

Lebensmittelzertifizierungen für den Markteintritt in Deutschland

Die Lebensmittelzertifizierungen in Deutschland und Europa sind vielfältig und nahezu unüberschaubar, von Bio-Siegeln verschiedener Art (Bioland, Naturland, Demeter, EU-Bio Siegel u.a.) über Qualitätszeichen (Institut Fresenius, DLG, QS usw.) bis zu Nachweisen von Fairtrade, Regionalität oder Nachhaltigkeit ist alles dabei. Der Verbraucher verlässt sich dabei oft auf Siegel, deren Bedeutung und Herkunft er nur ansatzweise kennt. Ein Siegel oder Zertifikat vermittelt Sicherheit und das stärkt die Marke und erhöht den Absatz. Und so ist es kaum verwunderlich, dass die Zahl an neuen Siegeln und Zertifikaten auf Produkten zunimmt.

Dennoch gibt es einige Siegel und Zertifikate, mit denen man sich den Markteintritt ungemein erleichtern kann und die von sehr vielen Händlern akzeptiert oder sogar gefordert werden. Nicht alle sind dabei für den Verbraucher als Siegel sichtbar, sie müssen aber bei den Lebensmittelhändlern unbedingt nachgewiesen werden (wie beispielsweise GlobalG.A.P.) wenn man seine Produkte dort in die Regale bringen will.

Obwohl neben dem HACCP-Nachweis keine weiteren Zertifizierungen von Gesetzesseite erforderlich sind, haben Recherchen (Internet), Interviews (auf der ANUGA 2015) und Befragungen (von Unternehmen per E-Mail und auf der ANUGA) ergeben, dass es in der Praxis eine Reihe von Zertifikaten gibt, die erwünscht, von Vorteil oder zum Teil sogar verpflichtend sind, um in den jeweiligen Handelsketten als Händler gelistet zu werden. Die Zahl dieser Zertifikate ist aber relativ übersichtlich.

Voraussetzungen

Grundvoraussetzung für den Import von Lebensmitteln und den Handel ist zunächst das HACCP-Konzept, es ist gesetzlich vorgeschrieben. Das **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis and Critical Control Points) orientiert sich an den bestehenden gesetzlichen Anforderungen für die Lebensmittelindustrie. Als Zertifizierungsgrundlage dient der Codex Alimentarius. Das Ziel Konzeptes ist es, alle Faktoren, die ein potenzielles Gesundheitsrisiko für den Konsumenten haben, systematisch zu ermitteln, zu vermeiden oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren. Jedes Unternehmen, das Lebensmittel bearbeitet, ist gesetzlich verpflichtet, eine Zertifizierung nach HACCP nachzuweisen.

Als eines der wichtigsten Zertifikate für die Agrarindustrie hat sich **GLOBALG.A.P.** etabliert. Lebensmittelsicherheit, Arbeits-, Umwelt- und Tierschutz – große Handelsketten erwarten von ihren Zulieferern aus der Landwirtschaft häufig eine GLOBALG.A.P.-Zertifizierung. Deutsche Handelsketten wie die Aldi-Gruppe, Edeka, Lidl, Kaiser's Tengelmann, Rewe Group oder Tegut sowie auch McDonalds und andere fordern u.a. den GLOBALG.A.P. von ihren Lieferanten. Es handelt sich um einen internationalen Qualitätsstandard für Erzeugnisse aus Landwirtschaft, Gartenbau und Aquakultur. Der Einflussbereich von GLOBALG.A.P. beschränkt sich auf den landwirtschaftlichen Betrieb. Sobald ein Produkt den Hof verlassen hat, muss es durch andere Qualitätssicherungs- und Zertifizierungsprogramme kontrolliert werden (z.B. IFS Food). GLOBALG.A.P. gilt als Voraussetzung für den am meisten verbreiteten Stand im LEH, den IFS-Standard. Es besteht eine Kooperation zwischen beiden Zertifizierungen, so

dass Mehrfachauditierungen vermieden werden. In Japan besitzen derzeit etwa 400 Unternehmen eine GLOBALG.A.P.-Zertifizierung, die im Land selbst von etwa 5 Stellen durchgeführt werden kann.¹

Der wichtigste Standard in Deutschland

Der International Food Standard, kurz **IFS**, wurde 2003 vom HDE, dem Handelsverband des deutschen Einzelhandels, für die Eigenmarken deutscher und französischer Handelsunternehmen entwickelt. Er sichert die lückenlose Qualität entlang der Produktionskette der Lebensmittelwirtschaft. Mit der Zertifizierung nach IFS Food oder IFS Logistics (für Transport- und Logistikunternehmen und Speditionen) werden höchste Standards nachgewiesen. Aufgrund der Miteinbeziehung des LEH konnte sich der IFS Food schnell in der Lebensmittelbranche etablieren. Der IFS Food-Standard ist ein von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern. Der Fokus liegt auf der Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produkte. Er richtet sich sowohl an Verarbeiter von Lebensmitteln als auch an Unternehmen, in denen unverpackte Lebensmittel verpackt werden.

Auch wenn es keine gesetzliche Bestimmung gibt, verlangt heute nahezu jedes Handelsunternehmen in Deutschland den IFS. Vorteil ist, dass der HACCP darin bereits enthalten ist. Alle Einzel- und Großhändler, die im HDE Lebensmittelrechtsausschuss sind, unterstützen den IFS und fordern diesen von ihren Lieferanten. Händler die diesen Ausschüssen angehören sind z.B.: Metro Group, Edeka, Rewe Group, Aldi, Lidl, Kaufland, Kaiser's Tengelmann oder COOP.

Im Fokus einer IFS Food-Zertifizierung stehen folgende Schwerpunkte:

- Unternehmensverantwortung
- Systeme für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsverfahren
- Messungen, Analysen, Verbesserungen
- Food Defence (Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Einflüssen)

Um sich für den IFS auditieren zu lassen, müssen folgende Schritte durchgeführt werden:

1. Entscheidung über den Standard (IFS Food oder IFS Logistic)
2. Bestellung der aktuell gültigen Version des Standards über www.ifs-online.eu
3. Beurteilung des gegenwärtigen Status (durch das Unternehmen selbst)
4. Auswahl der Zertifizierungsstelle
5. Festlegung des Auditdatum, Auditzeit und des Auditscopes (Erfassungsbereich des Audits)
6. Freiwillig: Voraudit um den Status quo zu erhalten
7. Durchführung des Audits am festgelegten Auditdatum durch einen erfahrenen und kompetenten Auditor in der entsprechenden Produktkategorie

Für kleine oder weniger entwickelte Unternehmen bietet sich noch die Möglichkeit der Zertifizierung des IFS Global Markets. Dies ist ein standardisiertes Bewertungsprogramm für Lebensmittelsicherheit und oft ein erster Schritt in Richtung IFS Food Zertifizierung. Er ist etwas leichter umsetzbar als der IFS Food. Damit haben kleine Unternehmen die Möglichkeit eine Zertifizierung zu erhalten, ohne

¹ Quelle: Interview auf Anuga 2015 mit Frau Kerstin Uhlig, Senior Manager, Global G.A.P. Deutschland

sofort alle Anforderungen einer späteren IFS Food Zertifizierung erfüllen zu müssen. Für Japan existieren derzeit 3 Zertifizierungsstellen für den IFS-Standard².

Weitere Zertifikate

Daneben gibt es noch andere häufig verwendete Zertifikate, die bei einer Reihe von Unternehmen erwünscht bzw. von Vorteil sind.

Der **BRC Global Standard** wurde vom Verband der britischen Einzelhändler entwickelt. Er formuliert klar definierte Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. BRC ist Voraussetzung für den britischen Markteintritt und wird auch in Deutschland von vielen Unternehmen anerkannt. BRC ist ebenso wie der IFS bei der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt. Er hat sich aber im Vergleich zum IFS mehr im englischsprachigen Europa sowie in Teilen Asiens und den USA durchgesetzt.

Mit einer **FSSC 22000** Zertifizierung liefern Sie einen weltweit anerkannten Nachweis für ein funktionierendes Managementsystem im Bereich Lebensmittelsicherheit. Der Standard FSSC 22000 genießt eine hohe Akzeptanz im internationalen Handel sowie in der weiterverarbeitenden Industrie. Der FSSC 22000 basiert auf bereits bestehenden, internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards (wie z. B. ISO 22000 und PAS 220) und ist von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

Der Lebensmittelstandard **ISO 22000** ist ebenfalls ein Standard für Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie. Es ist die Qualitätsnorm für Unternehmen entlang der gesamten Produktionskette - vom Primär-Erzeuger über den Transportunternehmer bis in den Einzelhandel. Ausgangspunkt für die Entwicklung der ISO 22000 war der Ruf nach Vereinheitlichung der Standards im Lebensmittelsektor. Gerade für Unternehmen, die nicht an den Lebensmittelhandel liefern (z. B. Hersteller von Halbfertigerzeugnissen, Gerätehersteller, Catering) gab es bisher keinen umfassenden, allgemein anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit. Wer jedoch die IFS-Zertifizierung besitzt, benötigt nicht zusätzlich eine ISO-Zertifizierung, da der IFS höher anzusiedeln ist und mehr abdeckt als der ISO.³

„Wunsch“-Zertifikate in ausgewählten Unternehmen

Die LSG Lufthansa Service Holding AG berichtet beispielsweise, dass es keinerlei verpflichtende Zertifikate für Hersteller und Lieferanten gibt, jedoch IFS, BRC und für die Managementsysteme ISO 22000 sowie FSSC 22000 von Vorteil seien. Auch bei McDonalds werden IFS, BRC, ISO 22000 oder FSSC 22000 gewünscht. Die Anforderungen gelten übrigens für alle Lieferanten, egal, ob aus Deutschland, Europa oder Asien. Die größte europäische auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurantkette Nordsee GmbH fordert neben speziellen Standards für Fisch und Fischerzeugnisse ebenfalls den BRC oder IFS, sowie GlobalG.A.P.

Daneben existieren eine Vielzahl an Zertifizierungen, die z.T. spezielle Bereiche betreffen, wie das EU Bio-Siegel oder das Halal-Zertifikat, Fairtrade-Nachweise, Demeter-Produkte, Pro Planet, Bioland,

²http://www.ifs-certification.com/index.php/de/retailers-de/ifs-certification-bodies?filter=&standard=0&country=0&FLD_COUNTRY=JP&FLD_STANDARD=&SUB_SEARCHPREUFINSTITUTE=Suchen

³ Interview auf der ANUGA MIT Anne Kathrin Gönner, IFS Project Manager der IFS Office Berlin.

Ohne Gentechnik, Vegan oder Gluten free. Auch GMP+ (Good Manufacturing Practice System), SQF (Safe Quality Food) und andere Zertifikate werden von einigen gewünscht. Nicht für jeden Hersteller lohnt sich jedoch ein teures Zertifizierungsverfahren, mit dessen Ergebnis er dann nur bestimmte Unternehmen beliefern kann.

Wer den Markteintritt nach Deutschland plant, kann mit GlobalG.A.P. und IFS schon sehr viel erreichen. Für spezielle Märkte (wie BIO z.B.) sind jedoch weitere Nachweise erforderlich.

Allgemein lässt sich feststellen, dass es zwar eindeutige Tendenzen gibt, welche Zertifikate hilfreich und nützlich für den Markteinstieg sind, die letztendliche Entscheidung liegt aber immer im jeweiligen Handelsunternehmen selbst, welche Nachweise sie von ihren Händlern fordern.

Die wichtigsten Zertifizierungsstellen

Es gibt eine Reihe von Zertifizierungsstellen, die international tätig sind. Zertifizierungen sind beispielsweise bei der Lacon GmbH⁴ oder durch SGS-International Certification Services GmbH⁵ möglich. Verschiedene Zertifikate können bei SGS erworben werden: u.a. BRC Global Standard Food Safety, FSSC 22000, GLOBALG.A.P. oder IFS Food. Lacon bietet ebenfalls u.a. Zertifizierungen von IFS oder GLOBALG.A.P. Und natürlich nimmt der TÜV⁶ Zertifizierung vor.

Weitere Zertifizierungsstellen sind beispielsweise: ECOCERT Deutschland GmbH⁷, FoodPLUS GmbH⁸ (für GlobalG.A.P.), QS Qualität und Sicherheit GmbH⁹ oder DLG e.V.¹⁰

⁴ **Lacon GmbH**
Postfach 1909
77609 Offenburg

⁵ **SGS-International Certification Services GmbH**
Rödingsmarkt 16
20459 Hamburg

⁶ Beispielsweise
TÜV SÜD AG
Westendstraße 199
80686 München

⁷ **ECOCERT Deutschland GmbH**
Güterbahnhofstrasse 10,
37154 Northeim

⁸ **FoodPLUS GmbH**
Spichernstrasse 55,
50672 Köln

⁹ **QS Qualität und Sicherheit GmbH**
Schedestraße 1-3
53113 Bonn

¹⁰ **DLG e.V.**
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt

Da sich für den deutschen Handel besonders der IFS als wichtig erweist, hier der Link zu einer Aufstellung aller zugelassenen IFS-Zertifizierungsstellen: www.ifs-online.eu. Zertifizierungsstellen sind weltweit präsent und können international IFS Audits durchführen. Es empfiehlt sich, die verschiedenen Zertifizierungsstellen im Land zu vergleichen, vor allem die Preise können differieren. Wenn es in Japan selbst keine geeignete Zertifizierungsstelle gibt, kann man auch in einem Land anfragen. Die meisten Unternehmen erstellen auch für Firmen im Ausland ein Angebot und übernehmen die Auditierung.