

NACHHALTIGE PRODUKTION GESUNDER LEBENSMITTEL, FÜR JEDEN ZUGÄNGLICH UND ERSCHWINGLICH



BILDUNTERVAM. AGFEN

Der Pflanzenanbau hat in den letzten 100 Jahren erhebliche Fortschritte verzeichnet, wie zum Beispiel sortenbezogene Verbesserungen sowie Entwicklungen bei den Bewässerungs-, Düngungs- und Pflanzenschutztechniken, die zu höheren Pflanzenerträgen geführt haben. Im selben Zeitraum ist die Weltbevölkerung jedoch nahezu auf das Vierfache ihrer Größe zu Beginn des 20. Jahrhunderts angewachsen.

Wächst die weltweite Bevölkerung weiterhin an, dürfte der weltweite Wasserbedarf nach wissenschaftlicher Aussage bis 2030 um 30%² zunehmen, die Energienachfrage wird sich um 50%³ erhöhen, und der weltweite Lebensmittelbedarf wird um 50%⁴ ansteigen.

Die Gewährleistung der künftigen Lebensmittelversorgung unseres Kontinents entpuppt sich in rasantem Tempo als hochbrillante Problematik. Die nationalen Regierungen legen die Schwerpunkte ihrer Ernährungspolitik für die beiden nächsten Jahrzehnte aktiv fest und haben dabei die folgenden Bereiche herausgearbeitet:

- Ernährung & Gesunde Lebensmittel
- Umgang mit Nahrungsmittelabfällen
- Nachhaltige Produktion und nachhaltiger Verbrauch & CO₂-Fußabdruck
- Verfügbarkeit, Erschwinglichkeit und Notwendigkeit, die Verbraucher erneut an das Thema Lebensmittel heranzuführen

Die Branche der Gemüseverarbeiter stellt sich diesen Herausforderungen und hat einige Antworten in petto.

1 ERNÄHRUNG – VORTEILE VON KONSERVEN- UND TIEFKÜHLGEMÜSE

In den meisten europäischen Ländern fällt der Gemüsekonsum nach wie vor gering aus und liegt unterhalb der von der WHO empfohlenen Menge von 400g Obst und Gemüse pro Tag.

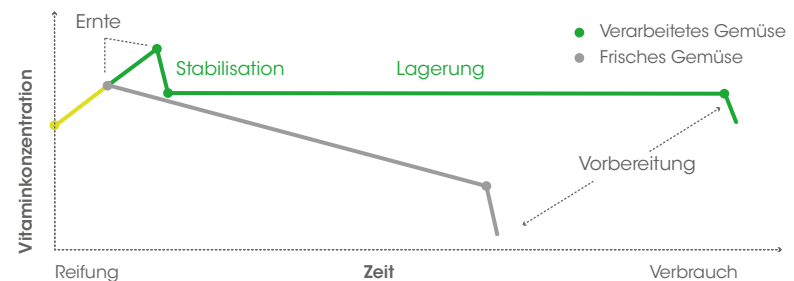
Am besten ist die Qualität des Gemüses unmittelbar nach der Ernte auf dem Feld oder im Garten, wenn es noch vor Vitaminen und Mineralstoffen strotzt. Bereits kurz nach der Ernte verliert Gemüse Nährstoffe, Vitamine und Qualität.

Wird das Gemüse kurz nach der Ernte tiefgekühlt oder konserviert⁵, wird sein optimaler Reifegrad erhalten, und es behält den größten Teil seiner Nährstoffe und Vitamine. Damit wird alles Gute praktisch eingeschlossen. Tiefkühl- und Konservengemüse sind eine Ergänzung zu frischen Erzeugnissen und können in einer gesunden Ernährung und der Umsetzung der '5-am-Tag'-Empfehlung eine entscheidende Rolle spielen.

Dazu der emeritierte Prof. Andre Huyghebaert, Abteilung Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität an der Universität Gent, Präsident des wissenschaftlichen Ausschusses der belgischen Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette:

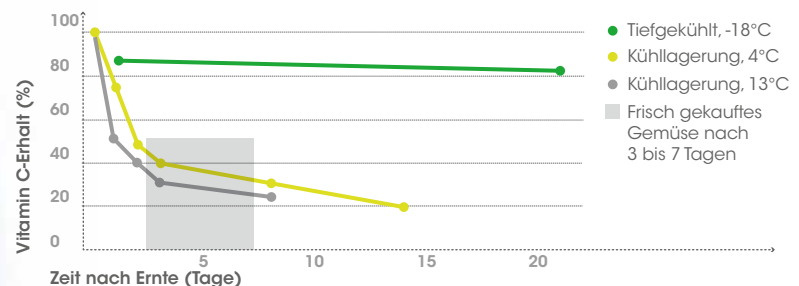
"Obwohl 'gartenfrisches' Gemüse oftmals als Referenz herangezogen wird, ist praktisch erwiesen, dass frisches Gemüse im Laden nicht immer so frisch wie 'gartenfrisches' Gemüse ist. Wissenschaftliche Untersuchungen haben hinreichend ergeben, dass Tiefkühl- und Konservengemüse die Nährstoffe in der Regel effizienter bewahren als zahlreiche frische Gemüsesorten aus dem Supermarkt. Aus diesem Grunde tragen Tiefkühl- und Konservengemüse in erheblichem Maße zur Aufnahme wesentlicher Nährstoffe in unserer täglichen Ernährung bei."

Eine unabhängige Untersuchung des INRA⁶ hat sich mit dem Abbau von Vitaminen nach der Ernte und in der Lieferkette von frischem und verarbeitetem Gemüse (Tiefkühl- und Konservengemüse) befasst:



Quelle: INRA

Besonderes Augenmerk gilt dem Vitamin C in grünen Bohnen. Dabei wird der Vitaminabbau gekühlter frischer und tiefgekühlter Produkte im zeitlichen Verlauf verglichen:



Quelle: Universität Gent, Belgien

¹ Vereinte Nationen, Abteilung Wirtschaftliche und Soziale Angelegenheiten (2008)

² International Food Policy Research Institute (IFPRI)

³ Internationale Energieagentur (IEA)

⁴ Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO)

⁵ Der Begriff 'konservieren' verweist sowohl auf Gemüse in Konservendosen als auch in Gläsern.

⁶ INRA (Französisches Nationalinstitut für Agrarforschung): Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

Bild: UNILEVER/MAM, AGFPN



2 LEBENSMITTEL- ABFÄLLE

Wissenschaftsamt des Vereinigten Königreichs "The Future of Food and Farming" 2011

"Schätzungen zufolge verderben bis zu 30% aller weltweit angebaute Lebensmittel, bevor sie den Verbraucher erreichen, bzw. nachdem sie ihn erreicht haben. Einige Schätzungen gehen sogar von 50% aus."

TIEFKÜHL- UND KONSERVENGEMÜSE KÖNNEN DAZU BEITRAGEN, DIE VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN ZU VERRINGERN:

1. Entfernung unbrauchbarer Gemüseteile auf dem Feld

In den meisten Fällen wird das zur Verarbeitung angebaute Gemüse bereits bei der Ernte auf dem Feld in einer ersten Phase vorbereitet (Erbsen werden aus ihren Schoten herausgelöst, die Spitzen von Möhren werden abgetrennt, und Blumenkohl wird von Stiel und Blättern befreit). Der Abputz und nicht verwendete Gemüseteile verbleiben auf dem Feld und spenden dem Boden damit Nährstoffe.

Bei der Verarbeitung werden alle verbleibenden unbrauchbaren Pflanzenteile unmittelbar entfernt und als Viehfutter verwertet oder nach ausreichender Kompostierung auf das Feld zurückbefördert oder aber in zunehmendem Maße für die Energiegewinnung in einer Biogasanlage genutzt.

Bei der Auslieferung an die Kunden sind alle unbrauchbaren Pflanzenteile bereits entfernt worden, so dass ausschließlich verzehrbare Teile in den Handel gelangen und vom Verbraucher mit nach Hause genommen werden.

2. Vermeidung von Lagerverlusten in der Lebensmittelkette

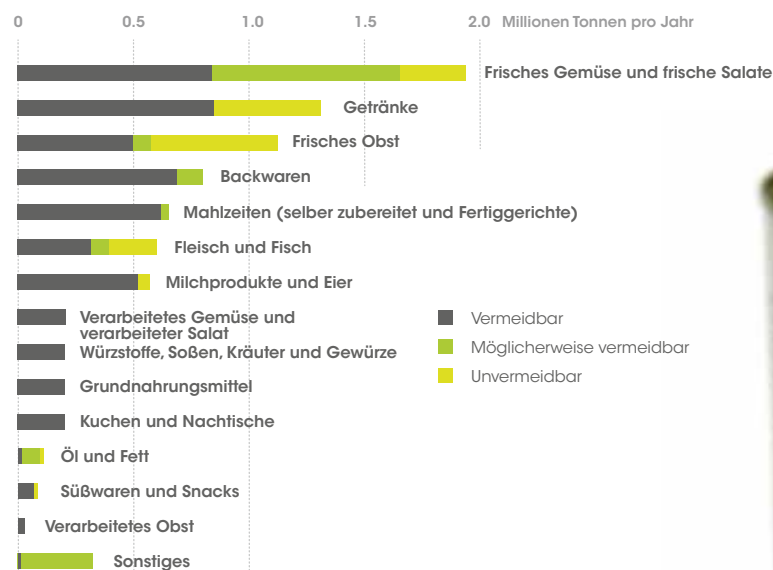
Der Großteil des Tiefkühl- und Konservengemüses wird bereits am Tag der Ernte (Erbsen oftmals innerhalb von 150 Minuten) verarbeitet. Es fallen keinerlei Verluste infolge von Verderb bei der Lagerung beim Hersteller, dem Einzelhändler oder zu Hause beim Verbraucher an.

3. Reduzierung von Verlusten zu Hause

Meldungen zufolge wird bis zu einem Drittel aller gekauften Lebensmittel mittlerweile weggeworfen⁷. Das bedeutet, dass der Großteil der Verluste zu Hause erfolgt.

Tiefkühl- und Konservengemüse sind bereits geschält und geschnitten (kein Verschnitt bei der Zubereitung), sie haben eine lange Haltbarkeitsdauer, und sie können in beliebiger Form und zu einem beliebigen Zeitpunkt in praktischen Portionen verwendet werden. Es ergeben sich keinerlei Verluste infolge von Verderb.

Lebensmittel- und Getränkeverschwendung 2009 im Vereinigten Königreich (insgesamt 8,3 Millionen Tonnen) nach Lebensmittelkategorien



Quelle: Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, 2009

⁷ WRAP, Food Waste Report, April 2008



3 NACHHALTIGE PRODUKTION UND NACHHALTIGER VERBRAUCH & CO₂-FUSSABDRUCK

Saisonproduktion

Tiefkühl- und Konservengemüse werden aus saisonal erzeugten, außen angebauten Pflanzen geerntet, die während der natürlichen und optimalen Anbauzeit unter der Sonne reifen können. Meist sind die angebaute Gemüse eine wertvolle Ergänzung in der Fruchtfolge.

Lokale Produktion

Die Verarbeitungsbetriebe befinden sich nahezu immer in Reichweite der Felder, auf denen das Gemüse angebaut wird.

CO₂-Emissionen während der Produktion

Mehrere Branchenstudien haben den durchschnittlichen CO₂-Ausstoß bei der Herstellung von verarbeitetem Gemüse auf ca. 0,7 kg pro kg des Endproduktes⁸ geschätzt. Damit zählt verarbeitetes Gemüse innerhalb der Lebensmittelindustrie zu den Produkten, die am geringsten zum CO₂-Ausstoß beitragen.

Europäische Durchschnittswerte CO₂ Äquivalent/kg für verschiedene Lebensmittel⁹:

- Rindfleisch 22,1 kg CO₂ Äquivalent/kg
- Schweinefleisch 7,5 kg CO₂ Äquivalent/kg
- Hähnchenfleisch 4,9 kg CO₂ Äquivalent/kg
- Milch 1,4 kg CO₂ Äquivalent/kg



Bild: UNILEVER/AM/AG/EN

4 VERFÜGBARKEIT & ERSCHWINGLICHKEIT

Verfügbar und erschwinglich

Tiefkühl- und Konservengemüse sind für jeden erschwinglich und bieten ganzjährig hochwertige, nährstoffreiche und saisonale Erzeugnisse mit einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis für den Verbraucher.

Aus einer INRA-Untersuchung¹⁰ aus dem Jahre 2007 geht hervor, dass der Anstieg der Verkaufspreise von verarbeitetem Gemüse zwischen 1960 und 2005 40% geringer ausgefallen ist als der des durchschnittlichen Lebensmittelpreisniveaus.

Bessere Kommunikation und Wahrnehmung

Heutzutage fehlt zahlreichen europäischen Regierungen, Einzelhändlern und Verbrauchern das Bewusstsein für das Potenzial von Tiefkühl- und Konservengemüse, eine breite Vielfalt an Lebensmitteln zu wettbewerbsfähigen Preisen zu bieten:

- mit geringen Umweltauswirkungen
- aus saisonaler Produktion
- Produkte mit hohem Nährwert, die erheblich zu einer besseren Ernährungsweise beitragen können

Dies sollte in den künftigen politischen Initiativen und öffentlichen Kommunikationskampagnen anerkannt und deutlicher widerspiegelt werden, so dass eine höhere Sichtbarkeit und eine bessere Profilierung einer Branche, die die Herausforderungen meistern will, resultiert.



European Association of Fruit and Vegetable Processors
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels
Phone +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02
profel@agep.eu, www.profel-europe.org
www.easyvegetables.com

⁸ In Ermangelung veröffentlichter Zahlen internationaler oder nationaler Behörden oder unabhängiger Gremien von verschiedenen Unternehmen vorgelegt
⁹ Quelle : Gemeinsame Forschungsstelle der EU (JRC), Evaluation of the livestock sector's contribution to the EU greenhouse gas emission http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec_sum_en.pdf
¹⁰ INRA (Französisches Nationalinstitut für Agrarforschung): Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

Dieser Bericht ist auf beidseitig gepresstem „Cocoon Silk“-Papier ausgedruckt. Dieses Papier ist aus 100% wiederverwerteten Faserstoffen hergestellt worden und verfügt über das FSC-Zertifikat (Forest Stewardship Council). Die FSC-Zertifizierung gewährleistet, dass Holzzerzeugnisse aus verantwortlich geführten Wäldern stammen. Bei der FSC-Zertifizierung wird die Produktherkunft gemeinsam mit der vollständigen Handelskette bis hin zum Endverbraucher geprüft. Die Druckerfarbe für diesen Bericht wurde auf Pflanzenbasis hergestellt. In diesen Tinten wird der Mineralölteil durch pflanzliche Öle ersetzt. und nachhaltigen Wäldern stammen. Bei der FSC-Zertifizierung wird die Produktherkunft gemeinsam mit der vollständigen Handelskette bis hin zum Endverbraucher geprüft. Die Druckerfarbe für diesen Bericht wurde auf Pflanzenbasis hergestellt. In diesen Tinten wird der Mineralölteil durch pflanzliche Öle ersetzt.

