



INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Editorial	1
Pflaumensaison 2010	1
Qualitätssicherung International	2
Lebensmitteleinzelhandel	2
Laborkompetenz	3
Zusatzkontrollen	3
Rückverfolgbarkeit	3
Kartoffelernte 2010	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz & Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

der meteorologische Herbst hat am 1. September begonnen. Und auch gefühlt hatte sich der Sommer zwischenzeitlich verabschiedet. Doch es gibt einen Grund zur Freude: Jetzt ist Saison für Pflaumen und Zwetschen. Gute Nachrichten für Liebhaber der leckeren und vielseitigen Früchte: QS hat die Rückstandssituation im Blick und bereits die ersten Kontrollergebnisse überzeugen. Details erfahren sie in der neuen Ausgabe des Infobriefs.

Weiteres Thema: Das QS-Prüfsystem expandiert auch außerhalb Deutschlands weiterhin. Rund ein Viertel der an der Systemkette Obst und Gemüse teilnehmenden Erzeugerbetriebe stammt aus dem Ausland. Neben Belgien und

den Niederlanden ist QS auch in Spanien mehr und mehr ein Thema.

Außerdem in dieser Ausgabe: Damit Qualität und Sicherheit von Obst und Gemüse gewährleistet bleiben, ist die nächste Runde der Zusatzkontrollen bei Systempartnern im In- und Ausland gestartet. Auch die zum QS-System zugelassenen Labore müssen sich immer wieder auf das Neue beweisen – der nächste Kompetenztest steht an.

Diese Themen und mehr finden Sie auf den folgenden Seiten.

Ihr QS-Team

PFLAUMENSAISON 2010 ÜBERZEUGENDE RÜCKSTANDSERGEBNISSE



Der Herbst ist die Zeit für Pflaumen und Zwetschen. Seit August wird das Steinobst hierzulande geerntet. Ein Großteil der aktuell im Handel erhältlichen Früchte stammt aus Deutschland.

Im QS-System wird die Rückstandssituation seit Saisonbeginn stichprobenartig überprüft.

Über 100 Proben deutscher Herkunft wurden direkt zu Beginn der Saison gesammelt und ausgewertet - mit sehr guten Ergebnissen.

- In 70 der untersuchten Proben wurden keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen.
- Lediglich eine Probe wies eine Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes auf. Der Betrieb wurde für die Vermarktung im QS-System gesperrt. Ein Sanktionsverfahren wurde eingeleitet.
- Die Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte bei den nachgewiesenen Wirkstoffen lag im Durchschnitt bei gerade einmal 8 Prozent.
- Bei den Wirkstoffen, für die eine akute Referenzdosis (ARFD-Wert) ausgewiesen ist, lag deren Ausschöpfung im Mittel sogar bei niedrigen 3 Prozent.
- Die Mehrzahl der nachgewiesenen Wirkstoffe waren Fungizide.

Zusätzliche Produktkontrollen bestätigen positive Rückstandssituation

Im Rahmen von zusätzlichen Produktkontrollen, die im August von einem unabhängigen Kontrolleur gezogen wurden, konnte dieses ausgezeichnete Ergebnis bestätigt werden. Insgesamt 22 Proben wurden ausgewertet. Die Resultate überzeugen: Keine Überschreitungen, wenig nachweisbare Wirkstoffe, geringe Auslastungen der Rückstandshöchstgehalte.

Die Sonderkontrollen wurden durchgeführt, da Pflaumen und Zwetschen in der nationalen Berichterstattung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bei der Rückstandsbewertung regelmäßig mit Überschreitungen aufgefallen waren. Zwar waren die Früchte nicht unter den TOP 10 der Produkte mit den meisten Beanstandungen. Im vergangenen Jahr waren es aber 3,2 % der Proben aus Deutschland, die aufgefallen waren.

QUALITÄTSSICHERUNG INTERNATIONAL SPANIEN IM FOKUS

Beim Einkauf von Obst und Gemüse erwarten Verbraucher vor allem eine große Auswahl sowie frische und sichere Produkte, und das rund ums Jahr. Eine besondere Herausforderung, da für eine ganzjährige Warenverfügbarkeit Artikel mit den unterschiedlichsten Provenienzen beschafft werden müssen. Etwa zwei Drittel der angebotenen Ware werden importiert.

Besonders wichtig als Herkunftsland ist Spanien. Allein von hier kamen im vergangenen Jahr über 3 Mio. Tonnen Obst und Gemüse nach Deutschland.



Spanische Exporte nach Deutschland

Angaben in Tonnen, 2009

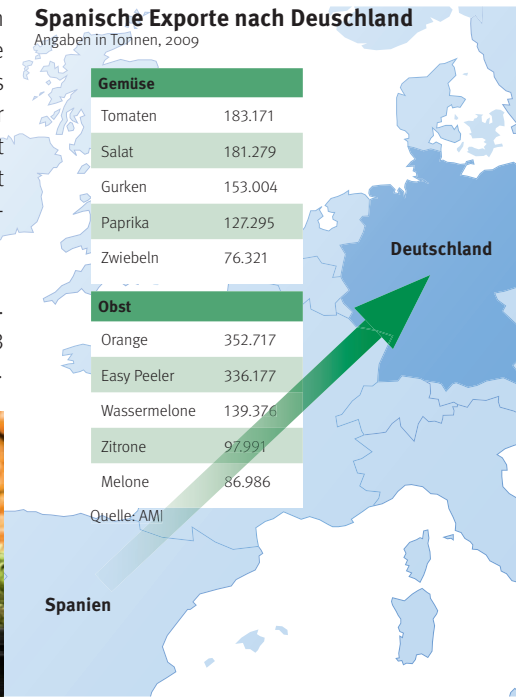
Gemüse

Tomaten	183.171
Salat	181.279
Gurken	153.004
Paprika	127.295
Zwiebeln	76.321

Obst

Orange	352.717
Easy Peeler	336.177
Wassermelone	139.376
Zitrone	97.991
Melone	86.986

Quelle: AMI



Grenzenlose Qualitätssicherung

QS etabliert sich zunehmend auch außerhalb Deutschlands. Mittlerweile stammt rund ein Viertel der am QS-System teilnehmenden Erzeugerbetriebe aus dem Ausland. Insgesamt wird in zwölf verschiedenen Ländern Obst und Gemüse in QS-zertifizierten Betrieben erzeugt. Die meisten Betriebe gibt es in Belgien und den Niederlanden.

In Spanien sind bereits 263 Betriebe für QS zugelassen – darunter 15 Großhändler. Unter den Systempartnern sind neben dem Einkaufsbüro Tengelmann Fruta Espana weitere namhafte Unternehmen wie die Iberiana Frucht, Univeg Trade Spain, Sanlucar Fruit oder Behr Iberia. Damit ist das Tor zum spanischen Obst- und Gemüsemarkt weit geöffnet. Warenverfügbarkeit? Kein Problem!

LEBENSMITTELEINZELHANDEL KAISER'S TENGELMANN SETZT AUF QS

Oliver Dobusch ist Qualitätsmanager bei der Kaiser's Tengelmann GmbH. Für ihn gehören die Herausforderungen der Warenbeschaffung zum Tagesgeschäft. Im folgenden Interview gibt Dobusch einen Überblick, wie Kaiser's Tengelmann die Obst- und Gemüsebeschaffung in Spanien organisiert hat.



Oliver Dobusch,
Qualitätsmanager
Obst und Gemüse bei
Kaiser's Tengelmann



Egal ob Salat oder Paprika – für die Warenbeschaffung ist der spanische Obst- und Gemüsemarkt besonders wichtig. Wie haben Sie sich aufgestellt, damit Sie die Qualität nicht aus den Augen verlieren?

Unsere Qualitätssicherung steht auf mehreren Säulen. Neben einer Reihe von betriebsinternen Maßnahmen greifen wir dabei auf die verschiedenen am Markt gesetzten Standards wie Global-Gap, IFS oder QS zurück. Natürlich reichen diese allein nicht aus, aber sie sind unverzichtbar als

Basis für unsere eigenen Maßnahmen.

Was zählt ist, dass die Qualitätssicherung lückenlos organisiert ist, vom spanischen Markt bis zu uns in die Filiale.

Bereits seit Anfang 2007 nimmt Kaiser's Tengelmann am QS-System teil. Welche Vorteile sehen Sie darin?

Die einzelnen Standards sind heute gut miteinander vernetzt. Aufgrund der gegenseitigen Anerkennungen gibt es bei den Anforderungen daher kaum Unterschiede. Für uns sind jedoch zwei Punkte besonders wichtig: Die Durchgängigkeit des Ansatzes von QS, welcher eine schnelle Rückverfolgbarkeit sichert – von der Filiale zurück bis in den spanischen Markt. Und zweitens das Rückstandsmonitoring. In Ergänzung zu unserer eigenen Rückstandsüberwachung ist dieses Programm sehr hilfreich, speziell die Laboranerkennung. Es geht sogar soweit, dass wir Analysen von Lieferanten bzw. Erzeugern nur anerkennen, wenn sie in QS-anerkannten Laboren durchgeführt wurden.

In der Beschaffung setzen Sie auch auf Einkaufsbüros vor Ort. Sind diese in Ihre Maßnahmen eingebunden?

Mit den Einkaufsbüros vor Ort sind wir besonders nah am Markt. Für eine lückenlose Qualitätssicherung müssen selbstverständlich auch diese einbezogen werden. Erst kürzlich haben wir daher unser spanisches Einkaufsbüro Tengelmann Fruta España in Valencia erfolgreich QS-zertifizieren lassen. In einem Workshop im Juni wurde in enger

Zusammenarbeit mit der deutschen Qualitätssicherung der Kaiser's Tengelmann GmbH mit dem Qualitätsbeauftragten in Spanien unter Zuhilfenahme der „Eigenkontrollcheckliste Großhandel OGG“ die Basis für die nun mit 97 Prozent Erfüllungsquote bestandene Auditierung geschaffen.



Unsere Ergebnisse zeigen, dass sich die Rückstandssituation in den letzten Jahren kontinuierlich verbessert hat – auch in Spanien. Trotzdem ist auf Verbraucherseite die Skepsis nach wie vor groß. Sehen Sie das auch so?

Voll und ganz. Daher bestätigt diese Maßnahme die intensiven Bemühungen der Kaiser's Tengelmann GmbH um eine weitere Absicherung der hohen Qualitätsansprüche, insbesondere in Bezug auf die Angst vor Rückständen, die viele Kunden bei Produkten aus Südeuropa immer noch nicht überwunden haben.

LABORKOMPETENZ IMMER WIEDER NEU QUALIFIZIEREN

Gute Noten für Salat, Verbesserungspotential bei Tafeltrauben, positive Bilanz bei Erdbeeren – tausende Daten aus dem Rückstandsmonitoring ermöglichen einen schnellen Überblick über die jeweils aktuelle Rückstandssituation der Produkte.

Um die Qualität der Analysen sicherzustellen ist QS besonders kritisch bei der Auswahl seiner anerkannten Labore. Sie müssen sich durch ein hohes Leistungsniveau auszeichnen, das regelmäßig überprüft wird. Jedes Jahr müssen sich die Labore aufs Neue über Kompetenztests qualifizieren. Für die Labore sind die Leistungsprüfungen von QS Herausforderung und Qualitätsindikator zugleich.



Bestehen sie den Test wiederholt nicht, wird ihnen die Anerkennung entzogen. Die Liste der anerkannten Labore finden Sie auf unserer Internetseite unter www.q-s.de/zertifizierungsstellen-und-labore

! Jetzt ist es wieder soweit: Insgesamt 80 Labore aus dem In- und Ausland haben sich zum aktuellen Herbsttest angemeldet – darunter erstmalig auch zwei Institute aus China.

Bei der Auswahl des Probenmaterials zählt das aktuelle Marktgeschehen. Im aktuellen Laborkompetenztest wird – zu einem den Laboren vorab unbekanntem Zeitpunkt – eine Probe Beerenobst zugesandt. Die enthaltenen Wirkstoffe sind für diese Kulturen zugelassen und werden üblicherweise angewendet. Zudem entsprechen die jeweiligen Gehalte der Praxis. Nach Probeneingang mussten die Labore die notwendigen Analysen binnen vier Tagen durchführen. Über die Ergebnisse werden wir in Kürze berichten.

Qualität von Anfang an

Vor der Analyse steht die Probenahme. Werden hier Fehler gemacht, können diese im Tagesgeschäft schnell kostenintensive Folgen haben. Um die Qualität der Probenahme zu gewährleisten, bietet QS für seine Systempartner regelmäßig Schulungen an. Nachdem die Veranstaltungen im letzten Jahr sehr rege angenommen wurden, wird auch in diesem Herbst wieder eine Reihe von Schulungsterminen angeboten.

Nähere Informationen zur Teilnahme erhalten Sie direkt bei **Claudia Rotter** claudia.rotter@q-s.de



ZUSATZKONTROLLEN BETRIEBE AUF DEM PRÜFSTAND

Die Systempartner im In- und Ausland arbeiten zuverlässig und die QS-Anforderungen werden auch zwischen den regulären Systemaudits eingehalten.

Das ist das Ergebnis von über 600 Zusatzkontrollen, die im vergangenen Jahr durchgeführt wurden. Doch auch in diesem Jahr heißt es für die Systempartner, sich nicht auf den er-

worbenen Lorbeeren auszuruhen. Kontrollen außerhalb des Prüfintervalls geben Auskunft über die Funktionsfähigkeit des Systems.

Deshalb führt QS jährlich Zusatzkontrollen durch. In den Monaten September und Oktober 2010 werden ergänzende Stichprobenaudits bei in- und ausländischen Systempartnern stattfinden.

Die Auswahl der Stichprobenbetriebe erfolgt überwiegend zufällig, ein Teil der Stichproben wird risikoorientiert bestimmt. Das bedeutet, es wird in den Betrieben verstärkt kontrolliert, in denen es in der Vergangenheit zu Beanstandungen kam.

RÜCKVERFOLGBARKEIT SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

Woher kommt die Ware? Schnelle Reaktionszeiten in der Rückverfolgung sind unverzichtbar, wenn es darum geht, im Ereignisfall souverän zu agieren.

QS-Systempartner sind hier gut aufgestellt: Sie können schnell und eindeutig ihre Lieferanten nachweisen und auch wohin ihre Ware geliefert wird. Das ist das Ergebnis der jüngsten Tests zur Rückverfolgung im QS-System.

Im August kauften Prüfer in zufällig ausgewählten Filialen des Lebensmitteleinzelhandels Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen ein. Ausgehend von der Produktkennzeichnung ermittelten sie alle Stufen, die an der Produktion und Vermarktung beteiligt waren. Zusätzlich wurde die Rückverfolgbarkeit direkt bei einzelnen Großhändlern aus Deutschland und Belgien überprüft.

Das Ergebnis überzeugt. Der Großteil der Unternehmen erfüllte alle Anforderungen ohne Probleme. Die Reaktionszeiten waren sehr schnell und betragen bei einigen Unternehmen nur wenige Minuten. Lediglich ein Großhandelsunternehmen fiel bei der Überprüfung durch. Dieser Betrieb muss die bemängelten Verstöße unmittelbar abstellen und wird im Anschluss erneut überprüft. Zudem wird ein Sanktionsverfahren gegen das Unternehmen eingeleitet.

KARTOFFELERLENTE 2010 INTERVIEW MIT ULF HOFFERBERT

Für Kartoffeln war die Witterung in diesem Jahr eine Herausforderung. Mancherorts litt die Qualität stark unter dem späten Frühjahr, dem anschließenden Hitze- und Trockenstress sowie den starken Niederschlägen der letzten Monate. Aus Sicht der Qualitätssicherung keine einfache Situation für die fast 2.700 Kartoffelerzeuger, die im QS-System zugelassen sind. Ulf Hofferbert, Leiter des Beratungsteams von EUROPLANT und Gast im QS Fachbeirat Obst, Gemüse und



Ulf Hofferbert, Beratungsleitung Europlant Pflanzenzucht GmbH

Kartoffeln, erläutert im nachfolgenden Interview seine Einschätzung der aktuellen Situation.

Der Witterungsverlauf war in diesem Jahr extrem. Welche Pflanzenschutzstrategie war unter diesen Umständen ideal?

Im Juli war die Situation hinsichtlich des Pflanzenschutzes noch recht unproblematisch. Angespannt wurde die Lage erst im August. Durch die vielen Niederschläge war der Pilzdruck in den Kartoffelbeständen hoch. Es galt, die Bestände kurz vor der Ernte gesund zu halten. Hier haben unsere Betriebe zusammen mit der Pflanzenschutzberatung sorgfältig gearbeitet, um die vorgegebenen Wartezeiten für Pflanzenschutzmittel einzuhalten. Unsere Betriebe sind alle zertifiziert und diesbezüglich sensibilisiert.

Die Ernte fällt in diesem Jahr schlechter aus. Gilt das auch für die Qualität?

Nein, auch wenn in diesem Jahr keine Höchstträge mehr zu erwarten sind, sind die Qualitäten stabil. Wir haben zwar die späteste Ernte seit

Jahrzehnten mit den Besonderheiten, die bei einer kalten und nassen Ernte zu erwarten sind. Unsere Betriebe sind auf die diesjährige spezielle Situation aber gut vorbereitet und werden von uns beraten, wie sie am besten vorgehen.

Worauf sollten die Betriebe besonders achten?

Fehler bei der Ernte und in der Lagerung können in Bezug auf die Qualität besonders weitreichende Folgen haben. Der Fokus sollte jetzt auf einem guten Ernte- und Lüftungsmanagement liegen. Bei der Lagerung werden in diesem Jahr Sorten mit einer natürlichen Keimruhe von Vorteil sein, z.B. Belana und Solara. Bei empfindlichen Sorten wurde durch die Hitze im Juli die natürliche Keimruhe gebrochen, was die spätere Lagerfähigkeit erheblich einschränken wird. Für die Ernte wünsche ich mir jetzt noch einen „richtigen“ Altweibersommer mit hohen Temperaturen tagsüber und kühlen Nächten.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN SYSTEMPARTNERZAHLEN

Die Temperaturen fallen – die Systempartnerzahlen steigen. Zum 1. September zählte das QS-System 128.184 Teilnehmer in den Produktbereichen Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie Fleisch und Fleischwaren – ein neuer Höchststand. 20.747 Systempartner sorgen dabei für eine uneingeschränkte Warenverfügbarkeit von Obst, Gemüse und Kartoffeln – rund ums Jahr.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
	20.747	2.695
Erzeugung	10.747	2.600
- Obst, Gemüse	8.073	2.595
- Kartoffeln	2.674	5
Großhandel	543	95
Lebensmitteleinzelhandel	9.457	-

+++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +

Landwirtschaftliches Hauptfest

Unter dem Motto „Entdeck‘ den Bauern in dir“ erfahren Besucher des Landwirtschaftlichen Hauptfestes in Stuttgart vom 25. September bis 03. Oktober 2010 alles rund um die Landwirtschaft. Gemeinsam mit den Bündlern QS BW und der Viehzentrale Südwest ist auch QS dabei. Am Gemeinschaftsstand in **Halle 1, Platz 4-6**, stehen wir für alle Fragen rund um die Qualitätssicherung zur Verfügung.

EU-Agrarpolitik: QS setzt sich für einheitliches Niveau der Qualitätssicherung ein

Für eine transparente und für alle Marktteiligten nachvollziehbare Qualitätssicherung bringt sich QS aktiv in die Gestaltung der gemeinsamen Agrarpolitik der EU (GAP) ein. Im Juli 2010 übernahm Dr. Hermann-Josef Nienhoff,

QS-Geschäftsführer, auf einer Konferenz zum Thema „Die GAP nach 2013“ die Leitung eines Workshops zum Thema „Qualität, Vielfalt, Gesundheit“. Dr. Nienhoff vertritt zudem den Deutschen Bauernverband in der Beratungsgruppe „Qualität der Agrarerzeugung“ der Europäischen Kommission.

Allgemeinverfügung für Einfuhr von Pfifferlingen

Das BVL hat eine Allgemeinverfügung für die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Pfifferlingen erlassen. Diese ist gültig für frische Pfifferlinge mit einem DEET-Gehalt von bis zu 1,0 mg/kg sowie für getrocknete Pfifferlinge mit einem Gehalt von bis zu 9,0 mg/kg DEET. Die ausführliche Allgemeinverfügung ist im Bundesanzeiger Ausgabe Nr. 124 vom 19.08.2010 erschienen.

In den letzten Jahren kam es wiederholt zu Beanstandungen bei frischen Pfifferlingen aus Osteuropa, die eine Belastung mit dem Insektenabwehrmittel DEET aufgewiesen. DEET ist ein Wirkstoff zur Abwehr von Stekmücken und Zecken, der in Mitteln verwendet wird, die auf die Haut aufgetragen werden, sogenannte Repellentien.

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)

Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0

Telefax: +49 (0) 228 35068-10

E-Mail: info@q-s.de

Internet: www.q-s.de