



QS-Report Obst, Gemüse, Kartoffeln 01/2019



Inhalt

- LEH setzt auf QS
- Brocker Möhren GmbH & Co. KG
- Revisionen im Schädlingsmonitoring
- QS-Wissenschaftsfonds
- Neuer Ansprechpartner für Systempartner in Italien
- Kurz und aktuell

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

QS stellt sich international noch besser auf. Seit Kurzem haben wir neben Maribel Chiva Silvestre in Spanien nun auch mit Giulio Benvenuti in Italien einen Ansprechpartner für unsere italienischen Systempartner direkt vor Ort. Wir haben mit Herrn Benvenuti über die neue Zusammenarbeit gesprochen (S.4).

Diese Ausgabe des QS-Reports umfasst auch einen Einleger mit spannenden Zahlen und Fakten zu Systempartnern, Audits und Rückstandsanalysen des Jahres 2018.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen
Ihr QS-Team



LEH setzt auf QS

Mehr Ware mit QS-Prüfzeichen im Handel

In den letzten Monaten konnte der Anteil an Obst und Gemüse mit QS-Prüfzeichen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) deutlich gesteigert werden. Zu dieser Entwicklung im Markt hat vor allem die wachsende Nachfrage führender Einzelhändler beigetragen. Die Kennzeichnung von frischem Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen zeigt dem Verbraucher den gemeinsamen Einsatz von Erzeugern, Lieferanten und Filialen bei der Qualitätssicherung und unterstreicht das Qualitätsversprechen.

Seit Ende letzten Jahres nimmt Aldi Süd am QS-System für Obst, Gemüse, Kartoffeln teil. Zuvor hatte Lidl im Herbst 2018 begonnen, QS-Ware aus Deutschland aktiv in seinen Filialen mit dem QS-Prüfzeichen auszuloben.

„Wir freuen uns, dass beide Handelsunternehmen nun auch – neben Fleisch und Fleischwaren – QS-zertifiziertes Obst und Gemüse anbieten und ihre Filialen nach den QS-Vorgaben auditieren lassen“, betont QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**. **„Die Maßnahmen und Anstrengungen der ganzen Kette offen und transparent zu kommunizieren ist ein wichtiges Signal. Der Lebensmitteleinzelhandel zeigt mit seiner QS-Teilnahme eine Wertschätzung gegenüber den Erzeugern und Lieferanten und deren Engagement für sichere Lebensmittel. Außerdem fördert der ‚Blick von außen‘, die neutrale Überprüfung der Filialen**

durch QS, die internen Optimierungsprozesse der Handelsunternehmen.“

Ganzjährig steht dem LEH neben QS-zertifizierter Ware aus Deutschland auch Obst und Gemüse aus anderen europäischen Ländern zur Verfügung. Dafür sorgen die rund 6.000 Systemteilnehmer außerhalb Deutschlands, die direkt über eine QS-Zertifizierung oder über die Anerkennung eines anderen Standards (z.B. Vegaplan oder GLOBALG.A.P.) am QS-System teilnehmen. Um die Warenverfügbarkeit noch weiter auszubauen, werden die Rahmendbedingungen für die Teilnahme von Systempartnern außerhalb Deutschlands weiter unterstützt. So stehen in Spanien und Italien jetzt Fachexperten als QS-Ansprechpartner vor Ort bereit.

LEH-EXPERTISE IM QS-FACHBEIRAT

Über den Fachbeirat bestimmen Vertreter von Erzeugung, Frucht- und Großhandel und LEH gemeinsam die inhaltliche Ausrichtung des QS-Systems. So gestaltet auch der Handel mit seinen Vertretern das QS-System aktiv mit. Aktuell ist der LEH durch die Handelsunternehmen Aldi, EDEKA, Lidl und REWE im Fachbeirat vertreten. Die aktuelle Mitgliederliste kann auf www.q-s.de eingesehen werden.



Unsere Partner im LEH für Obst, Gemüse und Kartoffeln

UNSER SERVICE FÜR DEN LEH

Mitarbeiter im LEH bilden am Point of Sale die direkte Ansprechstelle der Verbraucher und geben aktiv ihr Wissen über die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln weiter. Gleichzeitig sind sie für die Qualitätskontrolle in der Geschäftsstelle des LEH verantwortlich. Mit dem „QS-Wissensportal Qualitätssicherung“ unterstützt QS Auszubildende und Mitarbeiter im Handel bei diesen Aufgaben. Hier stehen Schulungspräsentationen, ein E-Learning-Kurs sowie Publikationen rund um die Qualitätssicherung von Fleisch, Obst und Gemüse am PoS kostenfrei zum Download zur Verfügung. Außerdem bietet QS-Schulungen vor Ort zu diesen und weiteren Themen nach individuellen Wünschen an.

BERUFSWETTBEWERB GRIPS & CO

Seit 2012 unterstützt QS den Nachwuchswettbewerb „Grips&Co“. Es ist der größte, unternehmensübergreifende Wettbewerb für Auszubildende im LEH. Ziel ist es, hervorragende Leistungen von Nachwuchskräften zu prämiieren, wobei ihr Fachwissen in den Bereichen Warekunde, Präsentation, Service und Betriebswirtschaftslehre auf den Prüfstand gestellt wird. Am Ende des Wettbewerbs wird Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel gekürt. Der Sieger wird gleichzeitig

für ein Jahr QS-Qualitätsbotschafter und bekommt spannende Einblicke in die Arbeit der QS-Systempartner, besucht Fachmessen und wird mit seinen Mitschülern rund um die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln geschult. ■



Brocker Möhren GmbH & Co. KG

Beste Böden für beste Qualität

Wenn es um Möhren geht, kommt man an der Brocker Möhren GmbH & Co. KG am Niederrhein nicht vorbei. Seit mehr als 50 Jahren beschäftigt sich das Unternehmen mit dem Anbau, der Lagerung und der Vermarktung von Möhren und zählt heute zu einem der größten Anbieter von Karotten aus Bio- und aus kontrolliertintegriertem Anbau. Die ausgezeichnete Qualität der Ware, die umfassenden Dienstleistungen des Unternehmens sowie die Zufriedenheit ihrer Kunden begründen den Erfolg der Brocker Möhren.

Den Grundstein legte Hans Brocker Anfang der 1960er Jahre. Heute kann man von einer familiengeführten Unternehmensgruppe sprechen, die sich aus sechs Unternehmen zusammensetzt. Dazu zählen u.a. der Erzeugerbetrieb von Sohn Mario Brocker, die Brocker Logistik GmbH & Co. KG von Hans-Jürgen Brocker sowie die Hans Brocker KG, ein Verarbeitungs- und Packbetrieb

für Möhren. Im Bereich des kontrolliert-integrierten Anbaus sind ca. 70 Erzeugerbetriebe mit einer Anbaufläche von insgesamt 1.000 ha angeschlossen. Für die Möhrenkultur wählt die Brocker Gruppe dabei stets nur die besten Böden aus. Nach dem Motto ‚Alles aus einer Hand‘ liefert das Unternehmen ganzjährig und deutschlandweit ihre Möhren an den Groß- und Einzelhandel.

ALLES IM BLICK DANK QS

„Qualität ist der höchste Anspruch an unser Unternehmen und Aushängeschild unseres Namens“, erzählt Peter Boley, Qualitätsmanager bei Brocker Möhren. „Unser Ziel ist es, Möhren sorgfältig zu produzieren und zu behandeln“. Seinem hohen Verantwortungsbewusstsein ist sich das Unternehmen dabei stets bewusst: „Möhren gehören zu den ersten Nahrungsmitteln für Babys und spielen in der Schonkost eine wichtige Rolle, daher ist höchste Qualität gefordert“, betont Boley.

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!



Einer der Gründe, weshalb sich das Unternehmen bereits vor fast 13 Jahren zur QS-Teilnahme entschieden hat. Inzwischen sind alle Betriebe der Unternehmensgruppe nach den jeweiligen QS-Standards zertifiziert, bei den Erzeugerbetrieben wird eine Zertifizierung ebenfalls vorausgesetzt. „QS gibt uns den Rahmen eine perfekte Produktqualität zu gewährleisten“, hebt Boley hervor. „Als stufenübergreifendes System ermöglicht es durchgehende Qualitätsprüfungen auf höchstem Niveau. Mit ca. 500 Laboruntersuchungen von akkreditierten Laboren kann bereits vor der Aussaat sichergestellt werden, dass jedes Feld, auf dem unsere Karotten wachsen, nur von bester Beschaffenheit ist“, so Boley weiter. Seit 2017 ist das Unternehmen außerdem zertifizierter QS-Bündler und hat sich den Schwerpunkt gesetzt, Betriebe aus Portugal und Israel mit GLOBALG.A.P.-Option 1 in das QS-System zu bündeln. ■



Revisionen im Schädlingsmonitoring

Ein aktueller Stand

QS hat die Anforderungen an das Schädlingsmonitoring zum 1. Januar 2019 revidiert. Die Änderungen betreffen die Leitfäden Erzeugung, QS GAP, Großhandel, Logistik, Be- und Verarbeitung sowie Lebensmitteleinzelhandel. Grund für die Revisionen war die Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2016/1179, die Änderungen an der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 nach sich gezogen hat. Außerdem bestand an einigen Stellen Konkretisierungsbedarf.

Die in den QS-Leitfäden definierten Anforderungen an das Schädlingsmonitoring leisten eine entscheidende Hilfestellung bei der schnellen und effektiven Bekämpfung von Schädlingen im Betrieb. Eine permanente Kontrolle hilft, einen Befall frühzeitig zu erkennen,

geeignete Maßnahmen einzuleiten und so das Risiko von Folgeschäden zu minimieren. Im Zuge der Revision 2019 wurden nun Ergänzungen vorgenommen: So ist eine befallsunabhängige Dauerbeköderung mit Rodentiziden ab sofort nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn

sie durch einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach Gefahrstoffverordnung Anhang I Nr. 3 Abs. 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Dass es sich um einen Ausnahmefall handelt, ist durch den Sachkundigen nachzuweisen und zu dokumentieren. Kontrollintervalle der Monitoring- und Köderstellen/Fallen sind nun mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden.

Kai Göhmann von der IHK-Hannover, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung im Gesundheits- und Vorratsschutz und Dozent für Schädlingsbekämpfung und -prävention, erläutert, welche Sachkunde für die Anwendung von Rodentiziden mit Antikoagulanzen (Blutgerinnungshemmer) benötigt wird.

ES GIBT EINIGE UNSICHERHEIT, WAS DIE ANWENDUNG VON ANTIKOAGULANZIEN ANGEHT. WELCHE SACHKUNDE WIRD GEBRAUCHT?

„Hier haben sich entscheidende gesetzliche Grundlagen geändert, die eventuell eine weitere Ausbildung erforderlich machen. Seit dem 01.03.2018 gilt eine neue Kennzeichnungspflicht für Antikoagulanzen. Aus diesem Grund sind nun eine Vielzahl der Produkte mit Antikoagulanzen gefahrstoffrechtlich eingestuft. Daher spielt die Gefahrstoffverordnung eine wichtige Rolle, sowohl beim Einsatz im eigenen Lebensmittelbetrieb als auch gewerblich oder in Gemeinschaftseinrichtungen. Das hat zur Folge, dass die alleinige Sachkunde zum „Töten von Wirbeltieren gem. §4 Tierschutzgesetz“ in Lebensmittelbereichen nicht mehr ausreichend ist. Mit dieser Sach-

kunde ist nur noch die Anwendung von Schlagfallen zur Bekämpfung abgedeckt. Um eingestufte Antikoagulanzen verwenden zu dürfen, ist die Teilnahme an einem Aufbaukurs gem. Anhang I Nr. 3 der Gefahrstoffverordnung erforderlich. Keine weiteren Kurse benötigen Personen mit einer Sachkunde gem. „TRGS 523 – Gesundheits- und Vorratsschutz, sowie besonderer Materialschutz“ oder „Geprüfte Schädlingsbekämpfer“.“

DÜRFEN PERSONEN, DIE DIE SACHKUNDE „PFLANZENSCHUTZ“ HABEN, AUCH ANTIKOAGULANZIEN EINSETZEN?

Diese Ansicht wird häufig vertreten. Das ist entsprechend der gesetzlichen Vorgaben im Prinzip richtig so, aber diese Meinung teile ich nur bedingt. Wenn die Mitarbeiter zur Bekämpfung

nur zugelassene Pflanzenschutzmittel mit der Indikation „Bekämpfung von Nagern im Vorratsschutz“ verwenden würden, dann dürfen sie das tun, es gibt aber bloß noch ein Mittel und zwar gegen Hausmäuse, Wirkstoff: Zinkphosphid. Die Anwendung nach Pflanzenschutzrecht ist somit nur äußerst bedingt möglich, denn Ratten sind nicht mehr genannt. Zudem würde das zugelassene Mittel nur sehr eingeschränkt funktionieren, da hier eine Köderscheu (Nicht-Annahme der Köder) vorprogrammiert ist. Die Mitarbeiter müssen also auf Biozide zurückgreifen, die eine Zulassung nach Biozidrecht haben. Man spricht dann nach einer EU-Vorgabe vom „hygienischen Vorratsschutz“, d.h. bekämpft man Schädlinge im Vorratsschutz, ist das immer eine Biozid-Maßnahme“ ■



QS-Wissenschaftsfonds

Nitratbestimmung in Kartoffeln: reproduzierbare Nachweismethode

Eine reproduzierbare Nachweismethode von Nitrat in Kartoffeln und Kartoffelprodukten – das ist das Ergebnis eines vom QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln geförderten Projektes der Georg-August-Universität Göttingen. Ein Schwerpunkt des Projektes war die Optimierung der Probenahme und -aufbereitung. Insgesamt wurde der Nitratgehalt von knapp 2,5 Tonnen Kartoffeln bestimmt. Dabei fanden die Forscher u. a. heraus, dass der Nitratgehalt in der Schale um etwa das 6,5-fache höher ist als im Mark. Durch Kochen lässt sich der Gesamtgehalt um bis zu 38 Prozent reduzieren.

Ergebnis bei allen untersuchten Sorten: Der Nitratgehalt im Mark ist ohne Lagerung am höchsten, gefolgt von der 3-monatigen und der 6-monatigen Lagerung. Kartoffeln sind also auch während der Lagerung physikalisch aktiv. Der Nitratgehalt in der Schale ist nach 3-monatiger Lagerung höher als ohne Lagerung und höher als nach 6 Monaten. Insgesamt waren die Werte in der Schale im Vergleich zum Mark im Durchschnitt um etwa das 6,5-fache höher. Somit konnte erstmalig eine direkte Korrelation des Nitratgehaltes im Mark und in der Schale ermittelt werden. Die unterschiedlich hohen Nitratgehalte in Schale

und Mark zeigen deutlich, wie der Gesamtnitratgehalt reduziert werden kann: durch Schälen. Zwar ließ sich der Nitratgehalt ungeschälter Kartoffeln im Kochversuch um nur 7 Prozent reduzieren. Das Kochen geschälter Kartoffeln führt jedoch zu einer Reduktion des Nitratgehaltes von bis zu 38 Prozent. Das Forschungsteam der Georg-August-Universität Göttingen plädiert für weiterführende Studien eine dezidiertere Betrachtung von Wettereinflüssen sowie von Anbaubedingungen (u.a. Düngung) auf den Nitratgehalt von Kartoffeln.

HINWEISE ZUR PROBENAHME UND -VORBEREITUNG ERARBEITET

Im Zuge des Forschungsprojektes konnte zudem ein detailliertes Protokoll zur Probenahme und Probenvorbereitung erarbeitet werden. Die Anwendung dieses Protokolls bei zukünftigen Bestimmungen des Nitratgehaltes in Kartoffeln bzw. Kartoffelprodukten verspricht eine bessere und reproduzierbare Vergleichbarkeit ermittelter Ergebnisse. Das Protokoll ist dem Anhang des Abschlussberichts zu entnehmen: <https://www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds.html> ■

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln

unterstützt Forschungsprojekte, wissenschaftliche Veranstaltungen, Abschlussarbeiten. Haben Sie aktuelle, zukunftssträchtige Themen, die für die Land- und Ernährungswirtschaft von großer Bedeutung sind? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung für eine Förderung. Mehr erfahren Sie unter <https://www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds.html>.

Giulio Benvenuti

Neuer Ansprechpartner für Systempartner in Italien

Seit Anfang des Jahres wird das QS-Team durch Dr. Giulio Benvenuti verstärkt. Der promovierte Agrarwissenschaftler steht den italienischen Systempartnern als Ansprechpartner vor Ort zur Seite und unterstützt QS auf Messen und Informationsveranstaltungen. Seit 2009 ist er mit Greenyard Fresh Italy als Bündler im QS-System tätig und kennt die Arbeit von QS daher sehr gut. Wir haben mit Herrn Benvenuti über seine neue Rolle gesprochen.

SIE ARBEITEN SEIT 2009 ENG MIT QS ZUSAMMEN. WAS WAREN HIER IHRE BISHERIGEN TÄTIGKEITEN?

„Erstmals bin ich während meiner Tätigkeit als Qualitätsmanagement-Berater für Greenyard Fresh Italy mit dem QS-System in Kontakt gekommen - zunächst als Bündler, später auch als Großhändler. Das Management mittels der QS-Softwareplattform zur Einbindung aller Partner und Labore in der Lieferkette empfinde ich als äußerst zuverlässig und praktikabel. Von Anfang an war ich von der Innovativität und dem Nutzen des Prüfsystems für unsere Erzeuger überzeugt. Es war mir möglich, einen Kontakt zwischen QS und dem Verband CSO in Italien herzustellen, welcher dort die größte Organisation im Bereich Obst und Gemüse ist. Für QS sehe ich CSO als perfekten Partner, um italienische Erzeuger(-organisationen) auf die Leistungen der Qualität und Sicherheit GmbH aufmerksam zu machen.“

Kurz und aktuell

WEITERE ANERKENNUNGEN BEI LOGISTIK

Neben IFS Logistics erkennt QS seit dem 1. Januar 2019 auch die Standards IFS Food und IFS Cash&Carry/Wholesale für die Logistik von Obst, Gemüse und Kartoffeln an. Zusätzlich können Unternehmen, die eine Zertifizierung nach dem QS-Leitfaden Futtermittelwirtschaft (Produktionsart Straßentransport) oder nach GMP+ (Scope Straßentransport) besitzen, mit dem Transport von unverpackten, losen Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebunden beauftragt werden. Durch die neu getroffenen Anerkennungen werden Doppelzertifizierungen vermieden und eine Vereinfachung für die Logistikunternehmen erreicht. ■

IMPRESSUM

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Geschäftsführer
Schedestr. 1-3, D-53113 Bonn
Telefon: +49 228 35068-0
Telefax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de



WAS ERHOFFEN SIE SICH VON DER NUN NOCH ENGEREN ZUSAMMENARBEIT MIT QS?

„Auf der einen Seite wissen viele italienische Unternehmer, Erzeuger und Großhändler nicht, wie das QS-System funktioniert, weswegen der Beratungsbedarf in Italien hoch ist. Auf der anderen Seite befindet sich in Italien eine Vielzahl QS-akkreditierter Labore. Ich hoffe durch meine Beratung dazu beitragen zu können, wichtige Informationen über QS kom-

petent zu vermitteln. Ermöglichen möchte ich dies, indem ich den italienischen Unternehmen u.a. die Vorteile einer Teilnahme am QS-System für den deutschen Markt darlege, einen der bedeutendsten Märkte für den Export von Obst und Gemüse. Die Entwicklung des QS-Systems in Italien hängt maßgeblich von der Forderung deutscher Händler nach einer QS-Zertifizierung ab. Ich bin sicher, dass sich noch viele italienische Großhändler für die Teilnahme am QS-System entscheiden.“ ■



Giulio Benvenuti (im Bild links mit QS-Geschäftsführer Dr. Nienhoff) ist studierter Agrarwissenschaftler und seit 32 Jahren im Obst- und Gemüse-Sektor tätig. Nach ersten Erfahrungen in einer renommierten Genossenschaft arbeitet er seit 1997 als Senior Consultant für Qualitätssicherungssysteme und ist als Qualitätsmanager in der National Association of Agri-food Cooperatives tätig.

PROBENAHMESCHULUNGEN

Auch in diesem Jahr bietet QS wieder mehrere Schulungen zur korrekten Probenahme für Großhändler und Bündler im In- und Ausland an. In den Schulungen werden den Teilnehmern konkrete Hinweise für eine repräsentative Probenahme gegeben und typische Fehler- und potentielle Kontaminationsquellen aufgezeigt.

Kommende Termine:

- 16. April 2019 Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG, Mutterstadt
- 25. April 2019 Rewe Group Fruchtlogistik GmbH, Leipzig
- 7. Mai 2019 Reichenau-Gemüse eG, Reichenau
- 14. Mai 2019 Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG, Bornheim ■

FRUIT LOGISTICA 2019 – QS IM DIALOG MIT DER BRANCHE

Vom 6.-8. Februar traf sich die internationale Obst- und Gemüsebranche auf der Fruit Logistica in Berlin.

QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff** zeigte sich sehr zufrieden mit dem QS-Auftritt: „**Wir konnten zahlreiche Systempartner aus dem In- und Ausland an unserem Messestand begrüßen. In Gesprächen mit nationalen und internationalen Vertretern der Obst- und Gemüsebranche haben wir unsere Beziehungen vertieft.**“ Auf der „Blauen Stunde“, die QS und die BVEO traditionell gemeinsam ausgerichten, führten die geladenen Gäste gute Gespräche und anregende Diskussionen. Ein Höhepunkt war die Verleihung der goldenen QS-Ehrennadel an Ulrich Schopohl, dessen langjähriges Engagement im Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln und im QS-Wissenschaftsfonds sowie seine Verdienste für die gesamte Wertschöpfungskette gewürdigt wurden. Die schönsten Eindrücke von QS auf der Fruit Logistica 2019 wurden in einem kurzen Video zusammengefasst: <https://www.youtube.com/watch?v=tPyEp1RHEZQ> ■