

Aus dem Institut für Tierernährung

**Edgar Schulz
Gerhard Flachowsky
Hartwig Böhme**

**Die Positivliste für Futtermittel : ein Beitrag zur
Futtermittelsicherheit und Lebensmittelqualität**

Manuskript, zu finden in www.fal.de

Published in: Forschungsreport Verbraucherschutz, Ernährung,
Landwirtschaft (2003)2, pp. 40-42

**Braunschweig
Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL)
2003**

Die Positivliste für Futtermittel

Ein Beitrag zur Futtermittelsicherheit und Lebensmittelqualität

Edgar Schulz, Gerhard Flachowsky und Hartwig Böhme (Braunschweig)

Die Fütterung von Nutztieren hat eine sehr große Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit. Deshalb müssen Futtermittel nicht nur nach ihrem Nährstoff- und Energiegehalt bewertet werden, sondern auch nach dem Vorliegen unerwünschter Stoffe, nach ihrer Herkunft, der Art ihrer Erzeugung und Aufbereitung. Hier setzt die Positivliste an: Erzeuger, die auf der Basis dieser Liste wirtschaften, dürfen in der Fütterung nur Einzelfuttermittel verwenden, die dort aufgeführt sind.

In Deutschland werden jährlich rund 154 Mio. t Futtermittel an landwirtschaftliche Nutztiere verfüttert. Davon kommen aus den eigenen landwirtschaftlichen Betrieben fast alle Grün- und Grobfutterprodukte (ca. 111 Mio. t) und etwa zwei Drittel des Futtergetreides (ca. 15 Mio. t). Die übrigen Mengen bzw. die damit verbundenen Komponenten werden einzeln oder in unterschiedlichen Mischungen über den Markt gehandelt.

Verschiedene Regelungen im Bereich der Fütterung sollen – neben der tierischen Leistung – die Tiergesundheit und vor allem die gesundheitliche Unbedenklichkeit tierischer Lebensmittel sicherstellen. Doch trotz strenger gesetzlicher Vorgaben und Überwachung kommt es zuweilen zu fahrlässigen oder auch bewusst vorgenommenen Kontaminationen mit unerwünschten Stoffen, zum Beispiel Dioxin in Backwaren und Trockengrünfut-

ter oder MPA (Medroxy-Progesteron-Acetat) in Melasse.

Unabhängig von der Frage, inwieweit solche Verunreinigungen die tierischen Lebensmittel und damit die Gesundheit des Menschen real belasten bzw. gefährden, zeigen die genannten Vorfälle, dass Futtermittel bzw. Ausgangserzeugnisse, die für die Ernährung von Nutztieren verwendet werden, stärker im Blickpunkt stehen müssen. Vor diesem Hintergrund hat die Normenkommission beim Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft eine so genannte Positivliste für Einzelfuttermittel erarbeitet. Eine erste Version wurde im Dezember 2001, eine überarbeitete Fassung im März 2003 der Öffentlichkeit vorgestellt. Das Institut für Tierernährung der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) ist Mitglied der Normenkommission.

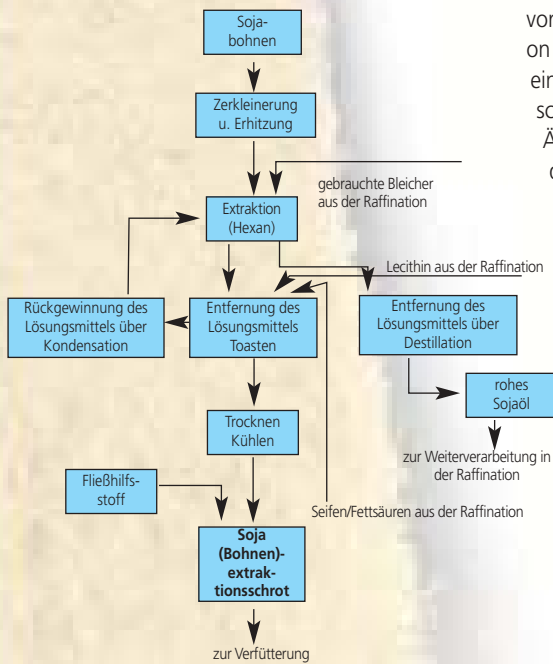
Anforderungen

In der Positivliste sind alle Futtermittel-Ausgangserzeugnisse (FMA) festgelegt, die für die Herstellung von Futtermischungen verwendet werden dürfen. Die einzelnen Bestandteile werden nicht nur gelistet, sondern exakt beschrieben. Dazu gehören auch – und das ist von besonderer Bedeutung – die Herkunft und der Herstellungsweg.

Voraussetzung für die Aufnahme in die Positivliste ist ein erkennbarer Futterwert; zum Teil müssen bestimmte Gehaltswerte eingehalten werden. Ausgangsstoffe, die sich ähneln oder aus unterschiedlichen Herstellungsprozessen stammen, müssen sich mit Hilfe charakteristischer Inhaltsstoffe voneinander abgrenzen lassen. Selbstverständlich dürfen



Fließschema zur Herstellung von Soja(bohnen)extraktionsschrot in kombinierten Ölmühlen/Raffinations-Anlagen



vorhanden sind oder durch Kontamination bzw. durch den Verarbeitungsprozess eingebracht werden. Das Verfahrensschema gibt auch Hinweise auf etwaige Änderungen im Herstellungsverfahren, die mit Kontaminationen verbunden sein könnten. Beispiel: Werden Ausgangsstoffe getrocknet, können sie mit Schadstoffen (Dioxine etc.) kontaminiert werden, wenn für die Erhitzung ungeeignete Brennstoffe verwendet werden.

Die Positivliste bildet einen guten Rahmen für die Risikobewertung. Erzeuger und Händler sind aufgefordert, aktuelle Datenblätter für den Bezaher bzw. Anwender von Futtermitteln bereitzustellen. Dies dürfte allgemein zu einer Sensibilisierung für eine Kontrolle etwaiger Risiken beitragen. Das Datenblatt dient darüber hinaus einer besseren Transparenz.

In der Positivliste sind ebenfalls die im Betrieb erzeugten und überwiegend verbleibenden Futtermittel, wie Grobfuttermittel und Grünfuttermittel und Grünfuttermittel, angesprochen, da auch hier Risiken bestehen. Die Futtermittel aus dem eigenen Betrieb können zum Beispiel mit Toxin bildenden Mikroorganismen besiedelt sein oder Giftpflanzen bzw. deren Samen aufweisen. Damit wird auf die Sorgfaltspflicht der Landwirte bei der Erzeugung, Futterwerbung und -lagerung hingewirkt.

In die Positivliste sind auch die „zulassungsbedürftigen Einzelfuttermittel“ aufgenommen worden, da diese erst nach einem von der EU festgelegten Prüfverfahren zugelassen worden sind.

Lebensmittel in den Futtertrog?

Äußerst schwierig gestaltet sich die Einbeziehung von Lebensmitteln. Viele Stoffe, zum Beispiel bestimmte Enzyme, Mikroorganismen, Konservierungs- oder Geschmacksstoffe sind im Lebensmittelbereich zugelassen, während sie in der Tierernährung nicht eingesetzt werden dürfen. Es wäre aber im Sinne der Ressourcenschonung nicht zu verantworten,

Erzeugnisse, die eindeutig für die menschliche Ernährung verwendet werden, einer sinnvollen Verwertung durch das Nutztier zu entziehen. Das gleiche gilt für Fehlchargen der Lebensmittelproduktion (z.B. falsche Verpackung, Größe, Form), sofern sie hygienisch einwandfrei sind. Daher sind Lebensmittel und Nebenprodukte der Lebensmittelproduktion zu Gruppen zusammengefasst worden, die eine Reihe bestimmter Anforderungen erfüllen müssen.

Ausgeschlossen von der Aufnahme in die Positivliste sind Lebensmittel von warmblütigen Landtieren, für die gegenwärtig ein Verfütterungsverbot besteht. Produkte mit Bestandteilen vom Schwein und/oder Rind – also das Schnitzel, der Schinken u. Ä. – dürfen nicht verfüttert werden. Daneben gibt es noch weitere Einschränkungen.

Beitrag zur Qualitätssicherung

Produzenten von Schweinefleisch nach den QS-Richtlinien müssen sich nach der Positivliste richten

In der aktuellen Positivliste sind mehr als 300 einzelne Futtermittel erfasst.



Erzeugnisse, die in der Positivliste aufgeführt sind, nicht gegen das Futtermittelrecht verstoßen. Es ist also nicht möglich, mit Hilfe der Liste geltende Bestimmungen auszuhebeln oder zu umgehen.

Zur Beurteilung der jeweiligen FMA und deren Inhaltsstoffe werden Analysendaten, Versuchsergebnisse und persönliche Erfahrungen herangezogen. In seltenen Fällen müssen entsprechende Daten vor einer abschließenden Beurteilung noch beschafft werden.

Für die Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit eines Ausgangsstoffes müssen vom jeweiligen Antragsteller Ergebnisse über unerwünschte Stoffe zusammengetragen oder entsprechende Untersuchungen durchgeführt worden sein. Dies trifft insbesondere für FMA aus der Verarbeitung oder nicht eindeutiger Herkunft zu. Die Angaben sind in einem Datenblatt (sh. Beispiel auf der nächsten Seite) und einem Fließschema über die Herstellung (sh. Abbildung) zusammengestellt. Daraus sind die wichtigsten Prozessschritte, die Verwendung von Hilfs- und/oder Zuschlagstoffen und deren Verwendungsort bzw. -stelle sowie die Warenströme zu ersehen. Außerdem werden Angaben gefordert zu unerwünschten Stoffen, die entweder originär

Im Gegensatz zu der futtermittelrechtlich gültigen „offenen Liste“ ist die Positivliste „geschlossen“, das heißt es finden sich in ihr nur Erzeugnisse, die nach entsprechendem Antrag aufgenommen worden sind. Die Positivliste ist allerdings kein statisches Gebilde. Es ist durchaus möglich, dass nach Prüfung weitere Futtermittel-Ausgangsstoffe aufgenommen werden. Ebenso können bereits gelistete FMA herausgenommen werden, wenn sich – beispielsweise durch Änderungen im Herstellungsprozess – ein Risikopotenzial ergibt.

Die Positivliste ist gegenwärtig futtermittelrechtlich nicht verbindlich. Sie hat aber schon jetzt zu einer Intensivierung der Diskussion über Maßnahmen zur Futtermittelsicherheit und damit Qualitätssicherung in der Lebensmittelkette beigetragen. Einige Wirtschaftsverbände bzw. -einrichtungen haben die Positivliste als freiwillige Vereinbarung in ihre Produktionsverfahren aufgenommen. So ist sie zum Beispiel Bestandteil des Qualitätsprogramms für Schweinefleisch, das bundesweit von der QS-Qualität und Sicherheit

GmbH organisiert wird: Alle Erzeuger, die unter dem QS-Siegel Schweinefleisch produzieren, müssen ihre Fütterung an der Positivliste ausrichten. ■



Dr. Edgar Schulz,
Prof. Dr. Gerhard Flachowsky, Dr. Hartwig Böhme, Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL), Institut für Tierernährung, Bundesallee 50, 38116 Braunschweig. E-mail: te@fal.de

