

INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Editorial	1
Workshop in Valencia	1
Kooperationsaudits in Spanien	2
Laborkompetenztest	2
Neue EU Regelung bei Sprossen	2
Karsten Knodt im Interview	3
Krisenmanagement bei QS	3
Systempartner Iberiana Frucht S. A.	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

das QS-System hat im Markt für Obst, Gemüse und Kartoffeln einen festen Platz. Immer mehr Unternehmen setzen auf die Qualitätssicherung mit dem blauen Prüfzeichen: Nicht nur in Deutschland, sondern zunehmend auch im Ausland und insbesondere in Spanien. Anlass genug den Austausch vor Ort zu suchen (s. Seiten 1 und 2). Mit der Iberiana Frucht S. A. stellen wir außerdem einen Systempartner vor, der in Spanien eine Vorreiterrolle für QS übernommen hat (s. Seite 4).

Ein Systempartner in Deutschland ist Karsten Knodt. Er ist QS-live Botschafter und bewirtschaftet einen Gemüsebetrieb am Niederrhein. Im Interview auf Seite 3 erklärt er, warum er sich für QS entschieden hat. Darüber hinaus gibt es wie gewohnt Neues und Wissenswertes aus dem QS-System.

Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches und erfolgreiches Neues Jahr.

Ihr QS-Team

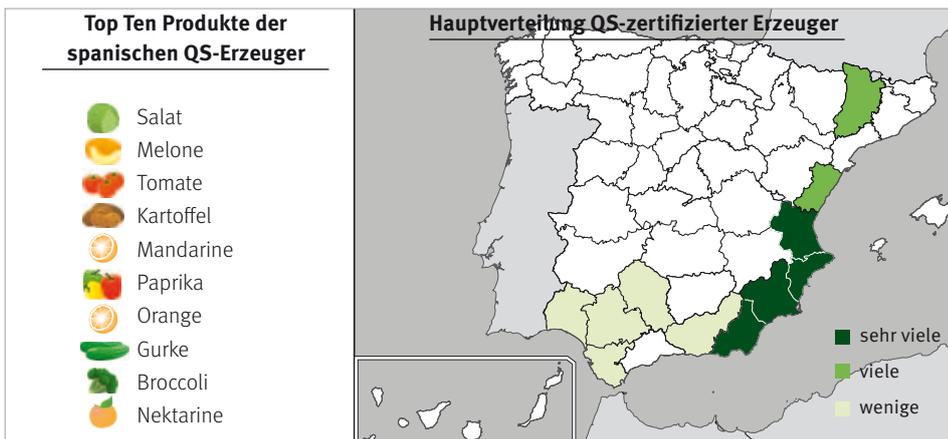
Bonn, 20.12.2012

WORKSHOP IN VALENCIA SPANISCHE UNTERNEHMEN ZEIGEN GROSSES INTERESSE

Das Interesse am QS-System ist auf dem spanischen Beschaffungsmarkt weiterhin ungebrochen und immer mehr Unternehmen entscheiden sich für eine Teilnahme. Daher organisierte QS einen Erfahrungsaustausch mit den spanischen Systemteilnehmern. Der Workshop richtete sich nicht nur an zertifizierte Unternehmen, sondern auch an potentielle neue Systempartner. Im Vordergrund der Veranstaltung stand der gegenseitige Gedankenaustausch.

Insgesamt 60 Teilnehmer haben das Angebot angenommen und sich rege beteiligt. Die Diskussionen zeigten: die spanischen Unternehmen nehmen die Herausforderungen aktiv an. Davon profitieren alle: Einerseits erhalten die Unternehmen mit dem QS-Zertifikat einen breiteren Marktzugang und andererseits wird die saisonunabhängige Belieferung des deutschen LEH mit QS-Ware verbessert.

Viele Fragen während des Workshops bezogen sich auf die praktische Umsetzung der QS-Anforderungen. Auf die Besonderheiten der spanischen Produktion konnte dabei individuell eingegangen werden. Ein Schwerpunkt lag auf



dem QS-Rückstandsmonitoring und den damit verbundenen Probenahmen.

Im zweiten Teil der Veranstaltung wurde es praktisch. Anhand von Beispielen wurden Tipps und Tricks zum Umgang mit der QS-Datenbank gegeben. Dabei konnten die QS-Mitarbeiter den Anwendern umfangreiche Hilfestellung leisten. Besonders wurde begrüßt, dass die gesamte Veranstaltung auf Spanisch durchgeführt wurde: So standen Sprachbarrieren dem Austausch nicht im Weg. Aus dem Teilnehmerkreis hieß es später: „Dadurch konnten viele Fragen

der spanischen Unternehmen gelöst werden.“ Aufgrund der positiven Resonanz werden weitere Workshops folgen. Aber auch wegen der stetig steigenden Teilnehmerzahl wird der Kontakt nach Spanien ausgebaut. Mittlerweile liefern fast 80 QS-zertifizierte Obst- und Gemüsegroßhändler Ware nach Deutschland. Alleine im laufenden Jahr hat sich die Zahl der bei QS registrierten spanischen Großhändler mehr als verdoppelt. Das hat auch Auswirkungen auf die Dienstleister: Im November 2012 erhielt die fünfte Zertifizierungsstelle aus Spanien die begehrte QS-Zulassung.

SPANIEN KOOPERATIONSAUDITS BEI ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN



Mit den gestiegenen Systempartnerzahlen ist auch die Anzahl Audits in Spanien gestiegen. Anlass genug für Dr. Alois Fenneker (Foto), der bei QS die

Zertifizierungsstellen betreut, bei zwei spanischen Zertifizierungsstellen ein Kooperationsaudit durchzuführen. Diese Audits werden regelmäßig bei allen QS zugelassenen Zertifizierungsstellen durchgeführt.

Bei den Prüfungen wird insbesondere draufgeachtet, ob in der Zertifizierungsstelle die organisatorischen Voraussetzungen gegeben sind, um die QS-Vorgaben zur Zertifizierung ordnungsgemäß umzusetzen. Hierzu werden stichprobenartig auch einzelne, konkrete Zertifizierungsverfahren herangezogen.

Einheitliches Vorgehen sicherstellen

„Durch die Vor-Ort-Kontrollen wird auch sichergestellt, dass die QS-Vorgaben durch die zugelassenen Zertifizierungsstellen möglichst einheitlich umgesetzt werden“, erläutert Fenneker. „Die korrekte Umsetzung der QS-spezifischen Prüfsystematik auch

im Ausland zu sichern, trägt dabei wesentlich zur Verlässlichkeit des gesamten QS-Systems bei. Durch die persönliche Vor-Ort-Kontrolle können zudem auch sprachliche Missverständnisse und Unstimmigkeiten ausgeräumt werden. Das dient letztlich allen Systemteilnehmern.“

Der nächste Schritt wird sein, Schulungen speziell für Auditoren in Spanien anzubieten. QS reagiert damit auf die internationale Vernetzung der Warenströme. Ziel ist es, dass jeder zertifizierte Betrieb – technisch, organisatorisch und inhaltlich – alle Anforderungen der Systemteilnahme erfüllt, egal ob er in Spanien, Deutschland oder einem anderen Land produziert und vermarktet.

ANALYTIK AM PULS DER ZEIT LABORKOMPETENZTEST HERBST 2012

Labore müssen sich permanent auf dem neuesten Stand der Analytik halten, um ihre Anerkennung im QS-System aufrecht zu halten. Der aktuelle Laborkompetenztest zeigt, dass auch bereits anerkannte Labore sich nicht auf ihren Leistungen ausruhen können.

80 Labore aus 13 Ländern haben in diesem Herbst am Laborkompetenztest teilgenommen. 59 von ihnen waren der Testmatrix Birne gewachsen und schlossen den Test erfolgreich ab. Darunter 12 Labore, die sich zurzeit noch im Anerkennungsverfahren befinden. Mit dem erfolgreichen Bestehen des Laborkompetenztests sind sie der Anerkennung durch QS ein Stück näher gekommen. Ebenso erfreulich: kein Labor verliert seine Anerkennung. Allerdings unterliegen 8 im QS-System anerkannte Labore aufgrund ihres Testergebnisses einer verschärften Kontrolle und sind verpflichtet, am nächsten Laborkompetenztest teilzunehmen.



65% der Teilnehmer stammten aus dem Ausland. Nur zwei der insgesamt 12 Labore im Anerkennungsverfahren kamen aus Deutschland. Durch die steigende Anzahl ausländischer Systempartner wächst dort die Nachfrage nach hochwertigen Rückstandsanalysen.

Mit Chlorantraniliprol und Nuvaluron waren zwei neue Wirkstoffe in den zu untersuchenden

Birnenproben enthalten. Deren Identifizierung war vor allem für Labore im Anerkennungsverfahren eine Herausforderung. Probleme bei der Quantifizierung bereiteten Stoffe wie Iprodion und Imazalil, die – wie in der Praxis üblich – in höheren Konzentrationen im Testmaterial enthalten waren. Hier stehen Labore vor der Herausforderung, ihre Analyseinstrumente so zu kalibrieren, dass sie sowohl bei hohen als auch bei niedrigen Konzentrationen zuverlässige Ergebnisse liefern. Dazu müssen beispielsweise praxisübliche Rückstandsgehalte und Bestimmungsgrenzen berücksichtigt werden.

Auch die Erfahrung der Labormitarbeiter ist ein wichtiger Faktor. In sieben Fällen führten probenbedingte Fehlinterpretationen zu falschen Ergebnissen. „Um Fehlinterpretationen zu vermeiden, ist Erfahrung in der Analytik von Obst und Gemüse unerlässlich“, so Jens Schäfer, der bei QS für die Durchführung des Laborkompetenztests verantwortlich ist.

NEUE EU-REGELUNG BEI SPROSSEN ERFÜLLT VON QS-ZUGELASSENEN SPROSSENHERSTELLERN



Um die Sicherheit von Sprossen zu verbessern, hat die EU vier neue

Regelungen erarbeitet. Sprossenerzeuger mit QS-Zertifikat erfüllen die Anforderungen jetzt schon. Die Vorgaben zu Personal- und Anlagenhygiene, Rückverfolgbarkeit und dem mikrobiologischen Monitoring gewährleisten dies.

Die EU Regelungen sollen zum 1. März 2013 in Kraft treten und beinhalten folgende Vorgaben zu Sprossensamen und Sprossen:

- strengere Hygieneanforderungen und eine Zulassungspflicht für Sprossenbetriebe,
- eine Verbesserung der Rückverfolgbarkeit der Warenströme und Lieferwege durch ein EU-weites Kontrollsystem,
- strengere Einfuhrvorschriften für Produkte aus Drittländern und
- die Einhaltung mikrobiologischer Kriterien für Sprossen.

Der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln hat mit der Verabschiedung des Leitfadens Bearbeitung schon im letzten Jahr Konsequenzen aus den EHEC-Fällen gezogen. Dieser gilt bei

allen Prozessen, bei denen Produkte nach der Ernte bearbeitet, z.B. zerkleinert werden. Außerdem fällt darunter die Aufbereitung von mikrobiologisch sensiblen Produkten wie Sprossen und Keimlingen. Damit müssen Sprossenproduzenten neben den stufenspezifischen Vorgaben weitere strenge Hygieneanforderungen erfüllen. Darüber hinaus ist ein mikrobiologisches Monitoring der betrieblichen Anlagen und der Produkte gefordert. Zum 1. Januar 2013 werden diese Anforderungen durch Vorgaben zur Qualität des Anzuchtwassers ergänzt.

QS-LIVE BOTSCHAFTER KARSTEN KNOTD IM INTERVIEW



QS-live Botschafter Carsten Knodt betreibt einen Gemüsebaubetrieb in Tönisvorst am Niederrhein. Auf seinem Betrieb beschäftigt er zusammen mit seiner Frau 13 festangestellte Mitarbeiter und eine wechselnde Anzahl Erntehelfer. Sein Schwerpunkt liegt zwar auf dem Unterglasanbau von Tomaten aber er baut auch Paprika an.

Seit wann nehmen Sie am QS-System teil und warum haben Sie sich für eine Teilnahme am QS-System entschieden?

Ich bin seit 2004 Systempartner und bin über meine Vermarktungsorganisation Landgard gebündelt. Nachdem ich mich zunächst nach dem QS-Standard habe zertifizieren lassen, mache ich seit 2006 jährlich ein QS-GAP Audit. Dabei werden sowohl die QS-Kriterien als auch die Anforderungen des GlobalG.A.P Standards in einem Audit geprüft und ich kann meine Ware in beide Systeme liefern.

Die meisten Handelsunternehmen verlangen heute eine Zertifizierung. Einen Großteil der QS geforderten Kriterien erfülle ich in meinem Betrieb ohnehin schon, weil sie die Grundlage für eine gute fachliche Praxis sind. Besondere Anforderungen, wie z.B. die Teilnahme am Rückstandsmonitoring, sind meiner Meinung nach für jeden, der verantwortungsvoll arbeitet, zu bewältigen und belegen die einwandfreie Qualität meiner Produkte.

Was bedeutet Qualitätssicherung für Sie?

In meinem Betrieb setze ich auf Nachhaltigkeit und Qualität und nicht auf den schnellen, kurzfristigen Erfolg. Ich bin davon überzeugt, dass



sich diese Strategie langfristig auszahlt und meine Abnehmer das honorieren. Qualitätssicherung ist nichts, was man montags erledigt und dann den Rest der Woche Ruhe hat. Qualitätssicherung betreibt man jeden Tag und ständig. Wenn ich über meinen Betrieb gehe und schaue ob alles sauber und ordentlich ist, ob die Mitarbeiter richtig arbeiten usw., ist das Qualitätssicherung. QS gibt mir dabei einen Rahmen vor. Wie ich das Bild in diesem Rahmen gestalte, bleibt dabei mir selbst überlassen.

Warum engagieren Sie sich für QS-live?

Ich glaube, dass das wir Erzeuger und Vermarkter nur dann Vertrauen bei den Verbrauchern aufbauen können, wenn wir transparent sind und es schaffen, Hintergrundwissen über unserer Produktionsweise zu vermitteln. Ich hoffe, dass QS-live dazu beiträgt, dieses Wissen zu

vermitteln. Und daran möchte ich mich beteiligen. Ich zeige gerne, dass ich mich jeden Tag dafür einsetze, dass meine Kunden sichere und qualitativ hochwertige Produkte erhalten.

Was macht Ihren Betrieb aus?

In unserem Betrieb verwenden wir so gut wie keine chemischen Pflanzenschutzmittel. Das geht, weil wir unsere Pflanzen permanent beobachten und Maßnahmen ergreifen bevor sich Krankheiten ausbreiten. Wir bekämpfen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge weitestgehend mit ihren natürlichen Feinden. Mein persönliches Steckenpferd ist die Nachhaltigkeit: meine Tomaten werden vollkommen CO₂-neutral erzeugt.



NEUE EREIGNISFALLBLÄTTER KRISENMANAGEMENT BEI QS IM BLICK



Im Ereignisfall können die Systempartner für die Mitteilung an QS ab sofort auf einen überarbeiteten Meldebogen zurückgreifen. Noch stärker als bisher sind die Meldebögen auf die im Ereignis- und Krisenfall relevanten Informationen beschränkt. Auch wurde

deren Anzahl mit der Umstellung von stufen-spezifischen auf produktbezogene Meldebögen deutlich reduziert. „Klare Informationen bilden eine wichtige Basis zur raschen Klärung kritischer Situationen“, sagt Oliver Thelen (Foto), QS-Krisenmanager.

Künftig stehen den Systempartnern folgende Meldebögen zur Verfügung:

- Obst, Gemüse, Kartoffeln für die Systempartner in der Obst und Gemüsebranche (Erzeugung, Bündler Erzeugung, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel)
- Futtermittel für die Systempartner in der Futtermittelwirtschaft,
- Tier (Haltung und Transport) für die System-

partner in der Landwirtschaft und den Tiertransport, Bündler Landwirtschaft,

- Fleisch und Fleischwaren für die Systempartner in der Fleischwirtschaft und im Groß- und Lebensmitteleinzelhandel,
- Liegt im Audit nach dem 1. Januar 2013 kein aktualisierter Meldebogen (Ereignisfallblatt) bei den Systempartnern vor, ist dies nicht als Abweichung zu bewerten. Die Auditoren sind in diesem Fall jedoch gehalten, die Systempartner auf das aktualisierte Ereignisfallblatt mit dem ebenfalls aktualisierten Meldebogen hinzuweisen. Auf der QS-Homepage <http://www.q-s.de/meldung.html> finden Sie neben den Ereignisfallblättern die wichtigen Ansprechpartner und eine 24-Stunden-Notfallnummer.

QS-PIONIER IN SPANIEN **IBERIANA FRUCHT S.A.**



Auf fast zwanzig Jahre Erfahrung im Umgang mit Obst und Gemüse kann die Iberiana S. A. mit Sitz im spanischen Valencia zurück blicken. Das Unternehmen ist eine Servicegesellschaft der MARKANT AG und setzt auf umfassende Qualitätssicherung und lückenlose Warenrückverfolgung. „Vom Anbau bis zum Point of Sale“, wie Iberiana Geschäftsführer Enrique Clavel (Foto) stolz betont.

Das Unternehmen ist seit 2008 QS-Systempartner und damit einer der Vorreiter in Sachen QS auf dem spanischen Beschaffungsmarkt.

Die Iberiana Frucht wurde 1994 mit dem Ziel gegründet, die Markant Mitglieder mit qualitativ hochwertigen Zitrusfrüchten zu versorgen. Dieser Qualitätsphilosophie fühle man sich bis heute verpflichtet und damit sei das Unternehmen groß geworden, heißt es bei Iberiana.

Durch das stete Wachstum sind die Grenzen Spaniens dabei längst überschritten. Die Blicke richten sich heute auch auf Anbaugelände u. a. in Italien, den Niederlanden oder in Marokko. Tomaten, Trauben, Salate oder Paprika sind wesentliche Teile der Angebotspalette. Der Schwerpunkt des Handels liegt aber nach wie vor auf Orangen, Zitronen, Mandarinen und Grapefruits. Sie sind das Aushängeschild des Unternehmens.

Qualitätssicherung bestimmt alle Prozesse

„Das QS-Prüfsystem bietet beste Garantien für sichere und hochwertige Lebensmittel. Und auch unser internes Qualitätssystem deckt die gesamte Prozesskette ab – wie bei QS“, berichtet

Iberiana Chef Clavel, der gerne auf QS und das blaue Prüfzeichen setzt. „Wir haben ein dichtes Netzwerk aus Beratung und Produktkontrollen aufgebaut. Das setzt schon beim Erzeuger an und schließt alle Packstationen mit ein“, führt der Iberiana Chef aus. Das werde von den Kunden der Iberiana geschätzt.

Teil der unternehmensweiten Qualitätssicherung sind Agraringenieure, die in den Anbaugeländen präsent sind und die Qualitätskontrollen vor Ort durchführen. Alle Produkte der Iberiana werden außerdem in akkreditierten und von QS anerkannten Prüflaboren auf Rückstände analysiert. „Unser durchgehendes Iberiana-Kontrollsystem setzt auf kontinuierliche Verbesserung und legt vorrangig Wert auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität“, erklärt Clavel.

Im Sommer 2012 hat die Iberiana ihr jüngstes QS-Audit anstandslos bestanden und das Zertifikat bekommen. Enrique Clavel ist sich sicher, dass künftig noch weitere spanische Unternehmen den Weg mit QS gehen werden.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

24.698 Betriebe sind am Ende des Jahres 2012 in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln registriert; am Anfang des Jahres waren es noch 23.715. Alleine die Zahl der ausländischen Erzeuger ist in diesem Jahr um gut 1.000 Erzeuger angestiegen und somit der entscheidende Faktor für die positive Entwicklung der Systempartnerzahlen Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Systempartner in der Kette Obst, Gemüse, Kartoffeln	Insgesamt	davon Ausland
Erzeugung¹	13.185	4.937
- Obst, Gemüse	10.567	4.899
- Kartoffeln	2.618	38
Großhandel	729	226
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200

¹ Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.503, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 3.221, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.267, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 124

Stand: 01.12.2012

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



10 Jahre bei QS

QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff steht seit zehn Jahren im Dienst von QS. Am 2. November 2002 trat er sein Amt an. Unter seiner Regie entwickelte sich das QS-System zu einer festen Größe in der Lebensmittelwirtschaft. Das sei jedoch kein Grund zum Ausruhen, sondern ein Ansporn sagte Nienhoff im Kreise der Kolleginnen und Kollegen.

Fruit Logistica 2013

Besuchen Sie QS vom 6. - 8. Februar 2013 auf der Fruit Logistica in Berlin. Sie finden unseren Stand in **Halle 20/A-02**. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und interessante Gespräche. Im

letzten Jahr waren 56.000 Fachbesucher aus fast 140 Ländern zu Gast auf der Messe.

Änderungen im Bündlerleitfaden

Für die Bündler der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbaubetriebe gibt es ab 2013 Neuerungen: Eine der wesentlichen Änderungen betrifft die Verpflichtung zur Eigenkontrolle. Der Leitfaden und die Revisionsinformationen können im QS-Downloadcenter heruntergeladen werden.

Compliance im QS-System

Mit einem Verhaltenskodex hat QS jetzt grundlegende Prinzipien und Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Führungskräfte im QS-System formal abgesteckt. Mit ihrer Unterschrift sollen alle Beteiligten sich zu einem fairen Umgang

miteinander bekennen. Der Kodex kann auf der QS-Webseite eingesehen werden.

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-Archiv, Fotolia, Iberiana, Foto Herr Thelen: Stefan Wildhirt/Evonik