

Das freiwillige Kontrollsystem der Schutzgemeinschaft der Fruchtsaftindustrie

A. PERCO

Eigenkontrollsysteme, Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit (Traceability), „from the stable to the table“, „from the pork to the fork“ sind die Schlagworte und Merksätze, die seit kurzem im Zusammenhang mit Lebensmitteln immer wieder bemüht werden und die man auf unterschiedlichste Weise mit Leben zu erfüllen trachtet.

Dass es sich dabei aber um längst umgesetzte Prinzipien handelt, zeigen die Aktivitäten im „FKS (Freiwilliges Kontrollsystem) der SGF (Schutzgemeinschaft der Fruchtsaft-Industrie e.V.)“ seit über 25 Jahren. Die Mitgliedschaft bei diesem Verein ist selbstverständlich freiwillig. Ziel des Vereines ist ein fairer Wettbewerb im Bereich der Fruchtsäfte und – nektare. Gewährleistet wird dies durch lückenlose Überwachung der Authentizität der Produkte von der Rohware über

Halbfertigerzeugnisse bis hin zur Fertigware. IRMA (International Raw Material Assurance) überprüft vor Ort die Verarbeitung der Früchte unter Einhaltung der Vorgaben der Fruchtsaft-Verordnung sowie der Beachtung von GMP. Dabei entsteht auch umfangreiches Datenmaterial, anhand dessen die Echtheit der Produkte – insbesondere auch beim Auftreten regionaler oder saisonaler Besonderheiten – fundiert beurteilt werden kann. Basis für die Begutachtung der Prüfergebnisse ausgewählter, langjährig für SGF tätiger Untersuchungslabors sind insbesondere der Code of Practice der A.I.J.N. sowie die RSK-Werte. Untersuchungsmethoden sind vor allem die IFU-Methoden sowie selbstverständlich anerkannte neue Methoden.

RQCS (Regional Quality Control System) überprüft im Rahmen von Be-

triebskontrollen bei den Mitgliedsbetrieben die Rückverfolgbarkeit von den Fertigprodukten bis zu den Rohwaren, eine Vorgangsweise wie sie Jahre später im Bereich der Biokontrolle eingeführt wurde. Bei diesen Betriebskontrollen werden auch Proben gezogen: zu den Fertigwaren stets auch die dazugehörigen Roh- oder Halbfertigwarenmuster. Nicht-Mitglieder werden durch Marktprobekäufe kontrolliert.

Die Beseitigung von aufgedeckten Missständen erfolgt über die in den Vereinssatzungen gegebenen Möglichkeiten bzw. mit Hilfe des Wettbewerbsrechtes.

Mittlerweile hat die SGF mehr als 500 Mitglieder in rund 50 Ländern weltweit.

SGF hat frühzeitig den Sinn von Eigenkontrolle, die wesentlich sinnvoller und effizienter ist als staatliche Kontrolle, erkannt.

Autor: Dr. Adrian PERCO, Lebensmittelversuchsanstalt, Blasasstraße 29, A-1190 WIEN



