



INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

| | |
|--|---|
| Neue Fachbeiratsbeschlüsse | 1 |
| Kartoffeln: Einschätzung Ernte 2011 | 2 |
| Kartoffeln: Berliner Vereinbarungen | 2 |
| Workshop: Mikrobiologisches Monitoring | 2 |
| Österreich: Qualitätssicherung und Markt in der Steiermark | 3 |
| McDonald's wirbt mit QS-Systempartnern | 3 |
| Kommentierung Systemhandbuch | 4 |
| Systempartner und Märkte | 4 |
| Kurz und aktuell | 4 |

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

schnell mit allen Wirtschaftsbeteiligten die richtigen Konsequenzen aus aktuellen Ereignissen zu ziehen, das gelang auf der jüngsten Fachbeiratssitzung im Nachgang zu den EHEC-Vorfällen: Der Zusatzleitfaden Bearbeitung wurde verabschiedet (siehe unten), Details zum mikrobiologischen Monitoring werden mit Experten erarbeitet (siehe Seite 2 unten).

Berichte über die Kartoffelernte 2011 und zu den Neuerungen in den „Berliner Vereinbarungen“ finden Sie auf Seite 2.

ungen“ finden Sie auf Seite 2.

Mit dem österreichischen Systemgeber AMA prüft QS derzeit die gegenseitige Anerkennung (Seite 3). Lesen Sie außerdem darüber, wie McDonald's mit QS-Systempartnern wirbt. Diese und weitere Themen finden Sie auf den folgenden Seiten. Eine informative Lektüre wünscht Ihnen

Ihr QS-Team

FACHBEIRAT ZIEHT KONSEQUENZEN AUS EHEC ZUSATZLEITFADEN BEARBEITUNG VERABSCHIEDET



(Vorne Reihe 1): W. Kamphausen (QS), N. Lehmann (Kartoffel Böhmer), B. Nottorf (Lünekartoffel), J. Richter, Dr. A. Förschler (QS), G. Schulz (BOG), Reihe 2: Dr. C. Weseloh (UNIKA), A. de Craene (VBT), Dr. A. Brügger (DFHV), U. Schopohl (REWE), W. Leiste (EDEKA Südwest), J. Hasberg (Nieders. Frühkartoffel EG), O. Kleinlein (Kartoffel Böhmer), Reihe 3: J. Vooijs (DPA), J. Stechmann (ZVG), Dr. H.-D. Stallknecht (BOG), K. Voges (GBZ), W. Wenzel (EDEKA Südwest), N. Schäfer (ZVG), O. Dobusch (Kaiser's Tengelmann)

In der Sitzung vom 20. September 2011 beschloss der Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln, dass ab dem 1. Januar 2012 der Zusatzleitfaden Bearbeitung gültig wird. Darin geht es im Kern um Hygienekriterien, durch die mikrobiologische Kontaminationen künftig besser vermieden werden sollen.

gische Kontaminationen künftig besser vermieden werden sollen.

Der neue Leitfaden enthält Anforderungen hinsichtlich HACCP, guter Herstellungs- und Hygienepraxis, Personalhygiene, Prozessabläufen sowie Anforderungen zu Verpackung. Ein be-

sonderes Augenmerk wird auf die mikrobiologische und sensorische Qualität der Produkte gelegt. Damit wird ein mikrobiologisches Monitoring für QS-Betriebe, die in den Anwendungsbereich des Zusatzleitfadens fallen, verpflichtend. Der Leitfaden ist in allen Stufen, von der Erzeugung bis zum Lebensmitteleinzelhandel, anwendbar. Denn er gilt bei allen Tätigkeiten, bei denen das Produkt nach der Ernte zerkleinert, geschält und verpackt, gerieben, gehobelt oder püriert wird. Ebenfalls unter „Bearbeitung“ fällt die Aufbereitung von Produkten mit erhöhtem Risikopotential. Damit gilt der Leitfaden auch für Sprossen und Keimlinge.

Weitere Beschlüsse :

Der Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln wird an den Leitfaden QS-GAP angeglichen. Dabei wurden besonders die Anforderungen berücksichtigt, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind.

Im Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel wurden folgende Anforderungen neu aufgenommen: Die Forderung einer Konformitätserklärung beziehungsweise einer Unbedenklichkeitserklärung für Verpackungsmaterialien und Verpackungshilfsmittel sowie die Verpflichtung zu einem umfassenden HACCP-Konzept.

KARTOFFELN SITUATION DER HAUPTERNTE UND AUSBLICK

Mit einer Ernterwartung von 11 bis 11,5 Mio. Tonnen in Deutschland und 43 bis 45 Mio. Tonnen in der EU 15 fällt die Kartoffelbruttoernte 2011 voraussichtlich deutlich größer aus als im Vorjahr.



„Bei den zu erwartenden Erträgen und der traditionell hohen Vertragsdeckung bleibt der Kartoffelanbau ein sehr wichtiges Standbein der Landwirtschaft.“

Ferdi Buffen, Geschäftsführer der Wilhelm Weuthen GmbH & Co KG, einem Kartoffelhandelsunternehmen mit Sitz in Schwalmatal am Niederrhein.

Die Saison 2011 ist verknüpft mit der Erwartung guter Erträge und Qualitäten. Die Sortierung fällt oftmals sehr grob aus und die zu erwartenden Übergrößen stellen für alle Marktbeteiligten eine Herausforderung dar. Die überdurchschnittliche Ernterwartung ist nicht durchgängig: Während die Belgier von einem sehr guten Ertrag ausgehen, erwarten die Südniederlande und das Rheinland ein Ernteergebnis, das nur geringfügig über dem Vorjahresertrag liegt. Abzuwarten bleibt, ob sich die örtlich zum Teil erheblichen Niederschläge auf die Haltbarkeit im Lager auswirken werden.

Die Einlagerung ist im Süden Deutschlands fast abgeschlossen. Es folgt die Wundheilung bei 14°C (+/- 2°C). Dabei verkorkt die Knollenschale und ist so besser geschützt vor Fäulnis und Pilzen. In der Abkühlphase sollte die Temperatur schnell nach unten



gefahren werden, um den Befall mit Silberchorf zu verhindern. Da die Ware in diesem Jahr unruhiger ist als sonst, ist eine gleichmäßige Kühllagertemperatur besonders wichtig.

Nachdem die Vermarktung der diesjährigen Ernte vergleichsweise früh begonnen hat, könnte, sofern die Qualitäten entsprechend sind, der Vermarktungszeitraum diesmal insgesamt sehr lang werden.

BERLINER VEREINBARUNGEN INHALTE DER NEUFASSUNG

Die deutschen Kartoffelgeschäftsbedingungen liegen seit Juli 2011 in einer bearbeiteten Neufassung vor. In Fachkreisen bekannt als „Berliner Vereinbarungen“, ist hier das Wichtigste rund um den Kartoffelhandel geregelt.

Folgende Anpassungen wurden durch den Wegfall der Handelsklassenverordnung seit dem 1. Juli 2011 notwendig:

Die Berliner Vereinbarungen sind auch in Zukunft freiwillige und branchenübliche Regelungen im Sinne von Handelsgebräuchen und Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den



Handel mit Kartoffeln in Deutschland. Werden sie Vertragsbestandteil, müssen ergänzend nur noch Menge, Sorte, Preise und Termine verein-

bart werden.

Um Differenzierungen für die gehandelte Qualität vornehmen zu können, sind Regelungen für zwei unterschiedliche Qualitäten vorgesehen: Qualität 1 und Qualität extra. Den Handelspartnern bleibt es aber weiter unbenommen, alle Qualitätsparameter individuell vertraglich zu regeln.

Zu den weiteren Neuregelungen zählt die Einführung der Kategorie „Feldware“. Diese neue Kategorie bietet eine bislang nicht gegebene Möglichkeit: Insbesondere den Erzeugern wird so ein rascher und klarer Vertragsabschluss für die Lieferung solcher Ware erleichtert.

MIKROBIOLOGIE WORKSHOP MIT BRANCHENEXPERTEN



Das Mikrobiologische Monitoring wird mit der Einführung des Zusatzleitfadens Bearbeitung zum Jahresbeginn 2012 verpflichtend. Welche Kriterien bei diesem Monitoring wesentlich sind, dazu berieten Ende September Experten in einem Workshop.

Auf Einladung von QS kamen Vertreter von marktführenden Unternehmen der Fresh-Cut-

Branche und mikrobiologische Experten zu einem Workshop in Bonn zusammen. Mit ihnen gemeinsam wurde beraten, welche Untersuchungsparameter beim im Januar 2012 startenden Leitfadens-Bearbeitung berücksichtigt werden und in welcher Frequenz diese Untersuchungen erfolgen sollten.

Grundlage für das neue Monitoring sind zum einen die gesetzlichen Vorgaben, zum anderen fließen die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit ein. QS ging es in dem Workshop vor allem darum, die Praxistauglichkeit des Monitorings in allen Stufen vom Erzeuger über den Großhandel bis zum Lebensmitteleinzelhandel sicherzustellen. Folgende Inhalte wurden unter anderem besprochen: Die bearbeiteten Frischeprodukte müssen

am Ende des Herstellungsprozesses mikrobiologisch und sensorisch untersucht werden. Bei der Produktuntersuchung ist die Frequenz festgelegt. Es wird hauptsächlich auf pathogene Keime wie Salmonellen und Listerien untersucht. Eine Untersuchung auf EHEC-Erreger ist ebenfalls festgelegt. Zudem sind Untersuchungen auf Hefen, Schimmelpilze und koagulase-positive Staphylokokken und die aerobe mesophile Koloniezahl nachzuweisen.

Für die Beprobungsfrequenz in der Betriebsanlage wurde eine Mindestanzahl von durchzuführenden Abklatschproben an unterschiedlichen Stellen – zum Beispiel an Wänden, Messern, Kisten und Tischen – festgelegt.

ÖSTERREICH BLICK AUF DIE AMA UND IN DIE REGION STEIERMARK

Das österreichische AMA-Gütesiegel verleiht die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. Inwiefern sich die Anforderungen für dieses Prüfzeichen mit denen von QS decken, darüber führen beide Systemgeber gerade Sondierungsgespräche.

Dipl. Ing. Stefan Kunze vom AMA Marketing erklärt dazu: „Wir setzen auf die gegenseitige Anerkennung mit QS. Das erspart unseren Erzeugern künftig Doppelauditierungen, wenn sie nach Deutschland liefern möchten.“

Auch die Erzeuger befürworten dies: „Für uns ist die Anerkennung des Standards AMA-G.A.P von QS eine Erleichterung, weil QS für den Export nach Deutschland eine große Rolle spielt“, wie Friedrich Kröpfl von der Firma Obst Kröpfl bestätigt.

Während die Gespräche über die gegenseitige Anerkennung laufen, ist ein Blick in eine der größten Erzeugerregionen Österreichs span-



nend: in die Steiermark. Dort werden aktuell auf rund 8.200 ha Obst angebaut. Von dieser Fläche sind rund 1.000 ha in den letzten 15 Jahren hinzugekommen. Diese Zuwächse betrafen in erste Linie den Apfel- und den Holunderanbau.

Die gesamte Obstanbaufläche teilt sich in folgende Anbauswerpunkte auf: Mit 5.700 ha Anbaufläche entfallen rund Dreiviertel des Anbaus auf Äpfel. Weitere Arten sind Holunder (960 ha), Birnen (291 ha), Zwetschgen (221 ha), Johannisbeeren (194 ha), Pfirsich (155 ha) und Süßkirschen (103 ha).

Allein die steirische Apfelfläche deckt circa 80 Prozent des österreichischen Apfelanbaus ab.

Nach wie vor stärkste Sorte ist der Golden Delicious mit circa 28 Prozent Mengenanteil. Zweitstärkste Sorte ist Gala mit 20 Prozent Mengenanteil.

Mit circa 90 Prozent Hagelnetzanteil erreicht der steirische Apfelanbau einen hohen Grad an Ernte- und Liefersicherheit. Dies ist eine Grundvoraussetzung für die Wettbewerbsfähigkeit in der modernen Apfelvermarktung.

Alle steirischen Äpfel werden nach den Richtlinien der österreichischen Integrierten Produktion angebaut.



INTERVIEW DIE OBST PARTNER STEIERMARK GMBH (OPST)



DI (FH) Thomas Reiter ist Geschäftsführer der OPST GmbH mit Sitz in Gleisdorf, Steiermark. Im Interview spricht er über die Rolle seines Unternehmens in der Region und die Bedeutung der Qualitätssicherung.

Welche Rolle hat die OPST in der Steiermark für die Produzenten?

Wir haben in der Steiermark insgesamt 800 Vertragsproduzenten und elf Vermarktungsunternehmen unter Vertrag. Sie erzeugen jährlich 140.000 Tonnen Äpfel, das entspricht 70 Prozent der österreichischen Gesamtproduktion.

Zu unseren Aufgaben gehört die Steuerung und Weiterentwicklung der Produktion und des gesamten Produktionsgebietes. Dazu beraten wir, garantieren Produktsicherheit und betreuen das Marketing, das Qualitätsmanagement und Zertifizierungen für die gesamte Gruppe. Außerdem leisten wir IT-Unterstützung für Produzenten und Vermarkter und übernehmen die Warenverrechnung und die Abwicklung von förderrechtlichen Projekten.

Wie ist das Qualitätsmanagement bei der OPST aufgebaut?

Da verfolgen wir einen gesamtheitlichen Ansatz in unserem Integrierten Qualitätsmanagement System. Das Herzstück sind HACCP und Produktsicherheit. Alle Mitglieder in der Gruppe sind voll eingebunden, wobei wir auf die zentrale Koor-

dination und Steuerung durch die OPST setzen. Neben QS besitzen wir derzeit sechs nationale und internationale Zertifizierungen.

Welche Rolle spielt QS für den Export nach Deutschland?

In der OPST streben wir nach einer innovativen Produktpolitik, die sich an den Markterfordernissen orientiert und der Qualitätssicherung höchsten Stellenwert einräumt. QS spielt für uns eine große Rolle, weil unsere Handelspartner in Deutschland großen Wert auf QS legen. Durch die Teilnahme am QS-System sichern wir uns langjährige und stabile Handelsbeziehungen. So wie wir das wahrnehmen, schafft QS gegenseitiges Vertrauen zwischen der OPST und unseren Handelspartnern.

MCDONALD'S WERBUNG MIT QS-SYSTEMPARTNERN



Im Internet und in TV-Spots wirbt die Gastronomiekettenkette McDonald's derzeit damit, dass sie in der Auswahl ihrer Produkte gezielt auf die direkte Zusammenarbeit mit den Partnern in der Landwirtschaft setzt. Dabei spielt die Qualitätssicherung für McDonald's eine herausragende Rolle.

Die in der aktuellen Qualitätskampagne von McDonald's vorgestellten Erzeuger und Landwirte sind alle Systempartner. Nicht nur der Kar-

toffelherzeuger für die Pommes Frites gehört zu QS. Prominent in Spots und im Internet präsentiert werden zum Beispiel auch Thomas E. Gödelmann, Salaterzeuger im QS-System, und der Allgäuer Rinderhalter Josef Müller.

Mehr zu den QS-Landwirten und -Erzeugern und der Kampagne zur Qualitätssicherung im Internet unter: www.mcdonalds.de/ernaehrung/qualitaet.html

OFFEN FÜR KOMMENTARE AKTUALISIERUNG SYSTEMHANDBUCH 2012

Ab Mitte Oktober ist es wieder so weit: Zum zweiten Mal bietet QS allen Interessierten die Möglichkeit, sich die angepassten Leitfäden vor dem Inkrafttreten ab Anfang 2012 anzusehen und die Inhalte zu kommentieren.

Vom 17. Oktober bis zum 15. November 2011 können die deutschsprachigen Dokumente eingesehen und kommentiert werden. Vom 15. bis zum 30. November stehen dann die englischsprachigen Fassungen für die öffentliche Kommentierung bereit – unter www.q-s.de.

Das ganze Jahr über ist das Systemhandbuch mit allen Leitfäden, Checklisten und weiteren mitgeltenden Unterlagen komplett im Internet einsehbar, die dort veröffentlichten PDFs können gelesen, gedruckt und auf den eigenen Schreibtisch geladen werden.

Die so gelebte Transparenz wurde nun mit einer dauerhaften Kommentärmöglichkeit ergänzt: Mit einem Klick können Internetnutzer nun QS direkt Feedback geben. Damit entspricht die QS-Homepage einer EU-Leitlinie für Zertifizierungssysteme in vollem Umfang.



Kommentare - ob über's Jahr oder während der öffentlichen Kommentierung im Herbst - werden von QS alle intensiv geprüft und wo möglich und sinnvoll zeitnah umgesetzt.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

23.559 Systempartner sind es aktuell in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln. Besonders groß ist seit dem Sommer 2011 der Zuwachs an Systempartnern auf der Stufe Erzeugung mit rund 50 neuen Systempartnern, die Obst und Gemüse erzeugen und über 30 neuen Kartoffelerzeugern. Außerdem begrüßt QS den ersten Systempartner aus den USA, einen kalifornischen Lauchzwiebel-Produzenten.

| Stufe | Insgesamt | davon Ausland |
|---------------------------------|---------------|---------------|
| Erzeugung¹ | 23.559 | 4.140 |
| - Obst, Gemüse | 9.452 | 3.804 |
| - Kartoffeln | 2.725 | 8 |
| Großhandel | 598 | 128 |
| Lebensmitteleinzelhandel | 10.784 | 200 |

¹ Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.223
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.676
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.087

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



Neuer Flyer: Qualitätssicherung beginnt beim Erzeuger

Im frisch erschienenen Medium geht es um die Leistung der Erzeuger im QS-System, die den Großteil der aktuell über 23.000 Partner in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln ausmachen, mit einem Flyer. Der Flyer trägt den Titel „Qualitätssicherung beginnt beim Erzeuger“. Er soll das Engagement der Systempartner für sichere Lebensmittel hervorheben und eignet sich zum Beispiel für die Verteilung auf Hoffesten. Bei Interesse kann der Flyer bei QS angefordert werden.

A-NET-Treffen in Bern

Anfang September fand das zweite Treffen der European Platform for Fruit, Vegetables and Potatoes (A-NET) statt. Die Mitglieder aus Belgien, Deutschland, England, Österreich und der Schweiz brachten nun ihr Grundlagenpapier, die „Principles“, auf den Weg. Außerdem berichteten Vertreter der Standardgeber von ihren Erfahrungen während der EHEC-Krise und erläuterten die Konsequenzen.

Zu Gast auf den Warenbörsen eines Systempartners

Die Kaiser's Tengelmann AG lud QS ein, auf ihren Warenbörsen 2011 den Führungskräften aller Filialen das QS-System nahe zu bringen. QS kam dieser Einladung gerne nach, und war auf Veranstaltungsterminen in drei verschiedenen Regionen vertreten. Die QS-Mitarbeiter freuten sich über das rege Interesse und standen den Filialleitern aus ganz Deutschland Rede und Antwort zu allen Fragen rund um das QS-Prüfzeichen.



Wissenschaftlicher Beirat tagte bei The Greenery

Der wissenschaftliche Beirat Rückstandsmonitoring tagte am 9. September 2011 in den Niederlanden bei The Greenery in Barendrecht. Der Beirat befasste sich ausgiebig mit der Rückstandssituation relevanter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und deren Analytik. Außerdem wurden die vorzunehmenden Änderungen im Leitfaden Rückstandsmonitoring zur Revision 2012 besprochen. Im Anschluss fand eine Besichtigung des Greenery Standortes in Bleiswijk statt.

627 Auditoren geschult

Die Schulungen für Auditoren sind für 2011 beendet. Bei den insgesamt 30 Schulungsterminen wurden 627 Teilnehmer auf den neuesten Stand der QS-Anforderungen gebracht. Vier der Termine fanden für fremdsprachige Auditoren auf Englisch statt. Die gut besuchten Veranstaltungen endeten alle mit einer Prüfung, in der das Gelernte abgefragt wurde. Von den insgesamt 1.247 Tests wurden 9 Prozent im ersten Anlauf nicht bestanden.

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
Internet: www.q-s.de
Bildnachweis: QS, Fotolia, McDonald's