



# INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



## INHALT

Editorial	1
Netto und QS: Eine starke Partnerschaft	1
Dithiocarbamatkontamination vermeiden	2
Vögel wirkungsvoll vertreiben	2
Möhrenspezialist Brocker KG	3
Laborkompetenztest Frühjahr 2013	3
Kompetente Berater im LEH	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser,

der Markendiscouter Netto bietet zukünftig auch Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem QS-Prüfzeichen an. Damit ist das blaue Prüfzeichen zukünftig in fast 14.500 Filialen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels ein klares Zeichen für Obst, Gemüse und Kartoffeln aus guten Händen.

Der Schritt von Netto ist ein Vertrauensbeweis für die stufenübergreifende Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke. Denn QS-

Produkte tragen das Prüfzeichen nur, wenn alle, die sich an der Produktion und Vermarktung beteiligen, an die Anforderungen halten.

Auch in diesem Infobrief berichten wir wieder darüber, welche vielfältigen Facetten die Qualitätssicherung hat.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen

Ihr QS-Team

Bonn, 26.07.2013

## NETTO UND QS EINE STARKE PARTNERSCHAFT MIT TRADITION

**Gemeinsam für die Qualität und Sicherheit von Lebensmittel engagiert: Auch in den Regalen der Filialen von Netto Marken-Discount liegt künftig Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen. Damit setzt Netto Marken-Discount ein Zeichen für sichere und frische Lebensmittel. Alle Großhandelsstandorte und Filialen des Unternehmens entsprechen den QS-Anforderungen.**

Als Systempartner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren bekennt sich Netto Marken-Discount schon lange zur stufenübergreifenden Qualitätssicherung mit QS. Jetzt auch bei Obst und Gemüse. Christina Stylianou, Pressesprecherin von Netto Marken-Discount, erläutert den jüngsten Schritt des Unternehmens so: „Netto Marken-Discount hat hohe Qualitätsansprüche an das gesamte Sortiment und seine Lieferanten. Deshalb entwickeln wir unsere Qualitätssicherungsmaßnahmen ständig weiter. Da ist es nur konsequent, auch bei Obst und Gemüse auf das blaue Prüfzeichen, die unabhängigen Kontrollen und die stufenübergreifende Herkunftssicherung zu setzen. Damit geben wir ein klares Signal in die Richtung unserer Kundinnen und Kunden.“

### Gemeinsam zu mehr Sicherheit

Die Nachfrage nach einer zuverlässigen stufenübergreifenden Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse ist anhaltend hoch. Das belegen auch die Zahlen: Die Zertifizierungen nach QS-Kriterien nehmen ständig zu. Durch die Systemteilnahme von Netto ist QS-Obst und Gemüse jetzt in fast 14.500 Filialen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels erhältlich.

„Wir freuen uns sehr, Netto Marken-Discount als neuen Partner im Lebensmitteleinzelhandel begrüßen zu können“, so Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. „Für uns ist das ein großer Schritt in Richtung Ausbau der stufenübergreifenden Qualitätssicherung – vom Erzeuger bis zur Ladentheke.“

### Verankerung im Lebensmitteleinzelhandel

Außer Netto Marken-Discount vertreiben auch REWE inklusive Penny, EDEKA Minden-Hanno-



ver, Kaiser's Tengelmann und Coop Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen. Dabei setzen auch sie darauf, dass die Lieferanten nach QS-Kriterien zertifiziert sind. Und auch sie selbst haben sich mit der Teilnahme verpflichtet, ihre eigenen qualitätssichernden Prozesse zusätzlich und unangemeldet von den QS-Auditoren kontrollieren zu lassen. Davon profitieren auch die Verbraucher, denn Produkte tragen das QS-Prüfzeichen nur, wenn sich alle an der Herstellung und Vermarktung Beteiligten konsequent an die QS-Anforderungen halten.

## DITHIOCARBAMATKONTAMINATION VERMEIDEN **AUF GEEIGNETE HANDSCHUHE ACHTEN**



Die unter Dithiocarbamate zusammengefassten Fungizide (Ferbam, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zinebun und Ziram) sind im konventionellen Gemüsebau fast alle zugelassen. Im Obstbau dagegen gibt es jedoch zahlreiche länderspezifische Zulassungsunterschiede. So sind Dithiocarbamate in Deutschland beispielsweise bei Äpfeln und Birnen nicht zugelassen. Trotzdem werden dort manchmal Rückstände von Dithiocarbamaten gefunden. Wie kommt das?

Eine mögliche Quelle für Kontaminationen sind Latex-Handschuhe, die im Produktions- und Handelsprozess oder bei der Probenahme ver-

wendet werden. Bei der Herstellung von Latex-Handschuhen werden sogenannte Vulkanisationsbeschleuniger eingesetzt. Diese können unter anderem auch Dithiocarbamate sein. Sie steigern die Elastizität, die Widerstandsfähigkeit und Haltbarkeit der Handschuhe.

Die Gehalte an Rückständen, die auf Obst und Gemüse gefunden wurden und die nachweislich auf die Berührung mit Latex-Handschuhen zurückzuführen sind, liegen in einem relativ hohen Nachweisbereich. So wurden auf Kopfsalat, der während des Abpackens mit Latex-Handschuhen berührt wurde, Rückstände von Dithiocarbamaten im Bereich von 0,05 bis 0,25 mg/kg nachgewiesen. Äpfel, die während des Pflückens oder bei der Sortierung mit Latex-Handschuhen berührt wurden, wiesen Rückstände bis zu 0,04 mg/kg auf.

### Anwendung oder Kontamination?

Anders als bei der üblichen Rückstandsanalytik wird bei der Gruppe der Dithiocarbamate nicht der einzelne Wirkstoff, z.B. Mancozeb, bestimmt, sondern der CS<sub>2</sub>-Gehalt (Kohlenstoffdisulfid), der aus allen Substanzen dieser Wirkstoffgruppe abgespalten werden kann. Durch diesen „indirekten“ Nachweis ist eine Zuordnung auf den Wirkstoff nicht möglich.

### Vorbeugen durch vermeiden

Um das Risiko einer Kontamination mit Dithiocarbamaten durch Handschuhe zu vermeiden, sollten Handschuhe getragen werden, die ohne diese Stoffe hergestellt werden. Eine Alternative sind nach heutigem Wissenstand z. B. Nitril-Handschuhe. Handschuhe aus Polyethylen haben den Nachteil der geringen Reißfestigkeit und des geringen Tragekomforts, Vinyl-Handschuhe können dagegen sehr hohe Gehalte an Weichmachern enthalten.

### Im Bio-Bereich

ist das Problem der Kreuzkontamination bereits seit längerem bekannt.

Deshalb hat die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Bauern eine Liste (Link: <http://bit.ly/1dUgA8G>) veröffentlicht, in der Handschuhe aufgeführt sind, die frei von Dithiocarbamaten sind.

## TIPPS FÜR DIE ERTRAGSSICHERUNG **VÖGEL WIRKUNGSVOLL VERTREIBEN**



Vogelschreck Ballon (Foto: F.-P. Schenk)

Einen nicht zu unterschätzenden Schaden können Tauben, Krähen oder Stare im Obst- und Gemüsebau anrichten. Sie ziehen frischgepflanzte Setzlinge aus Beeten und Feldern oder picken Salate und Früchte an. Auf einem Praxistag der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen konnten sich Gärtner und Landwirte im Versuchszentrum

**Gartenbau in Köln-Auweiler informieren, wie sie Schäden durch Wild und insbesondere Vögel sicher vermeiden können.**

Nach Einschätzung der Experten bieten Netze die sicherste Möglichkeit Tauben und Krähen von Kulturen fernzuhalten. Gegen ihren Einsatz sprechen die Anschaffungskosten sowie der Arbeitsaufwand für das Aufhängen und die Pflege der Netze.

Eine Alternative sind akustische Geräte. Sie vertreiben die Vögel durch laute Schüsse bzw. ahmen Raubvogelgeschrei nach. Problematisch ist ihr Einsatz in unmittelbarer Nähe zu Wohngebieten oder in Lärmschutzzonen. Die Immissionsschutzgesetze des Bundes und der Länder regeln Abstand und Lautstärke der Anlagen.

Neu im Einsatz gegen Schadvögel sind Lasergeräte. Mit einem Standgerät wird eine Fläche von 2 km automatisch abgetastet, so dass der Einsatz auf großen Flächen möglich ist. Versuche belegen, dass der Laser einen zuverlässigen

Fluchreflex bei Vögeln auslöst. Ebenfalls ausgelöst wird der Fluchreflex, sobald Vögel die bewegte Silhouette von Raubvögeln über sich wahrnehmen. Dieses Verhalten wird ausgenutzt beim Einsatz von Flugdrachen. Dabei bestimmen die Höhe und die Windverhältnisse den Umkreis des geschützten Raumes. Bei einer Flughöhe von 11 m können ca. 1,5 ha Anbaufläche geschützt werden.

Insbesondere bei optischen und akustischen Geräten muss darauf geachtet werden, einen Gewöhnungseffekt zu vermeiden. Flugdrachen, Spiegel oder Ballons, die mit aufgedruckten „Raubvogelaugen“ aufscheuchen, müssen mindestens wöchentlich anders platziert werden. Bei akustischen Geräten ist unregelmäßiges mehrmaliges Signalgeben etwa durch Schüsse, einer regelmäßig wiederkehrenden Einzelschussfolge vorzuziehen.

Welches System für die eigene Kultur geeignet ist, lässt sich am besten im Rahmen einer individuellen Beratung feststellen.

## EINSATZ FÜR QUALITÄT UND SICHERHEIT **MÖHRENSPEZIALIST HANS BROCKER KG**



**Die Hans Brocker KG gehört zu den größeren Anbietern von Möhren. In zwei getrennten Wasch- und Sortierhallen verarbeitet das Unternehmen Möhren aus Bio- und aus konventionellem Anbau. Brocker Möhren liefert vom Anbau bis zum Zentrallager alles aus eigener Hand. Gerade bei der Spezialisierung auf ein Produkt sei die Qualitätssicherung von besonderer Bedeutung, so das Unternehmen.**

Im Jahr 1962 übernahm Hans Brocker den Betrieb seiner Eltern und baute diesen kontinuierlich aus. Seit Juli 2013 wird der Betrieb von seinen Söhnen Hans-Jürgen und Mario Brocker geführt. Sie haben ein Gesamtkonzept entwickelt, das die Kräfte von Landwirten bündelt, die auf die Möhrenproduktion spezialisiert sind. Heute betreibt das Unternehmen ein straffes Produktions- und Auslieferungsnetz. Hier produzieren rund 50 Landwirte auf ca. 1.000 Hektar und 40 Bio-Landwirte auf ca. 400 Hektar Möhren für die Hans Brocker KG.

### Qualität hat hohen Stellenwert

Verantwortlicher Qualitätsmanager der Hans Brocker KG ist Dipl. Ing. Agrar (FH) Peter Boley (Foto). Er sagt: „Unser Ziel ist es, Möhren sorgfältig und gewissenhaft zu produzieren und zu behandeln. Sie gehören zu den ersten Nahrungsmitteln für Babys und spielen in der Schonkost eine wichtige Rolle. Bei der Handhabung von nur einem Produkt setzen Kunden dabei höchste Qualität und Sicherheit voraus. Diese gewährleisten wir natürlich bei unseren deutschen Erzeugern genauso wie bei unseren QS-zertifizierten Partnerlieferanten in Portugal. Auch dort stehen wir buchstäblich jedes Jahr mit den Füßen im Feld und führen auch bei langjährigen Geschäftsbeziehungen jedes Jahr aufs Neue qualifizierte Lieferantenaudits durch. Wir können heute schon von jeder einzelnen Schale und jedem Beutel die Abpackzeit und die Google Earth Daten jedes Feldes transparent kommunizieren. Alle unsere konventionellen Erzeuger sind QS bzw. QS-GAP zertifiziert.“

### Laboruntersuchungen ernstnehmen

Auch bei den Laboranalysen geht das Unternehmen gründlich vor. Qualitätsmanager Boley erläutert: „Im Bereich Rückstandmonitoring sehen wir uns als Erstinverkehrbrin-

ger. Wir tun daher alles, um unsere Möhren so sicher wie möglich an den Kunden/Endverbraucher zu liefern. Mit etwas mehr als 500 Laboruntersuchungen pro Jahr untersuchen wir jedes Feld, von dem unsere Möhren vermarktet werden. Neben Pflanzenschutzmitteln wird zudem auf Nitrat und Schwermetalle untersucht. Bei Bio-Möhren werden zusätzlich die Laubblätter von den akkreditierten externen Laboren überprüft. Aufgrund der Verantwortung für unsere Produkte lassen wir unsere Möhren regelmäßig untersuchen. Bei entsprechenden Medienberichten, Pressemeldungen oder Hinweisen von QS reagieren wir sofort. Heute untersuchen wir auch auf Parameter wie EHEC, Perchlorat, QAV oder ähnlichen.“

### Ständigen Verbesserungsprozess leben

„Nach dem Motto: Nichts ist gut genug, um es nicht besser zu machen, sind wir ständig auf der Suche nach der „besonderen Möhre“ und wollen natürlich auch unsere Transparenz „alles aus eigener Hand“ an unsere Kunden und Endverbraucher kommunizieren“, fasst der Agraringenieur zusammen.

**Brocker Möhren**  
Guter Boden. Bester Geschmack!



## LABORKOMPETENZTEST FRÜHJAHR 2013 MIT BASILIKUM AUF DIE PROBE GESTELLT

**Kräuter reichern Rückstände schneller an, weil sie einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen haben. Um die Sicherheit dieser Produkte dennoch zu gewährleisten, sind genaue Laboranalysen unabdingbar. Im Frühjahr hat QS die Labore deshalb mit einer Basilikumprobe im Rahmen des regelmäßig stattfindenden Kompetenztests auf die Probe gestellt. Drei Viertel aller Teilnehmer erfüllten die an sie gestellten Anforderungen. Es gab aber auch Probleme.**

Die Labore, die im Frühjahr am Laborkompetenztest teilgenommen haben, haben mehrheitlich bewiesen, dass ihre Rückstandsanalytik auch bei anspruchsvollen Produkten wie Basilikum höchsten Ansprüchen genügt. Insgesamt 71 Teilnehmer aus 11 verschiedenen Ländern nahmen am Test teil. In einer präparierten Basilikum-Probe mussten sie sechs unterschiedliche Wirkstoffe finden und deren Konzentration bestimmen. 54 Teilnehmer waren dieser Aufgabe gewachsen – unter ihnen auch 11 Labore, die sich zurzeit noch im Anerkennungsverfahren befinden.

29 Labore erhielten sogar die maximale Punktzahl, da sie alle Wirkstoffe korrekt identifizierten und quantifizierten. 17 Teilnehmer erreichten die erforderliche Mindestpunktzahl nicht.

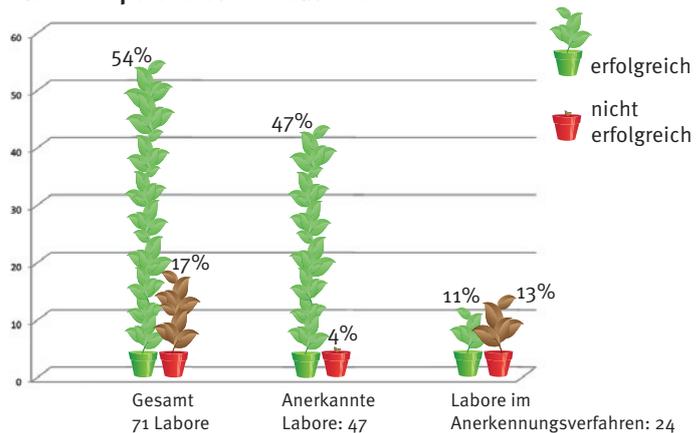
Die von QS anerkannten Labore schnitten bei diesem Test wieder gut ab. Auch wenn vier von ihnen nicht alle Wirkstoffe korrekt identifizieren konnten. Sie müssen jetzt nachbessern. Bei keinem Labor waren die Mängel so gravierend, dass die QS-Anerkennung entzogen werden musste.

Bei dem aktuellen Laborkompetenztest bereitete der Wirkstoff Biphenyl besondere Schwierigkeiten. 33 Prozent der Labore fanden das Fungizid nicht. Allerdings: All diejenigen, die

den Wirkstoff aufspürten, bestimmten auch die enthaltene Menge korrekt. Probleme bei der Quantifizierung verursachten vor allem die Wirkstoffe Chlorthalonil und Dichlorvos. Die Messergebnisse können in Abhängigkeit der Analysemethoden variieren. Dies müssen Labormitarbeiter berücksichtigen, um korrekte Ergebnisse zu liefern.

Der nächste Laborkompetenztest wird im Herbst 2013 stattfinden.

### Laborkompetenztest mit Basilikum



GEMEINSAM FÜR SICHERE LEBENSMITTEL **KOMPETENTE ANTWORTEN AUF VERBRAUCHERFRAGEN**



**In mehr als 14.600 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels können Verbraucherinnen und Verbraucher Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem QS-Prüfzeichen kaufen. Damit die Verbraucherfragen zur Qualitätssicherung und zum QS-Prüfzeichen dort kompetent beantwortet werden können, unterstützt QS die Systempartner aus dem Lebensmitteleinzelhandel.**

Besonders groß ist das Interesse der Lebensmittelhändler an gemeinsamen Aktionen mit QS-live Botschafterin Lore Mauler. Die LandFrau stellt sich

in Lebensmittelmärkten den Fragen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Dabei erfahren sie, was die Wirtschaftsbeteiligten im QS-System tun, damit Obst, Gemüse und Kartoffeln stets frisch und sicher sind. Außerdem können sie beim QS-live-Qualitätsmanager-Spiel ihr Lebensmittelwissen unter Beweis stellen.

Jetzt im Sommer war die QS-live Botschafterin bereits bei REWE in Mannheim und bei Kaiser's Tengelmann in Düsseldorf im Einsatz. Am 25. und 26. Juli 2013 wird sie bei Kaufland in Hamburg und am 1. und 2. August 2013 bei EDEKA in Minden zu Gast sein. Über ihre Aktionen wird Frau Mauler im QS-live-Blog berichten: <http://www.qs-live.de/blog>.

Wenn es um Verbraucherfragen zur Qualität von Lebensmitteln geht, sind die Verkäuferinnen und Verkäufer im Lebensmitteleinzelhandel

die ersten Ansprechpartner. Für sie erstellt QS gemeinsam mit seinen Systempartnern Schulungsmaterial für die Aus- und Weiterbildung. Aktualisiert und neu aufgelegt wurde jetzt beispielsweise der Grips&Co-Markentrainer zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln. Die Broschüre entstand gemeinsam mit der RUND-SCHAU für den Lebensmittelhandel. Sie kann von den Auszubildenden im Handel und Berufsschülern ab August kostenfrei bezogen werden. Die Broschüre bietet aktuelle Marktzahlen, Trends, Fachinformationen zur Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse sowie viele praktische Tipps für die tägliche Arbeit mit Lebensmitteln.



SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Mit der Systemteilnahme des Markendiscouters Netto ist die Zahl der Filialen, in denen Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem QS-Prüfzeichen erhältlich ist, noch einmal deutlich gestiegen.

Deutliche Zuwächse der Systempartnerzahlen gibt es auch im Ausland. Besonders Erzeuger entscheiden sich immer häufiger für QS. Hier stieg die Zahl der Systempartner in den letzten zwölf Monaten um rund 10 Prozent.

Systempartner in der Kette Obst, Gemüse, Kartoffeln	Insgesamt	davon Ausland
<b>Erzeugung<sup>1</sup></b>	<b>13.052</b>	<b>4.907</b>
- Obst, Gemüse	10.486	4.884
- Kartoffeln	2.566	23
<b>Großhandel</b>	<b>782</b>	<b>243</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel</b>	<b>14.640</b>	<b>200</b>

<sup>1</sup> Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6477, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.995, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.270, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 124

Stand: 01.07.2013

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



T. May



Dr. R. Weber-Jonkheer



G. Ettenhofer

**Einsatz für die stufenübergreifende Qualitätssicherung**

Seit mehr als zehn Jahren setzen sich die Kolleginnen und Kollegen für frische und sichere Lebensmittel ein: Grit Ettenhofer ist zuständig für die Systemverträge. Thomas May ist unter anderem zuständig für das operative Krisenmanagement sowie für das Salmonellen- und Antibiotikamonitoring. Dr. Ragnhild Weber-Jonkheer sorgt auch dafür, dass die QS-Datenbank reibungslos funktioniert. Alle drei haben in den zurückliegenden Monaten ihr zehnjähriges Dienstjubiläum bei QS gefeiert.

**Frische Kräuter – Änderungen im Kontrollplan**

Seit dem 1. Juli 2013 werden im Rückstandsmonitoring frische Kräuter in „Topfkräuter“ und „Schnittkräuter“ unterteilt. Wegen ihrer unterschiedlichen Kulturführung ist davon auszugehen, dass sich die Rückstandssituation bei Topf- und Schnittkräutern unterscheidet. Dies soll zukünftig im Kontrollplan berücksichtigt werden. Für den Kontrollplan 2014 kann die Risikobewertung von Topf- und Schnittkräutern auf Grundlage der im 2. Halbjahr 2013 gesammelten Daten bereits separat erfolgen.



**Zwischenlösung bei Perchlorat**

Am 16. Juli 2013 hat der *Ständige Ausschuss für Lebensmittelsicherheit der EU* eine Übergangsregelung für den Umgang mit Befunden von Perchlorat in Obst- und Gemüseprodukten be-

schlossen. Die Entscheidung stützt sich auch auf rund 2.000 Rückstandsdaten, die im QS-System zusammen mit dem DFHV gesammelt und für eine wissenschaftliche Risikobewertung zur Verfügung gestellt wurden. Die jetzt festgesetzten Werte gelten zunächst bis Dezember 2013.

**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, QS-live, Fotolia, Franz-Peter Schenk, Hans Brocker KG