herkunft generell einen Heimvorteil. Die Teilnahme an Luxemburger Label- und/oder Markenprogrammen bietet ein Plus, mit dem die Landwirte aufwarten können. Mit dem Kauf dieser Produkte erhält der Konsument die Garantie, dass die gekauften Erzeugnisse den geltenden Normen und Auflagen der Labels entsprechen, zudem erwächst hieraus eine Vielzahl positiver Nebenwirkungen, die der nationalen Wirtschaft und dem Erhalt unserer Kulturlandschaft zu Gute kommen. ♦

