



JAHRESBERICHT 2012 | 13

Bundesverband
der obst-, gemüse- und kartoffel-
verarbeitenden Industrie e. V.

Kompetenz in Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung



visions on food technology

Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH • Projektierung • Anlagenbau • Verpackung
Daimlerstraße 4 • 47877 Willich • Telefon 02154-9138-0 • Telefax 02154-3166 • info@florin.de • www.florin.de



CROWN

Brand-Building Packaging™

Dosen & Verschlüsse

CROWN Commercial Deutschland GmbH
Fritz-Züchner-Straße 8
D 38723 Seesen
Phone +49 5381 781 0
Fax +49 5381 781 277



**Bundesverband der obst-, gemüse- und
kartoffelverarbeitenden Industrie e. V.**

JAHRESBERICHT

2012 | 13

abgeschlossen im August 2013

VORSTAND

Ehrenvorsitzende

Konsul Otto Eckart, München
Dr. Arend Oetker, Bad Schwartau
Josef Stollenwerk, Kerpen
Heinz-Gregor Johnen (†)

Vorsitzender

Konrad Linkenheil, Golßen

Stellvertretende Vorsitzende

Michael Mayntz, Eystrup
Ernst-Rainer Schnetkamp, Lönningen
Willi Stollenwerk, Kerpen-Blatzheim
Markus Thöne, Hamburg

Weitere Vorstandsmitglieder

Thomas Brückner, Hamburg
Michael Durach, Unterhaching
Hubert Eilting, Emlichheim
Stefan Franceschini, Meckenheim
Philipp Hengstenberg, Esslingen
Peter Hiltrop, Addrup-Essen
Dirk Löding, Bad Schwartau
Bernd-Richard Meyer, Jüterbog
Karlheinz Moschner, Reken
Claudia Niemann, Paderborn
Dietmar Otte, Aachen
Alfred Paulsen, Otterndorf
Karl-Heinz Vogt, Suderburg

VORWORT

Mit Stolz können wir in diesem Jahr auf 15 Jahre BOGK zurückblicken. Seit der Verschmelzung der Einzelverbände BUVOG, VdS und BVKI hat sich unser Verband permanent entwickelt und steht im Ranking in der europäischen Verbändelandschaft in der **Spitzengruppe**.

Sowohl in Brüssel als auch in Berlin ist der BOGK ein Begriff, wir sind anerkannt und unsere Meinung ist gefragt. Dies verdanken wir in erster Linie unserem **Vorstand**, der in den letzten Jahren stets richtungsweisende Entscheidungen getroffen hat und unserer engagierten Geschäftsführung, die tagtäglich aktiv ist, um für unsere Branchen wichtige Entscheidungen an maßgeblicher Stelle federführend voranzutreiben.



Wir gehen heute offen und mit dem nötigen Selbstbewusstsein mit Themen und Fragestellungen innerhalb unserer Branchen um und suchen auch den offenen **Dialog** mit allen, die sich berufen fühlen, sich in der Öffentlichkeit über Lebensmittel zu äußern. So ist gerade in diesem Zusammenhang unsere Berliner Podiumsdiskussion unter dem Motto „Hersteller sind die besten Verbraucherschützer“ auf großes Interesse gestoßen.

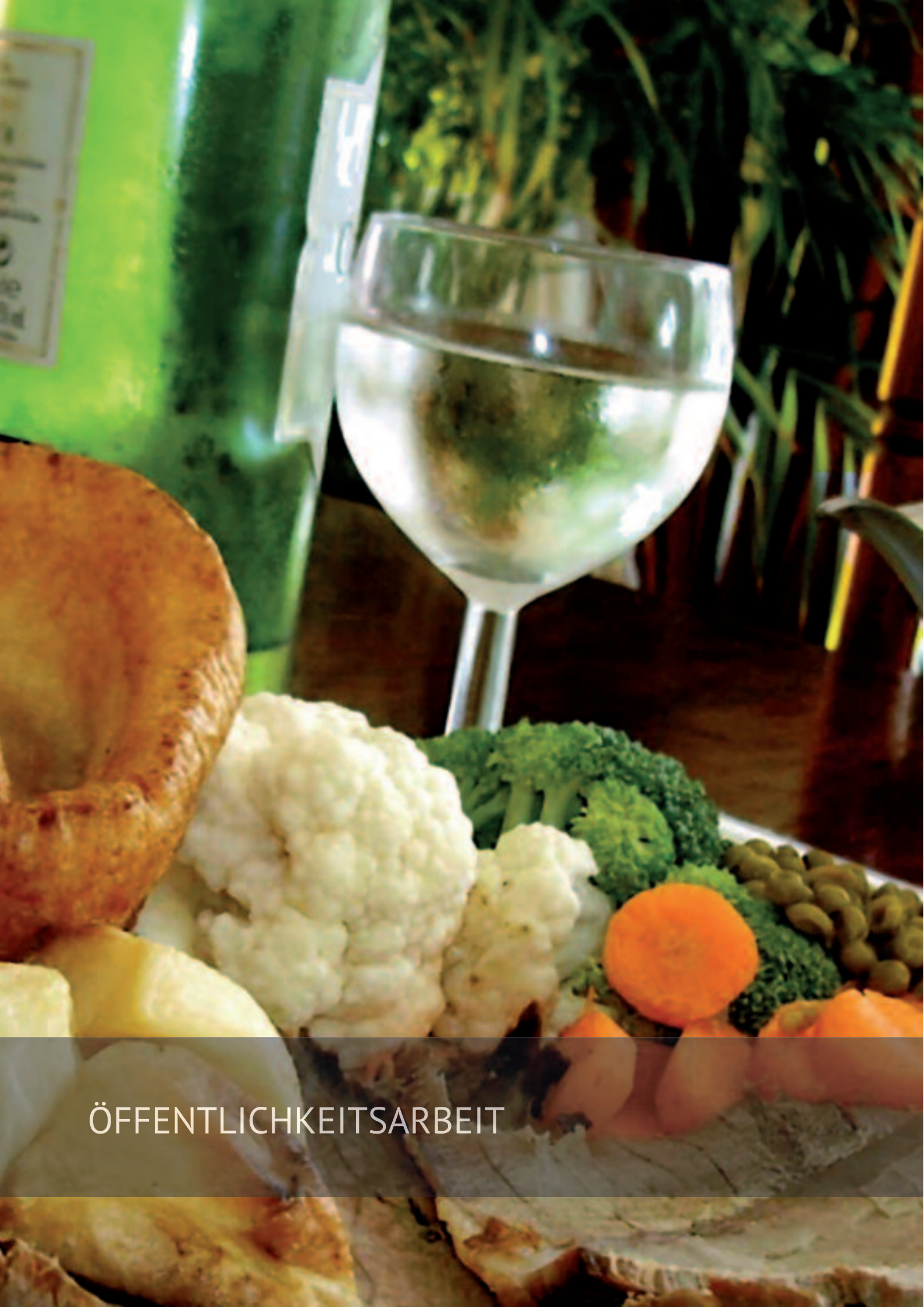
In diesem Jahr startet unser Verband eine eigene **Initiative** gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Gemeinsam mit dem Waren-Verein der Hamburger Börse und dem Bundesverband Glas soll in der Kampagne „Clever Einkaufen & Essen. Eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung“ dem Verbraucher in erster Linie neben den Vorzügen unserer Erzeugnisse auch verdeutlicht werden, dass er beim Kauf eines Verarbeitungserzeugnisses bereits einen ersten Schritt gegen die Verschwendung von Lebensmitteln unternommen hat, da Verarbeitungserzeugnisse unserer Branchen – im Gegensatz zu unverarbeiteten Produkten – in der Regel eine sehr lange Haltbarkeit haben.

In den Vorgesprächen zu dieser Initiative sind wir sowohl beim Handel, als auch bei den politischen Entscheidungsträgern auf offene Ohren gestoßen. Es gilt jetzt diese Gespräche insbesondere auf Ebene der EU-Kommission und des Europäischen Parlaments fortzuführen und mit der eigentlichen Initiative möglichst alle Altersgruppen in der Bevölkerung zu erreichen.

Mein Dank gilt natürlich meinen Vorstandskollegen für deren Unterstützung, der Geschäftsführung für deren großes **Engagement** und schließlich allen Mitgliedern, ohne deren ehrenamtliches Engagement eine fruchtbare Verbandstätigkeit nicht umzusetzen wäre.

Golßen, im August 2013

Konrad Linkenheil
– Vorsitzender –



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

MASSNAHMEN GEGEN DIE VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELEN

Vor dem Hintergrund, dass derzeit weltweit 925 Millionen Menschen Unterernährung droht und allein in der Europäischen Union heute bereits 79 Millionen Menschen unterhalb der Armutsgrenze leben, von denen wiederum aktuell 16 Millionen Menschen Nahrungsmittelhilfe von Wohlfahrtsorganisationen erhalten, sind die jüngst veröffentlichten Zahlen zur Verschwendung von Lebensmitteln mehr als alarmierend. So beträgt die Menge an Lebensmittelabfällen in den 27 Mitgliedsstaaten der EU jährlich ca. 89 Millionen Tonnen, wobei bis zum Jahre 2020 ein Anstieg auf 126 Millionen Tonnen – also eine Steigerung um 40 % – prognostiziert wird.

Allein in Deutschland werden jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel als Abfall entsorgt. 61 % der deutschen Lebensmittelabfälle entstehen in den Privathaushalten. Allerdings könnten fast 42 % der gesamten Abfallmenge vermieden werden!

In diesem Zusammenhang ist sich der BOGK als Repräsentant der

sechstgrößten Branche innerhalb der Ernährungsindustrie seiner besonderen gesellschaftlichen, sozialen und ökologischen **Verantwortung** bewusst. Der Verband und die ihm angeschlossenen Unternehmen der obst-, ge-

müse- und kartoffelverarbeitenden Industrie setzen sich daher vehement gegen die Lebensmittelverschwendung im Alltag und für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln ein.

Der BOGK hat daher umfangreiche **Massnahmen** zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung ins Leben gerufen:

Herzstück der Massnahmen ist die vom BOGK initiierte und gemeinsam mit dem Waren-Verein der Hamburger Börse und dem Bundesverband Glasindustrie am 3. 6. 2013 gegründete Initiative „Clever einkaufen & essen. Eine **Initiative** gegen Lebensmittelverschwendung“.

Kernbotschaft der Kampagne wird es sein, dem Verbraucher klar zu machen, dass er mit dem Kauf eines Verarbeitungserzeugnisses aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln bereits einen ersten entscheidenden Schritt gegen die Verschwendung von Lebensmitteln getan hat.

Um möglichst viele Verbraucher zu erreichen, ist die Initiative auf zwei Säulen aufgebaut. Neben der klassischen Pressearbeit wird ab dem 3. 6. 2013 auch eine Kampagnen-**Website** an den Start gehen.

Die Institutionen der Europäischen Union haben die Vergeudung von Lebensmitteln ebenfalls als massives Problem erkannt und diskutieren aktuell über eine Reihe von Massnahmen.



*Clever einkaufen
& essen!*





*Die Aktivitäten
der Mitglieder
präsentieren*

Mit der Zielsetzung, sich aktiv in die politischen Diskussionen einzubringen, wird der BOGK bis zur Sommerpause zahlreiche Gespräche mit Abgeordneten des Europäischen Parlaments führen; evtl. soll im Herbst diesen Jahres im EP auch eine kleinere Veranstaltung stattfinden.

Auch wird der BOGK mit der EU-Kommission direkten Kontakt aufnehmen. Hier wird es darum gehen, sich aktiv, d. h. unterstützend in die Arbeit der EU-Kommission einzubringen, wenn es darum geht, konkrete **Lösungsvorschläge** zu entwickeln.

*Den Handel ins
Boot holen*

Schließlich ist der BOGK diesbezüglich auch im Kontakt mit dem Lebensmitteleinzelhandel. Hier sind vielversprechende Vorgespräche mit dem HDE (29. 1. 2013) und am 4. 2. 2013 mit REWE geführt worden. Die Gespräche mit dem Handel stehen erst am Anfang und sollen wünschenswerterweise 2014 zu gemeinsamen Aktionen führen.



INTERNET-PLATTFORM NACHHALTIGKEIT

Für Hersteller von Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukten ist das Thema Nachhaltigkeit integraler Bestandteil ihrer Art zu wirtschaften. Sie achten konkret zum Beispiel auf **Themen** wie

- Förderung der regionalen Wertschöpfungskette, d. h. Vertragsanbau „vor Ort“.
- Kontrollierter integrierter Anbau, d. h. Minimierung von Pflanzenschutzmitteln.
- Nachhaltiges Energiemanagement, d. h. Energiesparen, Energierückgewinnung im Betrieb und eigene Erzeugung von erneuerbaren Energien aus Sonne und Wind.
- Erhaltung der Biodiversität und Geschmacksvielfalt.

Der BOGK wird im Jahr 2014 eine eigene **Internet-Plattform** zur Verfügung stellen, um die Erfolge und Maßnahmen seiner Mitglieder im Bereich Nachhaltigkeit zu dokumentieren und angemessen zu würdigen.

PRESSEINFORMATIONEN ZU BESTIMMTEN TERMINEN

In diesem Jahr wird der Verband zu folgenden Terminen Presseinformationen verfassen:

- Tag des Obstes (1. 7. 2013)
- Internationaler Pommes-Tag (13. 7. 2013)
- Tag des Gemüses (3. 9. 2013)
- Tag des Deutschen Butterbrotes (27. 9. 2013)

JAHRESTAGUNG 2013

BEGEISTERTE MITGLIEDER

Die diesjährige Jahrestagung des BOGK stand vom 5. bis 7. 5. 2013 in Würzburg unter dem Motto „15 Jahre BOGK – Bewährtes ausbauen, Neues entwickeln“.

Traditionsgemäß standen am ersten Tag die Fachsitzungen der Gruppen auf der Tagesordnung, bei denen wie immer **Fachvorträge** im Mittelpunkt standen. So referierten u. a. Dr. Hans-Christoph Behr (AMI), Paul Mohr (Institut für Nachhaltiges Management), Dr. Rolf Peters (Versuchsstation Dethlingen) und Dr. Jörg Meyer (Siemens AG).



In der **Vortragsveranstaltung** referierten Prof. Dr. Michael Bockisch zum Thema „Meinungshoheit, Wahrheit und Wahrhaftigkeit und dazwischen der Verbraucher“ sowie Prof. Dr. Guido Quelle zur Thematik „Der natürliche Feind der Strategie ist das Tagesgeschäft – Wie bleiben wir auf Wachstumskurs?“ Die Mitglieder erhielten sein aktuelles Buch „Profitabel wachsen“.

Gemäß dem Motto der Veranstaltung wurde **Konrad Linkenheil** als Vorstandsvorsitzender einstimmig wiedergewählt. Er geht damit bereits in seine vierte Amtszeit. Auch seine vier Stellvertreter, Michael Mayntz, Ernst-Rainer Schnetkamp, Willi Stollenwerk und Markus Thöne wurden jeweils einstimmig in ihren Ämtern bestätigt. Neu im Vorstand sind Hubert Eilting, Peter Hiltrop, Karlheinz Moschner, Dirk Löding und Dietmar Otte.





POLITISCHE AKTIVITÄTEN

POLITISCHE AKTIVITÄTEN

BOGK IN BRÜSSEL

Der **Strategieplan** 2013 wurde bereits auf der Geschäftsführertagung am 13. 8. 2012 in Rheinbach angerissen. Hierbei sollen Gespräche mit der EU-Kommission im Vordergrund stehen. Dies betrifft sowohl den Meinungsaustausch auf der Arbeitsebene (Generaldirektionen) als auch auf der politischen Ebene (Kabinett). Hierdurch soll sichergestellt werden, dass sich der Verband bereits im Vorfeld einer gesetzlichen Änderung oder Neuerung noch früher in die Diskussion einbringen kann.

So bearbeitet die EU-Kommission derzeit das Thema Verschwendung von Lebensmitteln unter der Gesamtbetrachtung der Nachhaltigkeit. Von Seiten der Kommission ist noch in diesem Jahr eine öffentliche Konsultation vorgesehen. Parallel dazu sammelt die EU-Kommission Informationen und Vorschläge für Maßnahmen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln innerhalb der Arbeitsgruppe „advisory group on the food chain“, die grundsätzlich offen für Vorschläge und Informationen ist. Der BOGK nutzt diese Gelegen-

Herrn Holger Krahmer MdEP geführt worden sind.

Zum 1. 1. 2013 hat der „neue“ europäische Verband der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA seine Arbeit unter dem Dach des Verbändehauses der AGEF in Brüssel aufgenommen. Damit sind auch die einzelnen Fachgruppen des BOGK insgesamt nun in Brüssel bei der AGEF vertreten. Neben der Neuwahl des Vorstandes der EUPPA wurden zahlreiche neue Arbeitsgruppen, so z. B. in den Bereichen Lebensmittelrecht, Umweltrecht und Handel ins Leben gerufen. Neue Geschäftsführerin der EUPPA ist **Adriana Nosewicz**. Mit der Neustrukturierung können die Interessen der Mitglieder des BOGK noch besser und gebündelter in Brüssel vertreten werden.

Neugründung der EUPPA

Als Nachfolgerin der aus privaten Gründen ausgeschiedenen Susanne Meyer wurde **Aline Rutsaert** als neue Geschäftsführerin von PROFEL berufen. Der europäische Verband der obst- und gemüseverarbeitenden Industrie legte in seiner Jahrestagung 2013 in Madrid folgende **Lobby-Prioritäten** fest:

Neues auch bei PROFEL

- Lebensmittelverschwendung
- Bisphenol A u. a. technische Themen
- Internationale Handelsabkommen



heit, um sich positiv in die **Diskussion** einzubringen. Geplant ist darüber hinaus eine eigene Veranstaltung im Europäischen Parlament, wobei diesbezüglich bereits Gespräche mit Frau Anna Maria Corazza Bildt MdEP und

Aus Sicht des BOGK hat allein schon der Erfolg von PROFEL bei der (nun nicht notwendigen) Nährwertkennzeichnung auf Portionspackungen die Mitgliedschaft bei PROFEL im vergangenen Jahr gerechtfertigt. Weitere Erfolge waren das Lobbying in Sachen Abschaffung der Zuckermarktordnung, die Arbeit in der Minor Uses Working Group und die 8. Internationale Gemüsekonferenz im April 2013 in Brüssel.

AGRARPOLITIK

Reform 2013

Seit ihrer Einführung wurde die Gemeinsame Agrarpolitik der EU (GAP) immer wieder an die Herausforderungen ihrer Zeit angepasst. In den letzten Jahren, insbesondere 2003 und mit dem GAP-Gesundheitscheck von 2008, wurden wichtige Reformen durchgeführt, um den Agrarsektor zu modernisieren und stärker am Markt auszurichten. In ihrer geltenden Fassung laufen die gesetzlichen Grundlagen für die GAP Ende 2014 aus. Eine Reform war daher erneut notwendig. Hierzu wurde am 26. Juni 2013 eine **politische Einigung** zwischen den drei Institutionen (Europäisches Parlament, Rat und Kommission) erzielt. Damit sind die hauptsächlichen politischen Verhandlungen abgeschlossen. Die formelle Verabschiedung der Reform durch Europäisches Parlament und Rat wird bis Ende 2013 erwartet. Wegen der Verzögerungen bei der politischen Einigung über den mehrjährigen Finanzrahmen wird sich auch das Inkrafttreten der neuen Vorschriften zur GAP verzögern. Die neuen Regeln für die Agrarpolitik sollen ab 2015 gelten. Für 2014 wird es Übergangsregelungen geben.

*Neue Partnerschaft:
Kritik des BOGK*

*EU-Kommission
gibt neue Richtung vor*

Die von der Kommission vorgegebene Richtung wird nun eingeschlagen; im Detail geht die Politik allerdings nicht den ganzen vorgesehenen Weg. Im erzielten **Kompromiss** wurden auch Forderungen des BOGK berücksichtigt. So wird es insbesondere ein abgeschwächtes „Greening“ geben.

Nach einer breitangelegten öffentlichen Debatte hatte die Kommission im November 2010 ein Papier vorgelegt, in dem Optionen

für die künftige GAP dargestellt und die Gespräche mit den anderen Organen und mit Interessengruppen eingeleitet wurden. Ein Legislativvorschlag folgte im Oktober 2011. Erstmals war die Agrarpolitik Gegenstand des so genannten **Mitentscheidungsverfahrens**, d. h. das Europäische Parlament wurde voll involviert, statt nur wie bisher angehört. Für den BOGK galt es daher, seine Positionen sowohl bei der EU-Kommission als auch im Europäischen Parlament (EP) zu verteidigen.

Die EU-Kommission hatte im Rahmen einer so bezeichneten **neuen Partnerschaft** zwischen Europa und den Landwirten zahlreiche neue Vorschläge eingebracht (s. JB 2011/12, S. 6). Für den BOGK besonders kritisch waren dabei die Vorschläge zur obligatorischen Flächenstilllegung von 7% („Greening“) und die fehlenden Aussagen zur Flächenkonkurrenz zu Energiepflanzen sowie zur Forschungsförderung. Der BOGK hat daher im November 2011 ein ausführliches Positionspapier zu den Auswirkungen der GAP nach 2013 auf die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie veröffentlicht (<http://goo.gl/2R9HFi>). **Kernforderung** darin:

*Im Fokus der Agrarpolitik muss die
ausreichende Erzeugung hochwertiger
Lebensmittel und Rohstoffe für die
Ernährungsindustrie stehen.*

Die Position des BOGK konnte insbesondere im Europäischen Parlament gegenüber zahlreichen deutschen Abgeordneten in Brüssel vermittelt werden. So nahm der BOGK u. a. am 25.02.2013 an der Podiumsdiskussion „Europas Agrarpolitik zwischen Kontinuität und Neuausrichtung“ in der Hans-Seidel-Stiftung in Brüssel teil. Zuvor hatte bereits am

31. 7. 2012 ein zentrales Unternehmer-Gespräch des BOGK mit dem agrarpolitischen Sprecher der deutschen EVP-Fraktion, Herrn Albert Deß, in seinem Wahlkreis Neumarkt i. d. Opf. stattgefunden. "Jour fixe" ist zudem das monatliche Treffen der Agrarpolitiker in Brüssel, das zudem einmal jährlich unter Beisein des Staatssekretärs im BMELV in der Vertretung der Bundesrepublik Deutschland in Brüssel veranstaltet wird.

Im Rahmen der **Gremienarbeit** hat der BOGK seine Position in das Komitee TLC seines europäischen Dachverbands PROFEL und den Agrarausschuss von EUPPA eingebracht. Ferner ist BOGK-Geschäftsführer Christoph Freitag seit 2004 Mitglied des Beratenden Ausschusses „Obst und Gemüse“ der EU-Kommission und bringt in den dreimal jährlich stattfindenden Sitzungen in Brüssel die Positionen der Branche ein.

Zucker

Die EU-Kommission hat in ihren Verordnungsvorlagen zur Gemeinsamen EU-Agrarpolitik im Oktober 2010 vorgeschlagen, die Zuckermarktordnung Ende 2015 auslaufen zu lassen, weil die Quoten ihren Zweck erfüllt hätten, der Zuckerindustrie einen Übergangszeitraum zur Anpassung an die **Marktwirtschaft** in der Folgezeit der Reform 2006 zu geben. An die Stelle der Quoten soll nach der Vorstellung der Kommission ein verbindlicher Vertragsanbau treten. Dieser Vorschlag geht auf eine Anregung des BOGK in einem Gespräch mit der EU-Kommission im Juni 2011 zurück.

Der BOGK hat im Jahr 2011 die Arbeitsgemeinschaft der Verbände der zuckerverarbeitenden Industriezweige der Ernährungsindustrie, das **InfoZentrum Zuckerverwender (IZZ)** wieder ins Leben gerufen (www.izz-info.de). Im Rahmen des IZZ hat der BOGK im Berichtszeitraum massive Lobbyarbeit im Europäischen Parlament und im Deutschen Bundestag geleistet, um die Vorgabe der EU-Kommission zu verteidigen. Insgesamt wurden rund 20 Bundestagsabgeordnete und über 40 Mitglieder des Europäischen Parlaments (EP) aufgesucht. Zentrale Gespräche liefen mit dem Vorsitzenden des Agrarausschusses des EP, Herrn Michel Dantin (EVP), mit dem Agrarpolitischen Sprecher der deutschen EVP-Fraktion, Albert Deß, sowie dem Vorsitzenden des Agrarausschusses des Deutschen Bundestags, Herrn Michael Goldmann (FDP).

Intensive Arbeit in Verbänden, EU-Kommission und im Europäischen Parlament in Brüssel

Das EP setzte sich bereits früh in Opposition zur Kommission und verlangte eine Weiterführung der Zuckerquoten bis mindestens 2020. Mit Hilfe von IZZ und dem europäischen Dachverband der zuckerverarbeitenden In-



*Unterstützung
von der Bundes-
regierung*

dustrie (CIUS) gelang es dem BOGK jedoch, im EP einen Kompromissvorschlag zur Abschaffung der Quoten im Jahr 2018 einzubringen. Dieser Vorschlag wurde von der Mehrheit der deutschen Abgeordneten mitgetragen.

schließlich im entscheidenden Moment der Verhandlungen für ein Ende der Quote im Jahr 2017 aus. Im Frühjahr 2013 hat der Ministerrat sodann mehrheitlich festgestellt, dass "Zuckerquoten keine Zukunft" haben.



Im so genannten Trilog zwischen EU-Ministerrat, Kommission und EP einigten sich die Institutionen schließlich am 25. 6. 2013 auf die Abschaffung der Quoten im September 2017.

*Weitere Notfall-
maßnahmen
erforderlich*

Im Mittelpunkt der Kontakte zur Bundesregierung standen – neben regelmäßigen Gesprächen auf Ebene der Staatssekretäre im BMELV und BMWi sowie einem Gespräch im Bundeskanzleramt – eine Betriebsbesichtigung und gemeinsame **Pressekonferenz mit Bundeswirtschaftsminister Dr. Rösler** beim Berliner Traditionsunternehmen Lemke im April 2013.

BOGK und IZZ gelang es, im Lauf des Jahres die Position der **Bundesregierung** entscheidend zu verändern. Hatte diese ursprünglich an einer Beibehaltung der Zuckerquote bis 2020 festgehalten, so sprach sich BM Rösler

Bis zur Abschaffung der Marktordnung werden

weiterhin **Notfallmaßnahmen** notwendig sein. Die EU-Kommission hat bereits angekündigt, zukünftig früh und großzügig zusätzliche Zuckermengen verfügbar zu machen. Damit folgt sie seit Januar 2013 ebenfalls den Vorschlägen von BOGK, IZZ und CIUS.

Der BOGK hat bereits am 16. 3. 2012 Maßnahmen zur Überwindung der aktuellen Zuckerknappheit formuliert. An deren Gültigkeit wird sich bis Ende 2017 nichts ändern. Der Markt bleibt nach wie vor knapp, wenn die EU-Kommission nicht gegensteuert.

WIRTSCHAFTSPOLITIK

Marktmacht im Handel

Die Marktmacht der großen Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland hat im Jahr 2012 weiter zugenommen. Die vier Großen, nämlich die Rewe Group, der Edeka-Verbund, die Schwarz-Gruppe und Aldi haben zusammen einen Marktanteil von 85 Prozent. Dementsprechend sind nachträgliche oder sachlich nicht gerechtfertigte **Konditionen-Forderungen** nach wie vor an der Tagesordnung. Aktuell werden Jubiläums- und Nachhaltigkeitsrabatte gefordert. Im Einklang mit dem Markenverband, dessen Mitglied der BOGK seit 2002 ist, unterstützt der Bundesverband seine Mitglieder bei der Abwehr von offensichtlich wettbewerbsrechtlich unzulässigen Konditionenforderungen.

Seit 2010 hat die Politik in Brüssel und in Deutschland anerkannt, dass das bestehende Gefälle der Marktmacht zwischen Handel und Industrie die Funktionsweise der Lebensmit-

telkette – insbesondere die Weitergabe schwankender Rohstoffpreise und Produktionskosten – behindert. Das High Level Forum Lebensmittelkette, eine gemeinsame Plattform von Wirtschaft, EU-Kommission und Mitgliedstaaten, hat dazu Ende 2011 eine Liste mit unfairen Geschäftspraktiken formuliert und die Bekämpfung dieser Praktiken als vorrangiges Ziel zur Verbesserung der Funktionsweise der Lebensmittelkette vorgeschlagen.

Da auf nationaler Ebene keine Einigung und in Brüssel wenig Fortschritt erkennbar ist, beabsichtigt die EU-Kommission nun, eigene **Regulierungsmaßnahmen** zur Bekämpfung unfairer Geschäftspraktiken in der Lebensmittelkette bis Ende 2013 vorzuschlagen. Als erster Schritt wurde Anfang 2013 ein Grünbuch mit der Bitte um Stellungnahme bis Ende April 2013 veröffentlicht. Der BOGK hat dazu Stellung genommen.

Konkrete Hilfe für Mitglieder: Vertragsprüfungen und Positionspapiere

Stiftung Warentest

Untersuchungen der Stiftung Warentest zu Produkten der Branchen des Bundesverbandes werden vom BOGK nach Möglichkeit mit Know-how und richtungsgebenden Hinweisen unterstützt. An einer Fachausschuss-Sitzung der Stiftung zu einem Untersuchungsvorhaben zu den sozialen Bedingungen und zur Nachhaltigkeit in der Fast Food Branche nahm BOGK-Geschäftsführer Christoph Freitag im Berichtszeitraum teil. Ferner unterbreitete der BOGK der Stiftung Vorschläge für die Benennung von Experten aus den Mitgliedsunternehmen für Fachausschuss-Sitzungen zu weiteren Untersuchungsvorhaben.

Mitarbeit in Fachausschüssen

Unternehmensgruppe	Food-Umsatz 2012 in Mio.€	Veränderung in Prozent
1 Edeka-Gruppe	44.567	+ 4,4
2 Rewe-Gruppe	26.225	+ 4,5
3 Schwarz-Gruppe	24.084	+ 3,7
4 Aldi-Gruppe	20.931	+ 3,3
5 Metro	11.211	– 0,9
Σ Summe TOP 5	127.118	+ 4,4
Σ Summe TOP 30	168.564	+ 2,6
Anteil der TOP 5 an den TOP 30:		75 %

EXPORTFÖRDERUNG

GEFA

Seit Anfang 2013 ist der BOGK eigenständiges Mitglied des Dachverbands GEFA (German Export Association for Food and Agriproducts e. V.); die zuvor bestehende gemeinsame Mitgliedschaft mit der Bundesvereinigung der Erzeugergemeinschaften Obst und Gemüse e. V. wurde mangels rechtlicher Notwendigkeit aufgelöst. Transaktionskosten können dadurch gespart werden.

*Exportförder-
maßnahmen
2013*



Die GEFA organisiert umfassend die Exportförderung der Branche. So konnten BOGK-Mitglieder vom **Angebot der GEFA** profitieren, das im Jahr 2012 unter anderem 15 Unternehmerrreisen, mehrere Listungsevents, die Teilnahme an nationalen und internationalen Messen, Promotionaktionen in den USA, Mexiko und China, einen parlamentarischen Abend und den 2. GEFA-Diplomaten-Salon umfasste. Daneben können BOGK-Mitglieder umfangreiche Exporteurs-, Rechts- und Statistikdatenbanken nutzen. Als Promotion-Material gibt es seit

kurzem ein Spezialitätenverzeichnis mit Produkten besonderer geografischer Herkunft. In der deutsch/englischen Imagebroschüre der GEFA ist der BOGK prominent vertreten (im Web unter www.germanexport.org).

Im laufenden Jahr ist ein Workshop für Exporteure geplant; in Vorbereitung ist auch ein Exporteursverzeichnis für verarbeitetes Obst und Gemüse. Ein Online-Verzeichnis von Spezialitäten, die die geschützte geographische Ursprungsangabe g.g.A. tragen dürfen, wird am 1. 9. 2013 unter www.germanorigin.org veröffentlicht.

Zoll

Im Bereich des Zollrechts unterstützt der BOGK seine Mitglieder mit aktuellen Informationen und Hilfestellungen. Konkret schaltete sich der Bundesverband im Berichtszeitraum in die Debatte um die so genannte **Gelagensbestätigung** ein, einem neuen, von der deutschen Finanzverwaltung vorgeschlagenen Ankunftsnaheis bei innergemeinschaftlichen Lieferungen. In der Praxis weisen die Vorschläge erhebliche Machbarkeitsrisiken auf. Mit Unterstützung von BVE und BDI konnte das BMF von der Reformnotwendigkeit überzeugt werden. Eine endgültige Regelung wird bis Ende 2013 erwartet.

WTO und bilaterale Abkommen

„Die WTO ist ‚tot‘“, so heißt es inzwischen in Expertenkreisen. An die Stelle weltweiter Handelsregeln treten vermehrt bilaterale Handelsabkommen zwischen der EU und Drittländern oder Ländergruppen. Aktuell wird

seit Sommer 2013 das **TTIP** (Transatlantic Trade and Investment Partnership) zwischen der EU und den USA verhandelt.

Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie sieht in einer gegenseitigen Öffnung der Märkte mehr Chancen für den eigenen Export als Risiken durch vermehrte Konkurrenz in Europa. Dementsprechend befürwortet der Bundesverband den zügigen Abschluss dieses Abkommens. In die **Sachdebatten** um die Details – z. B. welche Produkte als „sensibel“ von den Verhandlungen ausgenommen werden sollen und welche Regelungen für geschützte geografische Ursprungsangaben anerkannt werden – schaltet sich der BOGK direkt und über seine Dachverbände BVE und PROFEL ein.

Ebenfalls interessiert ist der BOGK an den Abkommen mit Kanada, Mercosur, Thailand, ASEAN und den mittelamerikanischen Staaten, die zur Zeit laufen. Zwar ist eine weitere WTO-Ministerkonferenz in Bali im Dezember 2013 geplant. Es ist zu vermuten, dass diese jedoch erneut zu keiner Einigung führt. Im besten Fall übernimmt sie die aktuellen Entwürfe der laufenden bilateralen Handelsabkommen der EU.

Spekulation mit Nahrungsmitteln

Mit der Frage der Regulierung der Spekulation mit Nahrungsmitteln einerseits und der Notwendigkeit zur Absicherung von Risiken bei der Rohstoffversorgung andererseits befasste sich die 222. Sitzung des Wirtschaftsausschusses für Außenhandelsfragen des BMELV, an dem Geschäftsführer Christoph Freitag am 16. 5. 2013 in Berlin teilnahm. Der Ausschuss

diskutierte u. a. die Frage, ob Rohstoffbörsen oder Vertragsanbau effektiver zur Sicherung der Rohstoffversorgung einsetzbar sind. Die Rohstoffversorgung der Ernährungsindustrie wird vom BMELV als hochrangiger Erfolgsfaktor gerade auch im Exportgeschäft angesehen. Einige Unternehmen der kartoffelverarbeitenden Industrie nutzen **Warenterminbörsen**; zunehmend setzt man jedoch auf die vertikale Integration, um volle Kontrolle über die eigene Rohwarenversorgung zu haben.

Marktöffnung als Chance

UMWELTPOLITIK

Nachhaltigkeit

Es liegt in der Natur eines Lebensmittel verarbeitenden Unternehmens, nachhaltig zu wirtschaften. Anders ist die Jahr für Jahr notwendige Rohwarenversorgung gar nicht darstellbar. Der BOGK hat in den vergangenen Jahren mit der BVE zusammengearbeitet, um die Begrifflichkeit der Nachhaltigkeit in Gesprächen mit der Politik zu fassen und so den **Gesetzgebungsprozess** mitzugestalten. Im kommenden Jahr wird der BOGK nun seinen Mitgliedern eine **Plattform** bieten, das in den Unternehmen Erreichte öffentlichkeitswirksam darzustellen. Entsprechende Planungen für eine eigene Website sind „unterwegs“.

Nachhaltigkeit wird das TOP-Lobby-Thema des BOGK in 2013/14

Merkblätter Wasser und Luft

Seit März 2012 tagen Mitglieder und BOGK-Geschäftsführung in der DWA-Arbeitsgruppe Wasser/Abwasser. Die Arbeitsgruppe befasst sich mit der Neuauflage des Merkblatts zur

Beschreibung des Stands der Technik zur Behandlung von Abwasser, das bei der Verarbeitung von Gemüse und der Herstellung von Sauerkraut anfällt. Zudem sollen auch innerbetriebliche **Maßnahmen** zur Reduzierung anderer Umweltbelastungen dargestellt werden.

Erstmals tagte die Arbeitsgruppe im Frühjahr 2013 bei einem Mitgliedsbetrieb in Hamburg. An die Besichtigung der Betriebskläranlage schloss sich die Fortsetzung der Arbeit an dem inzwischen 56 Seiten starken DWA-Merkblatt



*Neuer Paletten-
streit um
Tauschfähigkeit*

an. Das Merkblatt wird **Empfehlungen** und Hilfen zur Lösung technischer Probleme sowie zur Umsetzung der einschlägigen Vorschriften enthalten. Es wird Behörden, Verbänden, Planern und Betrieben als Leitfaden dienen und einen fachspezifischen Überblick vermitteln. Die Arbeit an dem neuen Merkblatt bietet eine hervorragende Gelegenheit, die Umsetzung und Anwendung des geltenden Umweltrechts mitzugestalten. Für 2013 ist die Gründung einer ähnlichen Arbeitsgruppe zur

Erstellung eines Merkblatts zu Luftemissionen unter Leitung des VDI geplant.

Verpackungen

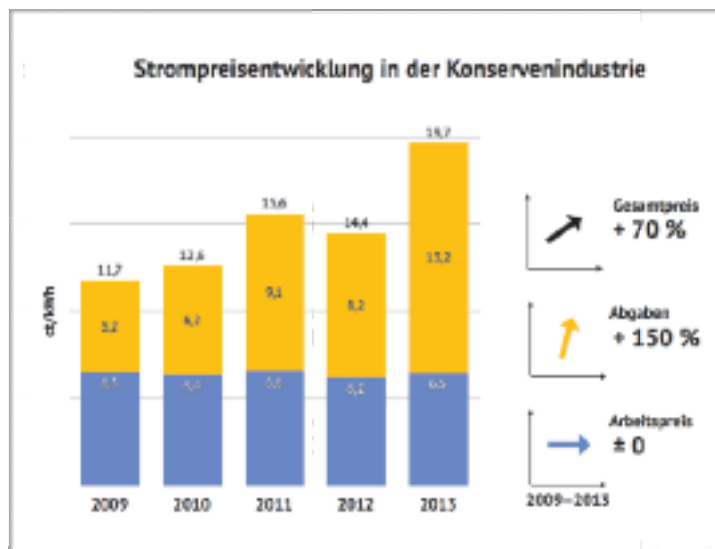
Mit Blick auf die Weiterentwicklung der Verpackungsverordnung in ein **Wertstoffgesetz** erwartet der BOGK – in einer gemeinsam mit der BVE entwickelten Stellungnahme –, dass die damit verbundene haushaltsnahe Wertstoffsammlung, deren Finanzierung über Lizenzentgelte maßgeblich durch die Ernährungsindustrie erfolgt, auch zukünftig auf privatwirtschaftlicher und wettbewerblicher Grundlage umgesetzt wird. Die gegenwärtige Ausrichtung der Produzentenverantwortung, die über die dualen Systeme stattfindet, stellt eine Erfolgsgeschichte dar; dies hat das Bundeskartellamt im Dezember 2012 in seiner Sektoruntersuchung festgestellt. Eine Rekommunalisierung dieser Wertstoffsammlung lehnt der BOGK ab, nicht zuletzt weil daraus höhere Kosten resultieren würden. Entsprechend hat er sich auch in der öffentlichen Internet-Anhörung des BMU im Berichtszeitraum geäußert. Die Vorlage eines Wertstoffgesetzes wurde inzwischen in die nächste Legislaturperiode verschoben.

Die Beschränkung des **Palettentausches** ab 1. 8. 2013 und die daraus folgende Aufsplittung des Euro-Palettenpools bringen deutliche Effizienzverluste und Mehrkosten. Der BOGK empfiehlt deshalb seinen Mitgliedern, ihren Geschäftspartnern die gegenseitige Akzeptanz von Ladungsträgern gleicher Art sowie die uneingeschränkte Tauschfähigkeit der mit „EPAL/EPAL“ und „UIC/EUR“ gekennzeichneten Paletten zuzusichern.

ENERGIEPOLITIK

Ein großes Thema im Berichtsjahr war erneut die Energiewende und der damit verbundene und verschärfte Wettbewerb für Agrarrohstoffe. Für die Erzeugung von Biogas, Biodiesel und Bioethanol werden enorme Mengen an Mais, Raps und Getreide benötigt; weltweit steigt der Einsatz von **Agrarrohstoffen** zur Energieproduktion. Dies treibt die Kauf- und Pachtpreise für Ackerflächen und erhöht die Rohstoffkosten ebenfalls. Der Bundesverband hat sich mehrfach in dieser Angelegenheit positioniert; zum einen durch Pressemitteilungen, zum anderen durch zahlreiche Gespräche mit Politikern und anderen Wirtschaftsverbänden. Die Lebensmittelrohstoffverbrennung wird als falscher Weg angesehen, denn durch die große Nachfrage werden die Umwelt geschädigt, die Lebensmittelpreise nach oben getrieben und wichtige Rohstoffe mit Subventionen vernichtet. Dies obwohl weltweit etwa eine Milliarde Menschen an Hunger leiden.

Eine massive Verschlechterung des Wirtschaftsstandorts Deutschland für die gemüseverarbeitende Industrie liegt weiterhin in der aktuellen Energiepolitik. Die **Subvention** der Produktion von erneuerbaren Energien wie Sonne, Wind oder Biogas kostet jährlich Milliarden Euro; von Experten wird im Jahre 2012 über einen Betrag von 20 Milliarden Euro gesprochen. Die Energiewende und die Förderung der Bioenergie schlagen im Saisongeschäft der Konservenhersteller besonders durch; in den letzten fünf Jahren haben sich die Energiekosten der Branche um 70 % gesteigert. Gegenüber ihren Wettbewerbern außerhalb Deutschlands haben die deutschen Hersteller hier einen existenzbedrohenden



Kostennachteil – denn die europäischen Nachbarstaaten haben kein EEG!

Überförderung durch Biogas

Deutlich wird, dass im Bereich der bestehenden Biogasanlagenbetriebe eine deutliche „Überförderung“ existiert. Damit besteht ein gravierendes Ungleichgewicht in der Wettbewerbsfähigkeit der Kulturen zueinander. Im Jahre 2011 waren ca. 7.000 Biogasanlagen mit ca. 2.800 MW installierter Leistung am Netz. Zwar sollten die Rahmenbedingungen des EEG 2012 bewirken, dass ein Rückgang beim Zubauen neuer Anlagen erfolgt. Dennoch stieg die installierte Leistung aller Biogasanlagen wiederum an. Es konnte gegenüber Politik und Verwaltung vermittelt werden, dass die jetzige **Energierichtung** der Bundesregierung stark korrigiert werden muss. Nicht ohne Grund erfolgten verschiedene Erörterungen und Diskussionen auf hoher politischer Ebene, um die erheblich steigenden Energiekosten abzusenken und die Belastung von privaten Haushalten und Industrie zu schmälern.

Wettbewerbsverzerrung in Europa nicht akzeptabel

„Minor Uses“ –
Pflanzenschutz-
mittel für Son-
derkulturen ver-
fügbar machen

KONTAMINANTEN/ PFLANZENSCHUTZ

Auch im Berichtsjahr hat sich der BOGK mit zahlreichen Fragen insbesondere im Bereich der Kontaminanten auseinander gesetzt. Schwerpunkt war sicherlich u. a. das Thema **QAVs** (quartäre Ammoniumverbindungen). Hier hat sich der Bundesverband erfolgreich für Lösungen bzw. Ausnahmegenehmigungen für die Industrie eingesetzt.

Bei Abfassung des Berichtes wird – insbesondere in Brüssel – auch über **Perchlorat** in Lebensmitteln gesprochen. Perchlorat ist ein Salz, zum Teil natürlichen Ursprungs, zum Teil aber auch Folge von technischen Anwendungen in der Umwelt. Die genauen Eintragsquellen sind z. Zt. nicht bekannt, hier muss weitere Forschung betrieben werden. Im Verdacht steht eine mögliche Kontamination mit mineralischen Düngemitteln (Chile-Salpeter). Chile-Salpeter wird in der Atacama-Wüste abgebaut. Der dortige Boden enthält – wie auch andere Böden in Gebieten mit wüstenähnlichen Klima – erhöhte Perchloratgehalte. Da Perchlorate wasserlöslich sind, werden Einträge aus der Umwelt, insbesondere aus Wasser und Boden bzw. Trinkwasser nicht ausgeschlossen. Es handelt sich hier keineswegs um ein neues Problem (beispielsweise in den Vereinigten Staaten bereits seit rund 10 Jahren erörtert). Gleichwohl muss auf europäischer Ebene nach einer vernünftigen Lösung gesucht werden. Der BOGK hat seine Mitglieder hierzu umfangreich informiert und beraten und in Zusammenarbeit mit dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) und anderen Verbänden eine erste Stellungnahme zur Verfügung gestellt. Darauf hinzuweisen ist noch, dass bei Abfassung des

Berichtes bei den beim BOGK eingehenden Proben der Mitglieder keine erhöhten Perchloratwerte bei verarbeiteten Lebensmittel gefunden wurden.

Die Arbeitsgruppe Lückenindikation/Pflanzenschutz im BOGK musste sich mit zahlreichen Fragen beschäftigen. Nach wie vor werden nahezu täglich Stoffe durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit neu bewertet; es ergeben sich so kurzfristig zahlreiche Änderungen in den Rückstandshöchstmengen. Deutlich wurde aber auch, dass im Berichtsjahr Lebensmittel deutscher Herkunft weniger mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet waren. Dies ist das Ergebnis eines erfolgreichen Weges, der auch zusammen mit dem Bundesbehörden (BMELV) bezogen auf den **„nachhaltigen Pflanzenschutz“** beschritten wurde. Die Arbeitsgruppe „minor uses“ setzt sich in Brüssel mit einem Expertenteam nach wie vor für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln für Sonderkulturen wie Gemüse und Kartoffeln ein.

BOGK-ARBEITSGRUPPE PFLANZENSCHUTZ/ LÜCKENINDIKATION

Mitglieder

Horst-Peter Karos, Bonn (Vorsitz)
Michael Durach, Unterhaching
Susanne Flechtner, Bad Friedrichshall
Eckart Hengstenberg, Esslingen
Heiner Holsten, Golßen
Dr. Ingeborg Koch, Neustadt
Dr. Gerald Krischke, Bad Birnbach
Adrian Poppe, Esslingen
Clemens Schwarz, Straelen

LEBENSMITTELRECHT

Die Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (**Lebensmittel-Informationsverordnung**, Abk. LMIV) wurde am 25. 10. 2011 vom Europäischen Parlament und vom Rat verabschiedet und ist am 22. 11. 2011 im Amtsblatt der EU veröffentlicht worden. Sie ist am 12. 12. 2011 in Kraft getreten.

Um Lebensmittelunternehmen die Anpassung ihrer Etiketten zu ermöglichen, sind vom Gesetzgeber entsprechende Übergangsfristen eingeräumt worden. Hiernach müssen die Bestimmungen der Verordnung grundsätzlich spätestens mit dem 13. 12. 2014 erfüllt werden. Dies bedeutet auch, dass Lebensmittel, die vor dem 13. 12. 2014 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet worden sind und nicht den Vorgaben der LMIV entsprechen, bis zum Aufbrauch der Bestände weiterhin abverkauft werden können (so genannte unbefristete Aufbrauchfrist). Lebensmittelunternehmen, die vor diesem Datum noch keine **Nährwertinformationen** auf ihren Etiketten haben, müssen die Vorschriften betreffend der Nährwertdeklaration erst bis spätestens 13. 12. 2016 erfüllen:

- ab dem 13. 12. 2014 alle Vorgaben der LMIV (außer Nährwertdeklaration)
- ab dem 13. 12. 2016 alle Vorgaben der LMIV (inkl. der Nährwertdeklaration)

Zwischen dem 12. 12. 2011 (Inkrafttreten der LMIV) und dem 13. 12. 2014 ist die freiwillige Anwendung der neuen Vorschriften zulässig. Wird bereits heute freiwillig nach neuem Recht deklariert, muss die Umsetzung im „all-

gemeinen Bereich der Kennzeichnung“ (also bei allen Angaben außer der Nährwertdeklaration) bzw. im Bereich der Nährwertdeklaration umfassend in der Weise erfolgen, dass ausschließlich nach neuem Recht gekennzeichnet wird; ein „Mischen“ von LMKV bzw. NKV und der LMIV ist unzulässig.

Mit der LMIV werden die Richtlinie über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln aus dem Jahre 2000 und die Richtlinie über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln aus dem Jahre 1990 in einer Verordnung zusammengefasst.

Gemäß Artikel 1 Abs. 3 LMIV gilt die Verordnung für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschließlich Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegungen abgegeben werden, sowie Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Die Verordnung gilt allerdings nicht für Lebensmittel, die zur Abgabe an Weiterverarbeiter abgegeben werden (Beispiel: Verkauf von Fruchtfüllungen an Bäckereien).

Der BOGK hat den Werdegang der LMIV seit der Vorlage des Verordnungsvorschlages der EU-Kommission im Jahre 2008 in Brüssel intensiv begleitet und an einigen Stellen maßgeblich im Sinne einer praktikablen Handhabung beeinflussen können. Auch hat der Verband seine Mitglieder über die Neuerungen schriftlich und in Form von **Seminaren** in Kenntnis gesetzt bzw. umfänglich unterrichtet.

Um den Mitgliedern des BOGK bei den bevorstehenden **Etikettenneugestaltungen** eine entsprechende Hilfestellung an die Hand zu geben, hat der BOGK am 15. 2. 2013 den

*Lebensmittel-
Informations-
verordnung*

*Neue rechtliche
Vorgaben*

*BOGK-Leitfaden
„Richtig kenn-
zeichnen nach
neuem Recht“*

BOGK-Leitfaden „Richtig kennzeichnen nach neuem Recht!“ an alle Mitglieder verschickt.

Ergänzend zum Leitfaden hat der Verband seinen Mitgliedern zudem ein umfängliches Dokument der EU-Kommission zu Fragen und Antworten zur Anwendung der Lebensmittelinformations-Verordnung übermittelt. Wichtige weitere Themen mit Blick auf die Etikettengestaltung sind „Clean Labelling“ und Abbildungen bei der Verwendung von Aromen. Bei beiden Themenkomplexen arbeitet der Verband in der BLL-Arbeitsgruppe Lebensmittelkommunikation unter Leitung von Prof. Dr. Michael Bockisch mit.

GLASPOLITIK

*„Allgemeine
Technische Lie-
ferbedingungen“
für Konservengläser*

Auf Basis zahlreicher Sitzungen der BOGK-Arbeitsgruppe Glaspolitik sind am 12. 2. 2013 die „Allgemeinen Technischen Lieferbedingungen (ATLB)“ für Konservengläser verabschiedet worden. Die **Lieferbedingungen** sollen den Mitgliedsunternehmen beider Verbände als Grundlage der eigenen Liefervereinbarungen dienen; selbstverständlich sind darüber hinaus gehende Absprachen jederzeit möglich.

Die Vereinbarung definiert Qualitätsmerkmale zum Zweck einer Vereinbarung zwischen dem jeweiligen Glashersteller und der abfüllenden Industrie bezüglich des Qualitätsniveaus, was eine klare Verständigung über Gewährleistungsfragen im Falle festgestellter Sachmängel ermöglicht.

BOGK-FACHAUSSCHUSS LEBENSMITTEL

Vorsitz

Dr. Karsten Hennemann, Lönigen

Mitglieder

Martina Ammon, Altendorf
Barbara Bahn, Wildeshausen
Ellen Blanke, Hamburg
Jan Christoph Blome, Goch
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt, Bad Friedrichshall
Brigitta Essigmann, Aachen
Ina Frentzel-Sladczyk, Weidensdorf
Edeltraud Greßmann, Hagenow
Dr. Georg Haider, Unterhaching
Elke Harms, Eystrup
Philipp Hengstenberg, Esslingen
Peter Hesse, Wildeshausen
Heiner Holsten, Golßen
Martin Junior, Suderburg
Tanja Kahl, Breuberg
Dr. Karen Kiwitt, Bad Schwartau
Heike Mauritz, Neu-Isenburg
Christian Neunhäuserer, A-Stans/Tirol
Ergüç Orucoglu, Addrup-Essen
Stefanie Saal, Meckenheim
Gabriele Seidl, Hamburg
Wolfgang Tiaden, Addrup-Essen
Wolfgang Topp, Griesheim
Eckhard Voth, Abenberg

Berater

Dr. Ulrich P. Nehring, Braunschweig

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

Am 25. 5. 2012 hat die Stiftung Warentest Untersuchungsergebnisse zu **Erdbeerkonfitüren** und Erdbeerfruchtaufstrichen veröffentlicht. Vor der Veröffentlichung hat sich die Sparte der Brotaufstrichhersteller im Verband, insbesondere über den Wissenschaftlichen Beirat, in die Diskussion eingebracht: Der Geschmack der untersuchten Produkte, die Qualität der Früchte und deren schonende Verarbeitung überzeugen auf der ganzen Linie. Der Verbraucher kann sich auf die Hersteller verlassen und gleichzeitig je nach Geschmack aus einer großen Vielzahl von Produkten seine Auswahl treffen.

Die zweite Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates fand am 22. 10. 2012 in Köln statt. Hierbei hat sich der Beirat unter Vorsitz von Herrn Dr. Ulrich P. Nehring, Braunschweig, für das Jahr 2013 u. a. folgende Arbeitsschwerpunkte gegeben:

- Erstellung einer Studie zu Nährwerteigenschaften von verarbeitetem Obst und Gemüse und verarbeiteten Kartoffeln
- Erarbeitung von so genannten Fact sheets zu Zusatzstoffen in verarbeitetem Obst und Gemüse und verarbeiteten Kartoffeln
- Erarbeitung von so genannten Fact sheets zu Aromen in verarbeitetem Obst und Gemüse und verarbeiteten Kartoffeln
- Zusammenstellung im Bereich gentechnisch veränderter Lebensmittel
- Erstellung eines Positionspapiers zum Thema „Gefühlte und tatsächliche Verbrauchertäuschung“.



*Dr. U. P. Nehring
Vorsitzender,
Wiss. Beirat*

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

Vorsitz

Dr. Ulrich P. Nehring, Braunschweig

Stellvertretende Vorsitzende

Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle, Stuttgart

Antje Dau, Bad Homburg

Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß, Neuenburg

Mitglieder

Sven Ballschmiede, Brüssel

Prof. Dr. Dietmar Breithaupt, Esslingen

Christian Christiansen, Berlin

Ulrich Florin, Willich

Dr. Volker Häusser, Bonn

Peter Hiltrop, Addrup-Essen

Mikko Hofsommer, Berlin

Dr. Kerstin Lienemann, Brüssel

Prof. Dr. Peter Meurer, Neubrandenburg

Prof. Dr. Paul Michels, Weidenbach

Dr. Helmut-Rainer Neste, Selmsdorf

Dr. Herbert Otteneder, Überlingen

Dr. Michael Schwaiger, Hamburg

Dr. Christian Sprenger, Paderborn

Hans Steber, Herzogenrath

Prof. Dr. Peter Stehle, Bonn

Marcus Tschoepe, Köln

Prof. Dr. Wolfgang Voit, Marburg

Wolfgang Walter, Groß Lüsewitz

Dr. Wolfram Wendler, Mainz.

*Arbeits-
schwerpunkte
2013*

Willkommen in der Pektinwelt von Herbstreith & Fox den Pektinspezialisten



H&F-PEKTINE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE IN DER KONFITÜREN- UND FRUCHTZUBEREITUNGsherstellung

Herbstreith & Fox ist als Hersteller von qualitativ hochwertigen Pektinen für die Lebensmittelindustrie heute weltweit ein Begriff. Über 75 Jahre Erfahrung in Forschung und Entwicklung, Produktion und Vertrieb stellt die Grundlage für unseren Erfolg am Weltmarkt dar.



Herbstreith & Fox bietet Ihnen individuelle, ggf. nach Ihren Wünschen standardisierte Pektine zur Herstellung von hochwertigen Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen sowie Fruchtzubereitungen für alle derzeit denkbaren Anwendungen.

Wir unterstützen Sie gerne mit unserem hochentwickelten anwendungstechnischen Service, d.h.

wir entwickeln zielgerichtet nach Ihren Wünschen, machen Ihnen Vorschläge für Produktinnovationen und informieren Sie gerne individuell zur optimalen Verarbeitung von Pektinen.

CLASSIC PEKTINE

- eignen sich für jeden denkbaren Brixbereich
- sind für Bio-Lebensmittel zugelassen
- zur Herstellung von "> 55° Brix Konfitüren" haben wir spezielle Pektine entwickelt

APFELPEKTINE

- zeichnen sich durch besondere Rezeptur-toleranz, geschmeidige Gele und geringe Synäreseneigung aus
- spezielle Apfelpektine verhindern Floating

CITRUSPEKTINE

- führen zu besonders brillanten, elastischen Gelen

AMIDIERTPEKTINE

- eignen sich besonders zur Herstellung von zuckerreduzierten bis hin zu zuckerfreien Fruchtaufstrichen
- speziell entwickelte Amidpektine zur Erhöhung des Mundgefühls in Fruchtkompott



FRUCHTZUBEREITUNGEN FÜR JOGHURT:

H&F Classic und Amid Pektine eignen sich ausgezeichnet zur Herstellung von Fruchtzubereitungen für Trink- und Rührjoghurt, Schichtprodukte und Zweikammerprodukte.

H&F-Pektine sind eine Garantie für:

- hervorragendes Fließverhalten
- hohe Widerstandskraft gegenüber mechanischer Belastung
- ausgezeichnete Regenerationsfähigkeit
- glatte Texturen
- hohe Fließgrenzen, um das Aufschwimmen der Früchte zu verhindern
- sehr gutes Einrührverhalten in die weiße Masse
- geringe Synäreseneigung
- optimale Textur bei Schichtprodukten
- große Toleranz gegenüber pH-Wert und Calciumschwankungen im Endprodukt

FRUCHTZUBEREITUNGEN FÜR BACKWAREN:

H&F Classic Apfelpektine für backstabile Fruchtzubereitungen bzw. injizierbare Fruchtfüllungen verleihen ihren Produkten eine:

- hervorragende Pumpfähigkeit
- geschmeidige Textur bei gleichzeitig hoher Festigkeit
- hohe mechanische Belastbarkeit
- ausgezeichnete Regenerationsfähigkeit
- geringe Syäreseneigung
- glänzende Oberfläche
- hervorragende Freisetzung von Aroma und Geschmack
- hervorragende Backstabilität



FRUCHT-DESSERTS UND FRUCHTKOMPOTT:

Zur Herstellung von gelierten Frucht-Desserts und zur Andickung von löffelbaren Fruchtkompotts verwenden Sie einfach unsere speziell entwickelten Amidpektine.



H&F-PEKTINE FÜR WEITERE ANWENDUNGEN:

- Textur und Mundgefühl
 - Frucht-Milch-Getränke und -Desserts
 - Eistoppings und Fruchtsoßen
 - Fruchtkompott
- Stabilisierung von Fruchtsahne

A photograph of an industrial facility. On the left is a building with a corrugated metal facade. To the right are several large, vertical, cylindrical stainless steel storage tanks. A horizontal metal pipe or walkway runs across the middle of the frame, supported by brackets. The sky is blue with some white clouds. The text 'AUS DEN PRODUKTGRUPPEN' is overlaid at the bottom.

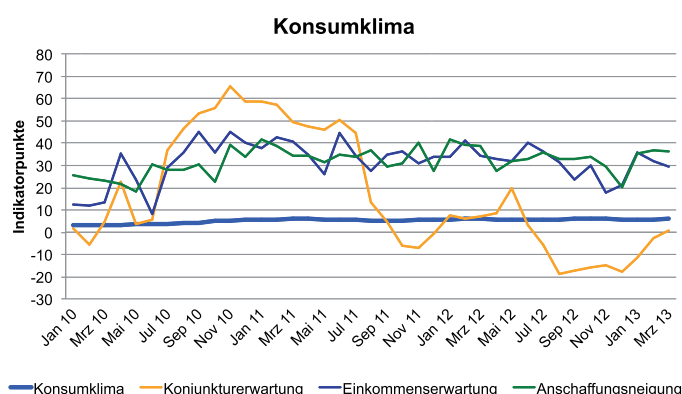
AUS DEN PRODUKTGRUPPEN

MARKTLAGE

PRODUKTION

Die im BOGK organisierten Branchen bilden zusammen den sechstgrößten Wirtschaftszweig der deutschen Ernährungsindustrie (vgl. <http://goo.gl/kqgydr>). Die Produktion von Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitungserzeugnissen ist im Jahr 2012 erneut leicht gestiegen; auch die Umsätze konnten, zum Teil preisbedingt, leicht gesteigert werden. Die Branche liegt damit in einem langfristigen, sehr langsam steigenden Trend.

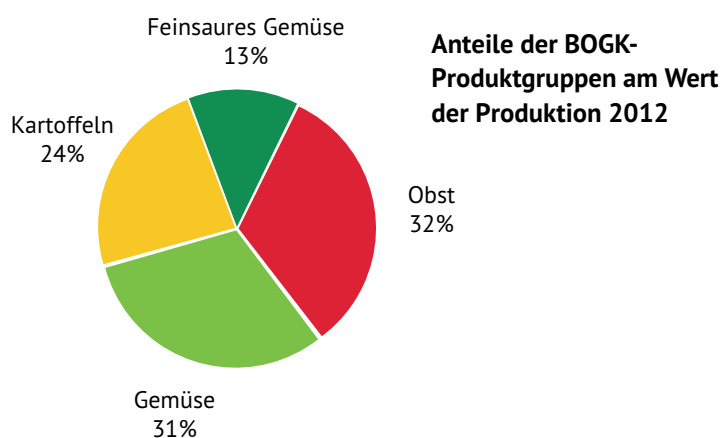
Wirtschaftliche Rahmenbedingungen: Verbraucherstimmung unbeeindruckt



NACHFRAGE

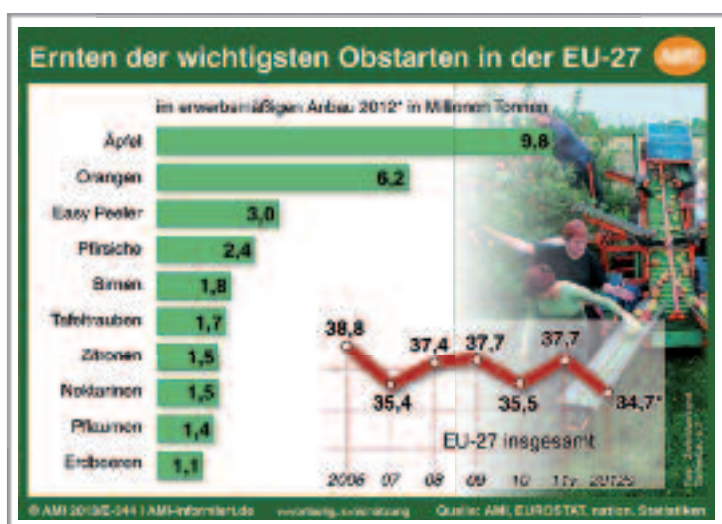
Das reale Wachstum wird ausschließlich aus dem Export getrieben. So stieg die Exportquote zuletzt deutlich auf 18,6 %. Hier liegen im Vergleich zur Ernährungsindustrie (Exportanteil: 29,5 %) noch große Potenziale.

Im Inland ist das ifo-Geschäftsklima positiv, aufgrund eines wahrgenommenen Inflationsdrucks herrscht hohe Konsumneigung, nur leider nicht für Grundnahrungsmittel.



Wirtschaftliche Eckdaten		2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Betriebe	Obst und Gemüse	81	83	78	83	84	84	86	86
	Kartoffeln	28	29	29	30	30	28	27	27
	Gesamt	109	112	107	113	114	112	113	113
Beschäftigte	Obst und Gemüse	11.374	12.107	11.603	12.545	12.688	12.548	13.356	13.551
	Kartoffeln	5.838	5.862	5.887	5.942	5.968	5.840	5.795	5.973
	Gesamt	17.212	17.969	17.490	18.487	18.656	18.388	19.151	19.524
Umsatz in Mrd. €	Obst und Gemüse	3,2	3,2	3,4	4,2	4,2	4,2	4	4,6
	Kartoffeln	1,1	1,2	1	1,4	1,4	1,5	1,7	1,7
	Gesamt	4,3	4,5	4,7	5,5	5,7	5,7	6,1	6,3
Exportquote	Obst und Gemüse	15,5 %	16,5 %	16,3 %	15,6 %	16,8 %	18,1 %	18,2 %	18,9 %
	Kartoffeln	13,4 %	14,3 %	14,6 %	15,5 %	16,3 %	16,4 %	16,8 %	17,8 %
	Gesamt	14,9 %	15,9 %	15,8 %	15,6 %	16,7 %	17,6 %	17,8 %	18,6 %

OBSTVERARBEITUNG



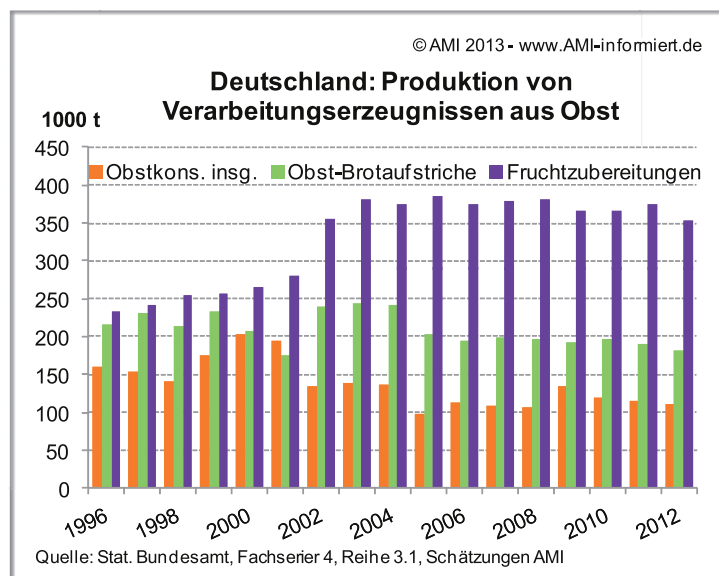
MARKTSITUATION

Produktion

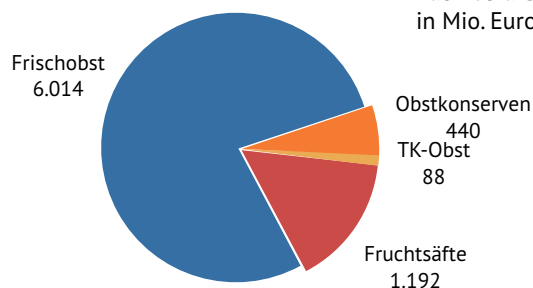
Die Produktion von Verarbeitungserzeugnissen aus Obst hat in Deutschland bezogen auf die letzten 10 Produktionsjahre einen historischen Tiefpunkt erreicht. Dies gilt sowohl für Fruchtzubereitungen als auch für fruchthaltige Brotaufstriche und Obstkonserven. Als Ausnahme hiervon ist bei den Obstkonserven Apfelmus zu nennen, bei dem die Produktion auf das Niveau der Jahre 2009 und 2010 angestiegen ist.

Export

Der Export von TK-Obst ist im Umsatz leicht rückläufig, während wertmäßig im Vergleich zum Vorjahr ein Anstieg von ca. 2 Millionen Euro auf 73 Millionen Euro festgestellt werden kann. Über 50 % des Exports an TK-Obst entfallen auf TK-Heidelbeeren (19 %), sowie TK-Erdbeeren und TK-Himbeeren (je 17 %). Wichtigstes Exportland für TK-Obst ist wie in den Vorjahren Österreich. Hingegen ist der Export von Obstkonserven im Vergleich zum Vorjahr mengenmäßig unverändert bei 219.000 t geblieben. Wertmäßig ist eine Steigerung von 405 Millionen Euro (2011) auf 446 Millionen Euro (2012) zu verzeichnen.



Verbraucherausgaben für Obst nach Verarbeitungsgrad in Mio. Euro 2012



Der größte Exportanteil bei verarbeitetem Obst entfällt mit 41,2 % auf fruchthaltige Brotaufstriche. Es folgen mit 16,2 % andere Obstkonserven, mit 12,7 % andere Früchte und Nüsse sowie mit 10,5 % Erdbeeren. Hauptexportland im Bereich der Obstkonserven ist weiterhin Frankreich.

THEMEN DER FACHGRUPPE

Zusatzstoffrecht

Die EU-Verordnung 1129/2011 vom 11. 11. 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung 1333/2008 im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe gilt ab dem 01. 6. 2013. Lebensmittel, die rechtmäßig vor dem 1. 6. 2013 in den Verkehr gebracht worden sind, dieser Verordnung jedoch nicht entsprechen, dürfen bis zu Ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum verkauft werden.

Aus dem Bereich der Obstverarbeitung sind einige wenige Zusatzstoffe bei der gesetzlichen Neugestaltung nicht berücksichtigt worden.

Über unseren europäischen Branchenverband PROFEL haben wir hier die notwendigen Änderungsanträge der EU-Kommission vorgelegt. Im Hinblick auf die Erfolgsaussichten dieser Anträge sind wir optimistisch, da sich die Anträge auf ehemals zugelassene Zusatzstoffe beziehen, die bei der Neustrukturierung des Gesetzes (Bildung von neuen Lebensmittelkategorien) übersehen worden sind. Es handelt sich also nicht um Neuanträge, die ein langwieriges Zulassungsverfahren zur Folge hätten. Konkret handelt es sich bei den Anträgen um die Zusatzstoffe E 100 für Obstkonserven, E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961 und E 962 für Kompotte sowie E 200 - E 213 und E 210 - E 213 für die Produktgruppen Konfitüren Extra und Konfitüren.

Bezüglich der fehlenden Zulassung von Süßungsmitteln bei Fruchtaufstrichen ist der Verband unmittelbar mit Unterstützung von

PROFEL bei der EU-Kommission vorstellig geworden. Zwischenzeitlich hat die EU-Kommission unserem Antrag stattgegeben, so dass zukünftig gesichert ist, dass brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche die Zusatzstoffe E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961 und E 962 enthalten dürfen.

Stevia

Bezüglich einer erweiterten Zulassung von Stevia hat der BOGK mit Hilfe des Prof. Kurz Instituts in Köln den direkten Weg über den europäischen Stevia Verband EUSTAS eingeschlagen. Hier geht es konkret um die noch fehlenden Zulassungen von E 960 für brennwertverminderte Obstkonserven, Kompotte und Fruchtaufstriche.

In Sachen Stevia ist der Verband zudem am 17. 6. 2013 dem Netzwerkprojekt Stevia beigetreten. Das **Netzwerkprojekt** wird von der EurA Consult AG in Ellwangen organisiert und von der Bundesregierung gefördert.

Das Netzwerk besteht aus Herstellern und Anwendern aller Arten von Stevia und den daraus hergestellten Süßungsmitteln sowie Universitäten, Forschungseinrichtungen und Firmen im Bereich der Analysen-, Bio- und Labortechnik.

Mit dem Netzwerk soll über Arbeitskreise oder Workshops ein Forum für Anwender und Hersteller geschaffen werden, damit es einfacher wird, Produkte an die sich ständig ändernden Anforderungen des Marktes anzupassen. Es geht hierbei in erster Linie um technologische Probleme der Herstellung und Anwendung,

Erfolg in Brüssel

Stevia-Netzwerk

aber auch um offenen Rechtsfragen und schließlich um die Frage nach einem verbindlichen Gütesiegel.

Kennzeichnungsrecht

Auch nach Veröffentlichung der Lebensmittel- Informationsverordnung ist der Verband aktiv dabei, sich anhand von Praxisbeispielen in die Diskussion einzelner Problemkreise einzubringen.

*Kennzeichnung
von großen und
kleinen Ver-
packungen*

Dies betrifft z. B. die zukünftig verpflichtende **Herkunftskennzeichnung** oder auch die Kennzeichnung von Portionspackungen. Bei diesen Fragen hat sich der Verband über den Fachausschuss Lebensmittel unlängst positioniert und seine Eingaben zum einen über PROFEL, andererseits aber auch direkt an die EU-Kommission weitergegeben.

Die beiden genannten Beispiele zeigen, dass hier die Forderung der Politik an die Grenzen der Machbarkeit in der Praxis stoßen. So ist eine verpflichtende Herkunftsangabe bei vielen Produkten in unseren Branchen unmöglich bzw. steht in keinem Kosten-Nutzenverhältnis, da der Hersteller eine große Menge an Etiketten mit unterschiedlichen Herkunftsangaben vorrätig haben müsste, um der gesetzlichen Forderung nachzukommen.

Fruchtzubereitungen

BLL-Richtlinie

Auf der Agenda der Fruchtzubereitungshersteller, die sich nach der Neugründung in den letzten beiden Jahren zweimal zur ausführlichen Diskussion getroffen haben, steht die

Änderung der **BLL-Richtlinie** für Fruchtzubereitung zur Herstellung von Milchprodukten.

Die bilateralen Gespräche mit der Milchindustrie zur Änderung der Richtlinien aus den 70-er Jahren sind vor Jahren bereits mehrfach geführt, aber nie zum Ergebnis gebracht worden. Da der Verband nunmehr jedoch insgesamt acht Hersteller von Fruchtzubereitungen aus Europa mit am Tisch hat, wird den nunmehr stattfindenden Gesprächen eine sehr große **Chance** gegeben zu einem positiven Abschluss und damit aktualisierter und neugestalteter Bestimmungen zu kommen.

Ein am 17.6.2013 vom Verband abgeschlossener **Marktcheck „Fruchtjoghurt“** mit insgesamt 22 am Markt befindlichen Erzeugnissen (sowohl Eigenmarken als auch Handelsmarken) hat aufgezeigt, dass es erhebliche Abweichungen bei den am Markt befindlichen Erzeugnissen hinsichtlich des Fruchtgehaltes und der verwendeten Deklarationen gibt.

GRUPPENVORSTAND OBSTVERARBEITUNG

Vorsitzender

Michael Mayntz, Eystrup

Stellvertretender Vorsitzender

Dietmar Otte, Aachen

Weitere Mitglieder

Till Alvermann, Breuberg

Stefan Franceschini, Meckenheim

Dirk Löding, Bad Schwartau

Claudia Niemann, Paderborn

GEMÜSEVERARBEITUNG

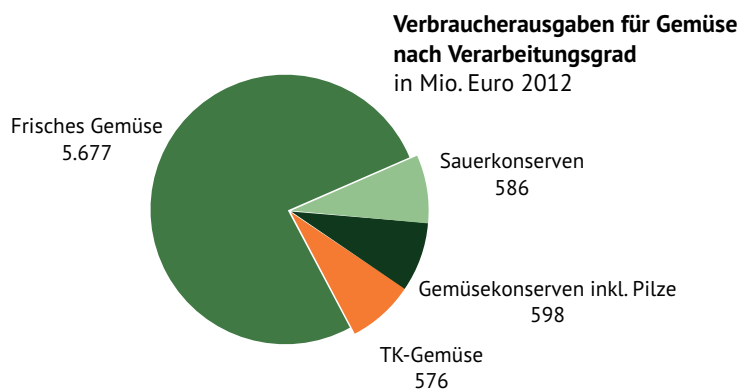
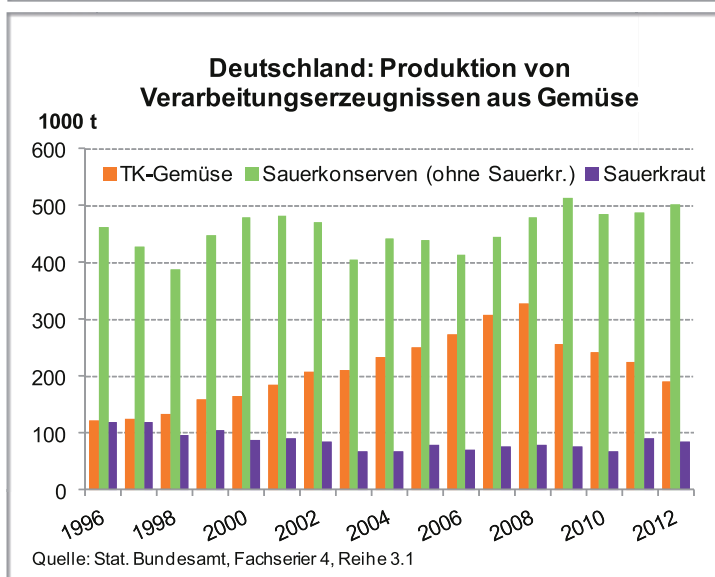
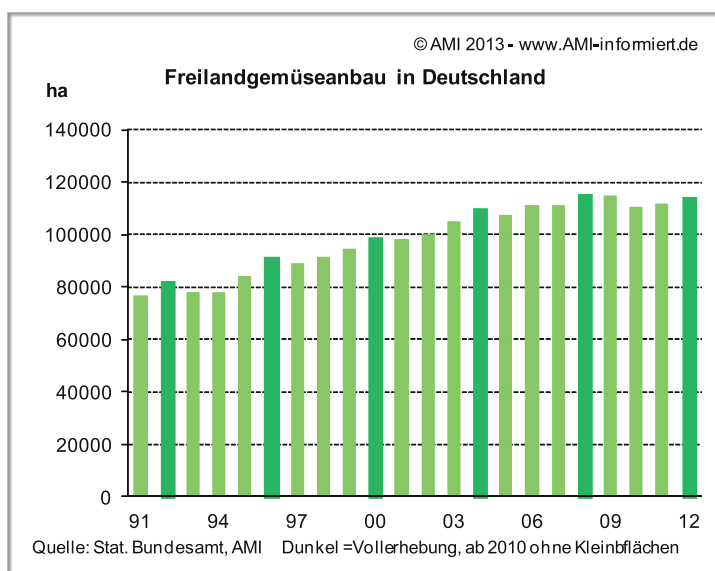
MARKTSITUATION

Rohwarenversorgung

Die Gemüseernte 2012 war für die Industrie schwierig. Die große Trockenheit in Südeuropa und zu viel Niederschläge in Nordeuropa haben große Qualitäts- und Mengenprobleme verursacht. In den Benelux-Staaten waren Auswinterungsschäden von 70 % zu verzeichnen, in Nordrhein-Westfalen bis zu 30 %. Nicht überall wurde der Anschluss an die neue Ernte erreicht. Vielfach sinken die Anbauflächen. Grund ist die relative Vorzüglichkeit bzw. Unkompliziertheit von Mais und Getreide, das den Gemüseanbau vielerorts ersetzt. Auch der Energiepflanzenanbau spielt eine wichtige Rolle dabei. Biogas hat Weizen inzwischen als Leitwährung abgelöst. Auf absehbare Zeit besteht in vielen Regionen ein zum Teil sehr großer Biogasmaisbedarf.

Produktion und Nachfrage

Während die Produktion von Gemüse und Feinsauerm Gemüse im Glas relativ konstant ist, weist die TK-Gemüseproduktion seit 2008 steil nach unten. Nachfrageseitig ist aber noch immer ein starker Trend zu TK-Gemüse zu sehen; im Jahr 2012 stieg der Konsum erneut um 2,1 %. Die Nachfrage nach Gemüse in Dose/Glas sinkt jedoch. So fiel die Einkaufsmenge von verarbeitetem Gemüse seit 2006 von gut 1,1 Mio t auf rund 980.000 t im Jahr 2012. Als Reaktion bleibt nur der Versuch, die Qualität des Angebots zu verbessern.



THEMEN DER FACHGRUPPE

Kompetenzgruppe Industriegemüse

Unter Federführung der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Bayern finden seit 2012 regelmäßige Sitzungen einer neu ins Leben gerufenen Kompetenzgruppe Industriegemüse statt. Die in Bayern tätigen Mitglieder des BOGK nehmen bereits regelmäßig daran teil. Die Zusammenarbeit mit dem BOGK wurde Anfang 2013 institutionalisiert. Neben der Geschäftsführung wurde ein Themenmanager aus einem Mitgliedsunternehmen als Koordinator benannt. Themen der Kompetenzgruppe sind Züchtung, Pflanzenkrankheiten und **Verarbeitungseignung**. Die Zusammenarbeit mit der LWG erstreckt sich daneben auf gegenseitige Vorträge und gemeinsame Forschungsprojekte.

Patentierbarkeit von Pflanzeigenschaften

Die anstehende Novelle der europäischen Richtlinie 98/44/EC („**Biopatentrichtlinie**“) gab im Berichtszeitraum Anlass zur Befassung mit dem Spannungsfeld Sortenschutz und Sortenvielfalt für die industrielle Gemüseverarbeitung. Der europäische Dachverband der gemüseverarbeitenden Industrie PROFEL hatte sich bereits im November 2012 auf folgende Position geeinigt:

- Keine Patentierbarkeit der Entdeckung bzw. Identifizierung von genetischen Varianten und Pflanzeigenschaften durch biologische Verfahren
- Keine Patentierbarkeit von Pflanzeigenschaften

- Züchtervorbehalt für alle Pflanzen, auch solche mit patentierten Eigenschaften

Diese Position wird vom BOGK unterstützt. Ein entsprechendes Positionspapier wurde auf der BOGK-Internetseite veröffentlicht.

8. Internationale Gemüsekongress

Am 25.04.2013 nahmen der Gruppenvorstandsvorsitzende Willi Stollenwerk sowie die BOGK-Geschäftsführung an der internationalen Gemüsekongress unseres europäischen Dachverbands PROFEL in Brüssel teil. Die Kongress stand unter dem Titel „Innovation and Communication: How to bring our better products to the consumer.“ Sie bot mit über 250 Teilnehmern Möglichkeit für intensive Gespräche und in sechs **Fachvorträgen** und einer Keynote des Vorsitzenden des Agrarausschusses des Europäischen Parlaments, Michel Dantin, zahlreiche Anregungen für die Unternehmenspraxis sowie Einblicke in die Politik.

GRUPPENVORSTAND GEMÜSEVERARBEITUNG

Vorsitzender

Willi Stollenwerk, Kerpen

Stellvertretender Vorsitzender

Karl-Heinz Vogt, Suderburg

Weitere Mitglieder

Karlheinz Moschner, Reken

Alfred Paulsen, Otterndorf

*“How to bring
our better
products to the
consumer”*

*Keine
Biopatente!*

HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE

MARKTSITUATION

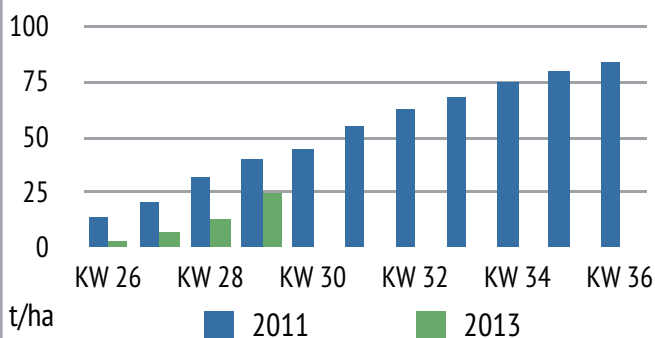
Rohwarentwicklung

Die Rohwarenmenge, die zur Verarbeitung für die Industrie in Deutschland angebaut wird, erreicht dieses Jahr eine kritische Untergrenze. Denn insbesondere bei Einlegegurken sinken die Anbauflächen um bis zu 20 %. Die Entwicklung folgt dem Preisauftrieb klassischer landwirtschaftlicher Produkte wie Getreide, Mais und Raps. Es droht ein struktureller Wandel zulasten des Gurkenanbaus. Dieser wird möglicherweise verstärkt durch die drohende Einführung von Mindestlöhnen. In den Hauptanbaugebieten in Niederbayern hat zudem das Hochwasser im Juni 2013 die Felder stark geschädigt. Bei Einlegegurken wird hier ein Ertragsausfall von 30 bis 60 % befürchtet.

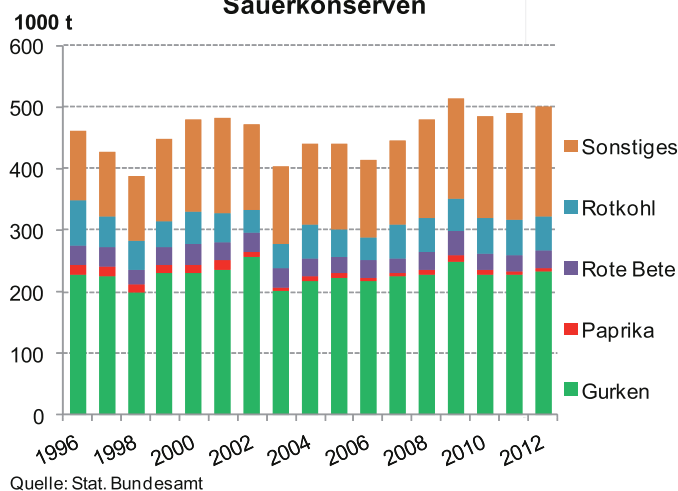
Produktion und Nachfrage

Die Produktion von Sauerkonserven stagniert auf hohem Niveau. Zuwächse gibt es vor allem bei „sonstigen“ Erzeugnissen: In erster Linie neuen Produkten, die eher als „Feinkost“ denn als klassische Sauerkonserve angesehen werden müssen. Das Nachfragewachstum bei Feinsauerm Gemüse ist seit Jahren negativ. Insbesondere bei Einlegegurken, Rotkohl und Sauerkraut sind deutliche Absatzrückgänge zu verzeichnen. Grund ist vor allem die sinkende Bevölkerungsgröße, die durch eine Steigerung der Zahl der Haushalte (meist Singlehaushalte) nicht kompensiert wird. Die Verluste liegen laut GfK bei mehr als 2 % pro Jahr. Die moderaten Preissteigerungen reichen nicht, um die stark steigende Rohstoff- und Energiekostenbelastung der Unternehmen auszugleichen.

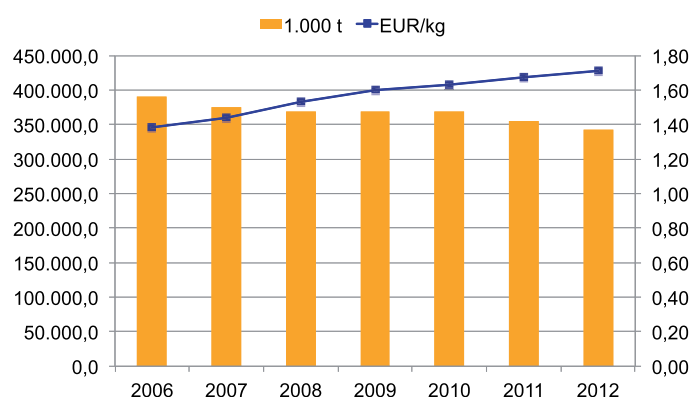
Einlegegurken: durchschnittliche kumulierte Wochenenerträge



Deutschland: Produktion von Sauerkonserven



Sauerkonserven insgesamt: Einkaufsmengen und Ø-Ausgaben



THEMEN DER FACHGRUPPE

Schwerpunkt Forschung

Die besondere gegenseitige Abhängigkeit von Anbauern und Verarbeitern von Industriegemüse hat im Berichtszeitraum zum Anstoß mehrerer Forschungsprojekte zur Verbesserung der Rohware geführt. Wesentliches Projekt der Fachgruppe war die Erstellung eines **Anforderungskatalogs an die Sortenzucht** bei Weiß- und Rotkohl. Entscheidende Kriterien für die Industrie sind eine dunkelrote Innenfarbe bzw. frühe Weißdurchfärbung, natürliche Resistenz gegen typische Krankheiten und hohe und gleichmäßige Kopfgewichte.

Daneben wurde ein Forschungsprojekt zur Ermittlung der Ursachen für eine Pflanzenkrankheit bei Einlegegurken („**Innenverbräunung**“) in Auftrag gegeben. Hier arbeitet der BOGK intensiv mit der LWG Bayern und Forschern in München und Weihenstephan zusammen.

Forschung und Internationalisierung

Ernteumfrage

Um die statistische Grundlage für Aussagen des Verbandes zur Rohwarentwicklung zu festigen wurde die im vorigen Jahr ausgesetzte Ernteumfrage für Einlegegurken im Jahr 2013 wieder durchgeführt. Insbesondere zur Darstellung des katastrophalen Erntebeginns 2013 hat sich die Statistik bereits bewährt. Die Ergebnisse werden künftig auch für langfristige Vergleiche verwendbar gemacht.

Internationale Ausrichtung

Ein weiterer Schwerpunkt der Fachgruppe war im Berichtszeitraum der internationaler Austausch. So fand während der Ernte 2013 eine einwöchige **Delegationsreise** des internationalen Dachverbands der Sauerkonservenindustrie, **PPI**, nach Deutschland statt. Die 14-köpfige Delegation besuchte führende Gurkenverarbeiter, Anbauer und Maschinenhersteller im Spreewald und in Niederbayern. Die Reise bot erstklassige Gelegenheiten für Networking und Geschäftskontakte. Der Vizepräsident des internationalen Verbands der Gurkenkonservenhersteller (PPI), Brian Bur-siek, fasste die Reise wie folgt zusammen:

“From Berlin to Munich including upper and lower Bavaria, with industry tours and sightseeing throughout, I feel we gained a very thorough understanding of your country as a whole.”

Die Organisatoren der Reise, BOGK-Geschäftsführer Christoph Freitag und Dr. Gerald Krischke (Rijk Zwaan) zeigten sich ebenfalls sehr zufrieden. In den nächsten Jahren wird eine ähnliche Reise in die USA oder nach Indien ins Auge gefasst werden.

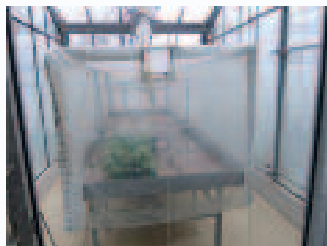


Technische Universität München, Lehrstuhl für Phytopathologie



3. Material und Methoden

Versuchsaufbau:



Didymella bryoniae an Einlegegurken

Gabriel Rennberger

13.12.12

16

Weiterhin besuchte eine **Delegation des thailändischen Wirtschaftsministeriums** am 11. 9. 2012 den Betrieb des BOGK-Vorsitzenden in Golßen. Im Mittelpunkt stand hier die Wasser- und Energietechnik sowie die Herstellung von Gemüsekonserven.

Schließlich hielt BOGK-Geschäftsführer Christoph Freitag auf der **4. Internationalen Kimchi-Konferenz in Washington D. C.** einen Vortrag über den Markt und die Herstellung von Sauerkraut. Die Konferenz unter dem Titel **„Kimchi from the East Meets Pickles from the West“** befasste sich mit der Herstellung und Vermarktung sowie der Mikrobiologie fermentierter Gemüseprodukte. Kimchi, das koreanische Nationalgericht, wird seit Jahrhunderten durch Vergärung von Chinakohl, Gurken, Rettich oder Lauch hergestellt und gilt als eines der fünf gesündesten Nahrungsmittel der Welt. Prozess und Ergebnis weisen große Ähnlichkeiten mit Sauerkraut und sauren Gurken auf. Ziel der Konferenz war es, diese Gemeinsamkeiten von wissenschaftlicher Seite herauszuarbeiten. Zu den Vortragenden gehörten Wissenschaftler aus den Bereichen Mikrobiologie aus Korea und den USA sowie die Vorsitzenden bzw. Geschäftsführer der jeweiligen Branchenverbände.

BOGK-ROHWAREAUSSCHUSS FEINSAURES GEMÜSE UND GEMÜSE

Mitglieder

Markus Thöne, Hamburg (Vorsitz)
Konrad Linkenheil, Golßen
Erich Mauer, Kerpen
Adrian Poppe, Esslingen
Bernhard Ulrich, Hamburg (Gast)

GRUPPENVORSTAND FEINSAURES GEMÜSE

Vorsitzender

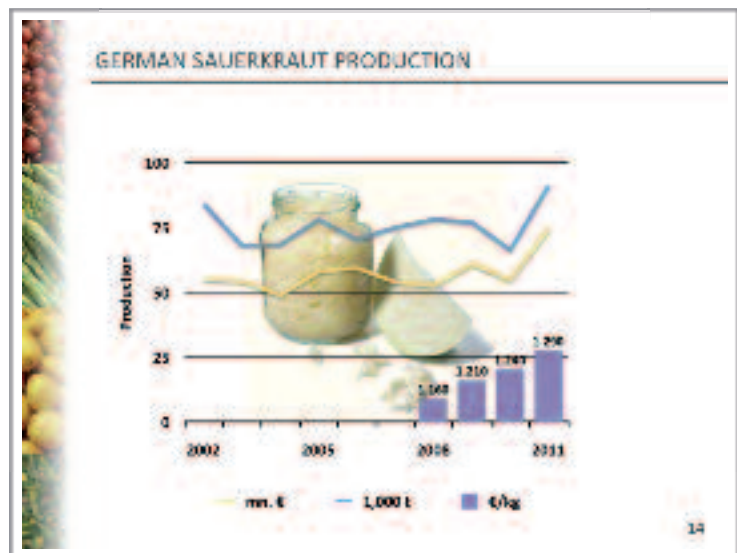
Markus Thöne, Hamburg

Stellvertretender Vorsitzender

Michael Durach, Unterhaching

Weitere Mitglieder

Philipp Hengstenberg, Esslingen
Walter Küppers, Neuss
Bernd-Richard Meyer, Jüterbog



Rohwarenausschuss

Der Rohwarenausschuss hat sich im Berichtszeitraum zu einem Spiegelgremium der Kompetenzgruppe Industriegemüse weiterentwickelt. Forschung und Rohwarenfragen werden hier fortlaufend erörtert. Schwerpunkte im Berichtsjahr waren Züchtungsfragen, Biopatente und die BOGK-Erntestatistik.

Kartoffeln aus Leidenschaft



NORIKA



Parkweg 4 - 18190 Sanitz
Tel.: 038209 47 600
Fax: 038209 47 666
Mail: info@NORIKA.de
www.NORIKA.de

*die exquisite Frühe
für Pommes frites*



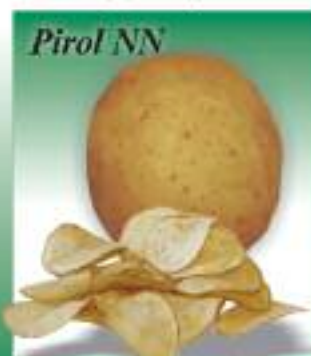
*mittelspäte Leistungschips
mit Kühllagereignung*



*qualitätsstabile frühe Chips
mit Kühllagereignung*



*unser langjährig bewährter
zuverlässiger Chipsstandard*



KARTOFFELVERARBEITUNG

MARKTSITUATION

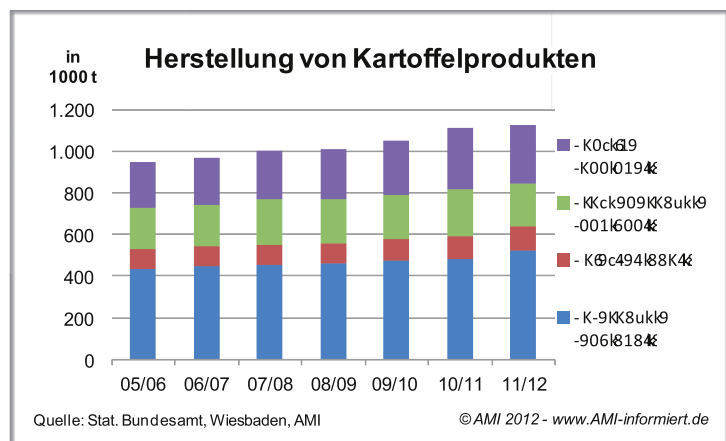
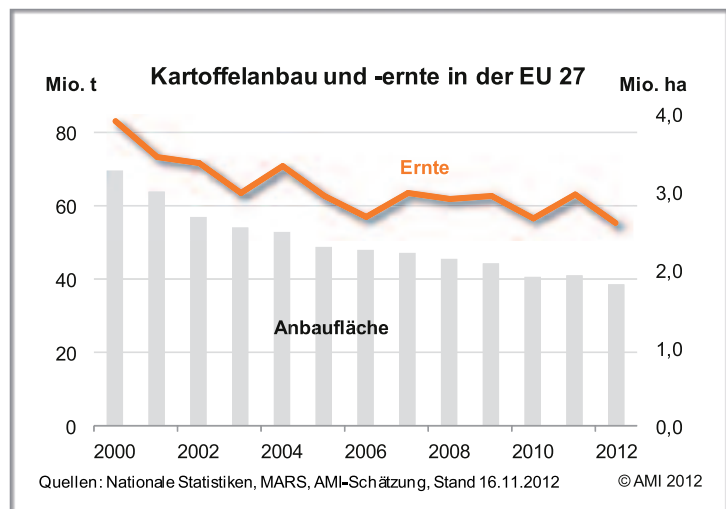
Versorgung mit Rohware

Nach Bekanntgabe der offiziellen Erntemittlung durch das Bundesministerium stand fest, dass die **Kartoffelernte 2012** in Deutschland mit 10,6 Mio. t knapp 11 % hinter der Vorjahresernte zurück blieb. Ähnlich sah die Lage in denen für die Verarbeitung besonders wichtigen Nachbarstaaten in Westeuropa aus. Zusätzlich verzeichneten Belgien und Großbritannien große Ernteaussfälle durch niederschlagsreiche und nasskalte Witterung während der Vegetation und der Ernte. Damit war die verfügbare Kartoffelrohstoffmenge sowohl in Deutschland als auch in der EU mit den Mengen aus den beiden Hochpreisjahren 2006 und 2010 vergleichbar.

Der **Rohwareausschuss** des BOGK wird sich weiter mit den Fragen zur Erntesituation und zukünftigem Ausblick auseinander setzen.

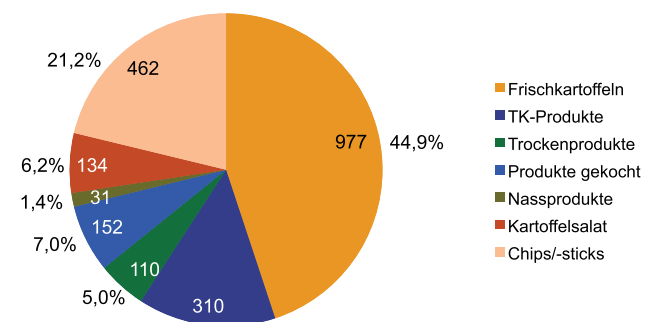
Entwicklung der Verarbeitung

Kartoffelverarbeitungsprodukte liegen weiterhin **im Trend** und sind bei den Verbrauchern sehr beliebt. Dies zeigt sich auch an den aktuellen Produktions- und Verbrauchszahlen. Nach wie vor liegen auch die Klassiker Pommes frites und Chips besonders im Trend, bei Pommes frites war insbesondere im ersten Halbjahr 2012 eine deutliche Steigerung zu spüren; besonders gefragt war hier gerade Ware, die gecoatet und mit diversen Würzmischungen versehen ist.



Verbraucherausgaben für Kartoffeln nach Verarbeitungsgrad

Umsatz in Mio. EUR & Umsatzanteile in % (2012)



THEMEN DER FACHGRUPPE

Im Sommer 2012 brachte das Thema quartäre Ammoniumverbindungen (**QAV**) zahlreiche Diskussionen auf internationaler und nationaler Ebene. Die amtliche Lebensmittelüberwachung hatte unerwartet höhere Rückstände von BAC und DDAC – in einigen Lebensmitteln – festgestellt. Kurios war, dass weder für Politik noch für Unternehmen erkennbar war, wo die Quelle einer möglichen Verunreinigung lag. Aus rechtlichen Gründen waren diese Produkte grundsätzlich nicht mehr verkehrsfähig; durch intensive Bemühungen auf europäischer und nationaler Ebene gelang es, eine Sonderregelung für BAC und DDAC zu erreichen.

EU will Höchstwerte auf breiter Front senken

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, bewertet weiterhin zahlreiche Stoffe mit dem Ziel, eine gesundheitliche Bewertung vorzunehmen und so **Höchstwerte** festzusetzen. Blei, Cadmium, Quecksilber und zahlreiche weitere Stoffe sind dabei. Sorge bereitet insbesondere, dass unabhängig von der wissenschaftlichen Einschätzung der EFSA und anderer Institutionen einzelne europäische Staaten quasi im Alleingang eigene Regelungen bzw. Verbote schaffen, so z. B. Frankreich in Bezug auf **Bisphenol A**. Diese Vorgehensweise dient weder dem Verbraucherschutz, noch ist das Unterlaufen von wissenschaftlichen und behördlichen Einschätzungen bzw. gesetzlichen Höchstmengen verständlich dem Endverbraucher weiter zu vermitteln.

Acrylamid

Die kartoffelverarbeitende Industrie, organisiert im BOGK, nimmt das Thema **Acrylamid** auch weiterhin ernst. Dies insbesondere auch, weil auf europäischer Ebene Acrylamid wei-

terhin in der Diskussion steht. Die EU-Kommission hat – aufgrund der Einschätzung der EFSA – zuletzt kritisiert, dass Acrylamidgehalte in zahlreichen Lebensmitteln – nicht nur in Kartoffelprodukten – noch zu hoch sind.

Deutschland und insbesondere auch der BOGK hat aber mit seinen kartoffelverarbeitenden Unternehmen seit über einem Jahrzehnt eine deutliche Vorreiterrolle zur Minimierung von Acrylamidgehalten in Kartoffelprodukten erreicht. Dies geschah durch eine enge Zusammenarbeit mit den Behörden, insbesondere BMELV und BVL. Die europäischen Nachbarstaaten, die dieses Problem erst später erkannt hatten, arbeiten mittlerweile auch intensiv erfolgreich an einer Minimierung von Acrylamid. Insbesondere der europäische Verband der kartoffelverarbeitenden Industrie (EUPPA) setzt sich intensiv hierfür ein. Hervorzuheben ist die eigens geschaffene **Webseite** www.goodfries.eu, die insbesondere Endverbraucher und Gastronomie weiter aufklären soll und bei der Zubereitung der Produkte berät. Die Homepage ist in allen EU-Staaten abrufbar und in die jeweiligen Landessprachen der nationalen Staaten übersetzt worden.

Weitere wichtige Themen für die Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter sind die Fragen zum Erneuerbaren Energiengesetz (**EEG**) und insbesondere der unkontrollierte Biogasanbau sowie der Bereich **Pflanzenschutz** und die Begleitung der weiteren EU- und nationalen Zulassung von Keimhemmungsmitteln.

Versuchsstation Dethlingen

Die Mitglieder der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter im BOGK unterstützen die Versuchsstation Dethlingen in ihrer wichtigen Arbeit – auch für die kartoffelverarbeitende Industrie. Die Mitglieder werden von der Versuchsstation in regelmäßigen Newslettern, aber auch durch persönliche Beratung auf Anfragen oder auf Fachgruppensitzungen der Kartoffelgruppe, informiert. Neben den wichtigen Fragen, wie z. B. die weitere Zulassung von Pflanzenschutzmitteln (CIPC) werden auch die anscheinenden Routinefragen aus der **Praxis** erörtert, so z. B. zu den Themen Erntelogistik, Einlagerung und Lagerung von Kartoffeln, Waschvorgang, Einsatzmöglichkeiten der Saug- und Druckbelüftung bei offenen Großkisten, mechanische Belastung bei Verleseautomaten, etc.



BOGK-ROHWAREAUSSCHUSS KARTOFFELN

Mitglieder

Peter Hiltrop, Addrup-Essen (Vorsitzender)
Peter Aechter, Kirchheim-Heimstetten
Renate Bischoff, Neumarkt
Jürgen Bruer, Wildeshausen
Stefan Finsterbusch, Weidensdorf
Sebastian Grocholl, Clenze
Andreas Heinze, Lüneburg
Norbert Henglein, Abenberg
Mario Hildebrandt, Schwarmstedt
Dr. Michael Holtschulze, Neunburg vorm Wald
Theo Idink, Steenderen (NL)
Andreas Klaffke, Lüneburg
Markus Knoller, Kirchheim-Heimstetten
Bernhard Koch, Neu-Isenburg
Frank Lüpke-Narberhaus, Addrup-Essen
Gerd Neumann, Stavenhagen
Norbert Pütz, Nortorf/Holstein
Sebastian Riekert, Hagenow
Alexander Schriener, Hamburg
Stefan Seegers, Visbeck
Dr. Stefan Trenckmann, Goch
Hannes Vieting, Lönigen
Wolfgang Walter, Groß-Lüsewitz
Gerrit Jan Wesselink, Emlichheim
Heinz Windeck, Grevenbroich

GRUPPENVORSTAND KARTOFFELVERARBEITUNG

Vorsitzender

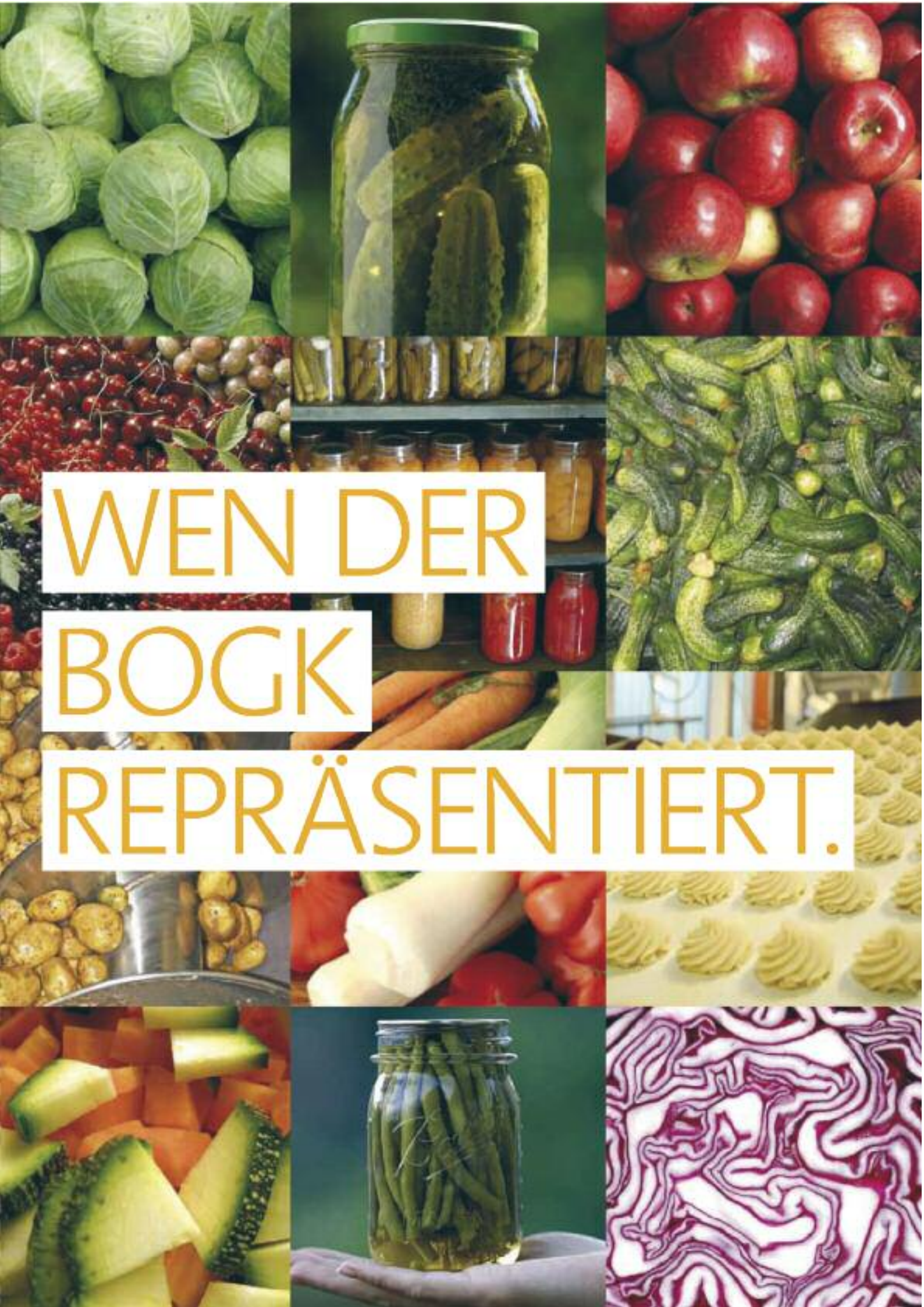
Ernst-Rainer Schnetkamp, Lönigen

Stellvertretender Vorsitzender

Hubert Eilting, Emlichheim

Mitglieder

Thomas Brückner, Hamburg
Peter Hiltrop, Addrup-Essen
Dr. Michael Holtschulze, Neunburg vorm Wald
Eike Stöver, Wildeshausen



WEN DER
BOGK
REPRÄSENTIERT.

TEAM

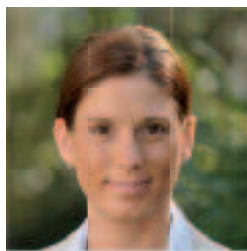


GF RA Werner Koch

Fachgruppe Obst

Lebensmittelrecht,
Öffentlichkeitsarbeit,
Europa-Büro Brüssel

☎ +49 228 93291-13
✉ koch@bogk.org



Stefanie Braun

Büro W. Koch

☎ +49 228 93291-15
✉ +49 228 93291-21
✉ braun@bogk.org



**GF Dipl.-Volkswirt
Christoph Freitag**

**Fachgruppen Gemüse
und Feinsaures Gemüse**

Wirtschafts-/Umweltpolitik,
Agrarpolitik, Exportförderung

☎ +49 228 93291-11
✉ freitag@bogk.org



Brigitte Bajorat

Büro C. Freitag

☎ +49 228 93291-16
✉ +49 228 93291-20
✉ bajorat@bogk.org



GF RA Horst-Peter Karos

Fachgruppe Kartoffeln

Pflanzenschutz,
Kontaminanten,
Energiepolitik

☎ +49 228 93291-12
✉ karos@bogk.org



Stefanie Nagierski

Büro H.-P. Karos

☎ +49 228 93291-14
✉ +49 228 93291-21
✉ nagierski@bogk.org



**Dipl.-Ing. agr.
Bettina Breuer**

Assistentin
der Geschäftsführung
im Europa-Büro Brüssel

☎ +32 2 2829446
✉ +32 2 2804669
✉ breuer@bogk.org

ANSCHRIFT

Geschäftsstelle Bonn

Bundesverband der obst-, gemüse-
und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V.
Von-der-Heydt-Straße 9, 53177 Bonn

Europa-Büro Brüssel

German Association of the Fruit, Vegetable
and Potato Processing Industry
Rue de Luxembourg 47-51, B-1050 Brüssel

MITGLIEDER

Firma	OV	GV	KV	FG
11er Nahrungsmittel GmbH			●	
ABLIG Feinfrost GmbH			●	
AGRANA Fruit Germany GmbH	●			
Agrarfrost GmbH & Co. KG			●	
Altvater-Spezialitäten	●			
Martin Amberger Dolli-Werk GmbH & Co. KG			●	
AVIKO Deutschland GmbH			●	
The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG Germany			●	
Georg Baier GmbH Waldfrüchte-Konservenfabrik	●	●		
Jean Barthmann GmbH & Co. KG				●
Brückner-Werke KG			●	
Burgis GmbH			●	
Adolf Darbo AG	●			
Ernst Deppert GmbH & Co. KG		●		●
Develey Senf & Feinkost GmbH				●
Emsland Group			●	
Ewald Konserven GmbH				●
Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH	●			
Farm Frites International B.V.			●	
Food-Service Deiters & Florin GmbH		●		●
Friweika e.G.			●	
FrüchteMeer Konfitürenmanufaktur	●			
Göbber GmbH & Co. KG	●			
Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG	●			
Ulrich Grocholl oHG			●	
Grumbacher Kartoffelspezialitäten GmbH			●	
Heigl Kartoffelveredelungs GmbH			●	
Hans Henglein & Sohn GmbH			●	
Hengstenberg GmbH & Co. KG				●
iglo GmbH		●		
Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG			●	
Willi Jobst KG				●
Jütro GmbH & Co. KG Konserven und Feinkost	●	●		●
Kimmichs Sauerkonserven Inh. Gerhard Kimmich				●
Dr. Willi Knoll GmbH & Co. KG			●	

Firma	OV	GV	KV	FG
Carl Kühne KG (GmbH & Co.)				●
Landes GmbH				●
Lausitzer Früchteverarbeitung GmbH	●			●
Leuchtenberg Sauerkrautfabrik GmbH				●
Lipperland Konserven GmbH & Co. KG		●		
Mainfrucht GmbH & Co. KG	●			
Maintal Konfitüren GmbH	●			
Mamminger Konserven GmbH & Co. KG				●
McCain GmbH			●	
Mecklenburger Kartoffelveredelung GmbH			●	
Menz & Gassser SpA	●	●		
Nähr-Engel GmbH			●	
Odenwald-Früchte GmbH	●			
Alfred Paulsen GmbH & Co. KG				●
Heinrich Sagerer GmbH & Co. KG				●
Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht				●
Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG			●	
Schwartauer Werke GmbH & Co. KG aA	●			
Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co. KG			●	
Spreewaldkonserve Golßen GmbH	●			●
Franz Stangl				●
J. & W. Stollenwerk oHG	●	●		●
Stute Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG	●	●		●
Unilever Deutschland Holding GmbH	●	●		●
Unilever Deutschland Pfanni GmbH & Co. oHG Stavenhagen			●	
Valenzi GmbH & Co. KG	●	●		
Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH			●	
Wernsing-Feinkost GmbH			●	
Rudolf Wild GmbH & Co. KG	●			
Zentis GmbH & Co. KG	●			

Legende: OV=Obstverarbeitung, GV=Gemüseverarbeitung,
KV=Kartoffelverarbeitung, FG=Herstellung von Feinsaurom Gemüse

FÖRDERKREIS



Ardagh Glass Germany GmbH



Averis Saatzaucht GmbH



CP Kelco Germany GmbH



Crown Commercial Deutschland GmbH



Stiftung Otto Eckart GmbH & Co. OTEC KG



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Fachverband Pektin

Fiedler Handelsgesellschaft GmbH



Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH



Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH



Herbstreith und Fox KG Pektin-Fabriken

IKEGO – Industriekartoffel-Erzeuger-Gemeinschaft Ost-Heide e.G.

Impress Metal Packaging GmbH & Co.



Fritz Jungnickel GmbH & Co. KG



Carl Leimbach GmbH



NORIKA Nordring Kartoffelzucht- und Vermehrungs GmbH



Pano Verschluss GmbH



Solana GmbH & Co. KG



Silgan White Cap Deutschland GmbH



Wilhelm Weuthen GmbH & Co. KG

PARTNER

DACHVERBÄNDE

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
 Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.
 Deutsche Gesellschaft für Verbandsmanagement e. V.
 EUPPA, European Potato Processors' Association
 EU-Vereinigung Sauerkraut
 Forschungsbereich der Ernährungsindustrie
 German Export Association for Food and Agriproducts GEFA e. V.
 InfoZentrum Zuckerverwender
 PROFEL, European Association of Fruit and Vegetable Processors

VERBÄNDE

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V.
 Bundesverband Glasindustrie e. V.
 Deutscher Bauernverband e. V.
 Deutscher Raiffeisenverband e. V.
 Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V.
 Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
 Fördergemeinschaft der Kartoffelwirtschaft e. V.
 Markenverband e. V.
 Margarine-Institut für gesunde Ernährung e. V.
 Milchindustrie-Verband e. V.
 Nationales Comité RUCIP für die Bundesrepublik Deutschland
 Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.
 Verband der Deutschen Margarineindustrie e. V.
 Verband Metallverpackungen
 Waren-Verein der Hamburger Börse e. V.
 Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie
 und Importeure e. V.
 Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen
 Obst und Gemüse e. V.

WISSENSCHAFT

Institut Dr. Appelt
 Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
 Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft e. V.
 Forschungsstelle Marburg
 Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Technologie
 Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
 Institut Prof. Dr. Georg Kurz GmbH
 Institut Nehring
 Dr. Herbert Ottenender
 Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft
 und Biotechnologie
 Europäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissen-
 schaften e. V.

VERWALTUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
 Normungsausschuss Futtermittel

ANDERE

AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH
 Initiative Lebensmitteldosee
 Zentrale zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs e. V.

IMPRESSUM

Herausgeber: BOGK e. V.
 Von-der-Heydt-Straße 9, 53177 Bonn
 Verantwortlich: Christoph Freitag
 Bilder: istockphoto, zeron, eigene Bilder
 Druck: Rhemo-Druck, Koblenz

ZUVERLÄSSIGKEIT und QUALITÄT in Ihre Produkte integriert



**LENSEN
VUL- EN SLUITTECHNIEK BV**

AVD EN GEMAKKELIJK VOOR DE GEMIDDELBARE, COMBINEREN VAN ALLE ROUTES



Mehr als Verpackungen und Maschinen

Unser Dienstleistungsprogramm
für die Lebensmittelindustrie



- **Planung und Projektierung von Produktionslinien und kompletten Fabriken**
- **Betriebsanalysen**
- **Lieferungen von Verpackungen (Gläser, Dosen, Verschlüsse)**
- **Vertrieb von Maschinen und Anlagen**
- **Durchführung von Schulungsprogrammen und Seminaren**
- **Vertrieb von Gebrauchtmachines**
- **Untersuchungen von Lebensmittelproben auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften**



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH

D - 47877 Willich · Dalmierstraße 4

Tel.: 02154 / 9138-0 · Fax: 02154 / 3166 · e-mail: projekt@florin.de

Institut für Lebensmittelqualität

Ein privates, unabhängiges Dienstleistungsunternehmen auf den Gebieten

- Analytik
- rechtliche & technologische Beratung
- gutachterliche Tätigkeiten
- Produktentwicklung und -optimierung

Unser Leistungsspektrum:

- chemische ...
- mikrobiologische ...
- rechtliche ...
- hygienische ...
- Untersuchungen und Bewertungen von Lebensmitteln aller Art
- Verpackungs- und Konservierungsüberprüfung und Beratung
- Hitzestabilität bei verschiedenen Zustellstoffen, Haltbarkeitsproben
- Hitzestabilität bei der Interaktion von Getreide
- Mängelanalysen und Beanstandungen
- Hitzestabilität bei technologischen Problemen



Institut für Lebensmittelqualität · Akkreditiert nach ISO/IEC 17065

D-47877 Willich · Dalmierstraße 4 · E-Mail: info@institut.de · Tel.: 02154/9138-12 · Fax: 02154/3166



**Gesund,
gesünder, in Glas
verpackt.**



*Willkommen
in der Pektinwelt
von Herbstreith & Fox
den Pektinspezialisten*



Immer wenn Pektin zur Rezeptur gehört, werden Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln entscheidend verbessert. Das Ergebnis haben Sie täglich in den Lebensmittelmärkten vor Augen. Schauen Sie einmal auf die Zutatenliste der einzelnen Produkte und Sie werden staunen, wo Pektin überall zum Einsatz kommt.

Herbstreith & Fox ist seit Jahrzehnten ein führendes Unternehmen in der Forschung, Anwendungstechnik und Herstellung von Pektin. Wir helfen, Produkte noch besser zu machen.

Erfahren Sie mehr über die Anwendungsgebiete und Einsatzmöglichkeiten von Pektin unter:

www.herbstreith-fox.de



Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken
Turnstraße 37 • 75305 Neuenbürg
Telefon: +49 7082 7913-0 • Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de • www.herbstreith-fox.de