

## Nahrungs- und Genussmittelindustrie - Steiermark

# Presseinformation - Aktuelle Studie: Vorwurf eines Ost-West-Gefälles bei der Qualität von Lebensmitteln wissenschaftlich widerlegt

Koßdorff: Lebensmittelhersteller nehmen auf regionale Aspekte Rücksicht

Stand: 25.06.2019



Katharina Koßdorff (Foto: Wilke)

(Wien, 25.6.2019) „Die aktuelle Studie des Joint Research Centre (JRC) der Europäischen Kommission zeigt klar: Es gibt keine Benachteiligung osteuropäischer Verbraucher durch unterschiedliche Qualitäten von Lebensmitteln innerhalb der EU. Offenbar waren diese Behauptungen nur innenpolitischem Kalkül vor allem in einigen Visegrád-Staaten geschuldet“, resümiert die Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, Mag. Katharina Koßdorff, die jüngst veröffentlichten Ergebnisse.

### Umfangreiche Untersuchungen in ganz Europa

Das europäische Joint Research Centre (JRC) hat 145 Markenprodukte aus 19 EU-Mitgliedstaaten – insgesamt 1.380 Proben - untersucht und keine Hinweise gefunden, dass es ein „Ost-West-Gefälle“ bei der Produktqualität in Europa gibt. Die groß angelegte Studie zeigt dies eindrucksvoll auf der Basis robuster Daten, die anhand einer EU-weit standardisierten Methodik erhoben und ausgewertet wurden. Festgestellt wurden freilich auch Unterschiede bei einzelnen Marken hinsichtlich der Zutaten oder Nährwerte. Der JRC-Bericht stellt jedoch eindeutig klar, dass ein Unterschied in der Zusammensetzung keinesfalls zwingend einen Unterschied in der Qualität bedeutet.

### Regionale Aspekte sind wichtig

Damit Lebensmittel auf anderen Märkten rund um den Globus überhaupt verkauft werden dürfen, müssen diese den gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Staates entsprechen. Ein Umstand, der Auswirkungen auf Kennzeichnung und Zusammensetzung haben kann. Darüber hinaus müssen sie die Wünsche bzw. Geschmacksvorlieben der dort lebenden Kunden treffen. Häufig werden regionale Geschmacksvorlieben etwa durch unterschiedliche Würzungs- oder Süßungsgrade berücksichtigt oder Produkte nach und nach „reformuliert“ - meist mit weniger Zucker oder Fett - auf den Markt gebracht. Auch werden in einigen Staaten bevorzugt Rohstoffe aus lokaler Produktion eingesetzt, wodurch sich etwas abgeänderte Rezepturen ergeben können, aber auch eine geringere CO<sub>2</sub>-Belastung durch kürzere Transportwege sowie Arbeitsplätze vor Ort.

Die detaillierte Presseinformation finden Sie [hier](#).

