

INHALT

1	EINLEITUNG	1
2	GRUNDLEGENDE ANSÄTZE ZUR ERFASSUNG UND ANALYSE VON NAHRUNGSMITTELQUALITÄT	3
2.1	ERNÄHRUNGSQUALITÄT	3
2.1.1	Wesentliche Kriterien	3
2.1.1.1	Vielfalt der aufgenommenen Lebensmittel	4
2.1.1.2	Gesamtenergiezufuhr unter Beachtung der Relation der angenommenen energieliefernden Nährstoffe an der Gesamtenergiezufuhr	5
2.1.1.3	Verhältnis von pflanzlichen zu tierischen Nahrungsmitteln	5
2.1.1.4	Versorgung mit Makronährstoffen, insbesondere mit essentiellen Nährstoffen	5
2.1.1.5	Versorgung mit Mikronährstoffen unter Beachtung der Nährstoffdichte.....	7
2.1.1.6	Versorgung der Bevölkerung mit Risikonährstoffen.....	7
2.1.2	Fehl- und Mangelernährung aufgrund von Ernährungsgewohnheiten, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und Nahrungsmittelqualität	7
2.2	VERSCHIEDENE DEFINITIONEN VON NAHRUNGSMITTELQUALITÄT	9
2.2.1	Die Entwicklung der Qualitätssicht in grundsätzlichen Industrienormen	10
2.2.2	Produkt- und Prozessqualität bei Nahrungsmitteln.....	11
2.2.3	Objektive und subjektive Qualität.....	12
2.2.4	Zusammenfassung	15
2.3	ÖKONOMISCHE THEORIE DER QUALITÄT: DIE GRUNDMODELLE	15
2.3.1	Qualität in Marktgleichgewichtsmodellen	16
2.3.2	Qualität in Charakteristikamodellen.....	20
2.3.3	Qualität in BECKERS Haushaltsproduktionstheorie	23
2.4	WEITERFÜHRUNG DER THEORIE: PRODUKTDIFFERENZIERUNG	25
2.4.1	Modelle	28
2.4.1.1	Representative Consumer Model (Non-Address-Ansatz).....	28

2.4.1.2	Räumliche Modelle (Address-Ansatz)	29
2.4.2	Besondere Aspekte vertikaler Produktdifferenzierung	34
2.4.3	Produktdifferenzierung in der Ernährungswirtschaft	36
2.4.3.1	Innovationen	36
2.4.3.2	Preissegmente	39
2.4.4	Zusammenfassende Beurteilung	41
2.5	INFORMATIONSWÖKONOMISCHE ANSÄTZE ZUR ANALYSE VON PRODUKTQUALITÄT UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	42
2.5.1	Such-, Erfahrungs- und Vertrauenseigenschaften	43
2.5.2	Qualitätsunsicherheit und Informationsasymmetrie	44
2.5.2.1	Gesetze gegen die Täuschung von Verbrauchern	46
2.5.2.2	Screening	46
2.5.2.3	Signalisierung	47
2.5.2.4	Tests von dritter Seite	48
2.5.2.5	Standardisierung und Zertifikation	48
2.5.2.6	Kontrolle	49
2.6	INTRINSISCHE UND EXTRINSISCHE HINWEISE AUF DIE PRODUKTQUALITÄT	50
3	KRITERIEN ZUR BEURTEILUNG DER LEBENSMITTEL QUALITÄT	53
3.1	EMPIRISCHE BEFUNDE ZUR RELEVANZ VERSCHIEDENER KRITERIEN AUS VERBRAUCHERSICHT	55
3.1.1	Eine Literaturanalyse	55
3.1.1.1	Gesamtüberblick über relevante Kriterien des Nahrungsmittelkaufs auf der Grundlage von Befragungsstudien	56
3.1.1.2	Zur Bedeutung von Preisen und Einkommen als Kaufdeterminanten: Ökonomische Ergebnisse	57
3.1.1.3	Zahlungsbereitschaft der Verbraucher für Qualitätseigenschaften der Nahrungsmittel: Empirische Evidenz aus hedonischen und experimentellen Studien	61

3.1.2	Informationsökonomische Einordnung der Kriterien und Verknüpfung mit intrinsischen und extrinsischen Qualitätshinweisen	63
3.2	ERLÄUTERUNG DER AUS VERBRAUCHERSICHT WESENTLICHEN QUALITÄTSKRITERIEN	65
3.2.1	Gesundheit, insbesondere Lebensmittelsicherheit	66
3.2.1.1	Lebensmitteltoxikologie	67
3.2.1.1.1	Akute Toxizität	68
3.2.1.1.2	Chronische Toxizität	68
3.2.1.1.3	Vorgehensweise zur Vermeidung ungewisser Toxizität durch Wechselwirkungen	69
3.2.1.2	Lebensmittelhygiene	70
3.2.2	Genuss aufgrund sensorischer Eigenschaften	72
3.2.2.1	Sensorische Eigenschaften	72
3.2.2.2	Objektive Betrachtung sensorischer Eigenschaften: Sensorik	73
3.2.2.3	Subjektive Betrachtung der sensorischen Eigenschaften: Organoleptik	74
3.2.3	Convenience und Zeitersparnis für den Konsumenten	75
3.2.4	Akzeptanz im sozialen Umfeld	78
3.2.5	Arten-, Umwelt-, Natur- und Landschaftsschutz	80
3.2.6	Tierschutz	81
3.2.6.1	Vermeidung von Überzüchtung	83
3.2.6.2	Standortgerechte Tierausswahl	83
3.2.6.3	Art- bzw. tiergerechte Haltung einschließlich Fütterung	83
3.2.6.4	Vermeidung von Schmerzen bei Behandlungsweisen	84
3.2.6.5	Tierrgerechte Transporte	84
3.2.6.6	Vermeidung von Schmerzen bei der Schlachtung	84
3.2.7	Geografische Herkunft	84
3.3	WECHSELWIRKUNGEN	87
3.3.1	Spannungsfelder und Synergieeffekte innerhalb einzelner Kriterien	89
3.3.2	Spannungsfelder und Synergieeffekte zwischen Preis bzw. Kosten und Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualität	90

3.3.3	Spannungsfelder und Synergieeffekte zwischen Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualität	95
3.3.4	Abschließende Betrachtung wesentlicher Spannungs- und Synergiefelder.....	102
3.3.4.1	Genuss – Gesundheits- und Nährwert – Akzeptanz im familiären und sozialen Umfeld – Lebensmittelsicherheit	104
3.3.4.2	Genuss – Gesundheits- und Nährwert – Tierschutz.....	104
3.3.4.3	Lebensmittelsicherheit – Tierschutz.....	105
3.3.5	Zusammenfassende Betrachtung aus Verbrauchersicht.....	105
3.4	RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN	107
3.4.1	Lebensmittel- und Gesundheitsnormen auf internationaler Ebene.....	109
3.4.2	Normierung und Zulassung von Verfahren und Technologien zur Herstellung von Lebensmitteln.....	110
3.4.2.1	Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tier- und Umweltschutz	111
3.4.2.2	Verbraucherschutz vor Täuschung	112
3.4.3	Qualitätsnormen und Handelsklassen.....	113
3.4.3.1	Obst und Gemüse.....	114
3.4.3.2	Rindfleisch.....	115
3.4.3.3	Schweinefleisch.....	116
3.4.4	Produktübergreifende (horizontale) Regelungen.....	117
3.4.4.1	Gesundheits- und ernährungsbezogene Werbebehauptungen	117
3.4.4.2	Rückstände und Kontaminanten.....	118
3.4.4.3	Allgemeine Hygieneregelungen	120
3.4.5	Produktspezifische (vertikale) Regelungen	122
3.4.6	Vertragliche und außervertragliche Haftung.....	125
3.4.6.1	Deliktische Haftung.....	126
3.4.6.2	Verschuldensunabhängige Haftung.....	128
3.4.6.3	Vertragliche Haftung.....	128
3.4.7	Zusammenfassende Beurteilung.....	129

3.5	VERTIKALE KOORDINATION IN DER ERNÄHRUNGS WIRTSCHAFTLICHEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE.....	134
3.5.1	Technischer Fortschritt und Strukturwandel in der Verarbeitung und Besonderheiten landwirtschaftlicher Erzeugnisse	135
3.5.1.1	Selektieren.....	137
3.5.1.2	Mischen	137
3.5.1.3	Standardisierung durch technisches Homogenisieren.....	138
3.5.1.4	Produktdifferenzierung des Rohstoffes	138
3.5.2	Abnehmer-Lieferanten-Beziehungen aus transaktions kostentheoretischer Sicht.....	138
3.5.2.1	Gegenstand und Zielsetzung	139
3.5.2.2	Bestimmungsfaktoren	140
3.5.3	Aktivitäten zur Gewährleistung von Qualitätsanforderungen	143
3.5.3.1	Technologische Entwicklungen in der Analysemethodik	143
3.5.3.2	Vertragliche Koordinationsmechanismen in Abnehmer-Lieferanten- Beziehungen.....	145
3.5.3.2.1	Salmonellenfreies Geflügel der niederländischen Plukon Royale-Gruppe.....	146
3.5.3.2.2	Die Vermarktungsgemeinschaft für Zucht- und Nutzvieh e.G. (ZNVG).....	148
3.5.3.2.3	Qualitätsanforderungen im Vertragskartoffelanbau für die Veredelungsindustrie	149
3.5.3.3	Branchenspezifische Mechanismen zur Unterstützung der vertikalen Koordination	150
3.5.3.3.1	Sortenauswahl bei Veredelungskartoffeln.....	151
3.5.3.3.2	Qualitätsanforderungen an Braugerste und Malz	152
3.5.3.3.3	Qualität und Sicherheit, QS.....	153
4	HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN	157
4.1	QUALITÄTSSICHERUNG DURCH PRIVATE ODER DEN STAAT?	157
4.1.1	Marktentwicklung in der Ernährungswirtschaft unter dem Einfluss der Nahrungsmittelqualität	157
4.1.2	Sind Staatseingriffe in die Märkte zur Sicherung der Nahrungsmittelqualität berechtigt?.....	162

4.1.2.1	Marktversagen.....	162
4.1.2.1.1	Marktmacht.....	163
4.1.2.1.2	Unvollkommene und asymmetrische Information.....	164
4.1.2.1.3	Externe Effekte.....	165
4.1.2.1.4	Öffentliche Güter.....	167
4.1.2.2	Marktablehnung.....	167
4.2	HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN DER UNTERNEHMEN BEI QUALITÄTS- UNSICHERHEIT VON VERBRAUCHERN.....	169
4.3	AUSGEWÄHLTE HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN DER VERBRAUCHER BEI QUALITÄTSUNSICHERHEIT.....	170
4.3.1	Substitution.....	170
4.3.2	Zusätzliche Informationsbeschaffung.....	174
4.3.3	Qualitätssignale.....	174
4.4	STAATLICHE HANDLUNGSOPTIONEN BEI QUALITÄTSUNSICHERHEIT	175
4.4.1	Qualitätssicherungs- und regionale Vermarktungsprogramme.....	175
4.4.2	Nahrungsmittelqualität und einige andere diskutierte Handlungsoptionen der neuen Agrar- und Ernährungspolitik.....	178
5	ZUSAMMENFASSUNG.....	183
6	LITERATUR.....	187
Anhang A:	Teilnehmer der Befragung unter Wissenschaftlern	215
Anhang B:	Auswahl aktueller Forschungsfelder zu Qualitätskriterien aus der Sicht der befragten Experten	217
Anhang C:	Dokumentation des Fragebogens	222