



INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Editorial	1
Zertifizierung von Agenturen	1
Interview Auditor	2
Neuer monitoringreport mit DFHV	2
Neuer Rückstandsmonitoringplan	2
Nitrat – neue Höchstgehalte	3
Kartoffeln – Lagerungsfragen	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz & Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

Vom 9. bis 11. Februar findet mit der Fruit Logistica das Branchenereignis des Jahres statt (s. Seite 4). Druckfrisch präsentieren wir dort den neuen „monitoringreport“ (s. Seite 2). Für QS und viele unserer Systempartner begann 2011 turbulent: Die Dioxin-Krise ereilte den Fleischsektor und betraf nicht nur die Systempartner in der Stufe Futtermittel und Schlachtbetriebe, sondern traf besonders hart die Landwirte. Wir als QS-Team engagierten uns in den ersten Januarwochen, die Krise gut zu bewältigen. Und wir ziehen aus dem Vorfall Konsequenzen, schließlich wollen wir das QS-System

kontinuierlich verbessern und kriminellen Energien keine Anreize bieten. Gerade durch die Erkenntnisse der vergangenen Wochen sind wir jedoch überzeugt, ein gut funktionierendes System mit unseren Partnern etabliert zu haben. Es funktioniert gerade in Krisen, wenn es gilt Warenströme schnell zurückzuverfolgen und für Transparenz und Information in der gesamten Systemkette zu sorgen.

Auf die Zusammenarbeit mit allen Systempartnern 2011 freuen wir uns!

Ihr QS-Team

ZERTIFIZIERUNG VON AGENTUREN: AB JETZT EINFACHER UND KLARER



Mit der Revision zum 1. Januar 2011 hat QS die Zertifizierung für Agenturen auf der Stufe Großhandel vereinfacht: Die Anforderungen für Agenturen wurden auf die spezielle Struktur dieser Unternehmen hin zugeschnitten.

Im Sinne von QS sind Agenturen Unternehmen, die ohne einen direkten Warenkontakt ausschließlich Handels- bzw. Vermarktungsaktivitäten ausüben. Im Audit müssen Agenturen deshalb seit Jahresbeginn nicht mehr nach

dem gesamten Leitfaden Großhandel geprüft werden, sondern nur noch nach den Anforderungen, die für sie relevant sind.

So tauchen beispielsweise Anforderungen zum Schädlingsmonitoring oder zum Lagermanagement in den fest definierten Anforderungen für Agenturen nicht mehr auf. Daher sind nun alle relevanten Anforderungen im Leitfaden Großhandel eindeutig mit dem Symbol „A“ für Agentur kenntlich gemacht. Die Revision bringt nicht nur den Zertifizierungsstellen während

des Audits Klarheit in der Bewertung der Betriebe. Mit der Reduzierung der zu bewertenden Anforderungen wird im Betrieb die Vorbereitung auf das Audit auch deutlich vereinfacht. Diese Einschätzung teilt Juan Garcia Unterbusch, Geschäftsführer der Juan Garcia Lax GmbH aus Köln, nach seinem Audit: „Mit der neuen Zertifizierung war der Ablauf des Audits viel besser kalkulierbar und bildet nun die Struktur unseres Unternehmens deutlicher ab.“ Seine Agentur, die im Handel die gesamte spanische Obst- und Gemüsepalette anbietet, war die erste, die sich 2011 nach dem Standard für Großhandel/Agenturen hat zertifizieren lassen. „Die Änderung vom Großhändler zur Agentur in der QS-Datenbank (Software-Plattform) war mit einem Anruf in der QS-Geschäftsstelle schnell getan“, sagt Garcia Unterbusch, dessen Unternehmen bereits seit 2006 Systempartner bei QS ist.

Ab sofort können sich Agenturen, die Systempartner werden wollen, direkt als „Agentur“ bei der Neuanmeldung registrieren. Der Leitfaden Großhandel findet sich im Downloadcenter des Produktbereichs Obst, Gemüse, Kartoffeln auf: www.q-s.de.

INTERVIEW **SO PRÜFT EIN AUDITOR**

Carsten Everink ist bei der Zertifizierungsstelle Agrar-Control GmbH in Krefeld tätig. Das Unternehmen ist von QS für die Durchführung von unabhängigen Audits zugelassen. Everink ist spezialisiert auf QS-GAP-Kontrollen. Im Interview gibt er einen kurzen Einblick in seine Arbeit und erklärt, wo es auf der Stufe Erzeugung noch Verbesserungspotential gibt.



Carsten Everink
von der Agrar-
Control GmbH
auditiert QS-
Systempartner

Wie bereiten sich Betriebe am besten auf die Kontrollen vor?

Die Basis für jeden Betrieb ist die jährliche Durchführung der Eigenkontrolle. Dabei prüft der Betrieb selbst, ob er die vorgegebenen Anforderungen erfüllt. Dafür ist es am einfachsten für den Betrieb, die QS-Dokumente einzusetzen, also Leitfaden und Arbeitshilfen intensiv zu nutzen. Mit der Einhaltung der QS-Anforderungen sind auch die wesentlichen gesetzlichen Anforderungen abgedeckt. Mache ich eine Folgekontrolle, achte ich besonders auf die Hinweise des Kon-

trolleurs aus der letzten Prüfung – solche Punkte prüfe ich gerade bei Abweichungen genauer.

Welche Prüfaspekte sind vor Ort für die Erzeugerbetriebe schwierig?

Ein Punkt ist sicherlich die Durchführung von Gefahrenanalysen, die für verschiedene Bereiche wie Ernthygiene, Arbeitssicherheit und Beregnung gefordert werden. Ein Problem scheint dabei zu sein, dass der Sinn der Analysen nicht

klar ist und es deshalb oft zu einer mangelhaften Umsetzung kommt. Im Gebrauchs- oder gar Krisenfall schafft die erfolgte Analyse dann oft nicht hinreichend Entlastung. Schwierig ist auch eine zeitnahe Dokumentation zum Beispiel bei den eingesetzten Pflanzenschutzmitteln und dem Erntebeginn in der Schlagkartei. Mit diesen Informationen kann nachverfolgt werden, ob die Wartezeiten eingehalten wurden.

Gibt es eine Anforderung, deren Umsetzung sich über die Jahre verbessert hat?

Ja, die Anforderung, dass es in jedem Betrieb mindestens einen Mitarbeiter mit einer Erste-Hilfe-Schulung geben muss. Diese Notwendigkeit gilt auch für Betriebsleiter, die als Einzelkämpfer aktiv sind. Die Organisation von Angeboten durch Erzeugerorganisationen und Vermarkter für ihre Erzeugerbetriebe haben hier in der Folgezertifizierung für Entspannung gesorgt.

IM ZWEITEN JAHR JETZT ERSCIENEN **GEMEINSAMER MONITORINGREPORT MIT DEM DFHV**

Mit dem zweiten Mal beginnt eine Tradition: Nach der Erstveröffentlichung im Januar 2010 erscheint nun der zweite Monitoringreport. Er wird gemeinsam vom DFHV Deutschen Fruchthandelsverband e.V. und QS herausgegeben.

Die gemeinsame Auswertung von internationalen Rückstandsproben stieß schon in der ersten Ausgabe auf großes Interesse der Experten. Pünktlich zum Auftakt der Messe Fruit Logistica 2011 erscheinen nun die neuen Auswertungsergebnisse.

Insgesamt 11.616 Proben aus 63 Ländern fließen in die Auswertung ein. Neben einer Bewertung der internationalen Warenströme

stehen wieder Einzelprodukte im Fokus der Berichterstattung: Diesmal nehmen die Experten von DFHV und QS Kiwis, Paprika, Äpfel und Kirschen unter die Lupe. Spannende Einblicke gibt außerdem das Interview mit Dr. Adrian Engel von der Landwirtschaftskammer NRW zur Kirschfruchtfliegen-Problematik. QS berichtet zudem über die Resonanz auf die Probenahmeschulungen 2010. Während der DFHV das Thema Kreuzkontaminationen auf Packstraßen beleuchtet und seinen Seminarkalender 2011 vorstellt.

Fazit: Viele spannende Fakten in einem Medium, dessen Ziel es ist, die Situation im Rückstandsmonitoring objektiv darzustellen.



RISIKOINDEX FÜR ANALYSEVOLUMEN **NEUER KONTROLLPLAN IM RÜCKSTANDSMONITORING 2011**

Für den neuen Kontrollplan 2011 hat QS einen Risikoindex zur risikoorientierten Einstufung der einzelnen Produkte und Herkünfte entwickelt.

Dies erfolgte gemeinsam mit dem wissenschaftlichen Beirat Rückstandsmonitoring und weiteren Branchenexperten. Die Risikostufen 1 bis 9 (1 = niedriges, 9 = hohes Risiko) geben weiterhin die Probenanzahl vor.

Anhand von definierten, individuell gewichteten Indikatoren erfolgte die Berechnung des Indexes. Bei der abschließenden Bewertung der Ergebnisse des Rückstandsmonitorings wurden, neben der Auswertung der QS-Datenbank

auch weitere Expertisen, relevante externe Datenquellen und andere Einflussfaktoren wie produktspezifische Besonderheiten und das Produkt-Ursprungsland mit einbezogen.

Nachdem der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln das Modell zur Berechnung des Risikoindex befürwortet hatte, kann nun jährlich eine risikoorientierte Anpassung des Kontrollplans auf Basis der Auswertungsergebnisse der QS-Datenbank erfolgen.

Mit der Überarbeitung des Kontrollplans wurden außerdem die verpflichtenden Untersuchungsmethoden je Produkt an die aktuellen Erfordernisse angepasst. Außerdem wurde

die Probenanzahl in den oberen Risikoeinstufungen (7 bis 9) erhöht und die Produktliste in Anlehnung an die Produktbezeichnungen der VO 396/2005 angepasst. Mit der Anpassung wird die Zuordnung der gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte zu den im Rückstandsmonitoring beprobten Produkten erleichtert.

Der revidierte Kontrollplan zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings bei Obst, Gemüse und Kartoffeln gilt seit dem 1. Januar 2011. Er ist als Anlage 1 des Leitfadens Rückstandsmonitoring im Downloadbereich verfügbar unter: www.q-s.de

NITRAT NEUREGELUNG DER HÖCHSTGEHALTE IN SICHT

Die seit längerem angekündigte Neuregelung der Nitrathöchstgehalte für Salate und Spinat nimmt Form an. Ein erster Änderungsentwurf der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 liegt nun vor.

Die vorgesehenen Änderungen der zulässigen Höchstgehalte für Nitrat bei Spinat, Salat und – neu aufgenommen – für Rucola sehen folgendes vor: Für frischen Spinat liegt der Höchstgehalt saison- und anbauunabhängig bei 3.500 mg/kg (vorher Winter 3.000, Sommer 2.500).

Bei frischem Salat aus dem Freiland liegt der Höchstgehalt im Sommer bei 3.000 mg/kg (vorher 2.500) und bei Unterglas bei 4.000 mg/kg

(vorher 3.500) sowie im Winter für unter Glas bei 5.000 mg/kg (vorher 4.500). Der Wert im Winter im Freiland ist bei 4.000 mg/kg gleich geblieben. Für Rucola wird ein Nitrathöchstgehalt von 5.000 (Sommer) bis 6.000 (Winter) mg/kg diskutiert. Hierzu hat die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) jedoch noch Prüfungsbedarf angemeldet.

Mit der Überarbeitung will die EU-Kommission die Höchstgehalte an die Gegebenheiten der guten landwirtschaftlichen Praxis anpassen, so dass künftig keine klimatisch bedingten Ausnahmegenehmigungen mehr eingeräumt werden müssen. Die EFSA hat die Nitratwerte

überprüft und schätzt die möglichen negativen Einflüsse auf die Gesundheit geringer ein als die Vorteile, die der Verzehr von nitrathaltigem Gemüse bringt. Einzig für die Gehalte in Rucola steht eine endgültige Bewertung durch die EFSA noch aus. Im Frühjahr soll der Entwurf in einer weiteren Sitzung des Verwaltungsausschusses „Agrarkontaminanten“ verabschiedet und an die EU-Kommission zum Beschluss gegeben werden. Die Verordnung soll dann zum 1. Juli 2011 ohne Übergangsfrist in Kraft treten. Wir werden weiter berichten.

FRESH-CUT: MIT DEM QS-PRÜFZEICHEN EINE RUNDE SACHE

Die Nachfrage nach küchenfertigen Obst-, Gemüse- und Salatmischungen steigt stetig. Kaum eine Produktgruppe im Lebensmitteleinzelhandel hat ähnliche Zuwächse zu verzeichnen. Fresh-Cut ist einer der großen Trends.

Bereits heute nutzen viele Unternehmen das QS-Prüfzeichen für ihre Fresh-Cut-Produkte und dokumentieren damit ihre neutrale Qualitätssicherung.

Seit 2010 umfasst der Leitfaden Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln auch Fresh-Cut-Produktion. Welche Kriterien und Anforderungen hier gelten, ist genau festgelegt, einschließlich einer Definition, was genau Fresh-Cut ist: Es sind „nur bearbeitete und nicht verarbeitete Obst- und Gemüseprodukte“. Das heißt, Erzeugnisse und Lebensmittel dürfen per Definition geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, fein zerkleinert, enthütet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst oder geschliffen werden.



Um die QS-Anforderungen zu erfüllen, müssen Systempartner ein umfassendes Hygienekonzept einhalten sowie weitere Auflagen zu Temperaturführung und Haltbarkeit. Außerdem gilt es, Vorgaben zu Schulungen und zum Verpackungsmaterial einzuhalten. Werden alle Kriterien erfüllt, darf ein Fresh-Cut-Produkt das QS-Prüfzeichen tragen.

Einen ganz praktischen Vorteil der QS-Zertifizierung sehen viele Fresh-Cut-Anbieter in den strengen Anforderungen an die Hygiene und die Temperaturführung. Durch diese Qualitätskriterien der QS-Checkliste können Hygienemängel wirksam verhindert werden. Gerade im sensiblen Bereich der Convenience-Produkte ist das QS-Prüfzeichen für die Systempartner ein sichtbarer Qualitätshinweis. So wird den Kunden belegt, dass das Produkt nach klar definierten Anforderungen produziert und vermarktet worden ist. Am Ende des Wertschöpfungsprozesses steht ein Produkt, dem die Verbraucher vertrauen können. Das QS-Prüfzeichen bescheinigt ihnen, dass bereits bei der Erzeugung und Verarbeitung hohe Maßstäbe angesetzt wurden. Die fertigen Salat- bzw. Obstmischungen stehen im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels. Sind sie einmal im Einkaufswagen sollte darauf geachtet werden, die Ware möglichst bald wieder laut den Temperaturvorgaben auf der Verpackung kühl zu halten.

ARBEITSHILFE ZEICHENNUTZUNG: JETZT AUCH FÜR CONVENIENCE-PRODUKTE

Wie muss die Ware meines zertifizierten Betriebs in den Lieferscheinen gekennzeichnet sein? Nutze ich das QS-Prüfzeichen richtig? Diese Fragen von Systempartnern beantwortet QS in der Arbeitshilfe für Erzeuger, Großhändler und Lebensmitteleinzelhandel der Kette Obst, Gemüse und Kartoffeln „QS-Prüfzeichen, Kennzeichnung und Zeichennutzung“. Ergänzend zu den Vorgaben aus dem Gestaltungskatalog und den Inhalten des Leitfadens bietet die Arbeitshilfe konkrete Beispiele für die korrekte Vorgehensweise und zeigt, wie Fehler vermieden werden können.

Die Arbeitshilfe gibt jetzt auch Hilfestellung bei der Zeichennutzung für Convenience-Produkte, die nicht vollständig (zu 100 Prozent) aus frischen Obst- und Salat-/Gemüsemischungen bestehen. Es können auch Convenience-Produkte, die zusätzliche Komponenten enthalten (z. B. Croutons und Dressing) das QS-Prüfzeichen tragen. Die Zutaten müssen dann auf dem Produkt so gekennzeichnet werden, dass für den Verbraucher eindeutig zu erkennen ist, bei welchem Bestandteil es sich um Ware aus QS-zertifizierten Betrieben handelt. Lesen Sie mehr in der Arbeitshilfe in unserem Downloadcenter unter www.q-s.de.



KARTOFFELN QUALITÄTSERHALTUNG IM LAGER

Bei der Lagerung von Kartoffeln gibt es viel zu beachten: Sie läuft in verschiedenen Stadien ab und erfordert je nach Erntebedingungen und Kartoffelsorte minutiöse Temperaturanpassungen in den einzelnen Lagerungsstadien.

Das Jahr 2010 war für Kartoffeln witterungsbedingt kein einfaches Jahr. Die anhaltend hohen Temperaturen hinterließen sichtbare Spuren in den Beständen. Auch die Ernte, die durch immer wieder einsetzenden Regen unterbrochen wurde, war nicht ganz unproblematisch und führte teilweise zu einer starken Fäulnisanfälligkeit in den Partien.

In der mittleren und späten Lagerphase kommt es nun darauf an, wie sich die Qualitäten im La-

ger entwickeln. „Zuallererst halten wir die Keimung durch Vernebelung unter Kontrolle. Auch auf den Befall mit Silberschorf muss geachtet werden – er ist ebenfalls eine Folge der Witterungsbedingungen im vergangenen Herbst,“ so Torsten Renken von der Lünekartoffel Vertriebs GmbH & Co. KG. „Außerdem muss der Lagerbestand kontinuierlich auf Druckstellen geprüft werden. Betroffene Partien sollten vorrangig ausgelagert werden. Einwandfreie bzw. weniger anfällige Partien gilt es möglichst lange im Lager zu halten. Es bleibt daher stets abzuwarten, wie sich die Qualitäten im Lager entwickeln“, so Renken. Als nächstes steht für ihn das Vorkeimen der Frühkartoffeln an. Wer bei den Ersten am Markt dabei sein möchte, sollte jetzt schon damit beginnen.



Qualitätskontrolle im Lager Adersleben der Lünekartoffel-Vertriebs GmbH, Betriebsleiter Dr. Hans-Joachim Soltner (rechts) und Mitarbeiter.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

Über 1.100 Systempartner kamen in der Stufe Lebensmitteleinzelhandel im neuen Jahr hinzu: Dahinter steckt der neue Systempartner Edeka Minden-Hannover mit seinem großen Filialnetz. Auch im Großhandel steigt die Zahl der Systempartner kontinuierlich. Hier kommen viele neue Systempartner aus dem Ausland derzeit hinzu.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
	22.841	3.636
Erzeugung	11.686	3.523
- Obst, Gemüse	9.024	3.518
- Kartoffeln	2.662	5
Großhandel	571	113
Lebensmitteleinzelhandel	10.584	-

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

Ethephon in spanischer Paprika

Auf aktuelle Vorkommnisse im Markt schnell reagieren zu können ist eine Kernfunktion des Rückstandsmonitorings. Wie das in der Praxis funktioniert, zeigte ein Vorfall Mitte Januar 2011: Zu diesem Zeitpunkt wurde mehrfach Ethephon über dem gesetzlichen Rückstandshöchstgehalt in spanischer Paprika nachgewiesen. Ethephon ist ein Wachstumsregulator, der zur schnellen Ausfärbung des Gemüses eingesetzt wird, aber der für Paprika in Spanien seit Sommer 2010 keine Zulassung mehr hat. QS informierte umgehend die Systempartner und hob sofort die Probenzahl für spanische Paprika im Kontrollplan an (von Risikostufe 1 auf 7). Zusätzlich werden Ethephon-Untersuchungen mittels Einzelmethode in der Wintersaison verpflichtend vorgegeben. Damit trägt QS dem vorsorgenden Verbraucherschutz umfassend Rechnung.

QS auf der Fruit Logistica 2011

Die Fruit Logistica in Berlin zählt zu den wichtigsten Leitmesse des internationalen Fruchthandels. Zusammen mit der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) präsentiert sich QS vom 9. bis zum 11.

Februar 2011 mit einem eigenen Messestand in Halle 20, C – 03.

Fachbesucher können sich während der gesamten Messe umfangreich über das QS-Prüfsystem bei Obst, Gemüse, Kartoffeln informieren. Aktuelle Themen sind u. a. die Warenverfügbarkeit und Fresh-Cut.

Auf der Messe findet am 11. Februar ein Laborleitertreffen statt, bei dem auch die Ergebnisse des Laborkompetenztests 2010 besprochen werden. Erstmals informiert Dr. Gustav Offenbacher als Laborexperte zu den Entwicklungen in der Einzelwirkstoffanalytik.

Kartoffeln: Neue Nematodenverordnung

In Deutschland sind die gesetzlichen Grundlagen für eine verschärfte Bekämpfung der Kartoffelnematoden gelegt. Der Bundesrat stimmte im Januar 2011 der Verordnung zur Bekämpfung des Kartoffelkrebses und der Kartoffelzystennematoden zu. Umgesetzt wird damit eine EU-Richtlinie, mit der die Bekämpfungsschritte gegen die Nematoden und gegen den Kartoffelkrebs an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst werden.

Um einer Gefahr der Verschleppung der Schadorganismen vorzubeugen, ist künftig eine amtli-

che Untersuchung der Felder, die für den Anbau von Pflanzkartoffeln vorgesehen sind, vor dem Anpflanzen verpflichtend.

Flordimex 420 - Zulassung ruht für Tomaten

Zum 28. Januar 2011 hat das BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) das Ruhen der Zulassung für das Pflanzenschutzmittel Flordimex 420 (Wirkstoff: Ethephon) angeordnet, das zur Reifebeschleunigung in Tomaten im Gewächshaus eingesetzt wurde. Die Maßnahme erfolgte auf Antrag des Zulassungsinhabers CBW Chemie GmbH, da in Einzelfällen Rückstände nahe des zulässigen Höchstgehaltes gefunden worden seien.

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, Lünekartoffel-Vertriebs GmbH