

BV  
DF

# Geschäftsbericht 2010/2011

Bundesverband  
der Deutschen  
Fleischwarenindustrie e.V.





# *Geschäftsbericht* *2010/2011*

*Bundesverband  
der Deutschen  
Fleischwarenindustrie e.V.*



## Vorwort

*Die parteipolitischen Diskussionen um die Verschuldungskrise einiger europäischer Mitgliedsstaaten haben in den vergangenen Monaten an Intensität und Schärfe zugenommen und nicht nur zu heftigen Bewegungen der Kapitalmärkte geführt, sondern auch viele Menschen stark verunsichert. Wichtige gesellschaftliche Themen sind durch die finanzpolitischen Themen in den Hintergrund getreten. Trotz der Debatte über die internationale Euro- und Finanzkrise hat sich die Konsumlaune in Deutschland bislang nur sehr wenig getrübt. Das liegt vor allem an der guten Lage des Arbeitsmarktes mit einer hohen Beschäftigtenquote und einer Steigerung der Reallöhne.*

*Die Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie blicken auf schwierige Monate zurück. Wie in fast allen Bereichen der Ernährungsindustrie haben steigende Kosten und ein zunehmender Wettbewerb die Leistungsfähigkeit der Unternehmen gefordert. Vorhersehbare langfristige Veränderungen der Nachfrage durch die demografische Entwicklung und soziale Veränderungen stellen die Branche vor neue Aufgaben. Traditionelle mittelständische Strukturen, ein im internationalen Vergleich führender technologischer Standard und vor allem der hohe Zuspruch der Verbraucher sind jedoch ein solides Fundament, um zuversichtlich in die Zukunft zu schauen.*

**Dr. Wolfgang Ingold**  
Präsident

**Thomas Vogelsang**  
Geschäftsführer

**Dr. Joachim Wiegner**  
Geschäftsführer



# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>Finanzkrise schafft Verunsicherung</b>	<b>7</b>
<b>Deutsche Produktion führend</b>	<b>9</b>
<b>Internationale Märkte im Visier</b>	<b>11</b>
<b>Verzehr von Fleisch und Fleischwaren gestiegen</b>	<b>14</b>
<b>Verzehr von Fleischerzeugnissen im Plus</b>	<b>16</b>
<b>Klarheit und Wahrheit / Verbraucherpolitik</b>	<b>17</b>
<b>Ökologische Lebensmittel</b>	<b>20</b>
<b>Schwachstellen in der Produktionskette schließen</b>	<b>23</b>
<b>Landwirtschaft in der Diskussion</b>	<b>24</b>
<b>Verbandsgliederung</b>	<b>25</b>
<b>Mitarbeit in Organisationen und Gremien</b>	<b>26</b>
<b>Forschungsvorhaben</b>	<b>28</b>
<b>Regionale Verbände</b>	<b>30</b>





## Finanzkrise schafft Verunsicherung

Nach der weltweiten Wirtschafts- und Finanzkrise hat die deutsche Wirtschaft im Jahr 2010 wieder Fahrt aufgenommen. Investitionen und Außenhandel konnten deutlich zulegen und nach Zuwächsen der staatlichen und privaten Konsumausgaben wurden positive Auswirkungen auf dem Arbeitsmarkt verzeichnet.

Die Ernährungsindustrie ist allerdings deutlich weniger konjunkturabhängig als andere Bereiche der Wirtschaft, sodass die negativen Auswirkungen im Jahr 2009 in der Branche ebenso wenig deutlich zu spüren waren, wie der Aufschwung im zurückliegenden Jahr. Zudem musste die gesamte Ernährungsindustrie gegen die in vielen Bereichen stark gestiegenen Kosten ankämpfen. Die wachsende Weltbevölkerung und die zunehmende Kaufkraft in den Schwellenländern haben die Nachfrage nach hochwertigen Produkten erheblich verstärkt und damit zu einer Verknappung des Angebotes in vielen Bereichen beigetragen. Zusätzlich verstärkt sich die Situation durch die ansteigende Nutzung von Agrarflächen für Pflanzen zur energetischen Verwendung. Weltweit sind Agrarrohstoffe zu einem Finanzanlageprodukt geworden und haben Spekulationen an den Börsen ausgelöst. Der Bereich der Bioenergie wird in vielen Ländern, auch in Deutschland, staatlich gefördert und benachteiligt dadurch Verfügbarkeit und Preise von Lebensmittelrohstoffen und Futtermitteln. Die aktuellen Diskussionen um die Einführung des Biokraftstoffs E10 verdeutlichen, wie fatal staatliche Markteingriffe zulasten der Verbraucher wirken können.

Tabelle 1:

### Viehbestände in der Bundesrepublik Deutschland

(Angaben in 1.000 Stück, Novemberzählung)

Tierart	2009 <sup>1)</sup>	2010 <sup>2)</sup>	+/- in%
<b>Rinder insgesamt</b>	<b>12.897,2</b>	<b>12.706,2</b>	<b>-1,5</b>
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate <sup>3)</sup>	2.694,5	2.666,8	-1,0
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr <sup>3)</sup>	1.236,7	1.200,8	-2,9
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	3.116,0	3.016,0	-3,2
Rinder 2 Jahre und älter	5.850,0	5.822,6	-0,5
<b>Schweine insgesamt<sup>4)</sup></b>	<b>26.841,0</b>	<b>26.900,8</b>	<b>0,2</b>
davon			
Ferkel	6.716,2	7.148,7	6,4
Jungschweine unter 50 kg	6.506,0	6.186,0	-4,9
Mastschweine 50-unter 80 kg	5.494,8	5.341,3	-2,8
Mastschweine 80-unter 110 kg	4.895,0	4.939,5	0,9
Mastschweine 110 kg und mehr	963,6	1.020,3	5,9
Zuchtsauen insgesamt	2.235,6	2.232,7	-0,1
davon trächtig	1.621,7	1.607,1	-0,9

Quelle: Statistisches Bundesamt

1) endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2009

2) endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2010

3) Ab 2009 werden die Kälber und Jungrinder gemäß Verordnung 1165/2008/EU neu abgegrenzt, eingeschränkte Vergleichbarkeit

4) Deutschland (ohne Stadtstaaten)

Während die Lebensmittelwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten stets als verlässliche Inflationsbremse gewirkt hat, kann sie dieser Rolle gegenwärtig nicht mehr gerecht werden. Für viele Unternehmen sind die notwendigen Preissteigerungen, die sich aus den gestiegenen Kosten ergeben, nur sehr schwer am Markt durchzusetzen, sodass sich die Ertragslage vielfach spürbar verschlechtert haben dürfte. Die Verbraucherpreise haben sich in 2010 durchschnittlich insgesamt nur um 1,1 Prozent erhöht, nach Angaben des Statistischen Bundesamtes lag die Teuerung der Nahrungsmittelpreise dagegen mit 13 Prozent seit 2005 erstmals deutlich über der allgemeinen Verbraucherpreisentwicklung.

Es ist zu erwarten, dass diese Situation die erhebliche Preisorientierung der Verbraucher beim Einkauf verstärken wird. Trotz häufig anderslautender Beteuerungen spielt der Preis nach wie vor bei der Einkaufsentscheidung auch bei gut situierten Kunden eine zentrale Rolle. Laut Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) geben 48 Prozent der Deutschen an, Lebensmittel so preisgünstig wie möglich zu kaufen. Auch der langfristige Trend zu Fleischerzeugnissen, die vorverpackt im Kühlregal des Handels angeboten werden, steht in direkter Verbindung mit der starken Marktposition der Discounter. Im Jahr 2010 wurden 67,7 Prozent (2009: 66,9 Prozent) der Wurstwaren als SB-Ware angeboten, nur knapp ein Drittel (26,6 Prozent) in den Bedienungstheken des Lebensmitteleinzelhandels oder des Fleischerhandwerks. Der Anteil der Konserven am Markt für Fleischwaren ist mit 5,7 Prozent in den zurückliegenden Jahren stabil geblieben. Der Trend zu vorverpackten Erzeugnissen wird durch moderne Verpackungen, die wieder verschließbar und an den Portionsbedarf von Kleinhaushalten ausgerichtet sind, unterstützt. Allerdings wurden dem SB-Wachstum vorübergehend Grenzen gesetzt, denn in den vergangenen Monaten scheint in einigen Markt Bereichen die Beliebtheit der Bedienungstresen wieder zuzulegen. Offensichtlich wünscht sich ein Teil der Verbraucher die persönliche Beratung und individuelle Portionierung und ist bereit, hierfür einen Mehrpreis zu entrichten. In den Zahlen wird dies allerdings noch nicht deutlich. Seit 1990 haben sich die Mengenanteile der vorverpackten Erzeugnisse zulasten der Bedienungstheke mehr als verdoppelt. Über 40 Prozent der Fleischwaren werden mittlerweile bei Discountern gekauft.

Tabelle 2:

### Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung)

(in 1.000 t einschl. Abschnittsfette)

Fleischart	2009	2010 <sup>1)</sup>	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.190,0	1.199,0	0,8
Schweinefleisch	5.265,0	5.461,0	3,7
Schaf- und Ziegenfleisch	38,4	38,0	-1,0
Pferdefleisch	2,5	2,5	0,0
Innereien	490,0	511,0	4,3
Geflügelfleisch	1.315,0	1.397,0	6,2
sonstiges Fleisch	85,0	80,0	-5,9
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>8.385,0</b>	<b>8.689,0</b>	<b>3,6</b>

Quelle: BLE  
1) vorläufig

## Deutsche Produktion führend

In Deutschland hat die Herstellung von Fleischerzeugnissen eine lange Tradition. Durch die hohen Anforderungen an die Unternehmen der Fleischwarenindustrie in ihrer Sandwichposition zwischen den zunehmend konzentrierten Schlachtunternehmen und den wenigen Einzelhandelsunternehmen hat sich im internationalen Vergleich eine besonders hohe Leistungsfähigkeit der Branche entwickelt. So entfallen nach Ergebnissen einer Studie des französischen Marktforschungsunternehmens GIRA heute bereits 26 Prozent der europäischen Produktion von Fleischerzeugnissen auf deutsche Unternehmen der Fleischwarenindustrie, auf die Hersteller in Italien und Spanien jeweils elf Prozent. Trotz oder vielleicht wegen des zunehmenden grenzüberschreitenden Austausches von Produkten ist in einigen Regionen ein zunehmender Protektionismus zu spüren. So ist angesichts eines harmonisierten Lebensmittelrechts in Europa die Einführung von weitreichenden verpflichtenden Herkunftskennzeichnungen, wie sie auf Initiative einiger Mitgliedsländer im Europäischen Parlament immer stärker diskutiert werden, in keiner Weise verständlich.

Unbestritten gibt es in Europa Verbraucher, die regionale Erzeugnisse oder Produkte aus bestimmten Regionen bevorzugen. Deshalb werden bereits heute zahlreiche Produkte von ihren Herstellern entsprechend mit Informationen über die Herkunft gekennzeichnet, ohne dass diese dazu verpflichtet wären. Seit vielen Jahren bestehen in Europa ohnehin rechtliche Vorschriften für geografisch geschützte Bezeichnungen in verschiedenen Ausprägungen. Sie sollen die Vielfalt im europäischen Lebensmittelangebot sicherstellen und traditionelle Produktionsverfahren bewahren helfen. Die Aussagen über geografische Herkünfte unterliegen einem besonderen Zulassungsverfahren, die Einhaltung der Aussagen wird kontrolliert. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass eine Täuschung des Verbrauchers über die Herkunft der Produkte ausgeschlossen ist. Darüber hinaus muss es den Unternehmen der Ernährungswirtschaft ermöglicht bleiben, Zutaten von wechselnden

Tabelle 3:

### Gewerbliche Schlachtungen und Fleischanfall

Tierart	Schlachtungen (in 1.000 Stück)		Ø-Schlachtgewicht (in kg je Stück)		Fleischanfall einschl. Fett (in 1.000 t)	
	2009	2010 <sup>1)</sup>	2009	2010 <sup>1)</sup>	2009	2010 <sup>1)</sup>
Rinder bzw. Rindfleisch	3.418	3.388	331	335	1.152	1.183
Kälber bzw. Kalbfleisch	302	315	136	137	41	43
Schweine bzw. Schweinefleisch	56.177	58.098	94	94	5.254	5.438

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) vorläufig

---

*Zulieferern je nach Saison, Ernte, Preis und Beschaffenheit zu verarbeiten, ohne ständig mit hohem Aufwand die Verpackungen ändern zu müssen. Unabhängig von Kennzeichnungsfragen muss jeder Verbraucher angesichts eines harmonisierten Lebensmittelrechts selbstverständlich auch bei Aufenthalten im europäischen Ausland davon ausgehen können, dass die Standards in allen Mitgliedsländern der Europäischen Gemeinschaft vergleichbar sind. Dieser Grundsatz wird durch die Forderungen einiger Mitgliedstaaten nach der Einführung einer obligatorischen Kennzeichnung der Herkunft infrage gestellt, wohl um eigene, nicht wettbewerbsfähige Strukturen zu schützen. Die Forderungen nach einer Herkunftskennzeichnung werden erstaunlicherweise auch von einzelnen Verbraucherorganisationen unterstützt, obwohl die Verringerung von Angebot und Wettbewerb sowie erhöhte wirtschaftliche und behördliche Aufwendungen letztlich für die Verbraucher wirtschaftlich nachteilig ausfallen dürften. Ob diese Forderung tatsächlich im Sinne des mehrheitlichen Anteils der Verbraucher ist, sei dahingestellt.*

*Die nicht immer eindeutige Position der Kommission in der Frage der Herkunftskennzeichnung und die zunehmenden Ausnahmen für nationale Regelungen deuten an, dass es innerhalb der auf 27 Mitgliedsländer angewachsenen Staatengemeinschaft mit einer halben Milliarde Einwohnern häufig nicht einfach ist, die gewünschte Einheit zu wahren. Diese Erkenntnis wird gegenwärtig auch in den Diskussionen über die Stabilität des Euro deutlich.*

## Internationale Märkte im Visier

Während die Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie im zurückliegenden Jahr den Auslandsanteil am Umsatz von 26,5 auf 28,5 Prozent steigern konnten, spielt der Export auch innerhalb der Fleischwirtschaft eine immer größere Rolle. So konnte der seit Jahren anhaltende Anstieg der Ausfuhr von Schweinefleisch auch 2010 fortgesetzt werden, die Exportmenge konnte um gut 5 Prozent auf rund 1,5 Mio. Tonnen gesteigert werden. Von dieser Menge gingen 84 Prozent in andere Mitgliedsstaaten, gut 243.000 t wurden in Drittländer exportiert, über die Hälfte (133.000 t) entfiel dabei auf Russland, einem besonders stark wachsenden Markt.

Die Einfuhren von Schweinefleisch gingen 2010 weiter um 0,8 Prozent auf rund 954.000 t zurück, 949.000 t des importierten Schweinefleisch stammen aus anderen Mitgliedsländern, vor allem aus Dänemark (340.000 t), Belgien (302.000 t) und den Niederlanden (153.000 t).

Im Bereich Rindfleisch blieb die Ausfuhr aus Deutschland mit rund 405.000 t weitgehend stabil (-0,5 Prozent). 354.000 t entfielen auf den innergemeinschaftlichen Handel. Unter den Drittländern, insgesamt 51.000 t, war Russland mit rund 25.000 t der wichtigste Abnehmer vor der Türkei (14.300 t) und der Schweiz.

Die Importe von Rindfleisch gingen im vergangenen Jahr um 2,3 Prozent auf 267.000 t zurück. Wichtigste Lieferländer waren die Niederlande (72.000 t), Frankreich (33.000 t) und Polen (31.000 t). Von den 52.000 t Rindfleisch, die aus Drittländern nach Deutschland kamen, entfielen mit 27.500 t über die Hälfte auf Ware aus Argentinien, es folgten Brasilien und Uruguay (je 6.700 t).

Auch für die Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie nehmen Märkte jenseits der Grenze an Bedeutung zu. Trotz stabiler Nachfrage im eigenen Markt ist die Erschließung neuer Absatzwege aufgrund der demografischen Entwicklung in Deutschland und den benachbarten Ländern langfristig notwendig. Zudem haben deutsche Fleischerzeugnisse weltweit einen hervorragenden Ruf. Anders als frisches Fleisch, das in den vergangenen Jahren auf den Weltmärkten eine äußerst positive Exportbilanz verzeichnen konnte, stellen Fleischwaren aufgrund ihrer Würzung und ihrer Verzehrformen regionale Produkte dar, die sich nur eingeschränkt für den Verkauf in Drittländer eignen. Länder mit einem voraussichtlich hohen Nachfragepotential, wie beispielsweise die USA oder Kanada, sind dagegen aus handelspolitischen Gründen für die Einfuhr von deutschen und europäischen Fleischerzeugnissen gesperrt. Trotzdem werden deutsche Fleischwaren mit steigender Tendenz von Kunden weltweit nachgefragt.

Die Ausweitung neuer Märkte erfolgt vornehmlich in Europa und wird begünstigt durch die Expansion deutscher Einzelhandelsunternehmen, die auch in anderen Ländern gern auf ihre bewährten und leistungsfähigen deutschen Lieferanten zurückgreifen. Auf der anderen Seite stellt Deutschland jedoch auch einen großen und zentralen Markt für Fleischer-

zeugnisse in Europa dar, der selbstverständlich auch bei Herstellern in anderen Ländern beliebt ist. Allerdings zeigt sich auch hier die hohe Regionalität der Produkte: Einfuhren finden lediglich im begrenzten Umfang in wenigen Produktbereichen, insbesondere bei Schinken und Rohwürsten, statt. Auch ist der deutsche Markt durch die hohe Preissensibilität für Unternehmen aus anderen Ländern sehr schwierig. Zudem haben sich die Märkte in den zurückliegenden Jahren stark gewandelt. Die zunehmende Alterung in der Gesellschaft, der hohe Anteil an Kleinhaushalten insbesondere in den Großstädten, der wachsende Anteil berufstätiger Frauen sowie die intensiven Freizeitaktivitäten vieler Menschen haben auf das Kauf- und Ernährungsverhalten erheblichen Einfluss. Längst hat sich der Alltag den veränderten Abläufen des familiären Zusammenlebens angepasst. Eine Folge ist beispielsweise die deutliche Zunahme von Lebensmitteln, die dem Verbraucher durch ihren hohen Conveniencegrad Arbeit in der Küche abnehmen. Trotz der zahlreichen TV Kochsendungen und Buchveröffentlichungen ist festzustellen, dass immer weniger Menschen Interesse an der Zubereitung ihrer Speisen haben. Dazu fehlt zunehmend die Fähigkeit zu kochen, die im Elternhaus nicht mehr vermittelt werden kann.

So ist beispielsweise die hohe Marktbedeutung von Hackfleisch auch dadurch zu erklären, dass in den Haushalten kein Fleisch entbeint und entvlied werden muss. Hackfleisch stellt ein Produkt dar, das vielfältig zubereitet werden kann, sich gut bevorraten lässt und preiswert ist. Der Umgang mit großen Fleischstücken erfordert dagegen ein gewisses Maß an küchentechnischen Kenntnissen, die nicht mehr jedem gegeben sind.

Auch die erheblichen Mengen Lebensmittel, die in westlichen Ländern von den Haushalten weggeworfen werden, haben ihre Ursache in mangelhaften Kenntnissen im Umgang mit Lebensmitteln und der früher üblichen „Resteverwertung“ beim Kochen. Angesichts der Tatsache, dass Lebensmittel im Wert von 330 Euro angeblich pro Person im Jahr von den Privathaushalten entsorgt werden, hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eine Kampagne zur Abfallverringerung initiiert. Vor diesem Hintergrund, der auch Folge der zahlreichen Kleinhaushalte ist, haben viele Unternehmen der Fleischwarenindustrie bereits die Packungsgrößen reduziert. Kleinpackungen oder Mehrsortenpackungen sind dem Bedarf in kleinen Haushalten besser angepasst und sorgen für kulinarische Abwechslung.

Tabelle 4:

**Fleischpreise frei Schlachtstätte**

(€/kg Schlachtgewicht, gewogener Bundesdurchschnitt, ohne MwSt.)

	2009	2010 <sup>1)</sup>
Jungbullen R3	3,07	3,15
Kühe R3	2,41	2,46
Kühe O3	2,26	2,30
Schweine E	1,43	1,42
Schweine U	1,32	1,31
Schweine E-P	1,39	1,38

Quelle: BLE, BMELV (123)  
1) vorläufig

Eine weitere Folge der Veränderung der gesellschaftlichen Verhältnisse ist die Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung. Bereits ein Drittel des Fleischverzehrs, so schätzen Fachleute, findet außer Haus statt. Selbst Kaffee wird heute im Gehen auf dem Weg zum Arbeitsplatz eingenommen und ist den Städten ein gewohntes Bild. Dagegen sind die gemeinsamen Mahlzeiten in vielen Familien eher eine seltene Ausnahme geworden. Besonders für Kinder und Jugendliche ist mit dem Auflösen der Tischgemeinschaft ein Verlust der sozialen Kontrolle verbunden, der zu nicht ausgewogener Ernährung führen kann. Ernährungsexperten sprechen gegenwärtig weltweit von einer „Adipositasepidemie“, die besonders bei jungen Menschen zu beobachten ist. Neben mangelnden Kochkompetenzen und fehlendem praktischen Ernährungswissen stellen der Bewegungsmangel durch lange Unterrichtszeiten, aber auch die intensive Beschäftigung mit elektronischen Medien, wesentliche Ursachen dar, die durch die Auflösung der sozialen Kontrolle durch gemeinsame Mahlzeiten weiter verstärkt werden.

Tabelle 5:

**Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland**

(in 1.000 t einschließlich Fett und Talg)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr <sup>2)</sup>	Ausfuhr <sup>2)</sup>	Verbrauch <sup>3)</sup>
Fleisch insgesamt					
2005		7.216,5	2.393,2	2.423,4	7.186,3
2006		7.402,2	2.379,8	2.650,4	7.131,6
2007		7.829,4	2.601,9	3.038,2	7.380,1
2008	13,0	8.195,5	2.600,4	3.553,4	7.255,5
2009	0,0	8.385,0	2.582,0	3.714,0	7.254,0
2010 <sup>1)</sup>	0,0	8.689,0	2.620,0	4.010,0	7.300,0
davon Rind- und Kalbfleisch					
2005		1.166,9	283,4	456,3	994,0
2006		1.192,8	302,7	516,0	979,5
2007		1.185,7	362,3	502,8	1.045,2
2008		1.199,4	361,0	553,3	1.007,2
2009	0,0	1.190,0	380,0	546,0	1.024,0
2010 <sup>1)</sup>	0,0	1.199,0	385,0	560,0	1.025,0
davon Schweinefleisch					
2005		4.500,0	1.110,9	1.152,1	4.458,8
2006		4.662,5	1.109,4	1.287,5	4.484,4
2007		4.985,2	1.154,0	1.574,7	4.551,4
2008	13,0	5.121,6	1.169,2	1.844,3	4.459,6
2009	0,0	5.265,0	1.143,0	1.985,0	4.422,0
2010 <sup>1)</sup>	0,0	5.461,0	1.185,0	2.200,0	4.446,0

Quelle: BLE  
1) vorläufig  
2) Fleisch, Fleischwaren, Konserven  
3) Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

## Verzehr von Fleisch und Fleischwaren gestiegen

Angesichts der starken Veränderungen der Märkte und der in den zurückliegenden Jahrzehnten erheblich gewachsenen Zahl von Substitutionsartikeln ist die ungebrochene Beliebtheit von Fleisch und Fleischwaren bemerkenswert. So stieg der Fleischverzehr im vergangenen Jahr leicht von 60,7 kg auf 61,1 kg pro Kopf der Bevölkerung. Mit 39,2 kg (2009: 38,9 kg) entfiel der größte Anteil der Verzehrmenge auf Schweinefleisch. Mit 11,5 kg pro Kopf legte der Verzehr von Geflügelfleisch gegenüber dem Vorjahreswert (11,2 kg) leicht zu. Der Verzehr von Rindfleisch blieb im Vergleich zu 2009 unverändert. Übrige Fleischarten haben im Vergleich keine Marktbedeutung. In diesen Zahlen sind die Fleischerzeugnisse bereits mit berücksichtigt. Auch ist festzustellen, dass es sich hier um statistische Daten handelt, die Koch- und Verarbeitungsverluste noch nicht berücksichtigen. Die tatsächliche Verzehrmenge, darauf deuten auch die Ergebnisse der nationalen Verzehrstudie hin, dürften erheblich unter den angegebenen Mengen liegen.

Mit einem Pro-Kopf-Verzehr von 30,5 kg (2009: 30,4 kg) entfällt rund die Hälfte des Fleischverzehrs auf verarbeitete Produkte. Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie haben im zurückliegenden Jahr insgesamt 1.484.184 t Wurstwaren hergestellt, dies entspricht einem Plus von 1,7 Prozent im Vergleich zum Vorjahr (2009: 1.459.354 t). Nicht enthalten sind hier allerdings wichtige Warengruppen wie beispielsweise Schinken, die statistisch nicht erfasst werden. Besonders deutlich um 3,6 Prozent konnten Rohwürste wie Salami, Cervelatwurst oder Teewurst zulegen. Die Produktionsmenge stieg von 429.399 t auf 444.923 t. Bei Brühwurst, der größten Produktgruppe, stieg die Produktion von 854.410 t um 1,5 Prozent auf 866.809 t. Ein leichtes Minus ergab sich bei den Koch-

Tabelle 6:

### Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch <sup>1)</sup>				Fleischverzehr <sup>2)</sup>			
	2007	2008	2009	2010 <sup>3)</sup>	2007	2008	2009	2010 <sup>3)</sup>
Rind- und Kalbfleisch	12,7	12,3	12,5	12,5	8,7	8,4	8,6	8,6
Schweinefleisch	55,4	54,4	53,9	54,4	39,9	39,2	38,9	39,2
Schaf- und Ziegenfleisch	1,0	1,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,6	0,6
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	0,8	0,6	0,6	0,6	0,2	0,2	0,1	0,1
Geflügelfleisch	17,8	18,3	18,8	19,3	10,6	10,9	11,2	11,5
sonstiges Fleisch	2,0	1,9	1,8	1,6	1,4	1,3	1,2	1,1
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>89,7</b>	<b>88,5</b>	<b>88,4</b>	<b>89,3</b>	<b>61,5</b>	<b>60,7</b>	<b>60,7</b>	<b>61,1</b>

Quelle: BLE

1) Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

2) nach Schätzung des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch : ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung und Verluste

3) vorläufig



würsten wie Blutwurst, Leberwurst oder Sülzen. Hier sank die Produktionsmenge um 1,8 Prozent von 175.545 t auf 172.452 t. Die Preise gingen nach Angaben des Statistischen Bundesamtes um durchschnittlich zwei Prozent zurück. Wegen der in der landwirtschaftlichen Produktion üblichen zyklischen Preisschwankungen kommt es letztlich auch bei Fleischerzeugnissen regelmäßig zu rohstoffbedingten Preisschwankungen. Allerdings haben sich in den letzten Monaten auch andere Faktoren, insbesondere die empfindlich gestiegenen Preise für Naturdärme, Energie und Treibstoffe sowie Verpackungen negativ auf die wirtschaftliche Situation der Unternehmen der Fleischwarenindustrie ausgewirkt.

Tabelle 7:

**Fleischwarenverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)  
in der Bundesrepublik Deutschland**

Jahr	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
kg/Kopf	30,5	31,1	30,8	30,3	30,0	31,0	30,6	30,4	30,7

Quelle: BVDF

Tabelle 8:

**Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen  
(in Tonnen)**

Herkunftsland	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>
EU-27-Länder	20.994	24.831	19.047
Drittländer	8.236	7.430	7.284
<b>insgesamt</b>	<b>29.230</b>	<b>32.261</b>	<b>26.331</b>

Quelle: Statistische Bundesamt, BMELV (123)

1) vorläufig

## Verzehr von Fleischerzeugnissen im Plus

Nach einem leichten Rückgang ist der Verzehr von Fleischwaren im vergangenen Jahr von 30,4 kg pro Kopf im Jahr 2009 auf 30,7 kg (2010) leicht gestiegen. Mehr als die Hälfte der zur Verfügung stehenden Fleischmenge ging in den zurückliegenden Jahren in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Allein auf Brühwurstserzeugnisse (einschließlich Würstchen) entfällt gut ein Drittel der Wurstwaren, gefolgt von Rohwurst, Pökelwaren und Kochwurst.

Tabelle 9:

### Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>
EU-27-Länder	73.912	75.941	73.786	55.734	59.146	57.651
Drittländer	48	51	106	58	74	222
<b>insgesamt</b>	<b>73.960</b>	<b>75.992</b>	<b>73.892</b>	<b>55.792</b>	<b>59.220</b>	<b>57.873</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)  
1) vorläufig

Tabelle 10:

### Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>
EU-27-Länder	154.143	143.610	142.480	142.478	136.134	132.508
Drittländer	3.346	4.475	3.026	2.524	3.267	4.001
<b>insgesamt</b>	<b>157.489</b>	<b>148.085</b>	<b>145.506</b>	<b>145.002</b>	<b>139.401</b>	<b>136.509</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)  
1) vorläufig

## Klarheit und Wahrheit / Verbraucherpolitik

Angesichts von rund 500 Millionen Einwohnern in 27 Mitgliedsstaaten mit gegenwärtig 23 Amtssprachen wird deutlich, dass vor dem Hintergrund eines harmonisierten Marktes ohne Grenzen neben einheitlichen Hygiene- und Qualitätsstandards der Aufklärung und Information der Verbraucher eine herausragende Bedeutung zukommt. Auf europäischer Ebene wird dieser Aufgabe bereits seit Jahren mit konsequenten Informationspflichten gegenüber den Verbrauchern begegnet, die sich zunehmend sogar auf Lebensmittel erstrecken, die nicht verpackt, sondern lose in der Bedienungstheke angeboten werden.

Die detaillierten Informationen, die im Rahmen der Lebensmittelkennzeichnung zwingend vorgeschrieben sind, sollen die unterschiedlich ausgeprägten Informationsbedürfnisse der Kunden angemessen berücksichtigen. Nachdem bereits in den zurückliegenden Jahren die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung stetig erweitert worden sind und damit auch dem rasch zunehmenden Anteil der in der Selbstbedienung angebotenen Produkte Rechnung getragen worden ist, haben die Kommission und das Parlament intensiv weitere Kennzeichnungselemente diskutiert und schließlich verabschiedet. Schon bald wird die geplante Lebensmittelinformationsverordnung die Etikettierungsverordnung ebenso ablösen wie die nationalen Kennzeichnungs- und Nährwertkennzeichnungsverordnungen. Dann wird die Nährwertkennzeichnung für den Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz zwingend vorgeschrieben sein. Allerdings hat die Ernährungsindustrie in den letzten Jahren diese Angaben bereits weitgehend auf freiwilliger Basis geleistet. Die Vorschriften wurden um Angaben für die Allergenkennzeichnung,

Tabelle 11:

### Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen (in Tonnen)

Bestimmungsland	2008	2009	2010 <sup>1)</sup>
EU-27-Länder	38.924	38.018	32.111
Drittländer	227	498	494
<b>insgesamt</b>	<b>39.151</b>	<b>38.516</b>	<b>32.605</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)  
1) vorläufig

die Herkunftsbezeichnung bei frischem Fleisch und um Hinweise bei zusammengesetzten Produkten zur Unterscheidung gewachsener Teilstücke erweitert.

Nicht durchsetzen konnte sich dagegen die sogenannte „Ampelkennzeichnung“, deren Wirkung sich letztlich gegen eine ausgewogene Ernährung gerichtet hätte und von Fachleuten abgelehnt worden ist. Auch die obligatorische Herkunftsbezeichnung von sogenannten wertbestimmenden Zutaten zusammengesetzter Erzeugnisse wurde zurückgestellt, weil diese Vorgabe nach Auffassung der Wirtschaft einen im Verhältnis zum Informationsgehalt unverhältnismäßigen Aufwand bedeutet hätte. Grundsätzlich wäre eine solche obligatorische Kennzeichnung kontraproduktiv für das jahrzehntelange Bemühen um einheitliche Standards innerhalb der Europäischen Gemeinschaft gewesen.

Neben den bestehenden gesetzlichen Vorgaben hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit der Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der

Tabelle 12:

**Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes<sup>1)</sup>**

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Umsatz in Mio. € <sup>2)</sup>		Anzahl der Beschäftigten im Monatsdurchschnitt		Geleistete Arbeitsstunden in 1.000 Std.	
	2009 <sup>3)</sup>	2010 <sup>3)</sup>	2009 <sup>3)</sup>	2010 <sup>3)</sup>	2009 <sup>3)</sup>	2010 <sup>3)</sup>
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	115.583,6	118.747,6	381.094	387.941	602.372	617.451
Schlachten und Fleischverarb.	31.400,1	31.046,4	84.283	83.282	138.847	138.770
Schlachten (ohne Geflügel)	11.388,4	11.305,0	14.866	14.749	25.747	25.348
Schlachten von Geflügel	3.860,1	3.880,3	9.210	9.374	15.258	15.853
Fleischverarbeitung	16.151,6	15.861,1	60.208	59.159	97.841	97.570
Fischverarbeitung	2.106,2	2.061,7	6.482	6.135	11.119	10.434
Obst- u. Gemüseverarb.	8.336,1	8.291,4	23.981	23.465	40.008	39.652
Kartoffelverarb.	1.439,0	1.529,6	5.966	5.840	9.918	9.869
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.648,3	2.604,2	5.291	5.077	9.008	8.622
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	4.248,8	4.157,6	12.724	12.548	21.084	21.161
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	5.125,1	4.984,2	3.669	4.175	6.408	7.112
H.v. Ölen u. Fetten	4.093,0	3.999,4	2.178	2.719	3.923	4.671
H.v. Margarine usw.	1.032,1	984,9	1.491	1.456	2.484	2.441
Milchverarbeitung	20.232,9	21.657,8	34.118	34.043	54.217	54.295
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	18.907,3	20.514,9	29.344	29.268	47.056	47.046
H.v. Speiseeis	1.325,7	1.143,0	4.774	4.775	7.160	7.250
Mahl- u. Schälmaschinen,						
H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	4.377,6	4.699,5	11.086	12.402	18.175	19.730
Mahl- u. Schälmaschinen	2.979,4	2.912,5	8.647	9.391	14.210	14.830
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	1.398,3	1.787,0	2.439	3.011	3.965	4.902
H.v. Back- u. Teigwaren	14.228,1	14.052,0	131.210	132.397	196.479	199.315
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	10.540,6	10.984,2	114.066	117.991	169.810	176.654
H.v. Dauerbackwaren	3.334,9	2.695,6	15.806	13.024	24.553	20.508
H.v. Teigwaren	352,6	372,1	1.339	1.382	2.116	2.155
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	24.760,8	26.442,3	77.676	82.983	122.385	132.453
Zuckerindustrie	2.660,0	2.455,0	4.488	4.084	7.002	6.351
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	8.651,9	9.297,2	31.087	31.335	47.562	48.717
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	3.783,6	3.406,4	7.489	7.832	11.857	12.690
H.v. Würzen u. Soßen	3.605,7	3.620,8	10.882	11.121	18.110	19.094
H.v. Fertiggerichten	1.142,9	2.532,0	4.172	9.013	7.037	14.342
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	898,0	1.009,6	3.459	3.326	5.558	5.517
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	4.018,8	4.121,2	16.099	16.272	25.258	25.741
H.v. Futtermitteln	5.016,7	5.512,2	8.590	9.059	14.734	15.689
H.v. Futterm.f. Nutztiere	2.627,2	3.002,4	4.511	4.641	7.802	8.246
H.v. Futterm.f. sonst. Tiere	2.389,5	2.509,9	4.080	4.419	6.931	7.447
Getränkeherstellung	16.955,2	16.730,6	50.980	50.384	83.933	83.355
H.v. Spirituosen	1.632,2	1.597,2	1.921	1.909	2.972	2.949
H.v. Bier	7.258,4	7.149,2	23.622	22.844	36.997	35.959
Mineralwassergewinnung usw.	6.335,8	6.207,4	23.030	23.162	39.899	40.403
<b>Prod. Ernährungsgewerbe</b>	<b>132.538,8</b>	<b>135.478,2</b>	<b>432.074</b>	<b>438.325</b>	<b>686.305</b>	<b>700.806</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) Ab Januar 2009 werden die Ergebnisse für Betriebe und fachliche Betriebsteile des Verarbeitenden Gewerbes nach der neuen Klassifikation der Wirtschaftszweige 2008 (WZ 2008) nachgewiesen. Dies hat eine umfangreiche strukturelle Veränderung bei der Zusammensetzung der Wirtschaftszweige zur Folge.

2) endgültig

3) ohne MwSt.

Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln“ einen neuen Ansatz geschaffen, der einen konstruktiven Dialog zwischen Verbrauchern und Wirtschaft fördern soll. Diese Intention wird nach Meinung der Lebensmittelwirtschaft durch ein Internetportal der Verbraucherverbände, finanziert durch das Ministerium, gegenwärtig noch nicht erfüllt. Durch einseitige, unvollständige und eine die Rechtslage nicht berücksichtigende Wertung wird das Ziel der Initiatoren verfehlt. Das Zurschaustellen einzelner, in der Regel korrekt gekennzeichnete Produkte wegen einer subjektiv empfundenen Täuschung einzelner Verbraucher kann für die betroffenen Unternehmen existenzbedrohend sein und ist in dieser Form unverhältnismäßig. Es stellt sich daher die Frage, ob eine Regierung, welche die Anprangerung von sich rechtstreu verhaltenden Unternehmen finanziell unterstützt, den selbst erlassenen rechtlichen Rahmen infrage stellt.

Tabelle 13:

**Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes<sup>1)</sup>**

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2009 <sup>2)</sup>	2010 <sup>2)</sup>	2009 <sup>2)</sup>	2010 <sup>2)</sup>	2009 <sup>2)</sup>	2010 <sup>2)</sup>
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	10.479.600	10.849.023	9,1	9,1	17,40	17,57
Schlachten und Fleischverarb.	2.040.401	2.026.710	6,5	6,5	14,70	14,60
Schlachten (ohne Geflügel)	400.717	390.711	3,5	3,5	15,56	15,41
Schlachten von Geflügel	195.573	200.210	5,1	5,2	12,82	12,63
Fleischverarbeitung	1.444.113	1.435.788	8,9	9,1	14,76	14,72
Fischverarbeitung	166.799	157.986	7,9	7,7	15,00	15,14
Obst- u. Gemüseverarb.	731.375	739.425	8,8	8,9	18,28	18,65
Kartoffelverarb.	170.478	167.800	11,8	11,0	17,19	17,00
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	185.773	178.988	7,0	6,9	20,62	20,76
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	375.125	392.637	8,8	9,4	17,79	18,55
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	159.443	184.193	3,1	3,7	24,88	25,90
H.v. Ölen u. Fetten	105.919	131.646	2,6	3,3	27,00	28,18
H.v. Margarine usw.	53.528	52.548	5,2	5,3	21,55	21,53
Milchverarbeitung	1.224.582	1.257.793	6,1	5,8	22,59	23,17
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	1.065.929	1.096.429	5,6	5,3	22,65	23,31
H.v. Speiseeis	158.654	161.362	12,0	14,1	22,16	22,26
Mahl- u. Schälmühlen,						
H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	396.507	441.893	9,1	9,4	21,82	22,40
Mahl- u. Schälmühlen	287.889	304.950	9,7	10,5	20,26	20,56
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	108.621	136.940	7,8	7,7	27,39	27,94
H.v. Back- u. Teigwaren	2.645.955	2.689.936	18,6	19,1	13,47	13,50
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	2.186.987	2.291.211	20,7	20,9	12,88	12,97
H.v. Dauerbackwaren	418.721	356.489	12,6	13,2	17,05	17,38
H.v. Teigwaren	40.245	42.234	11,4	11,3	19,02	19,60
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	2.759.959	2.975.251	11,1	11,3	22,55	22,46
Zuckerindustrie	229.344	208.410	8,6	8,5	32,75	32,82
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	962.882	988.729	11,1	10,6	20,24	20,30
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	273.230	291.422	7,2	8,6	23,04	22,96
H.v. Würzen u. Soßen	409.954	435.847	11,4	12,0	22,64	22,83
H.v. Fertiggerichten	120.648	267.691	10,6	10,6	17,14	18,66
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	122.085	122.445	13,6	12,1	21,97	22,19
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	641.815	660.702	16,0	16,0	25,41	25,67
H.v. Futtermitteln	354.576	375.844	7,1	6,8	24,07	23,96
H.v. Futterm.f. Nutztiere	158.792	168.652	6,0	5,6	20,35	20,45
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	195.783	207.190	8,2	8,3	28,25	27,82
Getränkeherstellung	2.000.639	2.003.227	11,8	12,0	23,84	24,03
H.v. Spirituosen	64.786	67.129	4,0	4,2	21,80	22,76
H.v. Bier	992.561	974.553	13,7	13,6	26,83	27,10
Mineralwassergewinnung usw.	857.075	873.467	13,5	14,1	21,48	21,62
<b>Prod. Ernährungsgewerbe</b>	<b>12.480.239</b>	<b>12.852.250</b>	<b>9,4</b>	<b>9,5</b>	<b>18,18</b>	<b>18,34</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) Ab Januar 2009 werden die Ergebnisse für Betriebe und fachliche Betriebsteile des Verarbeitenden Gewerbes nach der neuen Klassifikation der Wirtschaftszweige 2008 (WZ 2008) nachgewiesen. Dies hat eine umfangreiche strukturelle Veränderung bei der Zusammensetzung der Wirtschaftszweige zur Folge.

2) endgültig

## Ökologische Lebensmittel

Für die Produktion und Kennzeichnung von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau bestehen bereits seit 1991 gemeinsame europäische Vorgaben. Im Rahmen der Neuregelung der „Öko-Verordnung“ müssen derartige Produkte seit Juli 2010 mit einem Gemeinschaftslogo gekennzeichnet werden, für dessen Einführung jedoch noch Übergangsfristen bestehen. Nachdem das Angebot an Bio-Lebensmitteln sich nicht mehr nur auf kleine Läden beschränkt, sondern Einzug in die Sortimente der namhaften Discounter gefunden hat, verzeichnet dieser Lebensmittelbereich ein deutliches Wachstum.

Nach Angaben des Konsumforschungsunternehmens Nielsen wird bereits ein Drittel der Biolebensmittel über die Discounter vertrieben. Offensichtlich werden Bio-Produkte besonders dann gekauft, wenn sie gleichzeitig als Alternative zu konventionellen Produkten angeboten werden. Dabei dürfte die Kaufentscheidung eher emotional geprägt sein, weil die Produktionskriterien von biologisch erzeugten Lebensmitteln dem Verbraucher in der Regel weitgehend unbekannt sein dürften.

Tabelle 14:

### Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2009 <sup>1)</sup>	2010 <sup>1)</sup>	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	16.152	15.861	-1,8
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	60.208	59.159	-1,7
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	97.841	97.570	-0,3
Entgelte (in 1.000 €)	1.444.113	1.435.788	-0,6
Entgeltquote (in €)	8,9	9,1	2,2
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	14,76	14,72	-0,3
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	268.270	268.108	-0,1
Zahl der Betriebe	383	391	2,1

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)  
1) endgültig

Fleisch und Fleischerzeugnisse hatten bei Bioprodukten in der Vergangenheit einen geringen Marktanteil, weil die Kriterien hier nur mit hohem Aufwand zu erreichen sind und dadurch auch der Preisabstand zu konventionellen Erzeugnissen besonders groß ausfällt. Mittlerweile sind Fleisch und Fleischerzeugnisse aus ökologischer Erzeugung jedoch auch bei den Discountern vertreten und werden offensichtlich entsprechend nachgefragt. Angesichts des Gesamtmarktes stellen Bioprodukte im Markt für Fleisch und Fleischerzeugnisse jedoch auch heute noch einen marginalen Anteil von unter einem Prozent. Für einige Hersteller hat sich hier allerdings eine Nische ergeben, die zumindest anfangs nicht dem harten Preiswettbewerb unterlag.

Neben den traditionellen Bioprodukten wurden auch weitere Produktauslobungen diskutiert. So bezeichnet der „Product Carbon Footprint“ (PCF) die Bilanz der Treibhausemissionen entlang des Lebenszyklus eines Produktes. Nachdem ein britisches Handelsunternehmen Lebensmittel entsprechend gekennzeichnet hatte, wurde in den zurückliegenden Monaten vor dem Hintergrund der Diskussionen über einen Klimawandel und über eine eu-

Tabelle 15:

### Umsatz und Produktionsausstoß

je 1.000 € Personalkosten ohne Lohnnebenkosten

Jahr	Umsatz (in €)	Veränderung geg. Vorjahr in %	Produktions- ausstoß (in t)	Veränderung geg. Vorjahr in %
2008 <sup>1)</sup>	11.459	7,1	1,633	-2,3
2009 <sup>1)</sup>	11.184	-2,4	1,696	3,9
2010 <sup>1)</sup>	11.047	-1,2	1,742	2,7

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123) und eigene Berechnungen

<sup>1)</sup> bezogen auf die Produktion von Wurstwaren; Schweineschinken, -schultern und Teile davon, mit Knochen; Bauchspeck; Schinken und Teile davon

Tabelle 16:

### Umsatzbeitrag der Fleischwarenfabriken zum Gesamtumsatz der Fleischwarenindustrie

(Deutschland)

Jahresumsatz nach Umsatzgrößen- klassen (in Mio. €)	nach der Zahl der Unternehmen			Prozentualer Beitrag der einzelnen Umsatzgrößen- klassen zum Gesamtumsatz		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
bis unter 2	293	301	282	2,3	2,3	2,2
2 - unter 5	278	270	269	5,0	4,6	4,8
5 - unter 10	141	139	137	5,7	5,3	5,4
10 - unter 20	101	95	89	8,2	7,1	7,2
20 - unter 50	80	87	82	14,2	14,5	14,1
50 und mehr	67	73	70	64,6	66,2	66,3
	<b>960</b>	<b>965</b>	<b>929</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Quelle: Statistisches Bundesamt

ropaweite Einführung einer solchen Verbraucherinformation gestritten. Von den Kritikern einer solchen Kennzeichnung wird besonders auf das Fehlen einer klaren internationalen Definition des Begriffs CO<sub>2</sub>-Fußabdruck verwiesen, die eine Vergleichbarkeit der Angaben erschwert. Zudem erfolgen die Aussagen gegenwärtig lediglich nach einer Selbstprüfung der Unternehmen. Nach einem Memorandum haben das Öko-Institut, das Bundesministerium für Umwelt und das Umweltbundesamt auf weitere Kritikpunkte hingewiesen und den „CO<sub>2</sub>-Fußabdruck“ gegenwärtig nicht als sinnvolle Kennzeichnung gewertet.

Ein weiteres Thema der vergangenen Monate stellten verschiedene Aspekte des Tierwohls dar. Die früher sehr arbeitsintensive Tiermast wurde in den zurückliegenden Jahrzehnten erheblich vereinfacht und erleichtert. Die Haltung von Nutztieren stellt jedoch stets einen Kompromiss zwischen den Bedürfnissen der Tiere und den wirtschaftlichen Anforderungen der Landwirte und Verbraucher dar. Der hohe gesellschaftliche Stellenwert des Tierschutzes zeigt sich nicht mehr an der Zahl der tierschutzrechtlichen Vorschriften, sondern auch an der Verankerung des Tierschutzes als Staatsziel im Grundgesetz seit 2002. Trotzdem ist festzustellen, dass spezialisierte tierhaltende Betriebe mit dem nicht näher definierten Begriff der „Massentierhaltung“ belegt werden und hier für verschiedene Krisen innerhalb der landwirtschaftlichen Erzeugung verantwortlich gemacht werden. Um diesen Vorbehalten zu begegnen, wurde im letzten Jahr die Schaffung eines eigenen Labels vorgeschlagen, das besondere Anstrengungen einer tierschutzgerechten Haltung kennzeichnen soll. Die Initiative auf EU-Ebene wird vom zuständigen Bundesministerium unterstützt. Ob ein unterschiedliches Niveau der Haltungsformen und ein weiteres Label dazu geeignet sind, in Teilen der Bevölkerung bestehende emotionale Vorbehalte auszuräumen, bleibt abzuwarten.

Tabelle 17:

**Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung**

	2009	2010 <sup>1)</sup>	+/- in %
<b>Wurstwaren</b>			
Menge in t	1.459.354	1.484.184	1,7
Wert in 1.000 €	6.509.546	6.478.489	-0,5
Ø-Preis in €/kg	4,46	4,37	-2,0
davon Rohwürste			
Menge in t	429.399	444.923	3,6
Wert in 1.000 €	2.265.565	2.286.166	0,9
Ø-Preis in €/kg	5,28	5,14	-2,7
davon Brühwürste			
Menge in t	854.410	866.809	1,5
Wert in 1.000 €	3.446.963	3.411.906	-1,0
Ø-Preis in €/kg	4,03	3,94	-2,2
davon Kochwürste			
Menge in t	175.545	172.452	-1,8
Wert in 1.000 €	797.018	780.417	-2,1
Ø-Preis in €/kg	4,54	4,53	-0,2

Quelle: Statistisches Bundesamt  
1) vorläufig



## **Schwachstellen in der Produktionskette schließen**

*In der Vergangenheit sind wiederholt Unternehmen wegen Havarien in Bedrängnis geraten, die ihre Ursachen weitgehend unbeeinflussbar in den Vorstufen der Produktion hatten. Klare Verantwortlichkeiten konnten jeweils nur nach aufwändigen Nachforschungen zugewiesen werden. Die Fleischwirtschaft ist aufgrund ihrer Größe und ihrer Strukturen, nicht zuletzt auch aufgrund ihrer sensiblen Rohstoffe, im Vergleich zu anderen Bereichen der Ernährungswirtschaft besonders stark Havarie gefährdet. Auch durch mögliche Versäumnisse in den Vorstufen der landwirtschaftlichen Erzeugung stellen unerkannte Produktmängel für jeden Hersteller ein existenzgefährdendes Risiko dar, weil die Folgen eines Produktrückrufes oft unübersehbar sind.*

*Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie hat deshalb vor zehn Jahren, auch als Reaktion auf die damalige BSE-Krise, gemeinsam mit den führenden Organisationen der übrigen Vermarktungsstufen die „QS – Qualität und Sicherheit GmbH“ gegründet, um eine umfassende Prozesssicherung über alle Stufen hinaus zu gewährleisten. Kriminelles Handeln bei der Herstellung von Futterstoffen, aber auch die dramatischen Folgen der Kontamination von biologisch erzeugtem Bockshornklee, haben zu Jahresbeginn erneut verdeutlicht, dass es trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung von Lebensmitteln keine völlige Fehlerlosigkeit gibt. Weitreichende Maßnahmen der Qualitätssicherung können mögliche Schwachstellen allerdings deutlich verringern. Wichtig ist dabei die Einbeziehung aller Stufen von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis in das Regal des Einzelhandels.*

*Im Rahmen der EHEC-Kontamination durch biologisch angebauten Bockshornklee vor wenigen Monaten wurde jedoch auch deutlich, dass viele Menschen die Grundprinzipien der persönlichen Hygienevorkehrungen verdrängt haben, weil dies angesichts des hohen Niveaus an Produktsicherheit nicht mehr so notwendig erscheint wie in früheren Jahrzehnten. Mangelhafte Hygiene führte zu zahlreichen Ansteckungen.*

---

## Landwirtschaft in der Diskussion

*In langwierigen Verhandlungen haben sich die landwirtschaftlichen Organisationen sowie die Organisationen der Tierschützer darauf geeinigt, dass die gegenwärtig übliche chirurgische Kastration ab 2018 in Europa abgestellt wird. Mit Beginn des Jahres 2012 sollen Ferkel nur unter Verabreichung von Schmerz- und Betäubungsmitteln kastriert werden. Diese Anforderung ist in Deutschland bereits erfüllt. Die mit dem Auslaufen der Kastration von Ferkeln ins Haus stehende Ebermast war in der Vergangenheit in Deutschland nicht üblich und wirft nach wie vor eine Vielzahl fachlicher Fragen hinsichtlich möglicher Geschmacksabweichungen auf. Eine automatische Selektion im Schlachtbetrieb ist gegenwärtig noch nicht möglich. Allerdings mästen bereits wichtige Schweineerzeugerländer wie Dänemark oder Spanien seit Jahrzehnten Eber, ohne dass dies zu negativen Einflüssen auf die hohe Produktqualität führt, sodass die aktuellen Fragen in Deutschland im Laufe der nächsten Jahre sicherlich beantwortet werden können.*

*Ebenfalls in der Diskussion waren in den letzten Monaten die Regelungen zu Lebensmitteln von geklonten Tieren. Als ungeschlechtliches Reproduktionsverfahren für Nutztiere mag das Klonen für Züchter vorteilhaft sein. Rechtlich gesehen gelten Lebensmittel von geklonten Tieren allerdings als neuartige Lebensmittel und unterliegen einer Zulassungspflicht. Entsprechende Anträge wurden bislang nicht gestellt. Im Hinblick auf den Schutz der Verbraucher und der Umwelt hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im zurückliegenden Jahr festgestellt, dass Fleisch und Milch von geklonten Tieren im Vergleich zu herkömmlichen Erzeugnissen keine besonderen Risiken mit sich bringen. Trotzdem hat die Kommission im Oktober 2010 ein Verbot für das Klonen angekündigt, das zunächst bis 2015 gelten soll. Lebensmittel, die von Nachkommen geklonter Tiere stammen, sollen jedoch eingeführt werden dürfen.*

## Verbandsgliederung

### **Vorstand:**

*Dr. Wolfgang Ingold, Versmold (Präsident)  
Christian Rauffus, Bad Zwischenahn (Vizepräsident)  
Christian Wolf, Schwandorf (Vizepräsident)*

*Karl-Heinz Blum, Blumberg  
Walter Eisenacher, Göttingen  
Beatrice Gugel, Grafenwöhr  
Fritz Köhne, Gütersloh  
Gerhard Neukum, Böklund  
Hans-Ewald Reinert, Versmold  
Dr. Michael Thielen, Saarbrücken*

### **Geschäftsführung:**

*Thomas Vogelsang  
Dr. Joachim Wiegner*

*Adenauerallee 118, 53113 Bonn  
Telefon: (02 28) 2 67 25-0  
Telefax: (02 28) 2 67 25 55  
email: [info@bvdf.de](mailto:info@bvdf.de)  
Homepage: [www.bvdf.de](http://www.bvdf.de)*

*Stand: Oktober 2011*

---

# Mitarbeit in Organisationen und Gremien

## National

### *Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)*

- Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen
- Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (FA 1)

### *Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)*

- Fachbeirat Vieh und Fleisch

### *Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch (BMV)*

### *Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)*

- Vorstand
- Food Arbeitsgruppen

### *Bund für Lebensmittelrecht- und Lebensmittelkunde (BLL)*

- Kuratorium
- Fachgruppen

### *Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) i. L.*

- Aufsichtsrat

### *Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)*

- Fleischkommission
- Prüfbevollmächtigter Frischfleisch-SB/Convenience

### *German Meat GmbH*

- Gesellschafterversammlung

### *Stiftung Warentest*

- Fachbeirat

### *Qualität und Sicherheit GmbH (QS)*

- Gesellschafterversammlung
- Kuratorium
- Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch
- Arbeitskreise

**AGRIZERT GmbH**

- Ausschuss zur Sicherung der Unparteilichkeit

**Förderergesellschaft für Fleischforschung in Kulmbach (MRI)**

- Vorsitz

**Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)**

**Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG)**

**Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

- Vertreterversammlung
- Ausschuss für Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Ausschuss der Fleischwirtschaft
- Gefahrarifausschuss

**Deutsches Institut für Normung (DIN)**

- Normungsausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

**Messen**

- Fachbeirat ANUGA (Kölnmesse)
- Fachbeirat InterMeat (Messe Düsseldorf)
- Fachbeirat IFFA (Messe Frankfurt)
- Fachbeirat ANUGA Food Tec (Kölnmesse)

**Informationsdienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft (AID)**

- Fachbeirat Lebensmittelkunde

**International**

**Europäische Kommission**

- Ständige Gruppe Schweinefleisch

**Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the E.U. (CLITRAVI)**

- Arbeitsgruppe Ernährung
- Arbeitsgruppe Technik und Lebensmittelrecht
- Arbeitsgruppe Fleischversorgung

---

## Forschungsvorhaben

### **Abgeschlossene Forschungsvorhaben in 2010 unter Beteiligung des BVDF**

**Koordinierung:** Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn  
Stand 04.10.2011  
Quelle: FEI-Datenbank

### **Beitrag des Peptid- und Aminosäurestoffwechsels von Starterkulturen zur Bildung qualitätsbestimmender Inhaltsstoffe bei der Rohwurstreifung**

**Forschungsstelle I:** Technische Universität München  
Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW  
Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie  
Prof. Dr. R. F. Vogel/Prof. Dr. M. Ehrmann

**Forschungsstelle II:** Technische Universität München  
Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW  
FG Biotechnologie der Naturstoffe  
Prof. Dr. W. Schwab

**Forschungsstelle III:** Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA),  
Garching  
Prof. Dr. Dr. P. Schieberle

### **Einsatz gepulster elektrischer Felder zur Verbesserung von Massentransportprozessen innerhalb fester biologischer Produkte am Beispiel der Behandlung von Rohpökelfleisch**

**Forschungsstelle I:** Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück  
Dr. V. Heinz/Prof. Dr. S. Töpfl

**Forschungsstelle II:** Fachhochschule Lippe und Höxter  
Fachbereich Life Science Technologies  
Laboratorium Fleischtechnologie  
Prof. Dr. A. Stiebing/B.Sc. B. Schmidt

### **Verfahrenstechnische Prozessoptimierung des Zerkleinerungs- und Mischprozesses von Fleischmatrices unter besonderer Berücksichtigung der Messergeometrie**

**Forschungsstelle I:** Max-Rubner-Institut (MRI)  
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel  
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Kulmbach  
Prof. Dr. K. Troeger/Prof. Dr. G. F. Hammer

**Forschungsstelle II:** Universität Erlangen-Nürnberg  
 Department für Chemie- und Bioingenieurwesen  
 Lehrstuhl für Strömungsmechanik  
 Prof. Dr. A. Delgado/Dr. C. Rauh

**Forschungsstelle III:** IFW Institut für Werkzeugforschung und Werkstoffe,  
 Remscheid  
 Dr. P. Dültgen/Dr. C. Pelshenke

### **Wirkung von Nitrit auf Gram positive Infektionserreger in Rohwurstherzeugnissen**

**Forschungsstelle I:** Max-Rubner-Institut (MRI)  
 Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel  
 Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kulmbach  
 Prof. Dr. Dr. M. Gareis/Dr. R. Pichner

**Forschungsstelle II:** Technische Universität München  
 Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung  
 Abteilung Mikrobiologie  
 Prof. Dr. S. Scherer/Dr. S. Müller

### **Aufarbeitung von Schlachtierblut mit Hilfe gepulster elektrischer Felder (PEF) zur Keimverminderung und nachhaltigem Einsatz für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

**Forschungsstelle I:** Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück  
 Dr. V. Heinz/Dr. S. Töpfl

**Forschungsstelle II:** Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover  
 Zentrum für Lebensmittelwissenschaften  
 Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit  
 Prof. Dr. G. Klein/PD Dr. B. Nowak/Dr. T. von Müffling

### **Modellbasierte Optimierungsstrategien zur automatisierten Hochdruckhaltbarmachung von Lebensmitteln am Beispiel von Fleischerzeugnissen**

**Forschungsstelle I:** Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück  
 Dr. V. Heinz/Dr. S. Töpfl

**Forschungsstelle II:** Universität Erlangen-Nürnberg  
 Department für Chemie- und Bioingenieurwesen  
 Lehrstuhl für Strömungsmechanik  
 Prof. Dr. A. Delgado/Dr. C. Rauh

---

**Regionale Verbände:**

**Verband der Bayerischen  
Fleischwarenindustrie e.V.**

Kapuzinerplatz 2//  
80337 München  
Telefon: (0 89) 77 65 25  
Telefax: (0 89) 7 21 11 01  
Vorsitzende: Beatrice Gugel  
Geschäftsführer: Philipp Reiners

**Verband der Fleischwarenindustrie  
in Baden-Württemberg**

c/o Schwarzwaldhof Fleisch-  
und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Str. 37  
78176 Blumberg  
Telefon: (0 77 02) 53 10  
Telefax: (0 77 02) 53 12 01  
Vorsitzender: Karl-Heinz Blum

**Verband der Hessischen  
Fleischwarenindustrie**

c/o Karl Eidmann GmbH & Co. KG  
Karl-Eidmann-Straße 19  
63486 Bruchköbel  
Telefon: (0 61 81) 97 00 - 0  
Telefax: (0 61 81) 97 00 - 50  
Vorsitzender: Carsten Koch

**Verband Niedersächsischer  
Fleischwarenfabriken e.V.**

c/o H. Klümper GmbH & Co. KG  
Schinkenräucherei und Fleischwarenfabrik  
Ratsherr-Schlikker-Straße 63  
48465 Schüttorf  
Telefon: (0 59 23) 8 06 - 0  
Telefax: (0 59 23) 8 06 - 30



---

**Verband der Fleischwarenindustrie  
im Saarland und der Pfalz e.V.**

*c/o Hans Höll GmbH & Co. KG*

*Lyonerring 16*

*66121 Saarbrücken*

*Telefon: (06 81) 96 82-0*

*Telefax: (06 81) 96 82-300*

*Vorsitzender: Dr. Michael Thielen*

**Fachverband der Westfälischen Fleischwarenindustrie,  
Sitz Gütersloh**

*Verwaltung:*

*c/o Rechtsanwälte Krell Weyland Grube*

*Postfach 31 01 91*

*51616 Gummersbach*

*Telefon: (0 22 61) 6 01 40*

*Telefax: (0 22 61) 60 14 60*

*Vorsitzender: Dr. Wolfgang Ingold*

*Geschäftsführer: Prof. Dr. Ulrich Krell*

