

INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Editorial	1
QS-Laborkompetenztest Herbst 2010	1
Qualitätssicherung international	2
Interview Mechelse Veilingen	2
Neuer QS-Systempartner	2
QS-Systemhandbuch 2011	3
QS auf Einkaufstour	3
Fachbeiratstagung in Belgien	3
Auditorenschulungen	3
Schulungen zur Probenahme	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz & Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

QS wächst, immer mehr Systempartner kommen hinzu. Um eine ganzjährige Warenverfügbarkeit am deutschen Markt gewährleisten zu können, wird das QS-System internationaler: Erzeuger und Handelspartner aus Europa schließen sich an. Neues aus Spanien und Belgien lesen Sie dazu in diesem Infobrief: Allein aus Belgien liefern 1.800 Erzeuger schon ins QS-System. Aus Spanien stellen wir Ihnen einen neuen Systempartner vor.

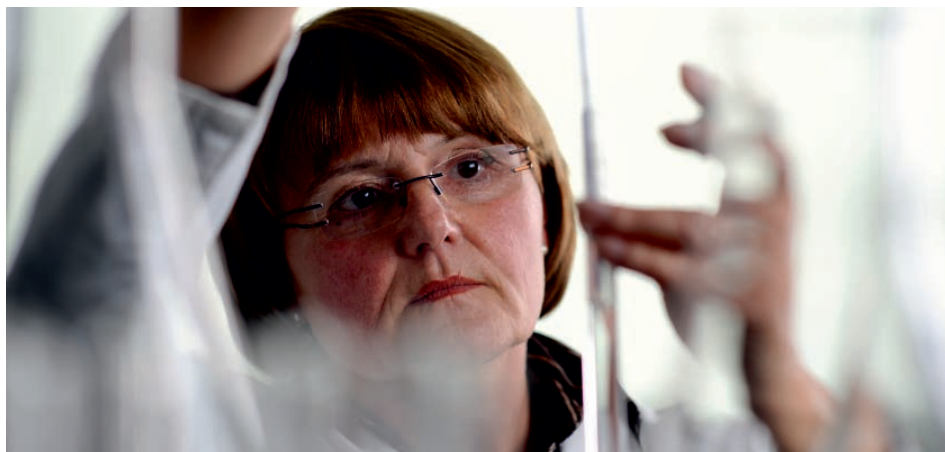
Der wachsende internationale Bedarf schlägt sich auch in der Laborlandschaft nieder: Immer mehr Labore aus dem europäischen und sogar

aus dem außereuropäischen Raum bewerben sich um die QS-Anerkennung.

Ebenfalls in dieser Ausgabe: Die Neuerungen im Systemhandbuch. Zum 1. Januar 2011 gelten die neuen Leitfäden und Checklisten. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten Änderungen kurz vor. Auch Lob von Verbraucherschützern wollen wir Ihnen nicht vorenthalten: In unseren Kurznachrichten (Seite 4) lobt die Verbraucherzentrale das QS-System als vorbildlich auch für andere Branchen. Diese und weitere Themen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Ihr QS-Team

QS-LABORKOMPETENZTEST HERBST 2010 INTERNATIONALE NACHFRAGE WIE NIE ZUVOR



Aus zwölf Ländern nahmen Labore am QS-Laborkompetenztest in diesem Herbst teil. Das zeigt, welchen hohen Stellenwert die Anerkennung nicht nur national, sondern zunehmend auch international hat. Der Grund: Die Zahl der Systempartner aus dem Ausland wächst stetig. Inzwischen interessieren sich auch Labore aus dem nicht-europäischen Raum für die Anerkennung.

Mit Blick auf die letzten beiden Tests im Herbst 2009 und im Frühjahr 2010 bestehen immer mehr Labore. Klar erkennbar zeichnet sich hier

eine Wirkung der kontinuierlichen QS-Qualitätsprüfung ab. Ein weiterer Beleg für die nachhaltige Wirkung der Kompetenztests: Labore, die bereits durch QS anerkannt sind, schneiden im Vergleich zu Laboren, die sich erst in der Anerkennung befinden, deutlich besser ab. Von allen 80 Laboren im Test bestanden 52.

Unter den von QS anerkannten Laboren bestanden zwölf nicht und sind nun zur Teilnahme am Test im Frühjahr verpflichtet. Davon waren nur zwei ausländische, aber zehn anerkannte deutsche Labore. Die 13 Labore, die beim letz-

ten Test ihre Anerkennung verloren, bewarben sich jetzt fast alle wieder. Das belegt den Stellenwert, den die QS-Anerkennung für Labore im In- und Ausland hat.

Als Testsubstanz erhielten die Labore diesmal rote Johannisbeeren. Sie waren versetzt mit praxisüblichen Wirkstoffen in realistischen Konzentrationen. Jens Schäfer betreut den Labortest bei QS und freut sich: „Von den 80 Laboren haben nur zwei einen falsch positiven Wirkstoff an uns berichtet, darunter war kein von uns anerkanntes Labor. Fünf Labore haben nicht alle Wirkstoffe korrekt identifiziert oder falsch negativ berichtet, davon war nur eines uns anerkannt.“

Für den Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland ist die QS-Anerkennung der ausländischen Labore ein wichtiger Beleg für die zuverlässige Laborarbeit bereits im Ursprungsland der importierten Produkte. Der Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff zum Herbstergebnis: „Dieser Laborkompetenztest zeigt, dass wir auch mit Blick auf die Internationalisierung von QS auf dem richtigen Weg sind. Wir werden diesen hohen Aufwand der kontinuierlichen Qualitätskontrollen auch international konsequent weiterverfolgen.“

QUALITÄTSSICHERUNG INTERNATIONAL BELGIEN IM FOKUS



Rund 1.800 belgische Erzeuger und 13 Großhandelsunternehmen aus

Belgien sind aktuell zur Lieferung von QS-Ware berechtigt.

Zu den Lieferanten gehören große „Veilingen“,

also „Versteigerungen“, die ihre Erzeuger bei QS angemeldet haben. Durch die Auditorerkennung zwischen IKKB und QS stieg die Zahl der Erzeuger im QS-System. Insgesamt intensiviert sich die Zusammenarbeit von QS mit Belgien: Seit August 2008 ist der belgische Verband der Erzeugerorganisationen (Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen, VBT) Mitgesell-

schafter der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH. Im November 2007 haben QS und Vegaplan, Standardgeber des belgischen Standards IKKB, die gegenseitige Anerkennung verkündet. Auch im Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln, in dem die Kriterien und Richtlinien des QS-Systems bestimmt werden, ist ein wichtiger Vertreter aus Belgien Mitglied.

INTERVIEW „DEUTSCHLAND IST UNSER WICHTIGSTES EXPORTLAND“

Die „Mechelse Veilingen“ mit Sitz im belgischen Sint-Katelijne-Waver ist die größte europäische genossenschaftliche Gemüseversteigerung – gemessen am ihrem Jahresumsatz von 230 Millionen Euro. Von hier werden gut ein Drittel der Produkte nach Deutschland exportiert. Hierzulande sind sie unter der Marke „Flandria“ erhältlich. Die zehn wichtigsten Exportartikel sind Tomaten, Kopfsalat, Paprika, Gurken, verschiedene Arten von Salaten, Lauch, Aubergine, Blumenkohl, Spargel und Feldsalat. Daneben verfügt sie über ein breites Spektrum von mehr als 150 Gemüsearten.

Chris De Pooter, Geschäftsführer der Mechelse Veilingen, im Interview zur Qualitätssicherung und der Zusammenarbeit mit QS.



Chris de Pooter,
Geschäftsführer
der Mechelse
Veilingen

Welche Strategie verfolgt die Mechelse Veilingen bei der Qualitätssicherung?

Die Mechelse Veilingen hat schon immer eine ambitionierte Qualitätspolitik betrieben. Seit Jahren nehmen wir und unsere Erzeuger an Qualitätssystemen teil. Die Versteigerung ist nach ISO 9001:2008, IFS, BRC und dem Biolabel zertifiziert. Auf Wunsch unserer Kunden, die deutsche Supermarktketten beliefern, ist QS dazu gekommen. Unsere Erzeuger haben meist eine GlobalG.A.P Gruppenzertifizierung. Damit auch sie ins QS-System liefern können, machen sie IKKB (Einzel-

zertifizierung), den belgischen Standard, der den Anforderungen von QS auf Erzeugerebene entspricht. Schon seit den 80er Jahren machen die Versteigerungen ein Rückstandsmonitoring. Wir haben den Service Rückstandskontrolle (DRC) mit gegründet und Vorerntkontrollen eingeführt. Diesen Sommer war John Dalli von der Europäischen Kommission bei uns und informierte auf einer Pressekonferenz über die europäische Lebensmittelsicherheit am Beispiel unseres Hauses.

Was ist für Sie neben der Produktqualität noch wichtig?

Unsere Qualitätspolitik bezieht sich nicht nur auf die Produkte. Auch die Elemente Innovation, Arbeit und Preis spielen eine wesentliche Rolle. Wir arbeiten ständig an neuen Entwicklungen und

Verbesserungen. Dabei suchen wir auch nach innovativen und umweltfreundlichen Anbaumethoden. Ebenso arbeiten wir an der Nachhaltigkeit von Produkten, Verpackungen und Märkten. Jüngstes Beispiel ist unser neues Qualitätssystem für Pflanzenschutz und Haltbarkeit. Bei der Arbeit ist uns auch der Respekt vor den Mitarbeitern sehr wichtig. Wir versuchen einen optimalen Teamgeist zu erreichen und fordern von unseren Angestellten viel Eigenverantwortung. Und – last but not least – ist der Preis von großer Bedeutung. Auf der einen Seite ist es das Hauptziel der Versteigerung den besten Preis am Markt zu erzielen. Um das zu erreichen, wollen wir Stabilität bei Angebot und Nachfrage erreichen. Auf der anderen Seite ist es auch wichtig, die Kosten sowohl der Versteigerung als auch der Erzeuger zu kontrollieren. Das muss zu einer dauerhaften Zukunft für die Versteigerung und für die zukunftsorientierten Erzeuger führen.

Wie bewerten Sie die Zusammenarbeit zwischen Vegaplan (IKKB) und QS?

Die gegenseitige Anerkennung zwischen QS und Vegaplan, Standardgeber des belgischen Qualitätsstandards IKKB, ist für unsere Erzeuger sehr wichtig. Schließlich ist Deutschland Belgiens wichtigstes Exportland. Rund 400 Erzeuger haben wir zum Start bei QS angemeldet, die nun ins QS-System liefern können.

NEUER SYSTEMPARTNER DER GROSSHÄNDLER UNIVEG TRADE SPAIN



Seit August 2010 ist die Univeg Trade Spain QS-Systempartner. Das Großhandelsunternehmen sitzt in Valencia. Die Region ist nicht nur das bedeutendste Zitrusanbaugebiet Spaniens, sondern auch ein strategisch wichtiger Standort für die spanische Obst- und Gemüseexport.

Das Kerngeschäft besteht im Export, Transport und der Verteilung der gesamten Obst- und Ge-

müsepalette Spaniens ins Ausland, hauptsächlich nach Deutschland und Europa insgesamt.

„In der heutigen Zeit ist es unumgänglich, das Vertrauen der Endverbraucher in spanische Produkte zu sichern. Wir setzen dabei auf die Zusammenarbeit mit QS, damit alle unsere Produkte den Anforderungen unserer Kunden und denen der Endverbraucher in Sachen Lebensmittelsicherheit gerecht werden“, so Pepe Pérez, General Manager des Unternehmens. Damit liegt das Unternehmen voll im Trend: Allein 2009 wurden über drei Mio. Tonnen Obst und Gemüse von Spanien nach Deutschland

exportiert. QS verzeichnet derzeit einen steilen Anstieg der Systempartner aus Südeuropa. Dazu wird die Infrastruktur international weiter ausgebaut. Die Voraussetzungen dafür sind in Spanien gegeben: 15 für QS zugelassene Zertifizierungsstellen bieten eine Auditierung in Spanien an und zwei von QS anerkannte Labore sind für Rückstandsanalysen direkt vor Ort. So hat QS in den vergangenen Jahren entscheidende Schritte bei der Sicherstellung der ganzjährigen Warenverfügbarkeit gemacht und plant dies mit Partnern wie der Univeg weiter auszubauen.

SYSTEMHANDBUCH DIE NEUERUNGEN ZUM 1. JANUAR 2011

Mit Beginn 2011 gelten die neuen Leitfäden und Checklisten zum Systemhandbuch. QS stellte dazu erstmals die wichtigsten Dokumente vor dem Stichtag zur Kommentierung ins Internet. Von dieser Möglichkeit machten besonders diejenigen Gebrauch, die täglich mit diesen Unterlagen arbeiten. Die Hinweise wurden alle gründlich geprüft, direkt aufgenommen oder aber für die nächste Überarbeitung schon vorgemerkt. Hier eine Übersicht zu den wichtigsten Änderungen ab 2011.

Generell gilt neu: Für Verpackungsmaterialien, die nicht aus Kunststoff bestehen und für die da-

her keine Konformitätserklärung verlangt wird, muss ab 2011 eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen. In allen Leitfäden wurde außerdem eine Anforderung aufgenommen, mit der die Einhaltung der gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften geprüft wird.

Leitfäden Großhandel: Für die Wasserqualität muss ab dem 1. Januar eine risikoorientierte Be- probung des eingesetzten Trinkwassers von einem akkreditierten Labor erfolgen. Die als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen werden kontrolliert und überwacht. In der jüngsten Fachbeiratssitzung am 3. November 2010 fiel die Entscheidung, die für sogenannte Handelsagen-

turen wesentlichen Kriterien im Leitfaden Großhandel ab dem 1. Januar besonders zu kennzeichnen. Durch die Verkürzung des Leitfadens auf die für diese Vermarktungsform praxisrelevanten Kontrollpunkte sollen diesen Unternehmen die Zertifizierungsaudits erleichtert werden. Für Transportfahrzeuge ist außerdem eine Checkliste zur Dokumentation der Sauberkeit und Hygiene zu erstellen. Beim Freshcut werden Reinigungs- und Desinfektionspläne gefordert, die im Audit nachgewiesen werden müssen. Bis zum 5. Dezember läuft die Kommentierung der englischen Leitfäden und Checklisten im Internet. Mehr unter www.q-s.de

QS AUF EINKAUFSTOUR RÜCKVERFOLGBARKEIT GETESTET



24 Stunden müssen ausreichen, um das Produkt eines Systempartners bis zu seinem Ursprung zurück zu verfolgen. Ob das klappt, dem gingen QS-Experten mit einem Rückverfolgbarkeitstest auf den Grund:

Sie kauften drei Produkte – Erbsen, Möhren und Kartoffeln – und testeten via E-Mail und Telefon, wie gut die Systemkette bis zum Erzeuger dokumentiert wird. Alle drei Produkte konnten schneller als in der gesetzten 24-Stunden-Ober-

grenze zurück verfolgt werden. Der Spitzenreiter benötigte ganze zehn Minuten. Die anderen benötigten maximal 21 Stunden.

Insgesamt zeigen diese für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln gestarteten Stichproben, dass wenig Auffälligkeiten bei den Systempartnern zu vermeiden sind und eine schnelle Identifikation des Erzeugers einer Ware bei den Tests gut möglich war.

FACHBEIRATSTAGUNG ERSTMALS IN BELGIEN

Am 3. November tagte der Fachbeirat Obst-Gemüse-Kartoffeln erstmals in Belgien. In der Sitzung wurde unter anderem der ab 2011 gültige Kontrollplan für das Rückstandsmonitoring verabschiedet. Am Rande der Sitzung konnte sich der Fachbeirat über die belgischen Produktions- und Vermarktungsbedingungen informieren. Dabei standen Betriebsbesichtigungen bei der Reo-Veiling und der Mechelse Veilingen sowie ein Besuch bei dem belgischen Labor Fytolab in der Nähe von Gent auf dem Programm. Den

Abschluss bildete ein Gespräch mit belgischen Branchenexperten. Raf de Blaiser erläuterte das Vorgehen beim belgischen DRC-Rückstandsmonitoring. Der Geschäftsführer des Standardgebers Vegaplan, Marc Rosiers, berichtete über die Qualitätssicherung bei der Produktion landwirtschaftlicher und gärtnerischer Erzeugnisse in Belgien. Ann de Craene vom Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT) informierte über die Aktivitäten der Interessenvertretung der belgischen Versteigerungen.



Ulrich Schopohl (rechts), Fachbeiratsvorsitzender, etikettiert die ersten belgischen Kopfsalat-Kisten die das QS-Prüfzeichen tragen gemeinsam mit dem REO-Chef Paul Demyttenaere.

AUDITORENSCHULUNGEN ERFOLGREICHER ABSCHLUSS 2010

Von Januar bis September 2010 besuchten über 600 Auditoren rund 30 ganztägige QS-Schulungen. Die Teilnahme ist für Auditoren Pflicht. Am Ende des Tages wird mittels eines Tests geprüft, ob die Inhalte bei den Auditoren angekommen sind.

Diesmal bestanden zwölf Prozent der 600 Teilnehmer diesen Test nicht. Aus der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln nahmen 190 Auditoren teil. Inhaltlich gestalteten QS-Experten die Termine gemeinsam mit Gastreferenten. Diese



Referenten schulten die Auditoren zu Themen wie Pflanzenschutz, Feldhygiene, Warenpflege und Vermarktungsnormen. Erstmals gab es 2010 eine eigene Schulung zum Bündler-Audit, für das nun 48 Auditoren zugelassen sind. Die Planungen der Schulungstermine 2011 läuft auf Hochtouren. Für alle fremdsprachigen Auditoren werden im kommenden Jahr speziell zugeschnittene Schulungen in englischer Sprache angeboten. **Mehr zu den Terminen unter:** www.q-s.de

SCHULUNGEN ZUR PROBENAHME TERMINE 2010 JETZT IM NOVEMBER UND DEZEMBER

Obst- und Gemüseproben für das Rückstandsmonitoring zu nehmen, ist auf den ersten Blick vielleicht ganz einfach. Doch hier steckt der Teufel oftmals im Detail.

Das kann ein Handschuh sein, mit dem erst das eine Gemüse und später das nächste angefasst wurde; schnell finden sich da zum Beispiel Rückstände von der ersten auch bei der Untersuchung der zweiten Frucht. Um repräsentative Proben zu erhalten, gibt es also viel zu beachten. Was genau – darüber klärt eine neue Schulungsserie von QS auf, die nach dem Erfolg 2009 nun in diesen Wochen erneut angeboten wird. Aufgrund großer Nachfrage findet dieses Jahr erstmals eine der vier Schulungen im Benelux-Raum auf Niederländisch statt.



Gerade der praktische Schulungsteil im Lager oder Gewächshaus kommt gut an.

Die eintägigen Schulungen richten sich an Systempartner und von Systempartnern für die Probenahme beauftragte Personen. In den Veranstaltungen stellt QS seine Arbeit im Rück-

standsmonitoring und den Umgang mit den Probeergebnissen vor. Ein Laborexperte berichtet von der Auswertung der Proben und welche Fehler bei der Probenahme zu Konsequenzen bei der Analyse führen. Im Praxisteil werden dann auf dem Feld, im Gewächshaus oder im Lager die besten Vorgehensweisen vorgeführt.

Anmeldung unter: www.q-s.de

Schulungstermine:

22.11.2010	Kaiser's Tengelmann in Berlin
26.11.2010	Veilingen Hoogstraten in Hoogstraten, Belgien
29.11.2010	Pfalzmarkt in Mutterstadt
02.12.2010	Edeka Minden-Hannover in Minden

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN SYSTEMPARTNERZAHLEN

Über 150 Erzeuger kamen im September und Oktober 2010 als neue Systempartner ins QS-System. Von den über 20.900 Teilnehmern aus den Produktbereichen Obst, Gemüse und Kartoffeln stammen zunehmend Systempartner auch aus dem Ausland. Insgesamt nehmen nun knapp 130.000 Systempartner an QS teil. Im Vergleich zum Vorjahr gehören damit heute über 6.000 neue Teilnehmer dem System an.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
	20.904	2.822
Erzeugung	10.897	2.724
- Obst, Gemüse	8.215	2.719
- Kartoffeln	2.682	5
Großhandel	550	98
Lebensmitteleinzelhandel	9.457	-

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

QS macht Schule

Gerd Billen, Chef des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (VZBV), wünschte sich im Gespräch mit dem Tagesspiegel strengere Kontrollen in der Spielzeugproduktion: Konkret fordert er für Spielzeug ein Kontrollsystem nach dem Vorbild des QS-Prüfzeichens. Das dreistufige Konzept der kombinierten betriebliche Eigenkontrolle, einer neutralen Kontrolle und der Kontrolle der Kontrolle sei ein gutes Vorbild, so Billen.

Pestizid-Kontrollprogramm der EU bis 2013 festgelegt

Was die Verbraucherschutzbehörden in den 27 EU-Mitgliedstaaten für die kommenden Jahre zu prüfen haben, steht nun fest: In der EU-Verordnung 915/2010 ist festgelegt, welche Substanzen bis 2013 auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln zu prüfen sind. Neben dem Katalog der Substanzen ist darin unter anderem auch die Zahl der zu ziehenden Proben vorgeschrieben. Die Behörden liefern ihre Informati-

onen vom Vorjahr bis zum 31. August des Folgejahres nach Brüssel.

Zulassung des Pflanzenschutzmittels Euparen M WG widerrufen

Ab dem 1. Dezember 2010 ist das Pflanzenschutzmittel „Euparen M WG“ nicht mehr verkehrsfähig. So entschied das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat das Mittel (Zulassungsnummer 033963-00) widerrufen. Für Anwender gilt eine Aufbrauchsfrist bis zum 31. Mai 2011. „Euparen M WG“ ist ein Fungizid, das bisher eine Zulassung im Gemüsebau für Tomaten und Gurken hatte. Hintergrund ist die Entscheidung der Europäischen Kommission, den Wirkstoff Tolyfluanid aus dem Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG zu streichen. Dieser Anhang bildet die Positivliste der Wirkstoffe, die in Pflanzenschutzmitteln zulässig sind.

Mehr dazu auf der BVL-Homepage unter:

www.bvl.bund.de



QS-Kommunikation und Marketing

Bei QS stellen sich nach dem Weggang von Dr. Torsten Staack die

Kommunikation und das Marketing neu auf: Stefan Martin, bisher im Team fürs Marketing und den Vertrieb zuständig, übernimmt nun die Verantwortung. Neu bei QS ist Heike Wegener. Die gelernte Journalistin und PR-Frau übernimmt die Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit bei QS.

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

Bildnachweis: QS, Fotolia