

## **dti-Kurzposition zur Farm-to-Fork Strategie „Vom Hof auf den Tisch - Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem“ der Europäischen Kommission**

(Stand 31. Juli 2020)

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft. Als Spitzenorganisation mit Sitz in Berlin repräsentiert das **dti** Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette: von der Produktion über Zulieferer und Dienstleistungsbetriebe bis hin zu Logistik und Handel. Wenn es um die Interessen der deutschen Tiefkühlwirtschaft geht, ist das **dti** die zentrale Anlaufstelle und das Sprachrohr einer der absatzstärksten Lebensmittelindustrieweige in Deutschland. Im Jahr 2019 lag der Umsatz von Tiefkühlprodukten bei 15,4 Milliarden Euro. Pro Kopf werden in Deutschland jährlich 46,9 Kilogramm TK-Produkte verzerrt. Das **dti** ist Partner des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke, um die Nachhaltigkeitsstrategien der Branche wissenschaftlich zu begleiten.

### **Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit sind kein Widerspruch**

Das **dti** unterstützt das mit der Farm-to-Fork-Strategie von der EU-Kommission angestrebte Ziel eines nachhaltigeren und resilienten Ernährungssystem in Europa. Das unternehmerische Handeln der Tiefkühlwirtschaft in den letzten Jahren zeigt, dass die Branche ihre Verantwortung gegenüber den Verbrauchern und der Gesellschaft ernst nimmt und ihre Anstrengungen für Nachhaltigkeit und Gesundheit kontinuierlich vorantreibt.

Die Umsetzung der Farm-to-Fork-Strategie muss aber gleichzeitig auch die Wettbewerbsfähigkeit von Lebensmittelunternehmen in den Fokus nehmen. Die im Zuge der Strategie zu ergreifenden Maßnahmen sollten den Folgen der Corona-Pandemie Rechnung tragen, die viele Unternehmen in den kommenden Monaten abfedern müssen. Der wirtschaftliche Wiederaufbau und die Entwicklung nachhaltigerer Ernährungssysteme müssen gleichberechtigt als Chance für die Zukunft betrachtet werden.

Die Covid-19-Pandemie hat aufgezeigt, dass gerade die lange Haltbarkeit und die Aufrechterhaltung von Lieferketten bedeutende Aspekte in der Lebensmittelversorgung der Zukunft sein wird. Tiefkühlprodukte leisten heute und in Zukunft einen wichtigen Beitrag dazu. Die bietet Chancen für die „Farm-to-Fork“-Strategie, die es zu nutzen gilt, um Nachhaltigkeit und Gesundheit auf einen Nenner zu bringen.

## Tiefkühlprodukte leisten einen Beitrag zur Lebensmittelverschwendung

Durch die lange Haltbarkeit und Portionierbarkeit sind Tiefkühlprodukte ein wichtiger Lösungsbeitrag im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung, den die EU-Kommission in den kommenden Jahren vorantreiben will, denn sie werden nachweislich seltener vor dem Verzehr entsorgt als vergleichbare frische Lebensmittel. Tiefgekühlte Lebensmittel können durch ihre Kategorievorteile so einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung leisten. Ihre Haltbarmachung und Konservierung der Nährstoffe durch die Tiefkühlung gehen dabei nicht zulasten des Klimas. Die Klimabilanzen von TK-Produkten sind nicht schlechter als die von vergleichbaren frischen oder konservierten Lebensmitteln, wie eine Studie des unabhängigen Öko-Instituts zeigt. Regionalität ist nicht zwangsläufig die bessere Entscheidung für das Klima.

Das **dti** spricht sich entschieden für eine Beibehaltung der Angabe des MHDs auf Tiefkühlprodukten aus, da trotz der langen Haltbarkeit mit der Zeit sensorische Veränderungen am tiefgefrorenen Lebensmittel und damit Qualitätseinbußen auftreten können. Tiefkühlprodukte sind zwar auch noch weit über das MHD essbar und stellen beim Verzehr keine Gesundheitsgefährdung dar. Ob ein Lebensmittel dann aber wirklich noch die vom Verbraucher gewünschten sensorischen Qualitätseigenschaften besitzt und genießbar ist, muss jeder im Einzelfall prüfen und für sich entscheiden.

## Die Verbraucher:innen tragen Verantwortung für eine nachhaltige & gesunde Ernährung

Das **dti** unterstützt das Vorhaben der EU-Kommission, innerhalb der nächsten zwei Jahre eine harmonisierte, freiwillige Nährwertkennzeichnung Front-of-Pack einzuführen und setzt sich dafür ein, den Nutri-Score als Lösung zu wählen, der bereits in einigen Mitgliedsstaaten eingesetzt wird und nachweislich dazu beiträgt, informierte Kaufentscheidungen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu erleichtern. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat in einer umfangreichen Verbraucherstudie prüfen lassen, welche erweiterte Nährwertkennzeichnung den größten Mehrwert und beste Verständlichkeit für den Konsumenten ermöglicht. Der Nutri-Score setzte sich im Vergleich gegen anderen ebenfalls in Europa verwendete Nährwertkennzeichnung durch. Aus diesem Grund unterstützt das **dti** die europaweite Einführung des Nutri-Score.

## Nachhaltige Ernährung braucht Vielfalt

In einer ausgewogenen und gesunden Ernährung haben alle Lebensmittel einen Platz. Die Verbraucher:innen wählen aus dem vielfältigen Angebot individuell nach ihren Bedürfnissen aus. Einige der von der EU-Kommission geplanten Maßnahmen wie die Einführung von Nährwertprofilen und europäischen Grenzwerten für Salz, Zucker und Fett wären eine Gefahr für die Vielfaltigkeit des Angebots und würden einen schwerwiegenden Eingriff in Produktinnovation und Rezepturfreiheit der Unternehmen darstellen, die zum Nachteil der Konsumenten wirken. Die Unternehmen der TK-Branche arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung ihrer Rezepturen. Das **dti** war einer der ersten Branchenverbände, der sich freiwillig mit einer konkreten Prozess- und Zielvereinbarung an der

„Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ (NRI) beteiligt hat. Die Hersteller von Tiefkühlpizza haben sich zum Ziel gesetzt, bis 2025 einen durchschnittlichen Gehalt von maximal 1,25g Salz/100g über das gesamte Tiefkühl-Pizzasortiment zu erreichen. Der Geschmack und die Verbraucherakzeptanz der Produkte ist aber weiterhin oberste Priorität der Hersteller und sollte politisch durch strikte Grenzwerte nicht unterlaufen werden.

### Freiwilligkeit hat sich bewährt

Aus Sicht des **dti** sind freiwillige Vereinbarungen zwischen Politik, Wirtschaft und Verbänden ein wichtiger strategischer Baustein, der auf nationaler Ebene bereits sehr gut funktioniert und sich bewährt hat. Allerdings muss bei der Übertragung solcher Ansätze auf die EU-Ebene bedacht werden, dass nicht alle Unternehmen in Verbänden organisiert sind und nicht alle nationalen Branchenverbände über europäische Dachverbände verfügen. Grundsätzlich kann die Erreichung der Nachhaltigkeitsziele nur dann funktionieren, wenn die Lebensmittelwirtschaft mit all ihrer Kompetenz auch auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit mit einbezogen wird. Auf diesem Weg lassen sich Nachhaltigkeit, Wettbewerbsfähigkeit und der Erhalt der Lebensmittelvielfalt in Einklang bringen. Nur gemeinsam können wir unser Ernährungssystem weiter entwickeln und nachhaltiger gestalten.