



# INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



## INHALT

Editorial	1
Systemaudits 2012	1
Antworten zum Standard Logistik	2
Die Spargelsaison steht vor der Tür	2
QS-live Botschafter Familie Rutta	3
Ulrich Schopohl wiedergewählt	3
Systempartner OGZ Rhein Main eG	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser,

QS Systempartner stehen für kontrollierte Qualität und Sicherheit ihrer Produkte. Das zeigen die Auswertungen der Auditberichte 2012. Über die Ergebnisse berichten wir in diesem Infobrief.

Dass alle Anforderungen der QS-Leitfäden praxistauglich sind und die Anforderungen von Markt und Wirtschaft repräsentieren, dafür sorgt mit uns der Fachbeirat. Im März wurde Ulrich Schopohl erneut zu dessen Vorsitzenden gewählt.

Weil nicht nur Erzeuger und Händler für sichere Lebensmittel sorgen, sondern auch die Spediteure von Obst, Gemüse und Kartoffeln hat QS für Logistikdienstleister einen eigenen Standard entwickelt. Fragen dazu beantworten wir auf Seite 2.

Darüber hinaus berichten wir in diesem Infobrief wieder über viel Neues aus dem QS-System. Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr QS-Team

Bonn, 09.04.2013

## SYSTEMAUDITS 2012 QS SYSTEMPARTNER STEHEN FÜR QUALITÄT UND SICHERHEIT

**Die Systempartner in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln erfüllen die QS-Vorgaben sehr gut. Das zeigt die Auswertung der fast 12.200 Auditberichte, die die Auditoren im Jahr 2012 in die QS-Datenbank eingegeben haben. Erfreulich dabei ist: Die Auditoren mussten insgesamt weniger K.O.-Bewertungen vergeben als 2011.**

Im vergangenen Jahr haben Auditoren unabhängiger Zertifizierungsstellen 12.175 Systemaudits in allen Stufen im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln durchgeführt. Das entspricht einem Plus von fast 700 Kontrollen im Vergleich zu 2011 (plus 6,0 Prozent).

### QS-GAP weit verbreitet

In der Stufe Erzeugung machen QS-GAP Audits (6.497) den größten Anteil der Systemaudits aus. Nach dem Standard QS Erzeugung wurden 597 Audits durchgeführt. Auf der Stufe Großhandel fanden 468 und im Lebensmitteleinzelhandel rund 4.600 QS-Systemaudits statt.

### Weniger K.O.-Bewertungen vergeben

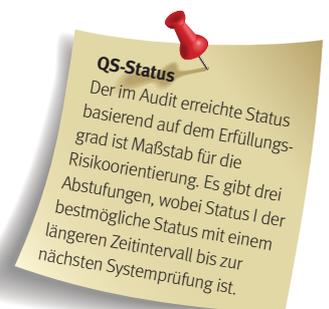
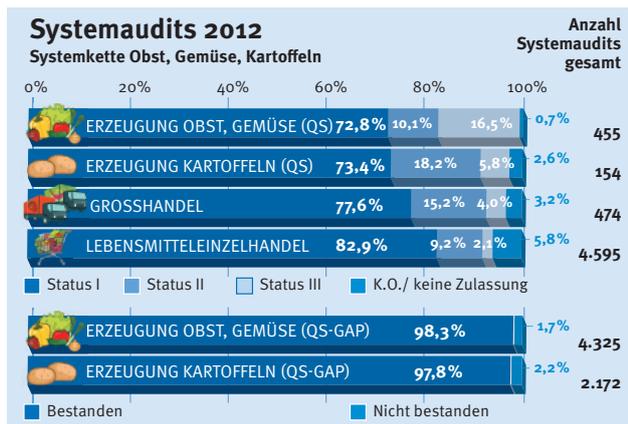
Die Systempartner sorgen für sichere Lebensmittel. Im vergangenen Jahr haben die Auditoren in nur

drei Prozent aller Betriebsaudits eine K.O.-Bewertung vergeben - rund 20 Prozent weniger als noch 2011. Betrachtet man die Stufe Lebensmitteleinzelhandel für sich allein, war die Verbesserung noch größer. Hier stellten die Auditoren im Vergleich zu 2011 rund 40 Prozent weniger K.O.-Abweichungen fest (insgesamt 260 von 4.595).

### Auditoren schauen genau hin

In 77 Fällen beanstandeten Auditoren die Wareingangskontrolle im Lebensmitteleinzelhandel. Mit den Betriebsleitern wurden

Korrekturmaßnahmen vereinbart. Das zeigt: Qualitätssicherung bedeutet auch einen ständiger Verbesserungsprozess. Dabei unterstützt QS seine Systempartner. In den Leitfäden und Checklisten sind die Vorgaben für die Umsetzung im Betrieb übersichtlich und praxistauglich zusammengestellt.



## FLYER INFORMIERT **PARALLELIMPORTE VON PFLANZENSCHUTZMITTELN NUR MIT AUFLAGEN**

**Oft sind zugelassene Pflanzenschutzmittel in anderen EU-Mitgliedsländern preisgünstiger als in Deutschland. Da ist es häufig interessant, sie im Ausland zu kaufen und in Deutschland anzuwenden bzw. weiterzuverkaufen. Grundsätzlich ist dieser sogenannte Parallelhandel möglich. Ein neuer Flyer informiert über die Details.**

Händler und Erzeuger, die für den Eigenbedarf importieren, benötigen für das entsprechende Pflanzenschutzmittel eine Genehmigung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). So kann sichergestellt werden, dass die Qualität des importierten Pflanzenschutzmittels auch der des in Deutschland zugelassenen Referenzmittels

entspricht. Andernfalls drohen Sanktionen. Außerdem können Ernteauffälle, nicht zulässige Rückstände im Ernteprodukt, Rückrufaktionen und Liefersperrungen die Folge eines nicht geeigneten Mitteleinsatzes sein. Nachgeahmte Produkte, sogenannte Generika, die keine Zulassung in einem Mitgliedstaat der EU besitzen, sind keine Parallelimporte. Sie dürfen ohne Zulassung nicht vermarktet oder angewendet werden.

Der Flyer „Würden Sie das Ihren Pflanzen geben?“, der gemeinsam vom BVL, DRV, BVA und der LWK NRW herausgegeben wurde, informiert ausführlich darüber, was illegale Pflanzenschutzmittel sind und über die Risiken und Nebenwirkungen. Den Flyer finden Sie auf [www.q-s.de](http://www.q-s.de).



## STANDARD LOGISTIK **WICHTIGE FRAGEN UND ANTWORTEN**



**Ab dem 1. Januar 2013 bietet QS einen Standard für Logistik von frischem Obst und Gemüse an, nach dem sich Spediteure zertifizieren lassen können. Erste Verträge mit Spediteuren zur Systemteilnahme wurden bereits abgeschlossen, auch Logistik-Bündler sind schon registriert. Im Folgenden erhalten Sie Antworten zu häufig an uns gestellte Fragen.**

### Welche Vorteile bringt der QS-Standard?

Es ist ein schlanker, praxisgerechter Standard mit individuell zugeschnittenen Anforderungen, der alle relevanten Bereiche beim Transport und im Umschlaglager abdeckt. Auditoren von unabhängigen Zertifizierungsstellen prüfen und dokumentieren die Einhaltung aller Kriterien des Leitfadens. Ein wichtiges Signal an alle Kunden.

### Für wen ist der Standard gedacht?

Für Spediteure, die frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln einschließlich bearbeiteter Ware (z. B. Freshcut) logistisch handhaben, z. B. transportieren, versenden, be- und entladen sowie kurzfristig lagern. Unternehmen, die auch Ware verpacken, handeln und/oder bearbeiten, sind im Sinne von QS Großhandelsunternehmen.

### Was sind die Schwerpunkte des Standards?

QS legt den Fokus beim Logistik-Standard auf

Warenrückverfolgbarkeit und Hygiene. So sind beispielsweise regelmäßige Hygieneschulungen für alle, die mit Produkten in Kontakt kommen, erforderlich.

### Transportieren jetzt nur noch zertifizierte Spediteure Obst & Gemüse im QS-System?

Ab dem Jahr 2015 soll dies der Fall sein. Bis dahin gibt es eine Übergangszeit, in der die Teilnahme fakultativ ist. Ausgenommen von der Regelung sind landwirtschaftliche Transporte.

### Wie funktioniert die Anmeldung?

Die Anmeldung erfolgt in der Datenbank unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de). Dort ist unter dem Menüpunkt „Neuanmeldung“ die Stufe „Großhandel/Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln“ auszuwählen. Im weiteren Verlauf kann der Spediteur entscheiden, ob er sich nach dem QS-Logistik zertifizieren lassen oder - wenn vorhanden - auf Basis seines IFS-Logistics-Zertifikat teilnehmen möchte.

### Was ist besonders zu beachten?

Der Spediteur kann entscheiden, ob eine Zertifizierungsstelle oder ein Logistik-Bündler die Systemteilnahme für ihn organisiert. Hierzu zählen die Beauftragung/Durchführung einer unabhängigen Kontrolle (Audit) sowie eine vertragliche Vereinbarung zur Teilnahme am QS-System.

### Braucht man auch mit IFS-Logistics-Zertifikat eine QS-Zertifizierung?

Nein. Doppelte Zertifizierungen werden vermieden: Spediteure mit einem IFS-Logistics Zertifikat können ohne eine zusätzliche Zertifizierung am QS-System teilnehmen. Sie brauchen sich nur über die Datenbank anmelden und mit ei-

nem Logistik-Bündler eine vertragliche Vereinbarung über die Systemteilnahme abschließen.

### Was ist ein Logistik-Bündler?

Ein Logistik-Bündler übernimmt gewisse Aufgaben bezüglich der Systemteilnahme, z. B. die Organisation des QS-Logistik Audits beim Spediteur. Bei einer Teilnahme auf Basis eines IFS-Logistics-Zertifikats trägt er die Zertifikatslaufzeit in die Datenbank ein. Zudem ist der Bündler Ansprechpartner für die Spediteure in Sachen QS. Er kann z. B. ein Beratungsunternehmen, Verband oder eine Erzeugergemeinschaft sein.

Eine aktuelle Liste mit QS-zugelassenen Bündlern Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln ist auf unserer Webseite im Downloadcenter veröffentlicht.

### In vier Schritten zur Systemteilnahme:

- 1 Anmeldung in der QS-Datenbank** unter [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)
- 2 Auswahl einer Zertifizierungsstelle**, die die Teilnahme am QS-System organisiert
- 3 Unterzeichnung einer Teilnahme- und Vollmachtserklärung**
- 4 a.** Für Logistikunternehmen **mit IFS-Zertifikat:** Eingabe der Zertifikatslaufzeit und der Registrierungsnummer des IFS-Logistics-Zertifikats  
**b.** Für Logistikunternehmen **ohne IFS-Zertifikat:** Durchführung eines unabhängigen Audits. Um dessen Organisation kümmert sich die Zertifizierungsstelle

## SYSTEMPARTNER UND QS-LIVE BOTSCHAFTER FAMILIE RUTTA IM INTERVIEW



Gemeinsam bewirtschaftet Familie Rutta das Obstgut Schönborn in der holsteinischen Schweiz – ein Gut mit Tradition: Bereits 1883 diente es als apfelkundliches Zentrum. Heute ist es das nördlichste Apfelgut in Schleswig-Holstein. Familie Rutta hat sich bereit erklärt, als Botschafter an der QS-live-Informationskampagne teilzunehmen. Im Interview erläutern Stefanie und Werner Rutta, was sie für die Qualitätssicherung tun.

### Warum haben Sie sich für eine Teilnahme am QS-System entschieden?

**Werner Rutta:** Wir nehmen bereits seit 2004 am QS System teil. Das QS-Zertifikat ist für uns die Eintrittskarte in den Lebensmitteleinzelhandel. Mit dem Zertifikat weisen wir nach, dass unsere Prozesse mit den Anforderungen des QS-Prüfsystems in Einklang stehen – geprüft von unabhängigen Auditoren. Die Vorgaben für die Dokumentation und Eigenkontrolle haben System. Sie stellen für uns keine Hürde dar, weil wir aus betrieblichen Interessen und unserem Verantwortungsbewusstsein heraus, selber hohe Anforderungen an die Qualitätssicherung stellen.

### Was bedeutet Qualitätssicherung für Sie?

**Stefanie Rutta:** Qualitätssicherung hat bei uns einen hohen Stellenwert – gerade bei der Ernte. Sie ist die Grundlage für den Erfolg des Betriebs. Vom Baum weg werden die Äpfel einzeln in große Transportkisten gelegt, damit keine Druckstellen entstehen. In die Verarbeitungshalle werden die Äpfel dann samt Kisten in ein Wasserbad getaucht. Die Früchte schwimmen



dann im Wasserstrom zur Sortier- und Verpackungsanlage.

Die Äpfel werden von Hand kontrolliert, bevor sie automatisch getrocknet und nach den Größenklassen sortiert werden. Nach einer letzten Kontrolle legen die Maschinen die Äpfel in Großkisten für die Lagerung bzw. den Weitertransport. Ware, die nicht direkt ausgeliefert wird, kommt ins temperierte Lager. Die Äpfel können dort ohne Qualitätsverlust mehrere Monate lagern.

### Warum engagieren Sie sich für QS-live?

**Stefanie Rutta:** Wir produzieren hier auf dem Gut hochwertige und sichere Lebensmittel. Dahinter stehen wir voll und ganz. Als QS-live Botschafter machen wir transparent, was wir dafür tun – nicht nur im Internet, sondern auch hier auf dem Gut. Dafür öffnen wir gerne die Tore.

Was viele Besucher ganz erstaunt: Das Wasser, in dem die Äpfel in der Verarbeitungshalle von Station zu Station schwimmen hat Trinkwasserqualität, so dass die Äpfel direkt wie sie sind, gegessen werden können.

### Was ist das Besondere am Betrieb?

**Werner Rutta:** Das Obstgut wurde schon im 18. Jahrhundert erstmals erwähnt. Es beherbergte früher ein sog. Pomologisches Institut, das heißt apfelkundliches Institut. Hier wurden Fachkräfte ausgebildet und Forschungen durchgeführt. Heute gehen wir eigene Wege: Ein größerer Reihenabstand und mehr Patz für die einzelnen Bäume sorgen für zusätzliches Licht und gute Erträge.



QS-live  
INITIATIVE  
QUALITÄTSSICHERUNG



Finanziert mit  
Fördermitteln  
der Europäischen  
Union

## FACHBEIRAT OBST, GEMÜSE, KARTOFFELN ULRICH SCHOPOHL WIEDERGEWÄHLT



Die Expertise des Fachbeirats ist für QS unverzichtbar. In seiner jüngsten Sitzung am 20. März 2013 hat der Fachbeirat Ulrich Schopohl (s. Foto) für weitere zwei Jahre

im Amt bestätigt. Schopohl, Bereichsleiter Strategische Qualitätssicherung bei der REWE Group, sitzt dem Fachbeirat seit 2009 vor.

Bei der Sitzung im März stand beispielsweise die Vermeidung von mikrobiologischen Risiken für die Lebensmittelsicherheit bei Obst & Gemüse auf dem Programm. Gesprochen wurde ebenfalls über das Thema Nachhaltigkeit, für das QS als Diskussionsplattform dienen soll. Ziel ist es, in allen Bereichen die Anforderungen aus der Wirtschaft für die Systempartner so zu gestalten, dass die Kriterien auch in Zukunft praxistauglich umgesetzt werden können.

Weiterhin hohe Priorität im Fachbeirat hat das Thema Mikrobiologie bei frischem Obst und Gemüse. Hierzu wird ein Projekt initiiert, um weitere Kenntnisse über das Kontaminationsrisiko zu gewinnen und um das Kontaminationsrisiko zu verringern.

### Neu im Fachbeirat

Neben den langjährigen Mitgliedern gibt es in diesem Jahr auch neue Köpfe im Fachbeirat: Dr. Markus Nöthen (Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG), Dr. Alexander Grabolle (Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e.V.), Raf de Blaiser (LAVA), Albert Wielink (The Greenery B.V.) und Reiner Ley (EDEKA Fruchtkontor West).

## EIN SYSTEMPARTNER **OGZ OBST- UND GEMÜSEZENTRALE RHEIN-MAIN EG**



**Die OGZ Obst- und Gemüsezentrale Rhein-Main eG gehört zu den großen Anbietern von deutschem Spargel, Erdbeeren, Zwiebeln und Buschbohnen. Das Erfassungsgebiet der OGZ erstreckt sich auf den süd- und rheinhessischen Raum. Von zwei Standorten aus liefert die Genossenschaft ihre Produkte an die Kunden. Qualitätssicherung spielt im Unternehmen eine große Rolle.**

Die genossenschaftliche Erzeugerorganisation wurde 1967 mit Sitz in Griesheim bei Darmstadt gegründet und konnte im vergangenen Jahr das 45-jährige Bestehen feiern. „Die OGZ ist seit jeher ein verlässlicher Partner für Spitzenqualität aus der Metropolregion Rhein-Main“, sagt Eduard Schendel (siehe Foto), verantwortlich für den Vertrieb. Die zentrale Aufgabe der OGZ ist die Vermarktung der Produkte ihrer Mitglieder. Im Laufe der Zeit sind neue Aufgaben dazu gekommen. Diese werden konsequent angegangen und umgesetzt: Als Dienstleister unterstützt, fördert und berät die OGZ ihre Mitglieder, die zum größten Teil nach QS-GAP zertifiziert sind. Als QS anerkannter Bündler betreut die OGZ ihre Erzeuger selbst. Seit August 2012 ist Frau Sabine Bickel als verantwortliche Qualitätsmanagementbeauftragte dafür tätig.

### Vermarktung an zwei Standorten

Am Stammsitz in Griesheim findet die Aufbereitung von Speisezwiebeln und Kartoffeln statt. Das Dienstleistungszentrum der OGZ in

Lampertheim ist für die Aufbereitung und Verpackung von Speisezwiebeln, Buschbohnen, Erdbeeren und Spargel verantwortlich. Für den Vertrieb ausgewählter Produkte ist dort die Agrarprodukte Hartmann GmbH & Co. KG (APH) verantwortlich. Die APH ist heute ein 100%-iges Tochterunternehmen der OGZ und wie die OGZ selbst auch nach QS zertifiziert. Zum Warensortiment der OGZ gehören unter anderem auch noch Einlegegurken, Kürbis, Zuckermais und Rhabarber.

### Fokus auf Qualität gerichtet

Zur Qualitätspolitik der Genossenschaft, die 102 Mitglieder zählt, sagt OGZ-Qualitätsmanager Sabine Bickel: „Wir alle tragen gemeinsam Sorge dafür, dass unsere Erzeugnisse in bester Qualität in den Regalen unserer Kunden ankommen. Das QS-Prüfsystem bietet dafür beste Garantien. Hierbei wird auf die Einhaltung aller relevanten Rahmenbedingungen geachtet, vor allem im Hinblick auf Qualität, Rückverfolgbarkeit, Hygiene und Sicherheit der Produkte.“

## SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Die Systempartnerzahlen nehmen zu, wie der Vergleich mit dem Vorjahr zeigt. Aktuell sind 24.680 Unternehmen bei QS registriert plus 3,1 Prozent gegenüber 03/2012).

Besonders erfreulich ist die anhaltende positive Entwicklung bei Zahl ausländischer Systempartner (plus 18,7 Prozent). Sie gewährleisten eine immer bessere Warenverfügbarkeit mit Produkten, auf die man sich verlassen kann - vom Erzeuger bis zur Ladentheke.

Systempartner in der Kette	Insgesamt	davon Ausland
Obst, Gemüse, Kartoffeln	<b>24.680</b>	<b>5.378</b>
<b>Erzeugung<sup>1</sup></b>	<b>13.164</b>	<b>4.948</b>
- Obst, Gemüse	10.536	4.919
- Kartoffeln	2.628	29
<b>Großhandel</b>	<b>732</b>	<b>230</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel</b>	<b>10.784</b>	<b>200</b>

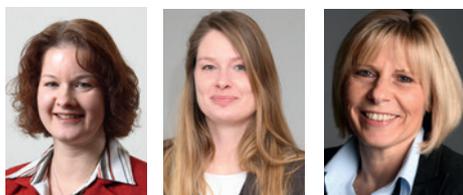
<sup>1</sup> Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.542, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 3.115, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.268, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 124

Stand: 01.03.2013

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

### Drei mal „10 Jahre bei QS“

Die Kolleginnen Katrin Spemann, verantwortlich für die Bereiche Landwirtschaft und Futtermittel, Claudia Rotter, Expertin vor allem für das Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse, Kartoffeln und Angelika Baden (Personal, Sekretariat, Zentrale Dienste) sind zuverlässige Ansprechpartnerinnen in der QS-Geschäftsstelle seit zehn Jahren. Dafür ein herzliches Dankeschön.



Katrin Spemann Claudia Rotter Angelika Baden



### QS live vor Ort

Zahlreiche Fragen rund um die richtige Lagerung von Obst, Gemüse und Fleisch hat LandFrau und QS-live Botschafterin Lore Mauler in Hilden beantwortet. Sie stand Marktbesuchern bei der Neueröffnung einer Kaiser's Tengelmann Supermarktfiliale Rede und Antwort. Damit stärkt QS die Verbraucherkommunikation vor Ort und informiert an der Ladentheke zum Engagement der Systempartner für die Produktion und Vermarktung sicherer Lebensmittel.

### JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

### 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](mailto:info@q-s.de)  
 Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
 Bildnachweis: QS-Archiv, QS-live, Fotolia, BVL, OGZ Rhein-Main eG