

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



JAHRESBERICHT 2016|17





LENSEN
VUL- EN SLUITTECHNIEK BV
TWIST-OFF TO-05



Berghemweg 23 - 5975 RJ Sevenum (NL)
Tel.: +31 (0)77 467 2157 - E-mail: info@lvs-bv.nl

Institut für Lebensmittelqualität

Die präzise, vollständige
Elektrobelichtungsprüfung auf dem Rotations

- Antrieb
- vertikale & horizontale Bewegung
- getriebene Tischplatte
- Produktumkehrung und -rotation

Other Lichtprüfanforderungen

- Abstrahlung
- Wellenlänge
- Wellenbreite
- Frequenz
- ...
- Lichtschwächen und -beeinträchtigungen von Lebensmitteln aller Art
- Untersuchung von Defektmechanismen und -entstehung
- Identifizierung von Mikroorganismen, Zusatzstoffen, Nährstoffen
- Identifizierung bei der Mängelanalyse von Produkten
- Mängelanalyse und -beurteilung
- Identifizierung der technologischen Probleme



Institut für Lebensmittelqualität | www.iflq.de | Tel: +49 (0) 231 2200 1100
D-52229 Solingen | E-Mail: info@iflq.de | Fax: +49 (0) 231 2200 1100

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 Gebrauchtmaschinen
- Untersuchungen von Lebensmittelproben auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften

Florin
Spezialist für Lebensmittelmaschinen

D - 47877 Willich - Daimlerstraße 4
Tel.: 02154 / 9188-0 - Fax: 02154 / 3188 - e-mail: projekt@florin.de



CHECK & DETECT

Inspektionsgeräte für die Lebensmittel-,
Pharma- und Verpackungsindustrie

Metalldefektion

Röntgeninspektion



Kontrollwaagen

Combo-Systeme



Germany | +49 (0) 231 40 7240 | 02 36 60 00 00 00
www.iflq.de | info@iflq.de | kontakt@iflq.de | service@iflq.de

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



JAHRESBERICHT 2016|17

INHALT

Vorwort	3
Bericht der Geschäftsführung	4
IM DIALOG	
Öffentlichkeitsarbeit	7
Lobbying	10
Jahrestagung 2017	16
POSITIONEN	
Agrarpolitik	19
Wirtschaftspolitik	20
Import/Export	25
Energie- & Umweltpolitik	26
IN PUNCTO LEBENSMITTEL	
Lebensmittelrecht & Lebensmittelkunde	29
Kontaminanten	34
Pflanzenschutz	37
AUS DEN PRODUKTGRUPPEN	
Wirtschaftslage	41
Obstverarbeitung	42
Gemüseverarbeitung	46
Kartoffelverarbeitung	48
Herstellung von Feinsauerm Gemüse	52
ÜBER DEN BOGK	
Mission Statement	57
Wissenschaftlicher Beirat	58
Vorstand	59
Mitglieder	60
Strategische Partner, Förderer	62
Team	63
Impressum	64

VORWORT

Vor dem Hintergrund einer immer unruhiger und unberechenbarer werdenden Welt hat unsere Jahrestagung in Berlin wieder einmal gezeigt, wie wichtig es ist, mit dem BOGK eine gemeinsame Plattform zu haben, um Themen der Branchen voranzutreiben und zielgerichtet entwickeln zu können. Es ist unsere Stärke, dass wir alle an einem Strang ziehen und als Industrie auch gerade in unruhigen Zeiten zusammenhalten.

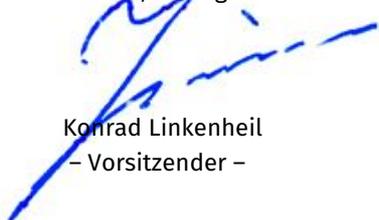
Die positive Stimmung innerhalb des Verbandes ist zweifelsohne auch ein Verdienst der Geschäftsführung, die den Verband nicht nur unter finanziellen Gesichtspunkten zukunftssicher aufgestellt hat; vielmehr ist die Geschäftsführung darüber hinaus bemüht, die Angebotspalette für die Verbandsmitglieder zu erweitern und attraktiver zu gestalten. Der Verband hat hierbei mit einem Blick über den Tellerrand hinaus neue Kooperationspartner gefunden.

In Berlin wurden erstmals in der Verbandshistorie die DLG-Bundesehrenpreise für Unternehmen aus unserer Mitgliedschaft verliehen. Bundesminister Christian Schmidt überreichte höchstpersönlich diese Ehrungen.

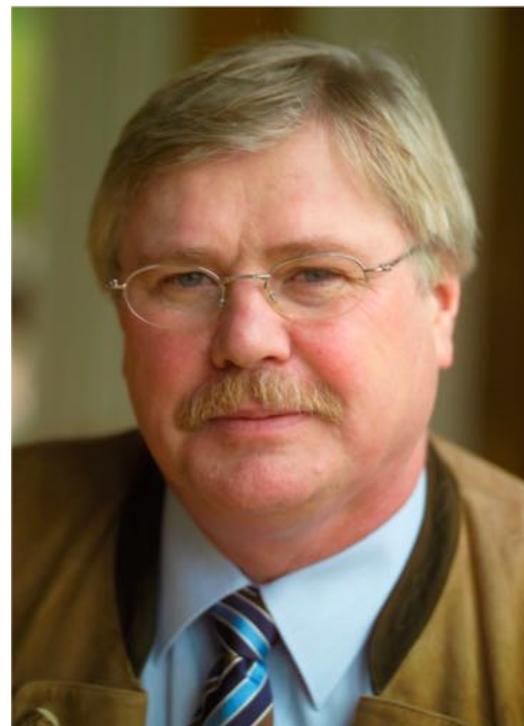
In einer ebenfalls erstmals organisierten Fishbowl-Diskussion haben wir uns kritisch mit der Frage „Wer setzt die Standards?“ auseinandergesetzt. Im Mittelpunkt stand die Frage, inwieweit der Staat sich in die Standardsetzung einmischen sollte. Aus meiner Sicht muss dies spätestens in dem Zeitpunkt erfolgen, wenn insbesondere vom Handel vorgegebene Standards überhaupt nicht mehr einzuhalten sind.

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle auch bei meiner Vorstandskollegin und meinen Vorstandskollegen für deren Unterstützung, bei der Geschäftsführung für deren Engagement und schließlich bei allen Mitgliedern, ohne deren aktive Mitwirkung eine erfolgreiche Verbandsarbeit nicht denkbar wäre.

Golßen, im August 2017



Konrad Linkenheil
– Vorsitzender –



BERICHT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Der BOGK ist Unternehmensberater, Politikberater und Kommunikationszentrale für seine Mitglieder. In 2016/17 waren wir von Acrylamid bis Zucker und von Budapest bis Detroit für Sie unterwegs.

663 Rundschreiben
2.107 Ansprechpartner

ERFOLGREICHES GESCHÄFTSJAHR 2016|17

Erneut hat der BOGK seine Aktivität und seinen Erfolg in allen Bereichen gesteigert. So hat er seine 384 Nutzer im Intranet mit 663 Rundschreiben informiert. Die Geschäftsführung hat insgesamt 265 Termine wahrgenommen, davon 57 in Brüssel und 27 in Berlin.

Die Mitglieder konnten sich in 24 Gremien des BOGK engagieren und darüber hinaus von der Arbeit der insgesamt zehn Dachverbände des BOGK profitieren.

Die Positionen der Branche hat der Bundesverband in 23 Pressemitteilungen und über 200 Tweets bei Twitter mit Politik und Stakeholdern geteilt. Und mit einer Datenbank von 2.107 Adressen verfügt der BOGK über ein weltweites Netzwerk auf allen Ebenen.

DIE SECHS SÄULEN DER BOGK-ARBEIT

Information

In exklusiven Rundschreiben hat der BOGK seine Mitglieder ausführlich informiert: Im Bereich der Landwirtschaft ging es um eine drohende Versorgungsknappheit bei Zucker (S. 19). Wirtschaftspolitisch von besonderer Bedeutung waren die Entwicklungen im LEH (S. 20) und die Verabschiedung des Verpackungsgesetzes (S. 21). Thema waren zudem Probleme beim Palettentausch (S. 22) und beim Qualitätsmanagementsystem IFS (S. 24). Die exportierenden Unternehmen hat der BOGK mit wöchentlichen Updates zu den Märkten der Welt versorgt und speziell auf zollrechtliche Probleme beim Export nach China und in die USA hingewiesen (S. 25 ff.).

Im Mittelpunkt des Themas Lebensmittelrecht standen die Neubewertung von Zusatzstoffen (S. 29), die Nährwertdeklaration bei Portionsverpackungen (S. 30) und das Stichwort „nationale Alleingänge“ (S. 31). Öffentlichkeitswirksam waren auch „Food fraud“ (S. 14) und Reformulierung (S. 15). Die Dauerthemen Kontaminanten (S. 34 ff.) und Pflanzenschutz (S. 37 ff.) waren erneut ein Schwerpunkt der Verbandsarbeit.



Unterstützung

Direktes Consulting bietet der Bundesverband etwa zum Lebensmittelrecht und zur Etikettenprüfung. Ein Workshop zum BOGK-Branchenleitfaden „IFS“ und eines zu „vegan und vegetarisch“ boten praxisnahe Hilfestellungen. Durch die Initiative des BOGK werden die besten Produkte seit diesem Jahr durch den Bundeslandwirtschaftsminister mit dem DLG-Ehrenpreis ausgezeichnet (S. 16). Bei zollrechtlichen Problemen im Im- und Export schaltet sich der BOGK beratend ein. Über die GEFA haben Mitglieder Zugang zu exklusiven Infos und Fördergeldern (S. 25). Höhepunkt des Jahres war eine Unternehmerreise in die USA (S. 54).

75 Etikettenprüfungen
2 Workshops

Marktbeobachtung

Nur über den BOGK erhalten Mitglieder exklusive Marktstatistiken der GfK und der AMI sowie individuelle Marktdaten über alle Länder der Erde über unseren Partner Euromonitor in London.

7 Marktstudien

Kommunikation

Im BOGK steht den Mitgliedern die Mitarbeit in 12 fachspezifischen Arbeitsgruppen offen: von Energie bis Zucker. In über 24 weiteren Ausschüssen und Arbeitsgruppen unserer 10 Dachverbände können Unternehmen ihre Interessen einbringen, beispielsweise in drei verbändeübergreifenden Gremien zum Thema Pflanzenschutz oder im Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen im BMEL.

>36 Gremien

Lobbying

Aus der Sacharbeit des Verbandes folgt direkt die Politikberatung. Die Geschäftsführung ist mindestens jede zweite Woche persönlich in Brüssel und einmal monatlich in Berlin. Wichtige Positionen werden selbstverständlich schriftlich festgehalten und weit gestreut – wie im Berichtsjahr unsere Einschätzungen zum Verpackungsgesetz und zu Portionsverpackungen.

255 Meetings

Öffentlichkeitsarbeit

Zu Presse, Stakeholdern und NGOs hat der BOGK einen direkten Draht. Aber viele Themen finden auch in der Öffentlichkeit statt – der BOGK hat eine vielbeachtete Website, auf der er Meldungen und Positionen veröffentlicht. Und mit Twitter beteiligt er sich tagesaktuell an den jeweils heißen Diskussionen. Eine eigene Arbeitsgruppe Presse berät die Geschäftsführung.

4.485 Pressekontakte
>200 Tweets



IM DIALOG

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Einmischen statt Zusehen – der BOGK macht sich für die Belange seiner Mitglieder stark. Presse, Verbraucher und Politik sind die Adressaten des Verbands. Es geht um: Politik, Verbraucherschutz und Arbeitsplätze.

PRESSE, WEB & TWITTER

In insgesamt 23 Pressemitteilungen hat sich der BOGK im Berichtsjahr zu Wort gemeldet. Dabei ging es vor allem um die politischen Themen der Branche (z. B. zu Sozialstandards und zur Exportförderung) und die aktuelle Wirtschaftslage, aber natürlich auch um die Verbrauchertemen rund um die Produkte der Branche, etwa Herkunfts-kennzeichnung der Rohware, Acrylamid und Bisphenol A (S. 10). Ein Archiv aller Meldungen findet sich auf der BOGK-Homepage. Persönliche Kontakte zur Fachpresse und ein jährlicher Messerundgang auf der Fruit-Logistica sind selbstverständliche Bausteine der BOGK-Pressearbeit.



Einen intensiven Stakeholder-Dialog pflegt der Verband daneben über Twitter. Täglich schreibt, antwortet, teilt und verweist der BOGK für seine rund 230 Follower aus der Fachpresse und dem Kreis von Experten und Meinungsführern der Branche. Der Verband ist dabei eingebunden in ein Twitter-Netzwerk seiner Dachverbände PROFEL, EUPPA, BLL und BVE.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER

Auch die interne Kommunikation wird neu gestaltet: Rundschreiben sind jetzt verschlagwortet und damit schneller auffindbar. Im neu gestalteten Intranet haben Mitglieder seit Mitte September 2017 exklusiven Zugriff auf die Angebote des strategischen Partners HDI im Rahmen der Datenbank „Sicher Wissen“.

SICHER WISSEN

Plattform jetzt online
 In einer Auswahl von Videovorträgen werden von Experten diverse fachspezifische Fragen und Antworten zu den Themen Gesundheitsmanagement, Rechtsgebiete, strategische Lohngestaltung, Stärkung der Arbeitgebermarke und die Personalentwicklung thematisiert, um für wichtige und zeitgemäße Inhalte zu sensibilisieren.

„FAKE NEWS“

FALSCH UND UNSERIÖSE BERICHTERSTATTUNGEN DISKRIMINIEREN DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Im Internet verbreiten sich Nachrichten und Meldungen bekanntlich rasend schnell – leider auch immer häufiger bewusst oder unbewusst gestreute Falschmeldungen. Jeder kann heute ohne Rücksicht auf Verluste ungefiltert und damit ungeprüft Meinungen verbreiten und als Wahrheit präsentieren. Dies betrifft neben Privatpersonen mehr und mehr auch Journalisten, deren Job es eigentlich wäre, vor einer Veröffentlichung umfangreiche Recherchen über das jeweilige Thema vorzunehmen. Doch leider weit gefehlt.

In dem besagten Artikel werden Zusatzstoffe und damit auch die Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten, an den Pranger gestellt, indem schlicht und ergreifend die Unwahrheit behauptet wird. Fakten und damit auch die Realität werden völlig außer Acht gelassen.

Betrachtet man zum Beispiel die Veröffentlichung vom 10.10.2016 auf FOCUS Online mit der Überschrift „Krebserregend und schädlich für die Organe. Diese Stoffe sollten Sie meiden“, dann ist man mittlerweile von einer gründlichen Recherche und einer auch nur halbwegs seriösen Berichterstattung mindestens soweit entfernt wie die Erde vom Mars. Dies geschieht wohl immer öfters mit dem Ziel vor Augen, beim Verbraucher Angst zu schüren, indem die Lebensmittelindustrie zu Unrecht diskriminiert wird.

Die Fakten stehen u. a. auf der Homepage des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.: *Lebensmittelzusatzstoffe sind sicher*. Unsicher sind aber manchmal Verbraucher, die in den Medien Negatives dazu lesen. Die Hersteller verwenden ausschließlich Zusatzstoffe, die gesundheitlich unbedenklich, geprüft und sicher zugelassen sind. Das gilt für alle 28 Mitgliedsstaaten der EU gleichermaßen. Außerdem werden Zusatzstoffe nur dann eingesetzt, wenn sie technologisch notwendig sind.

Zudem wird im Focus-Artikel behauptet, dem Produkt „Marmelade“ würden bestimmte Zusatzstoffe zugesetzt, die aber gesetzlich überhaupt nicht für dieses Produkt zugelassen sind! Allein diese Erkenntnis sollte jedem Leser des Focus-Artikels die Augen öffnen.

Quelle: BOGK-Website, „Im Dialog“, 12.10.2016



PODIUMSDISKUSSION „WER SETZT DIE STANDARDS?“

Im Rahmen einer öffentlichen Fishbowl-Diskussion im Rahmen seiner Jahrestagung 2017 in Berlin hat der BOGK die Frage aufgeworfen, inwieweit der Staat sich in die Standardsetzung einmischen sollte. Während von Seiten der Verbraucherschützer die Verlässlichkeit staatlicher Grenzwertsetzungen, etwa bei Qualitätsstandards, begrüßt wurde, forderte der BOGK Hilfe von der Politik gegen die einseitige Verschärfung von Regeln durch den Handel. Die Rückmeldung aus der Politik war ermutigend.

> Wer einen Standard erhöht, sollte dies bezahlen.

– Gitta Connemann MdB



Wenn es um die kontinuierliche Verbesserung von Standards geht, setzt der BOGK aber vor allem auf den Wettbewerb privater Standardgeber. Er engagiert sich deshalb sowohl beim IFS (S. 24), als auch beim System QS.



Nienburg

Gr. Drakenburger Str. 132
31582 Nienburg
T: +49 (0) 5021 85 0
F: +49 (0) 5021 85 488

Erfstadt

Peter-May-Str. 27
50374 Erfstadt
T: +49 (0) 2235 808 0
F: +49 (0) 2235 808 632

ArdaghGroup



Die Ardagh Group ist ein führendes Verpackungsunternehmen in den Bereichen Metall, Glas und Technologie mit über 89 Produktionsstätten in 21 Ländern. Mit 19.000 Beschäftigten produzieren wir über 35 Milliarden Behälter pro Jahr und sind in allen relevanten Märkten weltweit in führender Position.

Die Verpflichtung zu Qualität, Service und technologischem Fortschritt in Verbindung mit der ständigen Verbesserung und Stärkung unserer Produkte und Prozesse macht uns zu einem zuverlässigen und kompetenten Partner der Getränke-, Lebensmittel abfüllenden und pharmazeutischen Industrie.

Mit unseren Glas- und Metallstandorten in Deutschland sind wir ein attraktiver Arbeitgeber mit einer Vielfalt an Herausforderungen in den technischen und kaufmännischen Berufen.

one brandone vision

www.ardaghgroup.com

LOBBYING

Lebensmittelrecht ist europäisches Recht. Deshalb ist der BOGK besonders in Brüssel aktiv. Bei der EU-Kommission und im EP setzt sich der BOGK für Qualität und klare Kennzeichnung ein.

BOGK IN BRÜSSEL

Bei den bisherigen Brüssel-Terminen in 2017 sind u. a. die Themenkomplexe Forschung, Herkunftskennzeichnung, Zusatzstoffe, Portionspackungen, Marktmacht des Handels und Lebensmittelverschwendung mit Abgeordneten des EP und Vertretern der EU-Kommission diskutiert worden.

Finanzierung von NGOs aus EU-Haushalt

Am 9. Juni 2017 fand ein Treffen mit Dr. Markus Pieper MdEP zum Thema Haushaltskontrolle statt. Dr. Pieper ist Berichterstatter eines Berichtsentwurfs über die Haushaltskontrolle bezüglich der Finanzierung regierungsunabhängiger Organisationen aus dem EU-Haushalt. Vor dem Hintergrund, dass NGOs alleine im Jahre 2015 aus dem EU-Haushalt Mittel in Höhe von insgesamt 1,2 Mrd. Euro erhalten haben, stellt Dr. Pieper in seinem Bericht umfängliche und aus unserer Sicht längst überfällige Forderungen auf.

> Die Öffentlichkeit hat Anspruch darauf zu erfahren, wohin das Geld fließt – und zwar projektscharf und bis hin zu jeder Unterorganisation im jeweiligen Mitgliedsland.

– Dr. Markus Pieper MdEP

Verringerung der Lebensmittelverschwendung

Am 16. Mai 2017 hat das EP eine Entschließung über die Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln angenommen. Darin fordert das EP die EU-Kommission auf, Lebensmittelabfälle EU-weit bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 % zu senken und mehr wirtschaftliche und steuerliche Anreize für Lebensmittelpenden zu schaffen. Der BOGK begrüsst diese Entschließung und den am 6. Juni 2017 vorgelegten Entwurf eines FoodDrinkEurope-Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Aktuelle Diskussion um unterschiedliche Qualitäten von Lebensmitteln

Dieses Thema wird aktuell insbesondere in der Presse aufgegriffen. Nach Meinung des BLL ist dies vor allem populistisch-politisch motiviert. Im Kern geht es um die Behauptung, dass Erzeugnisse minderer Qualität insbesondere in Polen, Tschechien, Slowakei und Ungarn vermarktet werden.



Wie viel versteht Ihre Software von Obst und Gemüse?

Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse, Integration von Maschinen und Anlagen, Monitoring und Reporting, Rückverfolgbarkeit, Qualitätsmanagement und vieles mehr. Das CSB-System ist die Unternehmenssoftware für die Branche

Obst, Gemüse und Früchte. Es deckt als Komplettlösung ERP, FACTORY ERP® und MES ab. Und dazu sind Best-Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen, warum Branchenführer auf CSB setzen?

Losgelöst von diesen Vorwürfen hat die EU-Kommission seit längerem hierzu eine klare – und wie wir finden – richtige Auffassung:



DIE EU-KOMMISSION ZUM THEMA „QUALITÄT“:

Die Kommission überwacht regelmäßig über das Verbraucherbarometer die Bedingungen für Verbraucher auf über 50 Märkten in allen Mitgliedstaaten. Die Kommission hat mehrfach durch Antworten auf schriftliche Anfragen der Mitglieder des Europäischen Parlaments die Anliegen der Frau Abgeordneten hinsichtlich der unterschiedlichen Qualität von Produkten geprüft, die unter derselben Marke in den Mitgliedstaaten verkauft werden, jedoch keine Zuwiderhandlungen festgestellt.

Sinn und Zweck des EU-Rechts ist es, die Sicherheit von Produkten zu gewährleisten. Sofern ein Produkt den Anforderungen für das Inverkehrbringen auf dem europäischen Markt genügt und Verbraucher in Bezug auf seine wichtigsten Merkmale nicht in die Irre führt, werden Unternehmen rechtlich nicht daran gehindert, ihre Erzeugnisse nach Märkten im Einklang mit dem Geschmack oder der Kaufkraft der Verbraucher zu differenzieren. Eine Untersuchung über die Qualitätsunterschiede von Markenprodukten wäre extrem komplex, ressourcenintensiv und aus den oben genannten Gründen mit geringem Mehrwert verbunden.

Sollte ein Händler gemäß der Richtlinie 2005/29/EG dafür werben, dass ein Produkt in mehreren Mitgliedstaaten das gleiche ist, in einigen dieser Länder aber bewusst die Qualität der betroffenen Ware im Vergleich zu anderen Ländern mindern, sollte diese Praxis – vorbehaltlich einer konkreten Einzelfallprüfung durch die zuständigen nationalen Verbraucherschutzbehörden – als unlauter angesehen und folglich untersagt werden.

REFORMULIERUNG

HERSTELLER BIETEN BEREITS HEUTE ERZEUGNISSE MIT WENIGER ZUCKER, FETT UND SALZ AN

Der Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V. begrüßt die aktuelle nationale Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. „Die Strategie ist sicherlich ein denkbarer Ansatz, auch seitens der Lebensmittelhersteller einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogenere Ernährung zu leisten“, sagt der Vorsitzende des Wissenschaftlichen Beirates Dr. Ulrich Nehring. Er weist zugleich darauf hin, dass für den Erfolg der Bemühungen ein verändertes Ernährungsbewusstsein bei Verbrauchern unverzichtbar ist.

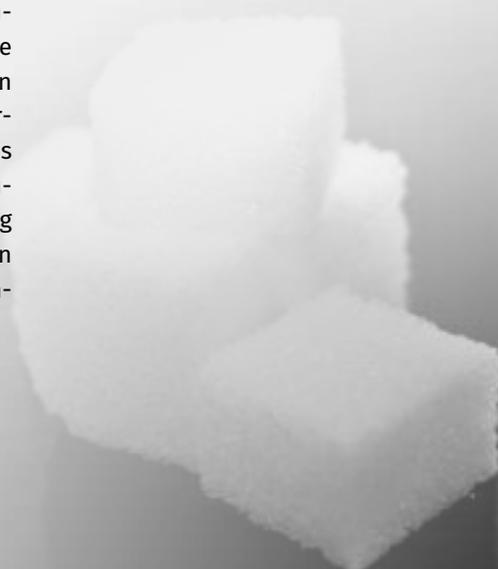
Was die Bemühungen zur Reduktion von Zucker-, Fett- und Salzgehalten angeht, sind die Mitglieder des Verbandes sogar Vorreiter. So bieten die Hersteller von Obst-, Gemüse- und Kartoffelveredelungserzeugnissen den Verbrauchern bereits seit vielen Jahren auch Erzeugnisse an, die weniger Zucker, Fette oder Salz enthalten.

Gerade die dadurch angebotene Vielfalt ist für Dr. Nehring entscheidend. Während beispielsweise in großen Teilen Europas der Zuckergehalt einer Konfitüre extra bei über 60 g je 100 g liegt, hat man in Deutschland die nationale Konfitürenverordnung dahingehend geändert, dass auch eine Konfitüre extra mit nur 56 g Zucker angeboten werden darf.

Darüber hinaus hat sich in Deutschland ein stabiler Fruchtaufstrichmarkt entwickelt. Diese Erzeugnisse haben in der Regel mit nur 42 g je 100 g einen wesentlich geringeren Zuckergehalt. Somit haben Verbraucher gerade auch unter geschmacklichen Gesichtspunkten eine große Auswahlmöglichkeit und können sich mit den verfügbaren Erzeugnissen am Markt ausgewogen ernähren. Das Gleiche gilt auch für Obstkonserven. Von stark gezuckerten Konserven mit über 20 g Zucker je 100 g bis hin zu ohne Zusatz von Zucker hergestellten Produkten haben Verbraucher eine breite Auswahl. Zudem findet man alle für die Ernährung wichtigen Angaben in Form der verpflichtenden Nährwertdeklaration und Angaben wie „leicht gezuckert“, also den Angaben der Zuckerkonzentrationsstufe, auf dem Etikett.

> Lebensmittelhersteller leisten einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogenere Ernährung.

– Dr. Ulrich Nehring



„FOOD FRAUD“

„FOOD FRAUD“ IN ZAHLEN

- 25 %** Fehlerhafte Etikettierung, z. B. hinsichtlich des Mindesthaltbarkeits-datums
- 22 %** Gefälschte Zertifizierung, z. B. Vortäuschung einer höheren Qualität
- 17 %** Ersatz-Inhaltsstoffe, z. B. Verwendung von Pferde-statt Rindfleisch
- 10 %** Verbotene Inhaltsstoffe
- 8 %** Verbotene Verarbeitung und/oder Prozesse
- 7 %** Verbotene, für den menschlichen Verzehr ungeeignete Produkte
- 5 %** Produkt-/Markenfälschung
- 5 %** Andere

DAS THEMA

Insbesondere nach dem Pferdefleischskandal im Jahr 2013 ist das Thema Lebensmittelbetrug zu einem weiteren wichtigen Thema auf der politischen Agenda in der Europäischen Union geworden.

Die EU-Kommission hat eine Arbeitsgruppe „Food Fraud“ eingerichtet, in der gemeinsam mit den Mitgliedstaaten Maßnahmen auf europäischer Ebene entwickelt und beraten werden. Im Rahmen der behördlichen Beratungen soll geklärt werden, wie „Lebensmittelbetrug“ zu definieren ist (Abgrenzung zwischen „Betrug“ und „Täuschung“), welche Instrumente auf behördlicher Seite bereits zur Verfügung stehen und welche Instrumente noch benötigt werden, um Lebensmittelbetrug frühzeitig erkennen und effektiv bekämpfen zu können. Ebenfalls Gegenstand der Diskussion ist die Frage der Zuständigkeiten (z. B. zwischen Lebensmittelüberwachung und Polizei oder zwischen EU und Mitgliedstaat), die Frage also, wer welchen Beitrag zur Betrugsbekämpfung leisten kann.

Eine erste Abschätzung der häufigsten Arten von Lebensmittelbetrug kann dem ersten Bericht des neu gegründeten Lebensmittelbetrug-Netzwerks der EU-Kommission entnommen werden. In 2014 wurden demnach 60 Fälle ausgewertet und nebenstehende Arten von Lebensmittelbetrug in der Europäischen Union festgestellt.



Eine Partnerschaft, die mitwächst

See what counts.

DLL ist eine 100-prozentige Tochter der niederländischen Rabobank und bereits seit 1969 als Leasinggesellschaft und Bank im Markt tätig. Durch diese Voraussetzungen kann DLL Ihnen ein breites Lösungsspektrum anbieten – von der klassischen Finanzierung bis zum bilanzneutralen Leasing. Wir ermöglichen Ihnen den Zugang zu aktuellsten Technologien aus der Agrar- und Lebensmittelbranche bei Erhaltung Ihres finanziellen Spielraums. Unser Konzept basiert auf einer vertrauensvollen nachhaltigen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit, die es Ihnen ermöglicht, Ihre geschäftlichen Aktivitäten optimal zu gestalten.

Kontakt

T +49 89 213 540 699
E agn.germany@dllgroup.com

De Leas Landet Leasing GmbH
Theodor-Heuss-Str. 1
80699 München
Deutschland

JAHRESTAGUNG 2017

DLG-BUNDESEHRENPREISE

In der Berliner Austernbank verlieh Bundesminister Christian Schmidt am 24. April 2017 anlässlich des Festabends der BOGK-Jahrestagung die DLG-Bundesehrenpreise für Erzeugnisse aus Obst, Gemüse/Pilzen und Kartoffeln. Preisträger waren die Unternehmen *Zentis GmbH & Co. KG*, *Agrarfrost GmbH & Co. KG* und *Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH*.





VON HAUPTSTADT ZU HAUPTSTADT

Konrad Linkenheil, Vorsitzender des BOGK, zeigte sich hocheifrig über den Verlauf des Branchentreffs 2017 in Berlin. Im kommenden Jahr wird die Jahrestagung in Brüssel stattfinden, zum 10-jährigen Jubiläum des Europa-Büros des Bundesverbands.





POSITIONEN

AGRARPOLITIK

Für seine Mitglieder beobachtet der BOGK die Entwicklung auf den Rohstoffmärkten genau. Mitglieder können über den BOGK im BVE-Arbeitskreis Rohstoffe mitarbeiten.

TRENDS AUF DEN AGRARMÄRKTEN

Obst für die Konfitürenindustrie wird hauptsächlich tiefgekühlt und weltweit eingekauft. Entsprechend weit ist der Horizont. Die Rohwareversorgung im Berichtsjahr verlief überwiegend im Rahmen der normalen Schwankungsbreite. Allerdings ist mit einer schwierigen Obsternte zu rechnen (S. 42). Gemüse und Kartoffeln verarbeitet die Industrie vorwiegend aus heimischem Anbau. Das hält Transportwege kurz und die Rohware frisch. Der Mindestlohn hat den Anbau einiger Gemüsearten – darunter Einlegegurken – allerdings stark verteuert. Ein immer größerer Anteil dieser Rohware kommt daher aus Mittel- und Südeuropa und verdrängt die traditionellen Anbaugebiete, vor allem in Bayern (S. 52)

ZUCKER

Ein besonders wichtiger Rohstoff für die Branche ist Zucker. Die EU-Marktordnung Zucker hat mit ihren strengen Anbaubeschränkungen in der Vergangenheit oft zu Versorgungsengpässen geführt. Diese Beschränkung fällt mit dem Ende der Marktordnung zum 30. September 2017 weg. Alle Marktbeobachter gehen von zukünftig deutlich stärker schwankenden Erntemengen und Preisen aus. Aus diesem Grund hat EU-Agrarkommissar Phil Hogan am 2. März 2017 angekündigt, zwei neue Marktbeobachtungsstellen für Ackerfrüchte und Zucker einzurichten.

Auf dem Weltmarkt wird nach Ansicht der meisten Analysten die Knappheit im laufenden Jahr anhalten. Zwar reichen die weltweiten Produktionskapazitäten aus, um die Nachfrage zu befriedigen, es bleiben aber erhebliche Wetter-, Preis- und Wechselkursrisiken. Aufgrund dessen und wegen des noch weiterbestehenden Außenschutzes ist im laufenden Jahr in der EU nicht mit nennenswerten Einfuhren aus Drittländern zu rechnen. Die EU-Kommission geht daher zum Ende des Wirtschaftsjahres von einem historisch niedrigen Endlagerbestand von Quotenzucker in Höhe von nur rund 500.000 t und bei Nichtquotenzucker von 600.000 t aus. Das entspricht gerade einmal drei Prozent des EU-Bedarfs.

Dennoch scheint es aktuell nicht zu einer Versorgungslücke zu kommen, wie BOGK, IZZ und CIUS zu Beginn des Wirtschaftsjahres noch befürchtet hatten.

Der neue Rechtsrahmen

Die verbleibende Menge Nichtquotenzucker darf zum Stichtag des Wegfalls der Quotenregelung am 01.10.2017 in den freien Verkauf überführt werden. Die Versorgung mit Quotenzucker kann etwas eher beginnen, nämlich mit dem ersten Tag der neuen Ernte. Ab 01.10.2017 gibt es keine Beschränkungen mehr für den Verkauf von Zucker in der EU, und auch die Exportquote von 1,3 Mio. t fällt weg. Lediglich auf der Importseite bleibt als Handelsbeschränkung der reguläre Zoll von 419 Euro/t erhalten.

WIRTSCHAFTSPOLITIK

Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie in Deutschland ist durch und durch mittelständisch strukturiert. Dem BOGK geht es daher stets darum, dass die Rahmenbedingungen der Wirtschaft dies berücksichtigen.

Top 10 Food Deutschland 2015: „Verschnaufpause im Konzentrationsprozess“



MARKTMACHT IM HANDEL

Die Konzentration im deutschen Lebensmitteleinzelhandel verschärft sich immer weiter. Dem haben im Berichtsjahr insbesondere die Fusionen von EDEKA und Tengelmann sowie von REWE und Coop Vorschub geleistet. Die vier großen Handelsketten halten einen Marktanteil von rund 85 %. Erstmals seit Jahren scheint sich dies auch auf die Verbraucherpreise auszuwirken. Lebensmittel verteuerten sich 2016/17 gegenüber dem Vorjahr deutlich stärker als in der Vergangenheit. Problematisch für die Industrie ist, dass die großen Handelsketten nicht nur unumgehbare Absatzmittler sind, sondern über ihr wachsendes Eigenmarkensortiment zugleich ihr größter Konkurrent. Außerdem bleibt es beim harten Umgangston zwischen Lieferant und Kunde – noch immer sind unfaire Handelspraktiken ein wesentlicher Arbeitsschwerpunkt des Bundesverbands.

Diese Brisanz wird vor allem in Brüssel erkannt. Die EU-Kommission hatte 2013 rechtliche Regelungen für den Fall angedroht, dass der LEH keine wirksame Selbstverpflichtung zur Eindämmung missbräuchlicher Ausnutzung von Marktmacht zustande bringt. Die Brüsseler Supply Chain Initiative bleibt jedoch ineffektiv. Die EVP-Fraktion im Europäischen Parlament hat die EU-Kommission daher am 21. Juni 2017 aufgefordert, dringende Regelungen zu erlassen, um die größten Unsitten zu beenden. Konkret fordert sie u. a. eine maximale 30-tägige Zahlungsfrist im Lebensmittelsektor und das Verbot aller Lis- tungsgebühren.

> Wir brauchen faire, transparente und verbindliche Wettbewerbsregeln in der EU, um die dominante Position von Handelsketten im nationalen als auch regionalen Markt einzuschränken.

– Albert Deß MdEP

Einen Ausdruck von Marktmacht bilden auch die immer schärferen Vorgaben des Handels beim Qualitätsmanagement (S. 24) und bei Rückstandshöchstmengen. In der Branche sind diese Forderungen als „Sekundärstandards“ bekannt (S. 38). Der BOGK hat das Thema in der Fishbowl-Diskussion „Wer setzt die Standards?“ am 24. April 2017 in Berlin offen angesprochen (S. 9). Von Politik und Kartellamt erwartet die Branche ein stärkeres Augenmerk auf das angespannte Verhältnis zwischen Industrie und Handel.

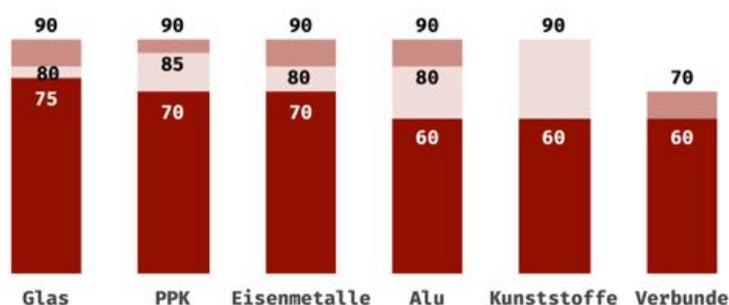
VERPACKUNGSGESETZ

Als Nachfolger der 1992 ins Leben gerufenen und insgesamt siebenmal novellierten Verpackungsverordnung hat der Bundestag am 12. Mai 2017 das Verpackungsgesetz verabschiedet. Es wird am 1. Januar 2019 in Kraft treten, in Teilen jedoch schon vorher Wirkung entfalten. Das Gesetz erhöht die Recyclingquoten für alle Verpackungsfraktionen und soll eine bessere Kontrolle der Verpackungsentsorgung ermöglichen.

Dazu wird eine Zentrale Stelle eingeführt, die für die Prüfung der Vollständigkeitserklärungen und den Abgleich mit den Mengenstromnachweisen der dualen Systeme zuständig ist. Das Unterlaufen der Systembeteiligungspflicht durch so genannte Trittbrettfahrer soll damit verhindert werden. Das Verpackungsgesetz tritt anstelle des ursprünglich von der Regierungskoalition vorgesehenen Wertstoffgesetzes in Kraft. Für die Ausdehnung des Recyclings auf die so genannten stoffgleichen Nichtverpackungen hatte es keine Mehrheit gegeben.

Der BOGK hat sich aktiv in den Gesetzgebungsprozess eingeschaltet, u. a. mit zwei Positionspapieren an den Bund und die Länder. Aus Sicht des BOGK ist das Verpackungsgesetz eine geeignete Grundlage, die bestehenden Unzulänglichkeiten des derzeit in Deutschland geltenden Verpackungsrechts zu verbessern. Der BOGK hat jedoch auch deutliche Kritik an den Verschärfungen der Recycling-Quoten geäußert. Mit seiner Einlassung zur händischen Trennbarkeit von Glas und Deckel hat er bewirkt, dass das Gesetz wenigstens bei den Verbundverpackungen nicht zu weiteren Kostensteigerungen für die Branche führt.

Recycling-Quoten heute, ab 2019 und ab 2022





Die als „ökologische Fortentwicklung“ beschönigt dargestellte Verschärfung von Definitionen, die Erhöhung von Verwertungsquoten und die Einbeziehung zusätzlicher Verpackungsfraktionen wirkt potenziell massiv preistreibend.

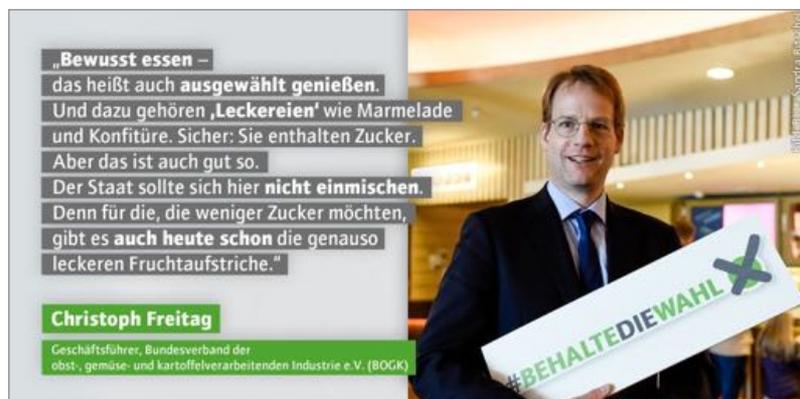
PALETTEN

Der traditionelle Palettentausch steht unter Druck. Zum einen bedrohen Streitigkeiten der Palettenpoolbetreiber und Palettenhersteller über die Qualität der EUR-Paletten immer wieder die Existenz eines einheitlichen Tauschpools. Wichtiger aber noch ist zum anderen die ökonomische Schiefelage zwischen Industrie und Handel in Bezug auf einen fairen Tausch. Denn in der Praxis findet ein 1:1-Tausch gleichwertiger Paletten – wiewohl vertraglich vereinbart – selten statt. Stattdessen müssen Lieferanten sich meist mit minderwertigen Tauschpaletten zufriedengeben, die sie häufig noch auf eigene Kosten bei Sammelstellen abholen müssen.

Vor diesem Hintergrund denken die Unternehmen der Branche offen über Alternativen zum bisherigen Tausch nach. Der BOGK hat sich in die Diskussion eingeschaltet und strebt einen Dialog mit dem Handel an. Allerdings gibt es auch im Lebensmitteleinzelhandel erste Unternehmen, die eigene Palettenpools einführen wollen. Somit bleibt unklar, inwieweit man die Einheitlichkeit der Ladungsträger („EUR-Paletten“) einerseits und den Tausch andererseits künftig erhalten können.

STEUERN AUF LEBENSMITTEL

Im Bundestagswahlkampf 2017 werden die Kernpositionen des BOGK von seinen Berliner Dachverbänden BVE und BLL getragen. Mit einem Schwerpunkt hat sich der BOGK jedoch aktiv eingeschaltet. Im Rahmen der BLL-Kampagne „Behalte die Wahl“ hat die Geschäftsführung sich bei Twitter dagegen ausgesprochen, Zuckersteuern auf vermeintlich „ungesunde“ Produkte einzuführen.



Wir stellen Ihre Logistik nicht auf den Kopf, sondern unterstützen Sie bei der effizienten Gestaltung Ihrer Supply Chain!
Wie wir das machen? Das verraten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch!

 **DIE LOGISTIK EXPERTEN**
UNTERNEHMENSBERATUNG

IFS

QUALITÄTSSICHERUNG: ZERTIFIZIERUNG UND AUTITIERUNG

Um eine Zertifizierung nach IFS kommen die wenigsten Unternehmen der Lebensmittelindustrie herum. In der Praxis gibt es um und mit dem Standard jedoch erhebliche Probleme – angefangen von unangekündigten Audits über unangemessene Anforderungen bis hin zu deren ständigen Aufstockung. Der BOGK berät seine Mitglieder seit 2015 intensiv in allen diesen Fragen.

Empfehlungen des IFS-Leitfadens u. a. zu:

- Stand der Technik
- Personalhygiene
- Wassermanagement
- Fremdkörperdetektion
- Spezifikationen
- Holzpaletten
- Statistik
- Glas

Mit dem „IFS-Leitfaden“ hat die BOGK-Arbeitsgruppe IFS eine Sammlung von Praxisproblemen und Best-practice-Lösungsvorschlägen für besonders kritische Anforderungen des IFS herausgegeben. Der Leitfaden wird in Kürze in der zweiten Version veröffentlicht. Der Wissenschaftliche Beirat des BOGK berät den Bundesverband inhaltlich und ist Herausgeber einiger der im Leitfaden enthaltenen Empfehlungen.

Die aktuellen Themenschwerpunkte des Leitfadens waren auch Diskussionsgegenstand eines eigens veranstalteten Workshops am 31. Januar 2017 in Willich. Im Mittelpunkt des Workshops stand jedoch die Planung und Durchführung des „optimalen Audits“. Hierzu gab ein erfahrener Auditor wertvolle Hinweise, wie sich Unternehmen und Zertifizierungsgesellschaften aufeinander einstellen können – vor allem im Hinblick auf die neu eingeführten unangekündigten Audits.

Schließlich bringt sich der BOGK aktiv in die Weiterentwicklung des IFS – Stichwort: Version 7 – ein. Mit dem Standardgeber, der IFS GmbH in Berlin, ist zweimal jährlich ein Abstimmungsgespräch verabredet, in dem der BOGK die Belange und Besonderheiten der Branche formulieren kann. Aktuell setzt sich der BOGK für Erleichterungen für kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) ein. Als Alternative – gerade für KMU – arbeitet der BOGK außerdem an der Entwicklung eines Zertifizierungssystems für Konservenhersteller im System „QS“ mit.



IMPORT/EXPORT

Mit einem Exportanteil von 17,7 % am Umsatz gehört die Branche zu den Leistungsträgern der deutschen Wirtschaft. Der BOGK engagiert sich in der Exportförderung – sowohl praktisch wie auch politisch.

EXPORTWELTMEISTER DEUTSCHLAND

Rund 1,3 Mrd. Euro beträgt der Wert der jährlich aus Deutschland exportierten Verarbeitungsprodukte aus Obst, Gemüse und Kartoffeln. Der größte Teil geht in die Nachbarstaaten der EU; zunehmend wichtig werden aber die USA, Kanada, Asien und Südamerika.

Diplomatische Kontakte

Zusammen mit der GEFA setzt sich der BOGK aktiv für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen im Im- und Export ein. In der Regel geht es um die Ausgestaltung von Freihandelsabkommen. Prominente Beispiele des Berichtsjahres sind das Abkommen mit Kanada (CETA), das am 21. September 2017 vorläufig in Kraft treten soll, sowie das inzwischen auf Eis gelegte Abkommen mit den USA (TTIP).

Daneben setzt sich der BOGK aktiv für Problemlösungen ein, wie zuletzt gegen die Einführung von Anti-Dumping-Zöllen auf TK-Kartoffelprodukte in Brasilien und Kolumbien. Auch gegen die Einführung eines allgemeinen Importzertifikats durch China zum 1. Oktober 2017 opponiert der BOGK. Dazu pflegt er einen engen Draht zu den deutschen Botschaftern im Ausland und den konsularischen Vertretungen unserer Zielländer in Berlin.

Exportförderung

Als praktische Hilfestellung bietet der BOGK seinen Mitgliedern exklusiven Zugang zu den Exportförderprogrammen des Bundes, beispielsweise zu Messebeteiligungen im Ausland, Unternehmerreisen und Marktstudien. Vielfach werden diese Programme auch finanziell erheblich durch den Bund gefördert. Ferner bietet der BOGK Zugang zu den Marktdaten über praktisch alle Länder der Welt aus der Datenbank des Londoner Spezialisten Euromonitor. Highlights daraus veröffentlicht der BOGK monatlich in seinem Newsletter. Schließlich organisiert der Bundesverband aktiv eigene Exportförderprojekte wie z. B. Unternehmerreisen (2016 in die USA, S. 54), Workshops oder Marktstudien.

Unternehmerreise USA

Gefördert durch den Bund sind Mitglieder des BOGK im August 2016 eine Woche durch die USA gereist, um Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Gurken zu erkunden.

Workshop FSMA

Auf Betreiben des BOGK veranstaltet die Deutsche Botschaft Washington im Oktober 2017 in Hamburg ein exklusives Workshop zu den Anforderungen des neuen US-amerikanischen Lebensmittelrechts.

ENERGIE- & UMWELTPOLITIK

Energie – teuer, aber unabdingbar. Der BOGK setzt sich mit einer eigenen Arbeitsgruppe für seine besonders energieintensiven Mitgliedsunternehmen ein.



United Nations Sustainable Development Goals Color Wheel

NACHHALTIGKEIT

Der Begriff Nachhaltigkeit umfasst die vielen umweltrechtlichen Anforderungen, auch an die Lebensmittelindustrie im BOGK. Die Unternehmen haben auch im Berichtsjahr wieder ihre Bemühungen in allen Facetten dieses Bereiches verstärkt. Die Schonung von natürlichen Ressourcen wie Boden, Luft, Wasser und der Bereich Erneuerbare Energien stehen damit weiter im Mittelpunkt.

ENERGIE

Im Bereich der Wechselwirkung der Verknüpfung des Erneuerbare Energien Gesetzes EEG und des Kraftwärmekoppelungsgesetzes KWKG standen wiederum viele Themen im Vordergrund. Auch die weitere Entwicklung des Emissionshandels (Carbon Leakage) ist ein wichtiger Aspekt, da hier Entscheidungen der EU-Kommission anstehen, die direkte Auswirkungen auf die CO₂-Handelsperioden der Zukunft haben. Im Wesentlichen geht es um die nebenstehenden Bereiche.

Mit dem Gesamtthema Energie beschäftigt sich im BOGK eine eigens eingerichtete Expertengruppe, dies insbesondere auch wegen der zahlreichen energiegesetzlichen Rahmenbedingungen, die sehr kompliziert gestaltet sind.

Ein weiteres großes Thema ist in diesem Zusammenhang auch die Optimierung des Energieverbrauchs in den Unternehmen, um sowohl ökonomischen als auch ökologischen Zielsetzungen zu entsprechen. Die Vertreter der Arbeitsgruppe sind ebenfalls in den Sitzungen des Dachverbandes, der BVE, zum Thema Energie und Umwelt regelmäßig aktiv vertreten.

Emissionshandel

- „Carbon Leakage“ soll grundsätzlich auch weiterhin erhalten bleiben (prodcom 8).
- Die neuen Zuteilungsregelungen werden zur Zeit auf EU-Ebene entwickelt (4. Handelsperiode 2021).
- Der BOGK arbeitet im Bereich der kartoffelverarbeitenden Industrie mit der Agentur ECOFYS zusammen (erwartet: neue Studie zu Carbon Leakage 2020).



Sonderkonditionen
für Mitglieder

Als Versicherungsverein sind wir Spezialisten für die Vorsorge im Kollektiv.

Die Bayerische ist als Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit im besonderen Maße mit ihren Kunden die auch Mitglieder sind, verbunden. Wir stellen bei uns die Spezialisten für Vorsorge im Kollektiv auf. Mit den Absicherungsfeldern: Absicherung der Arbeitskraft, Vorsorge für die Ruhestandphase und Hinterbliebenen-Absicherung.

100 % versichert nach dem Reinheitsgebot

Wir arbeiten nach dem Reinheitsgebot, das für ein Qualitätsprodukt steht. Für ein solches Produkt dürfen nur fest definierte Inhalte verwendet werden. Dieser Maßstab gilt auch für uns. Wir sagen was wir tun und tun was wir sagen! Dabei legen wir auf Innovation für unsere Mitglieder: Ob bei der Altersvorsorge mit Cashback-System, der Grundfähigkeits- und Arbeitskraftabsicherung oder lebenslangen Renten.

Unser Ansprechpartner für Mitglieder des Bundesverband der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.: Volker Eisele, volker.eisele@diebayerische.de



diebayerische.de



die Bayerische

versichert nach dem Reinheitsgebot



IN PUNCTO
LEBENSMITTEL

LEBENSMITTELRECHT & LEBENSMITTELKUNDE

Gesunde Lebensmittel, korrekte Verbraucherinformation: Von der Industrie verlangt das Lebensmittelrecht viel. Der BOGK hilft dabei.

ZUSATZSTOFFRECHT

Die Verordnung Nr. (EG) 1333/2008 vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe legt u. a. fest, dass nur die in Anhang II aufgeführten Zusatzstoffe verwendet werden dürfen und dass Zusatzstoffe, die vor dem 20. Januar 2009 zugelassen sind, von der EFSA einer neuen Risikobewertung unterzogen werden müssen.



Hinsichtlich der Neubewertung bereits zugelassener Zusatzstoffe fordert die EFSA unterschiedliche Informationen an:

Zunächst wird in einem ersten Schritt abgefragt, ob die zugelassenen Zusatzstoffe weiterhin von der Industrie benötigt werden. Wenn ja, teilt der

Verband dies unter Angabe weiterer Informationen (z. B. der tatsächlichen Verwendungsmengen) der EU-Kommission mit.

Sodann benötigt die EFSA darüber hinaus gehende wissenschaftliche Daten (z. B. toxikologische Daten) zu den einzelnen Zusatzstoffen, da ansonsten keine Risikobewertung vorgenommen werden kann. Der Verband ist im Kontakt zu den einzelnen Herstellern von Zusatzstoffen.

Schließlich wird bei denjenigen Zusatzstoffen, zu denen immer noch unzureichende Informationen vorliegen, eine erneute Abfrage gestartet. Wird diese nicht hinreichend beantwortet, steht zu befürchten, dass der überprüfte Zusatzstoff ersatzlos von der Unionsliste gestrichen werden wird.

BOGK-FACHAUSSCHUSS LEBENSMITTEL

Vorsitz

Dr. Karsten Hennemann

Mitglieder

Martina Ammon
Barbara Bahn
Ellen Blanke
Jan Christoph Blome
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt
Brigitta Essigmann
Alexander Felker
Ina Frentzel-Sładczyk
Dr. Georg Haider
Elke Harms
Philipp Hengstenberg
Peter Hesse
Olaf Hoffmann
Martin Junior
Christin Kim
Dr. Karen Kiwitt
Heike Mauritz
Christian Neunhäuserer
Ergüç Orucoglu
Stefanie Saal
Gabriele Seidl
Wolfgang Tieden
Wolfgang Topp
Eckhard Voth

Berater

Dr. Ulrich Nehring

NÄHRWERTDEKLARATION

Am 13. Dezember 2016 ist mit der generellen Verpflichtung zur Nährwertdeklaration auch die letzte Informationsverpflichtung gemäß der LMIV vom 25. Oktober 2011 wirksam geworden. Nachdem die Unternehmen bereits zum 13. Dezember 2014 alle Etiketten entsprechend der Vorgaben der LMIV angepasst hatten, ist nun der Katalog der hierin verankerten Informationspflichten insoweit abgearbeitet.

Artikel 35 LMIV eröffnet den Mitgliedsstaaten darüber hinaus auch die Möglichkeit, bei der Nährwertdeklaration weitere Angaben- bzw. Darstellungsformen zu verwenden. Dies geschieht in Großbritannien durch das Ampelsystem und zukünftig in Frankreich wohl durch den „Nutri-Score“.

Frankreich möchte den Lebensmittelunternehmern empfehlen, zukünftig die Nährwertdeklaration auf den Etiketten zu ergänzen. Unternehmen sollen dabei frei entscheiden können, ob sie sich freiwillig verpflichten, die empfohlene Form auf ihren Produkten anzugeben. Es handelt sich dabei um ein Logo mit der Bezeichnung „Nutri-Score“.



Der Nährwert-Score für die einzelnen Lebensmittel berechnet sich nach einem bestimmten System, wobei der Nutri-Score auf den Gehalten an Nährstoffen, die begrenzt zu sich genommen werden sollten, auf den Gehalten an Nährstoffen, deren Verzehr empfohlen wird, sowie auf dem Sonderfall von drei Lebensmittelkategorien – zugesetzte Fette, Käse und Getränke – beruht. Auf der Grundlage dieses Scores werden die Lebensmittel in fünf Kategorien eingeteilt. Die jeweilige Kategorie eines Lebensmittels wird auf dem „Nutri-Score“-Logo, das fünf Farben und jeweils einen Buchstaben (dunkelgrün A, hellgrün B, gelb C, hellorange D, dunkelorange E) umfasst, hervorgehoben, wobei die technischen Merkmale in der Markensatzung der Kollektivmarke „Nutri-Score“ zusammengefasst sind.

Die Hersteller und Händler des Lebensmittelsektors, die sich freiwillig verpflichten, der Empfehlung zu folgen, setzen die Lebensmittelbehörde zur Überwachung der Lebensmittelqualität und der Lebensmittelpreise darüber in Kenntnis.

QUO VADIS EUROPA?

NATIONALE ALLEINGÄNGE BEI DER HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Für die europäische Lebensmittelindustrie war der 22. November 2011 ein äußerst wichtiger Tag. An diesem Tag wurde bekanntlich die so genannte Lebensmittelinformations-Verordnung nach mehrjähriger Vorbereitung endlich im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Die Verordnung hat für alle 28 Mitgliedsstaaten der EU ein einheitliches Kennzeichnungsrecht gebracht. Dies bedeutet im Alltag nicht nur einen wesentlichen Vorteil für die Verbraucher, sondern natürlich auch für die Lebensmittelproduzenten.

Gleichzeitig wurde die EU-Kommission verpflichtet, zu noch offenen Fragen im Nachgang der Veröffentlichung entsprechende Berichte vorzulegen. Dies hat sie u. a. zum Thema der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von primären Zutaten bei verarbeiteten Lebensmitteln getan. Sie hat eine solche Verpflichtung mit guten und richtigen Argumenten abgelehnt. Und trotz teils anderer Auffassung im Europäischen Parlament bleibt die EU-Kommission bis heute bei ihrem Standpunkt. So weit so gut!

Umso verwunderlicher ist jedoch die Tatsache, dass die EU-Kommission den einzelnen Mitgliedsstaaten in Fragen der Herkunftskennzeichnung völlig freie Hand lässt – so unlängst in Frankreich und aktuell in Italien und Litauen. So weit so schlecht!

Geht die EU-Kommission diesen Weg der nationalen Alleingänge unbeirrt weiter, hängt der europäische Gedanke – der im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung durch die Lebensmittelinformations-Verordnung eine gute Basis gefunden hat – an einem sehr seidenen Faden.



*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 Sydneseinigung aus
- spezielle Apfelpektine verhindern Floating

Citruspektine

- führen zu besonders brillanten, elastischen Gelen

Auswert Pektine

- eignen sich besonders zur Herstellung von zuckerreduzierten bis hin zu zuckerfreien Fruchtaufstrichen
- speziell entwickelte Amilpektine 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 Säuresenkung
- 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 Säuresenkung
- glänzende Oberfläche
- hervorragende Freisetzung von Aroma und Geschmack
- hervorragende Backstabilität

Frucht-Desserts und Fruchtkompott:

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

H&F-Pektine für wertige Anwesenheiten:

- Textur und Mundgefühl
- Frucht-Milch-Getränke und -Desserts
- Eisdoppings und Fruchtsoßen
- Fruchtkompott
- Stabilisierung von Fruchtsäften



KONTAMINANTEN

Minimierungskonzepte, Codes of Practice, Toolbox: Der BOGK setzt sich dafür ein, dass Lebensmittel sauber bleiben. Starre Grenzwerte lehnt der BOGK aber ab. Denn Umwelt- und Gesundheitsschutz muss ganzheitlich gesehen werden.

REGELN FÜR DAS "GOLDENE FRITTIEREN"
1. ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

COLOURLEIDE

- light golden**
Agrot = 85, LSCA = 5
- golden yellow**
Agrot = 85, LSCA = 1
- golden brown**
Agrot = 85, LSCA = 2

1. WÄRMEN SIE SIEBE
Wärmen Sie eine Siebwanne vor maximal 175 °C. Wenn Sie zweimal frittieren, verwenden Sie beim zweiten Mal (Wartfritten) eine Temperatur von 160 °C.

2. FÜLLEN SIE DEN FRITTEUSENBOTTICH MIT BIS ZUR HALBE UND ÜBERGIEßEN SIE NICHT. ACHTEN SIE AUF EIN VOLLSTÄNDIGES ERWEICHEN DES FRITTEUGUTES IN DEM ÖL.

3. FRITTIEREN SIE ANZUGES, BIS DAS PRODUKT EINE GELBGLAUBIGE FARBE ANGENOMMEN HAT.

4. FRITTIEREN SIE NICHT ANZUGES. ZITIEREN SIE SICH AN DER FRITTEUSENANLEITUNG.

5. VERMEIDEN SIE DEN OVERHEAT, WENN DIE HEIßERE WÄRMEN ERREICHT ALS EINER VOLL GELBES FRITTEUGUT ERREICHT. BEACHTEN SIE AUCH DIE ZUBEREITUNGSLEITUNG.

6. BEFÜLLEN UND FRITTIEREN SIE DEN TRAY NUR MIT EINER FRITTEUSE, WENN SIE KEINE FRÜHER ODER FRÜHERE IN EINER TRAY ÖL NACHSICHERN.

ACRYLAMID

In Kürze wird von der EU-Kommission nach langen Beratungen, und insbesondere auch nach einer öffentlich durchgeführten Konsultation, die Verabschiedung eines finalen Gesetzesentwurfs zu Acrylamid erwartet. Vorangegangen waren zahlreiche Gesetzesentwürfe. Hieraus ergaben sich keine starren Höchstwerte, sondern so genannte „bench mark levels“. Diese entsprechen eher den so genannten Signalwerten im Rahmen des bereits in Deutschland durchgeführten Signalwertkonzepts seit 2002.

In die jüngsten Gesetzesentwürfe sind auch die Codes of Practice der jeweiligen Branchen mit eingeflossen. So hat der europäische Verband der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA intensiv an der Erarbeitung eines eigenen Branchen-codex gearbeitet. Hierin geht es insbesondere um die richtigen Anweisungen an Verbraucher und Gastronomie bezogen auf die fachgerechte Zubereitung von Kartoffelverarbeitungsprodukten. Experten aus dem Bereich der kartoffelverarbeitenden Industrie haben ferner die Homepage des europäischen Verbandes EUPPA – auch mit großer Unterstützung des BOGK – überarbeitet. Die Seite richtet sich an Verbraucher und Gastronomie und steht in allen EU-Sprachen zur Verfügung.

MINERALÖLPROBLEMATIK

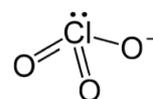
Das Thema Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH) erfasst mittlerweile alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft in Form einer konsolidierenden Minimierungsstrategie zur Reduzierung des Eintrages und zum Auftreten von unerwünschten Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln. Hierfür wird zur Zeit unter großer Mitarbeit der Industrie und auch des BOGK ein so genanntes Toolbox-Konzept erarbeitet, das den Unternehmen in Kürze final zur Verfügung stehen wird.

Unklar ist weiterhin die Entwicklung eigenständiger deutscher, nationaler Regelungen, wie die Druckfarben- bzw. Mineralölverordnung. Der Entwurf der deutschen Druckfarbenverordnung hat im Rahmen des europäischen Notifizierungsverfahrens heftige Kritik nach sich gezogen, was dazu geführt hat, dass höchstwahrscheinlich nun eine gemeinsame europäische Lösung gesucht werden soll. Gleichwohl hat das BMEL angekündigt, die Strategie einer deutschen Mineralölproblematik weiterzuverfolgen. Diese Entwicklung bleibt abzuwarten, wobei auch hier klar zu sein scheint, dass ein solcher Alleingang seitens der deutschen Behörden wiederum starke Kritik im Rahmen des europäischen Notifizierungsverfahrens auslösen wird.

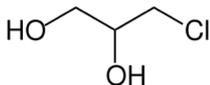
CHLORAT

Das Thema Chlorat beschäftigt weiterhin die EU-Kommission; Deutschland hat sich seit 2014 bekanntlich verstärkt um dieses Thema bemüht. Nach zahlreichen Diskussionen und auch Erörterungen im Standing Committee der EU ist nach wie vor keine europäische Einigung hinsichtlich eines gemeinsamen Höchstgehaltes bzw. Richt- oder Grenzwertes erfolgt. Unterschiedliche Staaten wenden verschiedene Werte, auch teils hinsichtlich verschiedener Produkte, an. Laut Auskunft des deutschen Bundesministeriums BMEL ist der strenge Grenzwert von 0,01 mg/kg relativ zu sehen. Angewendet werden soll (je nach Produkt) das sogenannte EFSA-Primo-Model in Verbindung mit der Lebensmittelbasisverordnung.

Der BOGK hat nochmals, auch gegenüber den europäischen Kollegen, verstärkt darauf hingewiesen, dass es angesichts des Fehlens einer gemeinsamen Regelung und eines politischen Gesamtkonzeptes nicht sinnvoll ist, bereits jetzt seitens der Wirtschaft konkrete Minimierungsziele, bezogen auf einen festen Wert, festzulegen. Noch immer ist nämlich unklar, wie hoch Trinkwasser, auch gerade in Deutschland, chloriert ist. Dieses wird verwendet, um auch die Rohware zu waschen, so dass es viele Unwägbarkeiten gibt.



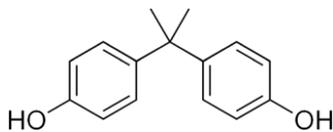
 Der BOGK fordert eine gesamtpolitische Lösung, die zum einen die Gesundheitsaspekte durch die Belastung mit Chlorat berücksichtigt, aber auch eben die Gesundheitsaspekte im Bereich auf eine ausreichende und sichere Hygiene durch den richtigen Einsatz von Mitteln zur Desinfektion.



3-MCPD-Ester

Die Festlegung von Höchstgehalten für freie 3-MCPD-Ester wird solange ausgesetzt, bis die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA neue Ergebnisse zum sogenannten TDI-Wert vorgelegt hat. Andere Werte (Glycidyl, Fettsäureester) haben weiterhin Bestand. Am 20./21. Juni 2017 fand in Berlin wiederum ein internationales Symposium für die 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureesterproblematik statt. Hochkarätige Referenten stellten den aktuellen Stand der Wissenschaft und Forschung dar.

BISHPHENOL A



Nach der jüngsten Einschätzung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA zu Bisphenol A plant diese eine öffentliche Konsultation. Diese dient dazu, weitere Informationen, Anmerkungen und Bewertungen für die zukünftige finale Einschätzung von BPA zu erlangen. Vorgelegt wurde ein Entwurf („draft protocol“). Nach wie vor steht eine gesamteuropäische Regelung zu BPA aus. Nachdem Frankreich Verbote erlassen hatte, ergeben sich nun leider weitere nationale Aktivitäten in Europa, die auf eine Reduzierung des Einsatzes bzw. ein Verbot von BPA abzielen.

CADMIUM, BLEI, QUECKSILBER, NICKEL



Die EU-Kommission plant eine weitere Revision der aktuell bestehenden Grenz- bzw. Höchstwerte. Der Fokus liegt besonders auf den bestehenden Cadmium-Grenzwerten. Ziel der EU-Kommission ist es diese mittelfristig abzusenken. Hierfür wurden die Mitgliedstaaten aufgefordert, in Absprache mit der Wirtschaft Stellung zu nehmen und die momentane Situation in den verschiedenen Ländern zu den Ursachen für die Einträge von Cadmium zu verdeutlichen. Der BOGK hat hier, in Absprache mit dem BLL, ein eigenes Statement abgegeben, nachdem die aktuelle Situation um Cadmiumeinträge ausführlich in den Rohwareausschüssen erörtert worden war.

PFLANZENSCHUTZ

Gute Rohware braucht gesunde Pflanzen. Der BOGK setzt sich dafür ein, dass auch zukünftig effektive und umweltgerechte Pflanzenschutzmittel für Sonderkulturen zur Verfügung stehen.

ARBEITSGRUPPE LÜCKENINDIKATION

Die meisten Änderungen von Rückstandshöchstmengen für Pflanzenschutzmittel basieren auf aktuellen Einschätzungen der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA und der damit verbundenen Neubewertung durch die EU-Kommission. Durch die Reevaluierung zahlreicher Pflanzenschutzmittel droht neben den wichtigen gesundheitlichen Aspekten allerdings auch der Wegfall zahlreicher Mittel, die zum Teil dringend benötigt werden und für die wenige, oft sogar kein geeigneter Ersatz zur Verfügung steht.

Die Expertengruppe im BOGK tritt dann, auch in Zusammenarbeit mit den europäischen Dachverbänden der Fachgruppen, in den Dialog mit den Behörden ein. Als Beispiel kann hier die aktuell diskutierte mögliche Wiedertzulassung des Mittels Diquat genannt werden; der Bundesverband hat sich hier über die Dachverbände direkt an die EFSA mit der Bitte um eine Neubewertung aufgrund verschiedener wissenschaftlicher Aspekte gewandt.

In einer Expertengruppe Lückenindikation/Pflanzenschutzmittel innerhalb des Bundesverbands werden insbesondere die zahlreichen, für den Verband wichtigen Änderungen von Rückstandshöchstmengen, Neuzulassungen bzw. auch der Widerruf von Pflanzenschutzmitteln analysiert. In der Expertengruppe sind Mitarbeiter der Unternehmen aus den verschiedenen Fachgruppen des BOGK vertreten.

BLL-ARBEITSGRUPPE

Hauptgrund für die Einrichtung der Arbeitsgruppe war unter anderem die zurzeit sehr unbefriedigende Situation mit so genannten „Übergangsregelungen“ bei Änderungen von Rückstandshöchstmengen, dies gerade bezogen auf verarbeitete Erzeugnisse, die in der Regel ein längeres Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen. Genannt werden muss hier das Beispiel „Chlorpyrifos“. In diesem Fall konnten zahlreiche Produkte nicht mehr abverkauft werden, da nach Produktion Rückstandshöchstmengen geändert wurden. Eine weitere Frage innerhalb der Expertengruppe sind generelle rechtliche Aspekte, so z. B. auch die Frage der grundsätzlichen Anwendbarkeit für verarbeitete Erzeugnisse.

BOGK-ARBEITSGRUPPE PFLANZENSCHUTZ/ LÜCKENINDIKATION

Vorsitz
Horst-Peter Karos

Mitglieder
Michael Durach
Brigitta Essigmann
Eckart Hengstenberg
Susanne Knapp
Dr. Ingeborg Koch
Dr. Gerald Krischke
Adrian Poppe
Clemens Schwarz

In einer Arbeitsgruppe wird im Dachverband BLL zurzeit eine Revision des aktuellen Pflanzenschutzmittelrechts durchgeführt. In mehreren Sitzungen, bei denen zahlreiche Experten vertreten sind, werden die wesentlichen rechtlichen Rahmenbedingungen und deren Anwendbarkeit im Bereich des Pflanzenschutzmittelrechts geprüft.

SEKUNDÄRSTANDARDS

Gerade im „Verbändeaustausch“ geht es ebenfalls um sehr wichtige Fragen für die Industrie, so z. B. erneut um das Thema der so genannten „Sekundärstandards“ im Lebensmitteleinzelhandel. Der BOGK vertritt nicht alleine die Ansicht, dass diese Standards nicht einer wissenschaftlichen Grundlage entsprechen, die zu den allgemein gültigen gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstmenge führt. So genannte „Sekundärstandards“ sind daher keine wissenschaftlich basierten begründeten Standards, sondern willkürlich festgelegte Grenzwerte bzw. Forderungen nach Reduzierung verschiedener Pflanzenschutzmittel. Im Endeffekt führen diese Forderungen nicht zu einem verbesserten Verbraucherschutz; im Gegenteil, der Verbraucher wird durch die vollkommen unterschiedlichen Anforderungen bzw. Vorgaben stark verunsichert.

Angeregt wird daher ein weiterer so genannter Runder Tisch, an dem sich die Beteiligten, insbesondere auch die Behörden und der Lebensmitteleinzelhandel, zusammensetzen und eine neue Strategie in diesem Bereich erörtern.

Ein weiterer wichtiger Bereich der Diskussion innerhalb der Arbeitsgruppe ist das Thema Bienengefährlichkeit und „endokrine Disruptoren“.

BOGK/DFHV-EXPERTENGRUPPE

Der BOGK hat eine weitere Expertengruppe, zusammen mit dem Deutschen Fruchthandelsverband (DFHV), initiiert. Mittlerweile haben sich der Gruppe nun mehrere Verbände angeschlossen. Regelmäßig ergeben sich im Rahmen dieser Treffen auch Gastvorträge der Behörden, z. B. des BfR oder BVL.

„JA!“ ZUM PFLANZENSCHUTZ

Kulturpflanzen werden von Insekten, Milben und anderen Schädlingen befallen und leiden unter Krankheitserregern wie Pilzen, Bakterien und Viren. Unkräuter konkurrieren mit den Kulturpflanzen um Nährstoffe, Wasser und Licht und verunreinigen das Erntegut. Bedroht sind nicht nur Pflanzen auf dem Feld, sondern auch die Erzeugnisse während der Lagerung nach der Ernte. Damit verursachen Schadorganismen erhebliche Ertragseinbußen bis hin zu Totalverlusten und beeinträchtigen die Qualität und Lagerfähigkeit der Erzeugnisse.

Dieser Befall von Kulturpflanzen mit Schadorganismen ist keine Ausnahmesituation, sondern der Normalzustand. Darauf hat der BOGK im zurückliegenden Berichtsjahr nochmals gegenüber mehreren Adressaten deutlich hingewiesen. Leider ist dies wahrscheinlich auch in Zukunft in regelmäßigen Abständen notwendig, da aus Sicht des BOGK in der heutigen Zeit die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zum Teil vollkommen unverhältnismäßig in der Kritik steht.

> Alle Pflanzenschutzmaßnahmen sind standort-, kultur- und situationsbezogen durchzuführen und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf das notwendige Maß zu beschränken.

(„Gute fachliche Praxis“)

Durch zum Teil sehr unsachliche Berichterstattung in den Medien, aber auch unrealistische Vorstellungen bezüglich Menge und Anzahl von Pflanzenschutzmitteln, die angewendet werden dürfen bzw. am Ende in Produkten vorkommen, ist die oben geäußerte Tatsache immer weniger in den Köpfen der Verbraucher vorhanden. Mittlerweile geschieht es häufiger, dass Verbraucher die irrtümliche Ansicht vertreten, dass in Produkten bzw. Lebensmitteln gar keine Pflanzenschutzmittel mehr enthalten sein dürfen.

Die heutige Landwirtschaft setzt viele Maßnahmen zur Kontrolle von Schädlingen und Krankheitserregern ein. Hierbei gilt stets der Grundsatz der guten fachlichen Praxis.





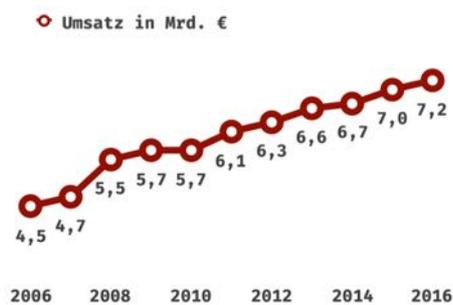
AUS DEN
PRODUKTGRUPPEN

WIRTSCHAFTSLAGE

*Sechstgrößter Wirtschaftszweig der Ernährungsindustrie –
Exportweltmeister – jedes Jahr mehr Arbeitsplätze:
Die Branche ist auch wirtschaftlich spitze.*

ENTWICKLUNG DER BRANCHE

Der Branchenumsatz der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie liegt bei 7,2 Mrd. Euro mit seit Jahren wachsender Tendenz. Seit 2006 ist er im Durchschnitt um 5,2 % pro Jahr gestiegen. Das Wachstum ist nicht allein preisgetrieben, sondern hat seine Ursache in einer stetigen Steigerung der Produktion und der Exporte. Auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln ist Deutschland mit einem Export von 1,3 Mrd. Euro Weltmeister. Die Exportquote der Branche ist seit 2008 um gut 2 Prozentpunkte auf 17,7 % geklettert.



Die gute Lage fördert die Beschäftigung. Die Branche ist ein stabiler Arbeitgeber und hat in den vergangenen zehn Jahren über 4.000 Arbeitsplätze geschaffen. Zehn neue Betriebe sind hinzugekommen. Auch wenn die Branche weltweit ein- und verkauft, hält die Globalisierung sich in Grenzen. Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ist wie keine andere Branche mittelständisch und von Familienunternehmen geprägt.

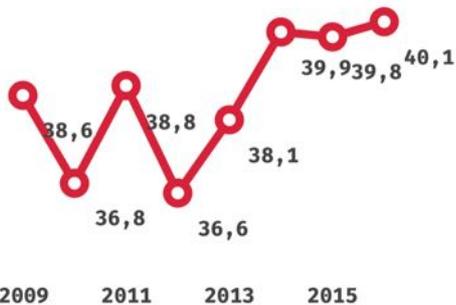
Wirtschaftliche Eckdaten

Verarbeitungserzeugnisse aus:	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	
Betriebe	Obst u. Gemüse	83	84	84	86	86	86	91	93	92
	Kartoffeln	30	30	28	27	27	28	27	27	30
	Gesamt	113	114	112	113	113	114	118	120	122
Beschäftigte	Obst u. Gemüse	12.545	12.688	12.548	13.356	13.551	13.767	15.079	15.692	15.786
	Kartoffeln	5.942	5.968	5.840	5.795	5.973	6.214	6.157	6.150	6.445
	Gesamt	18.487	18.656	18.388	19.151	19.524	19.981	21.236	21.842	22.231
Umsatz in Mrd. €	Obst u. Gemüse	4,2	4,2	4,2	4,0	4,6	4,8	4,9	5,2	5,3
	Kartoffeln	1,4	1,4	1,5	1,7	1,7	1,8	1,8	1,8	1,9
	Gesamt	5,5	5,7	5,7	6,1	6,3	6,6	6,7	7	7,2
Exportquote in %	Obst u. Gemüse	15,6	16,8	18,1	18,2	18,9	18,3	18,3	17,8	18,4
	Kartoffeln	15,5	16,3	16,4	16,8	17,8	16,3	16,3	16,1	16,0
	Gesamt	15,6	16,7	17,6	17,8	18,6	17,8	17,8	17,4	17,7

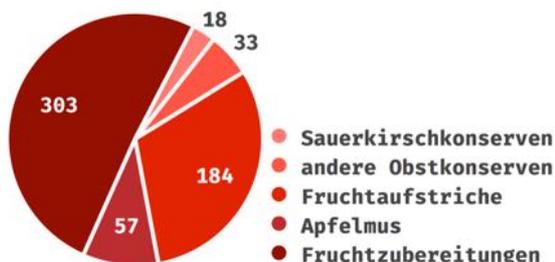
Quelle: DeStatis

OBSTVERARBEITUNG

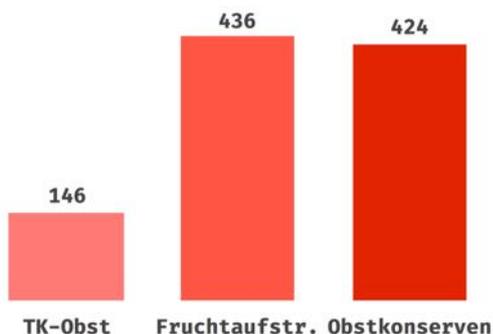
◊ EU-Obsternte in Mio. t



Produktion 2016 in 1.000 t



Verbraucherausgaben 2016 in Mio. €



WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Die Ernte der wichtigsten Obstarten in Europa fiel 2016 im Vergleich zu 2014 ähnlich aus. Wurden 2014 insgesamt 39,9 Mio. t geerntet, so waren es im letzten Jahr 40,1 Mio. t. Dies gilt konkret auch für die Apfelernte, die mit 12,0 Mio. t nur knapp hinter dem Ernteergebnis 2014 (12,7 Mio. t) blieb. Die Marktobernte (einschließlich Strauchbeeren) in Deutschland fiel mit 1,33 Mio. t geringer aus als 2014 (1,49 Mio. t).

Produktion

Die Produktion in Deutschland von Fruchtgelees, Marmeladen, Konfitüren und Fruchtmusen 2016 entsprach dem Niveau der beiden Vorjahre. Das Gleiche gilt auch für Fruchtzubereitungen. Weiter rückläufig ist allerdings die Produktion von Sauerkirschkonserven. In diesem Segment ist seit 2013 ein Produktionsrückgang von fast 50 % zu verzeichnen!

Der Export von Obstkonserven ist mengenmäßig im Vergleich zu 2015 gleich geblieben, wertmäßig allerdings von 280 Mio. Euro auf 290 Mio. Euro gestiegen. Auch bei TK-Obst und Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstrichen ist eine ähnliche Entwicklung erkennbar.

Nachfrage

Die Verbraucherausgaben in Deutschland in 2016 bezogen sich zu nur 11 % auf Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Obstkonserven und TK-Obst. 12 % entfielen auf Fruchtsäfte und insgesamt 77 % auf Frischobst. Erfreulich ist, dass die Verbraucherausgaben für verarbeitetes Obst in allen Segmenten gestiegen sind. Dies betrifft in erster Linie TK-Obst mit einer Steigerung von 18,2 %. Interessant ist in diesem Zusammenhang die Entwicklung bzw. das Käuferverhalten bei Fruchtjoghurt und Naturjoghurt. Während im Jahre 2006 noch 70,6 % der Käufer Fruchtjoghurt und nur 29,4 % Naturjoghurt gekauft haben, hat sich der spätestens 2012 eingesetzte Trend bis heute Schritt für Schritt weiterentwickelt. So haben 2016 nur noch 61 % der Käufer Fruchtjoghurt gekauft, während immerhin bereits 39 % der Käufer auf Naturjoghurt zurückgegriffen haben.

Quelle: AMI

THEMEN DER FACHGRUPPE

EU-Konfitüren-Richtlinie

Um den europäischen Verbrauchern eine größtmögliche Vielfalt an fruchthaltigen Brotaufstrichen anbieten zu können, setzt sich der BOGK dafür ein, die geltenden Gesetze beizubehalten. Deshalb spricht er sich einerseits für den Fortbestand der europäischen Regelung – der Konfitüren-Richtlinie – aus. Andererseits plädiert er auch für die Erhaltung der Möglichkeiten für nationale Sonderwege aus den nationalen Konfitürenverordnungen sowie dem gesetzlich nicht geregelten Markt für Fruchtaufstriche.

EU-weite Rahmenbedingungen

Die europäische Konfitüren-Richtlinie hat für die gesamte europäische Konfitürenindustrie eine außerordentlich große Bedeutung. Seit 38 Jahren legt sie die wichtigsten Parameter für qualitativ hochwertige Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse fest. Sie regelt die zugelassenen Rohstoffe, die Herstellungsverfahren sowie die Auswahl, Mindestmengen und die Bearbeitung der Früchte. Ohne den Weiterbestand dieser Vorgaben wäre ein schleichender Qualitätsverlust der Erzeugnisse zu befürchten. Dies wäre jedoch weder im Sinne der europäischen Hersteller noch der europäischen Verbraucher.

Nationale Eigenheiten weiterhin ermöglichen

Ebenfalls von sehr großer Bedeutung sind die Vorgaben der einzelnen nationalen Konfitürenverordnungen, die die EU-Richtlinie umsetzen aber auch erweitern können. So haben alle nationalen Konfitürenverordnungen die dargelegten wichtigen Parameter für qualitativ hochwertige Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse übernommen, legen allerdings mitunter niedrigere Werte für den zugesetzten bzw. im Produkt enthaltenen Zucker fest. Dies hat in erster Linie geschmackliche Gründe. Durch die unterschiedlichen Vorgaben bei Zucker in den einzelnen nationalen Verordnungen wird den Wünschen und Bedürfnissen der jeweiligen Verbraucher Rechnung getragen. Die europäische Konfitüren-Richtlinie sieht dies ausdrücklich vor. In Erwägungsgrund 6 ist dies treffend festgelegt.

Fruchtaufstriche: gesetzlich nicht geregelt – dennoch allerhöchste Qualität

Neben den Erzeugnissen, die gemäß der europäischen Konfitüren-Richtlinie bzw. den nationalen Konfitürenverordnungen hergestellt werden, hat sich parallel hierzu ein weiterer Markt für nicht geregelte Produkte entwickelt: Der Markt der so genannten Fruchtaufstriche. Für diese Erzeugnisse existieren keine speziellen Vorgaben in Bezug auf Rohstoffe, Herstellungsverfahren oder zu den eingesetzten Früchten.



Die Begriffsbestimmungen für Erzeugnisse der Konfitüren-Richtlinie sollten weiter aufrecht erhalten werden, da sie den Verbrauchern in Europa seit nunmehr fast vier Jahrzehnten geläufig sind und sie mit den Begrifflichkeiten nicht zuletzt auch eine hochwertige und verlässliche Produktqualität verbinden.

> Um die verschiedenen Traditionen der einzelnen Mitgliedsstaaten bei der Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen sowie Maronenkrem zu berücksichtigen, müssen die einzelnen staatlichen Bestimmungen über die Zulassung dieser Erzeugnisse mit einem verminderten Zuckergehalt beibehalten werden.

(Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20.12.2001, Amtsblatt der EG Nr. L 10/67 vom 12.01.2002)



Keine Doppeldeklaration

Dies bedeutet, dass die Hersteller in Europa jederzeit innovativ auf Verbrauchererwartungen und Wünsche eingehen können. Das Nebeneinander dieser drei Produktbereiche hat sich bewährt.

Unserem Antrag vom 18.05.2016 folgend hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seinen ursprünglichen Entwurf zur Änderung der nationalen Konfitürenverordnung dahingehend geändert, dass der Bezug auf die Claims-Verordnung durch einen Verweis auf die LMIV

**GRUPPENVORSTAND
OBSTVERARBEITUNG**

Vorsitz
Michael Mayntz

Stellv. Vorsitz
Dietmar Otte

Mitglieder
Till Alvermann
Stefan Franceschini
Dirk Löding
Claudia Niemann

PORTIONSPACKUNGEN

Das EuGH-Urteil vom 22.09.2016 in Sachen Portionspackungen hat insbesondere innerhalb der Konfitürenindustrie für Aufsehen gesorgt. Bekanntlich fordert das Urteil von den Herstellern, Portionspackungen, die an Gemeinschaftseinrichtungen abgegeben werden – unabhängig davon, ob sie einzeln verkauft oder in fertig zusammenstellten Gerichten angeboten werden –, voll zu deklarieren. Der BOGK hat daraufhin Ende April 2017 ein Gespräch mit Dr. Renate Sommer MdEP über die Thematik geführt.

Als damalige Berichterstatterin im EP zur LMIV hatte Dr. Sommer zu diesem Zeitpunkt bereits ein informelles Gespräch bei der EU-Kommission geführt. Hierbei ist klar zum Ausdruck gekommen, dass die DG SANTE einerseits nicht beabsichtigt die LMIV zu ändern, und andererseits möchte man die Ausführungen im Fragen-und-Antworten-Katalog der EU-Kommission zur Thematik der Portionspackungen ersatzlos streichen.

Dr. Sommer findet das Verhalten der EU-Kommission keinesfalls richtig und wirft dieser vielmehr vor, sich in vollem Umfange vor ihrer Verantwortung zu drücken! Sie unterstützt im Gegenzug alle Anstrengungen der Industrie und versucht ihrerseits im EP eine Mehrheit für eine eigene Position zu erreichen, um so politischen Druck auf die EU-Kommission auszuüben.



Made by nature
protected by
Glass

Wir wissen, dass unsere Kunden ihren Früchten viel Aufmerksamkeit widmen, um beste Qualität zu erzielen. Daraus entstehen bei der Verarbeitung unter Verwendung höchster Standards hochwertige Lebensmittel in unvergleichlichem Geschmack.

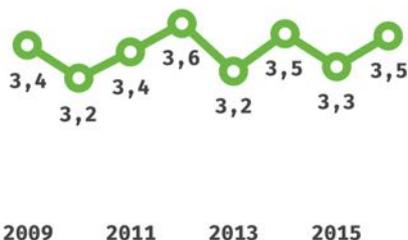
Mit unserer Glasverpackung ermöglichen wir Ihnen diese hohe Qualität Ihrer Erzeugnisse zu bewahren. Nur so kann der unverfälschte Genuss Ihrer Produkte erlebt werden.

www.verallia.de

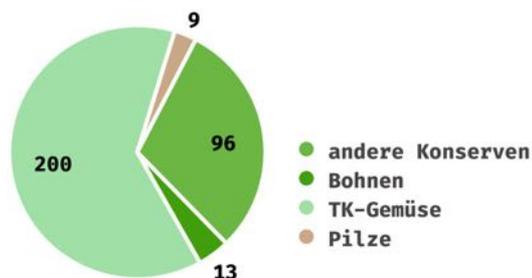


GEMÜSEVERARBEITUNG

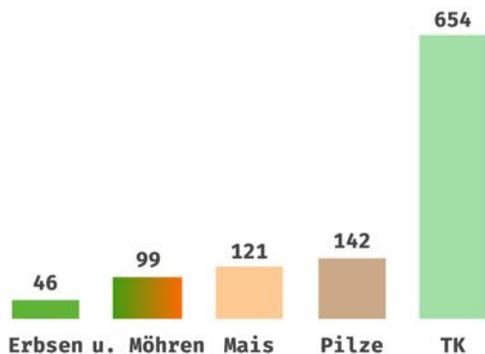
Freilandgemüseernte in D in Mio. t



Produktion 2016 in 1.000 t



Verbraucherausgaben 2016 in Mio. €



WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Hagel und Starkregen im Frühsommer und die anschließende wochenlange extreme Trockenheit forderten 2016 ihren Tribut. Die Ernte von Spinat fiel 25 % geringer aus, auch bei Grünkohl, Bohnen und anderem Sommergemüse lagen die Erträge weit unter Durchschnitt. Dies betraf die deutschen Anbauggebiete ebenso wie die Ernte im benachbarten Ausland, wo Ausfälle zwischen 19 % (Bohnen) und 37 % (Karotten) gemeldet wurden. Auch die Versorgung mit Wintergemüse war unter Druck. Im zweiten Jahr in Folge blieb die Ernte hinter den Erwartungen zurück. In Deutschland fehlte es an Kohl, in den europäischen Nachbarländern haben Regen und Kälte weite Teile der Produktion von Blumenkohl, Brokkoli, Spinat, Romanesco und andere Gemüse und Salate zerstört. Die Ausfälle wurden auf bis zu 45 % beziffert. Entsprechend sind die Preisschwankungen bei Gemüse noch stärker ausgefallen als ohnehin üblich.

Produktion

Mit einer Produktion von rund 200.000 t hat Tiefkühlgemüse den größten Anteil in der Industrie. Nach dem enormen Produktionsrückgang seit 2008 (327.000 t) gibt es seit 2014 wieder eine Trendumkehr. Zuletzt wuchs die Produktion um 4,6 %. Deutlicher fällt immer noch das Produktionswachstum von Gemüsekonserven aus (6,8 %). Die Pilzkonservenproduktion zeigte 2016 mit einem Plus von 8,4 % das größte Wachstum. In allen Bereichen herrscht eine hohe Importkonkurrenz. So importiert Deutschland z. B. sechs mal soviel TK-Gemüse (630.000 t) wie es exportiert (108.000 t).

Nachfrage

Die Verbraucherausgaben für verarbeitetes Gemüse haben sich 2016 in der Summe nicht wesentlich geändert. Die Einkaufsmengen von Gemüsekonserven sind leicht gesunken, dies wurde durch steigende Preise kompensiert. Bei Tiefkühlgemüse verlief die Entwicklung genau entgegengesetzt. 77 % des Gemüses wird frisch eingekauft; dies ist besonders bei Pilzen spürbar. Die Nachfrage nach Pilzkonserven und TK-Pilzen sinkt weiter stark, von rund 80.000 t im Jahr 2012 auf nur noch gut 60.000 t im Jahr 2016.

Quelle: AMI

THEMEN DER FACHGRUPPE

Absatzmarkt der Zukunft

Intensiv befasste sich die Fachgruppe im Berichtsjahr mit dem Markt für Gemüseprodukte – heute und zukünftig – anhand von Beispielen aus Frankreich, Großbritannien, Australien und den USA. In diesen Ländern gibt es klar unterscheidbare Marktnischen und Ranges (Standardprodukte, Premium, Bio, preisgünstig, Snack/To go, vegan), jeweils mit charakteristischen Wachstumsprofilen. Außerdem informierte die Fachgruppe sich über verschiedene Auslandsmessen, insbesondere die französische M.A.D.E. für Eigenmarken.

Herkunftskennzeichnung

Die Herkunftskennzeichnung der Rohware ist eigentlich in der LMIV geregelt (S. 31). Für Gemüseprodukte ist sie derzeit freiwillig. Dennoch erlassen einzelne Mitgliedstaaten der EU Einzelregelungen, die eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft der Rohware vorschreiben. Das Europäische Parlament hält solch eine Verpflichtung seit langem für geboten. Angesichts dieser politischen Situation kommt die Fachgruppe Gemüse im BOGK zum Schluss, dass ein Widerstand gegen eine EU-weite Vorschrift nicht sinnvoll ist. Vielmehr halten die Unternehmen der Fachgruppe es für richtig, das Thema pro-aktiv aus Sicht des Verbrauchers zu betrachten und eine umfassende Information bereitzustellen (Stichwort: Industrie 4.0). Der BOGK wird hierzu im kommenden Jahr eine geeignete Diskussionsplattform bieten.

Forschung

Wie im Vorjahr lag ein Schwerpunkt der Arbeit innerhalb des europäischen Dachverbands PROFEL auf dem Forschungsprojekt des französischen Instituts CTCPA zur Bestimmung des Anteils des zum Schutz des Produktes aufgebrauchten Wassers (Glazing) bei TK-Brokkoli. Untersucht wurde die Aussagekraft verschiedener Testmethoden (z. B. Wasserbad). Das Projekt, das eine Empfehlung an die EU-Kommission zum Ziel hat, soll im Jahr 2017 beendet werden.

Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse

Die Lebensmittelbuchkommission erfindet sich derzeit neu. Auch die Leitsätze unserer Branche werden „angepackt“. Dazu hat der BOGK am 12. Dezember 2016 bei der Deutschen Lebensmittelbuchkommission insgesamt 28 Änderungsanträge eingereicht. Dies war erforderlich, da die alten Leitsätze in vielen Punkten nicht mehr der heutigen Praxis entsprechen.

GRUPPENVORSTAND GEMÜSEVERARBEITUNG

Vorsitz

Willi Stollenwerk

Stellv. Vorsitz

Mathias Koeppen

Mitglieder

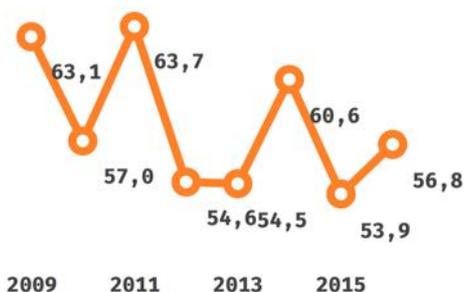
Alfred Paulsen

Peter Rothmann

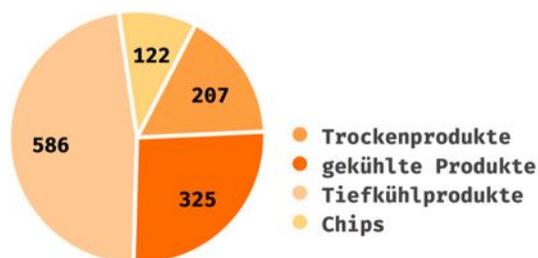
KARTOFFELVERARBEITUNG

WIRTSCHAFTSLAGE

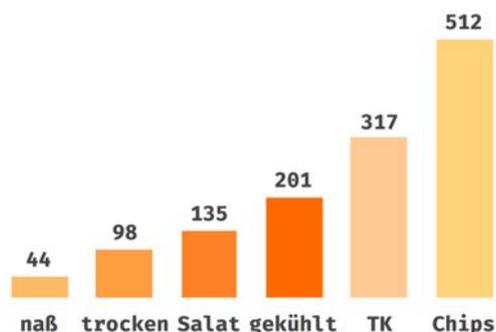
○ EU-Kartoffelernte in Mio. t



Produktion 2016 in 1.000 t



Verbraucherausgaben 2016 in Mio. €



Ernte

Die Kartoffelernte 2016 war insbesondere aufgrund des Witterungsverlaufes durch schwächere Erträge gekennzeichnet. Bei gleichzeitig stattfindender europaweiter Ausdehnung der Verarbeitungskapazitäten zeigte sich die gesamte Saison über eine relativ knappe Versorgung. Aktuell ergaben sich auch Qualitätsprobleme, so z. B. mit Druckstellen, Blaufleckigkeit und Backfarben.

Bei Abfassung des Berichtes wird mit Ausblick auf die neue Ernte (Kampagne 2017/2018) eine durchschnittliche bis größere Ernte erwartet. Allerdings kann sich der Übergang zur neuen Ernte je nach Witterung noch spannend gestalten. Aktuell wurde für Deutschland eine mögliche Flächenausdehnung von 8 % und Belgien von rund 6 % genannt.

Produktion

Der Trend zu Erzeugnissen aus der Kartoffelverarbeitung zeigt auch weiterhin nach oben. Die verarbeitete Kartoffelmenge insgesamt (Trockenprodukte, Chips, TK-Produkte und sonstige Kartoffelerzeugnisse) stieg wiederum an. Zu bedenken ist, dass für die Herstellung der hochwertigen Erzeugnisse eine enorme Rohwaremenge benötigt wird. Kartoffelverarbeitungsprodukte sind bei den Verbrauchern sehr beliebt. Neben den bekannten Klassikern wie Pommes-frites und Chips rücken auch immer mehr Spezialitäten, wie gefüllte Kartoffeltaschen, Klöße, Rösti etc. in den Fokus.

Nachfrage

Bezüglich der nach wie vor enorm wichtigen Exportmärkte für die kartoffelverarbeitenden Industrie gibt es leider immer wieder Behinderungen, so z. B. durch sehr spezielle lebensmittelrechtliche Anforderungen einiger Staaten, verschärfte Vorschriften durch strengere Werte bei Kontaminanten, Pflanzenschutzmitteln oder festgesetzte Zölle (so z. B. Brasilien). Der BOGK steht hier im engen Dialog mit den deutschen und europäischen Behörden bei den Themen Export/Außenwirtschaft und Handel und setzt sich auch weiterhin für einen fairen Wettbewerb und die Öffnung der Exportmärkte für die Exporteure ein.

Quelle: AMI

Kartoffelsorten für die Zukunft!



Ludmilla

Die bewährte Sorte für die Pommes frites-Verarbeitung; frühe Reifegruppe, gute Lagerfähigkeit und beste Backeignung

Verdi

Erste Wahl bei den Sorten für die Chips-Herstellung; beste Backeigenschaften auch nach Langreifelegung

Amanda

Flocken, Pommes frites oder Speise: Die Allrounderin mit breiter Nematodenresistenz inkl. der immer wichtiger werdenden Resistenz gegen Pa 2 + 3

**GRUPPENVORSTAND KARTOFFEL-
VERARBEITUNG**

Vorsitz

Ernst-Rainer Schnetkamp

Stellv. Vorsitz

Thomas Brückner

Mitglieder

Peter Hiltrop
Dr. Michael Holtschulze
Eike Stöver
Gerrit Jan Wesselink

**BOGK-ROHWARE-AUSSCHUSS
KARTOFFELN**

Vorsitz

Peter Hiltrop

Mitglieder

Peter Aechter
Jürgen Bruer
Jan Engfer
Ferdinand Buffen
Stefan Finsterbusch
Sebastian Grocholl
Andreas Heinze
Norbert Henglein
Andreas Klaffke
Markus Knoller
Bernhard Koch
Christian Macke
Frank Lüpke-Narberhaus
Gerd Neumann
Sebastian Riekert
Stefan Seegers
Dr. Stefan Trenckmann
Wolfgang Walter

THEMEN DER FACHGRUPPE

Am 24. April 2017 fand die Fachsitzung der Kartoffelverarbeiter in Berlin im Rahmen der BOGK-Jahrestagung statt. Im Mittelpunkt der Erörterung im Berichtsjahr standen wiederum zahlreiche Fragen zu den Bereichen Energie, Lebensmittelrecht und Kontaminanten. Ein weiterer Schwerpunkt lag diesmal aber auch im Bereich spezieller Rohware- und Umweltfragen, so z. B. zur Anwendung der Klärschlammverordnung im Verhältnis zur Bioabfallverordnung, sowie das Thema der Resterdeentsorgung der kartoffelverarbeitenden Industrie.

Im Rahmen der Fachgruppensitzung in Berlin hat die Fachgruppe noch einmal den Inhalt des Positionspapiers des BOGK zu Gentechnik für den Bereich der kartoffelverarbeitenden Industrie bestätigt. Die kartoffelverarbeitende Industrie im BOGK lehnt den Einsatz von Gentechnik nach wie vor ab.

Intensiv werden auf europäischer Ebene aktuelle Fragen zum Thema Mineralöl, Druckfarben und der Übergang in Lebensmitteln erörtert. Weitere Erörterungen der Fachgruppe fanden auf europäischer Ebene im Bereich des europäischen Verbandes der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA statt.

In verschiedenen Arbeitsgruppen (Food law, Sustainability, Trade) werden zusammen mit den europäischen Kollegen bzw. Mitgliedsverbänden Lösungen für die zahlreichen Fragen und Aufgaben erörtert. Ein wichtiges Thema war in diesem Zusammenhang auch die geplante gesetzliche Regelung bezüglich Acrylamid, im engen Dialog mit der EU-Kommission.

Versuchsstation Dethlingen

Die kartoffelverarbeitenden Unternehmen im BOGK und auch der Bundesverband unterstützen die Versuchsstation Dethlingen. Die Versuchsstation beschäftigt sich mit zahlreichen wissenschaftlichen Fragen im Fachbereich der Rohware Kartoffel, insbesondere auch bei den Aspekten der Lagerung, Landwirtschaft und Züchtung. Dr. Rolf Peters hat anlässlich der Fachgruppensitzung der Kartoffelverarbeiter in Hamburg die aktuelle Arbeit der Versuchsstation Dethlingen vorgestellt. Die Versuchsstation ist für alle Unternehmen im BOGK nach wie vor ein wichtiger Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Kartoffel und Kartoffelverarbeitungsprodukte.

Ständig für Sie im Einsatz

- * mit Kartoffeln von Juli bis Juni jeden Tag

Frühkartoffeln	Lagerware	BIO
Haupternte	Frühimporte	

- * In jeder Verwendungsrichtung

Pommes-Frites	Speisekartoffeln
Chips	Püree

- * Speisezwiebeln

- * mit mehreren Betrieben in Deutschlands Anbauregionen

- * mit Pflanzkartoffeln für jeden Geschmack

- * unterwegs zu vielen Kunden in Europa



Wilhelm Weuthen

GmbH & Co. KG

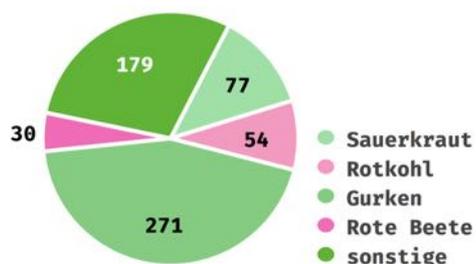
Stöckener Weg 1 - 41368 Schwalmtal - Telefon: 0 21 63 - 94 88 - Telefax: 0 21 63 - 94 87 77
www.weuthen-gmbh.de



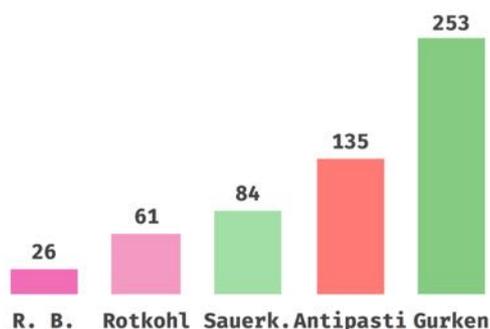
HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE



Produktion 2016 in 1.000 t



Verbraucherausgaben 2016 in Mio. €



WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Im Gurkenanbau 2016 sorgte anfangs kaltes und nasses Wetter für einen späten und schlechten Start; in vielen Anbaugebieten waren Hagel und Starkregen ein Problem. Im Verlauf der Ernte war überwiegend gute Witterung zu verzeichnen. Insgesamt kann von einem gleichmäßigen und zufriedenstellenden Ernteverlauf gesprochen werden.

Der Anbau von Rotkohl, Weißkohl und Grünkohl stand im Jahr 2016 unter sehr schlechtem Witterungseinfluss. Vor und zu Beginn der Pflanzzeit verhinderten erst Staunässe und dann Trockenheit eine ausreichende Wurzelbildung. Die fortgesetzte Dürre sorgte in allen Anbaugebieten für stark vermindertes Kopfwachstum. Die Ernte lag insgesamt rund 20 % unter dem Durchschnitt. In mehreren Pressemitteilungen hat der BOGK auf die schwierige Situation hingewiesen.

Produktion

Die Produktion von Feinsauerm Gemüse in Deutschland ist über die Jahre recht stabil und schwankt um nur ca. 50.000 t. Im Jahr 2016 stellte die Branche 611.000 t Sauerkonserven (inkl. Sauerkraut) her. Sie erzielte damit einen Umsatz von rund 700 Mio. Euro. Rund 17 % davon entfielen auf den Export, vor allem in die EU, aber auch nach Russland und Nordamerika (in die Waren im Wert von je ca. 6 Mio. Euro flossen).

Nachfrage

Auch der Nachfragetrend in Deutschland hat sich in den letzten Jahren kaum verändert. Die Einkäufe von Sauerkonserven steigen leicht – aktuell liegen sie bei 655 Mio. Euro (nach 599 Mio. Euro im Jahr 2012). Gleichzeitig steigen die Durchschnittsausgaben (im gleichen Zeitraum von 1,76 auf 2,02 Euro/kg). Ein Nachfragezuwachs ist vor allem bei „bio“ zu beobachten. Ansonsten bleibt die Nachfrage preisgetrieben. Das spiegelt sich auch an in der Statistik der Einkaufsstätten. Mit nach wie vor 44 % haben Discounter den höchsten Anteil am Umsatz.

Quelle: AMI

THEMEN DER FACHGRUPPE

Forschung

Die Einführung des gesetzlichen Mindestlohns treibt die Suche nach Alternativen. Derzeit erforscht ein Universitätsverbund die maschinelle Gurkenernte mit einem Roboter. Erste Tests im Jahr 2016 verliefen vielversprechend. Die Branche diskutierte das Projekt und unterstützt weitere Tests in der Erntesaison 2017.

Die Fachgruppe diskutierte ferner das in den Erntejahren 2014 und 2015 in allen Anbaugebieten gehäuft beobachtete Problem der Strunkverholzung bei Weißkohl. Dabei entstehen harte Pflanzenteile, die von Verbrauchern als Fremdkörper wahrgenommen werden. Als mögliche Ursachen kommen Witterungs- und Düngungseinflüsse in Betracht. Bei Ernte und Einschnitt sind harte Stellen aber nicht erkennbar. Analoge Probleme gibt es bei Grünkohl. Der BOGK wird ein Forschungsprojekt in Auftrag geben.

Beim US-amerikanischen Partnerverband PPI laufen derzeit Forschungsprojekte zur Bestimmung und Bekämpfung einer Reihe von Pflanzenkrankheiten. Auf der Absatzseite läuft in den USA ein Projekt zur Entwicklung probiotischer Varianten eingelegter Gurkenkonserven. In Deutschland ist ein weiteres Projekt zur Identifizierung neuer Fermentationsmethoden in Vorbereitung. Mitglieder des BOGK können sich an diesen Projekten beteiligen.

Europäischer Code of Practice

Seit 1991 existiert ein europäischer Code of Practice zur Herstellung von Feinsaurem Gemüse. Während aus Frankreich der Wunsch nach einer Überarbeitung geäußert wurde, besteht in Italien, den Niederlanden und Deutschland kein Interesse an einer Fortführung. Die Leitsätze und das europäische Recht reichen nach Ansicht der Fachgruppe aus, Markt und Produktion zu beschreiben und zu regeln.

Kongress des EU-Verbands Sauerkraut

In Stuttgart kamen in der letzten Märzwoche 2016 16 der führenden europäischen Hersteller von Sauerkraut in der EU zusammen, um die Zukunft der Branche zu diskutieren. Die 42 Teilnehmer aus den Niederlanden, Frankreich, Italien, Polen und Deutschland informierten sich anhand von Fachvorträgen über den Zusammenhang von globalen Entwicklungen in den Themengebieten Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft und wie sich diese auf die Nachfrage nach Sauerkraut auswirken.

GRUPPENVORSTAND FEINSAURES GEMÜSE

Vorsitz

Michael Durach

Stellv. Vorsitz

Dr. Mike Eberle

Mitglieder

Norbert Deiters

Philipp Hengstenberg

Joachim Küppers

Neben dem fachlichen Austausch war das Branchentreffen zugleich auch Jahrestagung des europäischen Verbands der Hersteller von Sauerkraut und ähnlichen Erzeugnissen. Zu dessen neuem Vorsitzenden wurde Philipp Hengstenberg gewählt.

GESCHÄFTSREISE IN DIE USA

Den Markt für Obst und Gemüse in den USA haben vier Mitglieder des BOGK und ein Unternehmer aus Mecklenburg-Vorpommern eine Woche lang live vor Ort erkundet. Es hat sich vollauf gelohnt.

Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Geschäftsreise führte die Delegation aus Unternehmern und Top-Managern quer durch North Carolina und Michigan. Auf dem Programm standen die Besichtigung von vier Herstellern von Feinsauerm Gemüse, drei Farmen, zwei Laboren sowie vier Store-Checks bei großen Einzelhandelsunternehmen, darunter Aldi und Wal-Mart.

Zu Beginn und Ende der Reise hatten die Teilnehmer Gelegenheit für Einzelgespräche mit Importeuren und Absatzmittlern. Hintergrundinformationen über den Markt lieferten eine Vortragsveranstaltung zum Auftakt sowie eine eigens angefertigte Marktstudie. Ferner hatten die Teilnehmer Gelegenheit zum Meinungsaustausch mit den Kollegen des Amerikanischen Verbands der Hersteller von Feinsauerm Gemüse, Pickle Packers International (PPI). Abgerundet wurde das Programm durch ein (minimales) gemeinsames Sightseeing in Charlotte, North Carolina, Detroit und Michigan.

Für die Mitreisenden hat sich die Reise vollauf gelohnt. Nicht nur haben sie einen umfassenden Marktüberblick erhalten, vor allem können sie die Konkurrenzsituation in den USA nun aus erster Hand einschätzen. Der BOGK zeigte sich ebenfalls zufrieden. BOGK und PPI vereinbarten einen verstärkten Austausch zu handelspolitischen Themen.



Erweiterbar um:

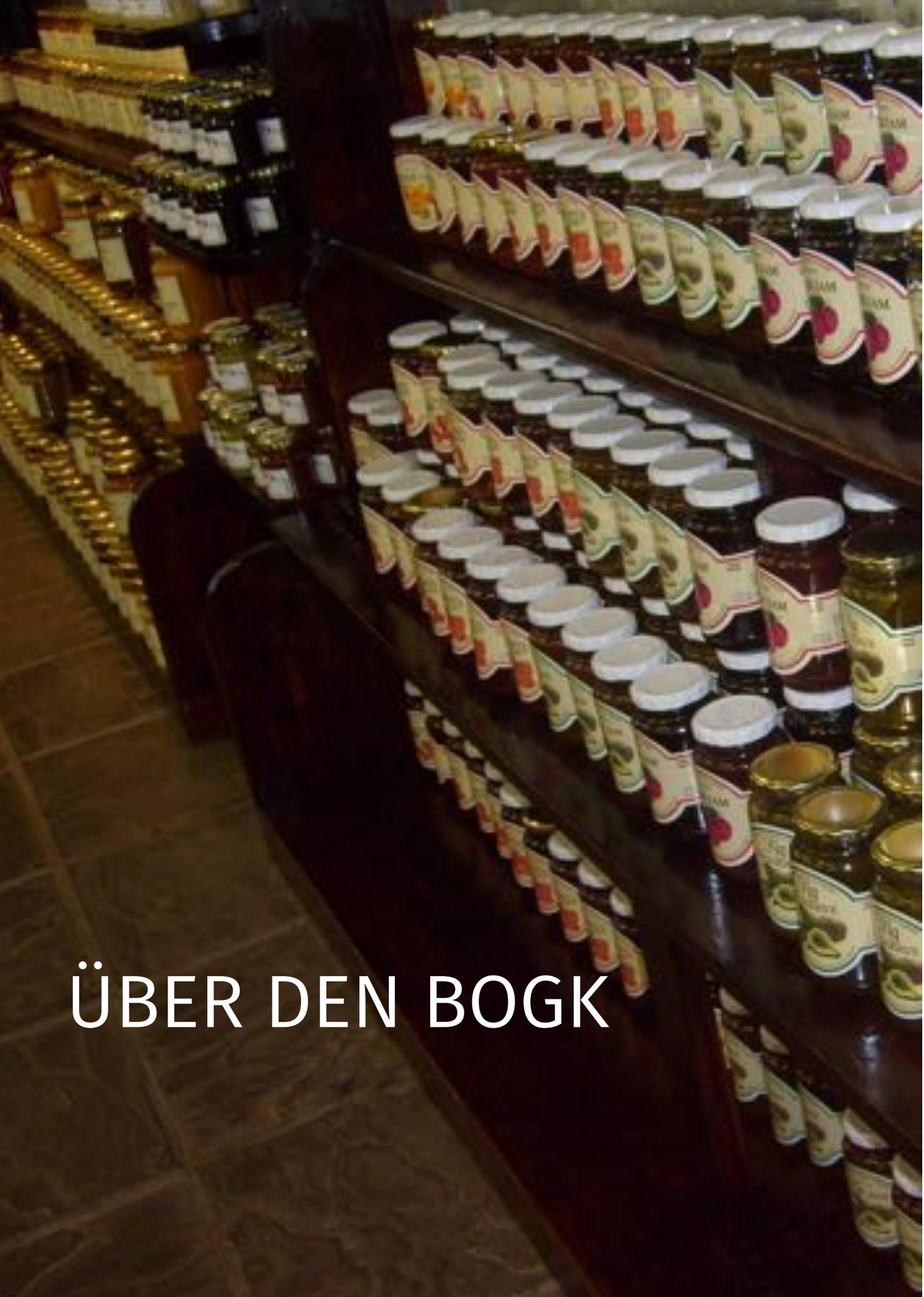
- Vorsorge und Prävention
- Betriebliches Gesundheitsmanagement

Starke Leistung.

Die Betriebliche Krankenversicherung – nur einer von vielen Bausteinen des Gesundheits- und Vorsorgekonzepts für Unternehmen.

Gemeinsam erreicht man mehr. Das gilt nicht nur für eine Rudermannschaft, sondern auch für Unternehmen und unser Gesundheits- und Vorsorgekonzept. Das besteht aus erstklassigen Einzelbausteinen, die sich zu einem maßgeschneiderten Gesamtpaket schnüren lassen. Einer davon ist die Betriebliche Krankenversicherung (BKV). Die überzeugt durch starke Leistungen für jeden einzelnen Mitarbeiter – und zwar zu besonders günstigen Gruppenkonditionen. Interesse?

Informationen erhalten Sie unter www.sdk.de oder Telefon 0711 7372-7140.



ÜBER DEN BOGK

MISSION STATEMENT

Der BOGK ist das Sprachrohr des sechstgrößten Wirtschaftszweigs der Ernährungsindustrie. Vor allem aber ist der BOGK Branchentreffpunkt für Top-Entscheider und Fachleute.

LOBBYING

Vorrangiges Ziel des BOGK ist es, im Sinne der Mitglieder Einfluss auf aktuelle Gesetzesvorhaben im Bereich des Lebensmittelrechts sowie der Agrar-, Wirtschafts-, Außenwirtschafts- und Umweltpolitik zu nehmen. Dazu entwickelt der BOGK tragfähige Positionen, die er in Brüssel, Berlin und Bonn vorantreibt. Im Mittelpunkt stehen dabei immer faire und die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen fördernde Rahmenbedingungen. Als Sprachrohr setzt sich der BOGK gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit für die Branche ein. Er verfügt dazu über einen direkten Draht in die federführenden deutschen Ministerien und Institutionen der EU sowie zur Fach- und Tagespresse, den Massenmedien und den neuen Medien.

> Wir sind in Brüssel ebenso zu Hause wie in Berlin und Bonn – sprechen für unsere Mitglieder mit einer Stimme und setzen uns für jedes einzelne Unternehmen ein.

– Konrad Linkenheil, Vorsitzender

BERATUNG

Jedes einzelne Unternehmen profitiert von der aktuellen Berichterstattung des Verbandes bezüglich anstehender Gesetzesvorlagen sowie einer möglichen individuellen Beratung zur praxisgerechten Umsetzung geltender Gesetze. Die exklusiven Verbandsinformationen über Marktgeschehen, Exportmärkte und Statistik bilden eine wertvolle Grundlage für unternehmerische Entscheidungen.

KOMMUNIKATION

Der BOGK ist schließlich ein wichtiger Kommunikations- und Branchentreffpunkt für Top-Entscheider und Fachleute seiner Mitgliedsunternehmen. Regelmäßige Fachgruppensitzungen zu technischen und politischen Fragen, zwei Rohwarenausschüsse, der Fachausschuss Lebensmittel und zahlreiche Arbeitsgruppen bilden die Struktur, in der aktuelle Probleme der Branche gemeinsam diskutiert und gelöst werden.

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

*Faktenbasierte Politik – dafür setzt sich der BOGK in Brüssel und Berlin ein.
Unterstützt wird er dabei von seinem Wissenschaftlichen Beirat, der den
Verband seit 2011 berät.*



Vorsitzender
Dr. Ulrich Nehring



Stellv. Vorsitzende
Dr. Antje Dau LL.M.



Stellv. Vorsitzender
Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle

Vorsitz

Dr. Ulrich Nehring, Institut Nehring

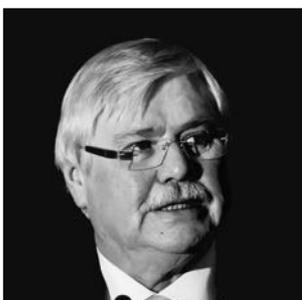
Stellvertretende Vorsitzende

Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle, Universität Hohenheim
Dr. Antje Dau LL.M., Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs

Mitglieder

Sven Ballschmiede, International Organization of the Flavor Industry
Prof. Dr. Michael Bockisch, Bockisch Consult
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt, Hengstenberg GmbH & Co.
Christian Christiansen, Rudolf Wild GmbH & Co.
Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß, Herbstreith & Fox KG
Dipl.-Ing. Ulrich Florin, Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie
Dr. Volker Häusser, Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V.
Mikko Hofsommer, Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH
Dr. Kerstin Lienemann, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Prof. Dr. Peter Meurer, Hochschule Neubrandenburg
Prof. Dr. Paul Michels, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Dr. Helmut-Rainer Neste
Dr. Herbert Otteneder
Dr. Christian Sprenger, Faethe Labor GmbH
Hans Steber
Prof. Dr. Peter Stehle, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Prof. Dr. Wolfgang Voit, Universität Marburg
Prof. Dr. Wolfram Wendler, Arotop food & environment GmbH

VORSTAND



Vorsitzender
Konrad Linkenheil

Ehrenvorsitzende
Konsul Otto Eckart †
Heinz-Gregor Johnen †
Dr. Arend Oetker
Josef Stollenwerk †



**Vorsitzender der
Fachgruppe der
Obstverarbeiter**
Michael Mayntz



**Vorsitzender der
Fachgruppe der
Gemüseverarbeiter**
Willi Stollenwerk



**Vorsitzender der
Fachgruppe der
Kartoffelverarbeiter**
Ernst-Rainer



**Vorsitzender der
Fachgruppe der
Hersteller von
Feinsauerm Gemüse**
Michael Durach

**Weitere
Vorstandsmitglieder
im Gesamtvorstand**
Thomas Brückner
Dr. Mike Eberle
Stefan Franceschini
Philipp Hengstenberg
Peter Hiltrop
Dr. Michael Holtschulze
Mathias Koeppen
Joachim Küppers
Dirk Löding
Claudia Niemann
Dietmar Otte
Alfred Paulsen
Peter Rothmann

**Weitere Vorstandsmitglieder in
den Gruppenvorständen**
Till Alvermann
Eike Stöver
Gerrit Jan Wesselink
Joachim Küppers

MITGLIEDER



Eine aktuelle Adressliste aller Mitglieder des BOGK finden Sie unter:
<https://www.bogk.org/ueber-den-bogk/mitglieder>



STRATEGISCHE PARTNER

Strategische Partner bieten exklusive Dienstleistungen für Mitglieder.
Mehr dazu unter www.bogk.org/ueber-den-bogk/partner



FÖRDERER

Unternehmen aus zuliefernden Branchen können Fördermitglied werden.
Mehr dazu unter www.bogk.org/ueber-den-bogk/foerderer



TEAM

FACHGRUPPE OBST

Geschäftsführer

Rechtsanwalt Werner Koch
Tel. +49 228 93291-13 • koch@bogk.org

Mitarbeiterin

Diane Ihlefeldt
Tel. +49 228 93291-15 • ihlefeldt@bogk.org



FACHGRUPPEN GEMÜSE UND FEINSAURES GEMÜSE

Geschäftsführer

Diplom-Volkswirt Christoph Freitag
Tel. +49 228 93291-11 • freitag@bogk.org

Mitarbeiterin

Martina Freisberg
Tel. +49 228 93291-16 • freisberg@bogk.org



FACHGRUPPE KARTOFFELN

Geschäftsführer

Rechtsanwalt Horst-Peter Karos
Tel. +49 228 93291-12 • karos@bogk.org

Mitarbeiterin

Stefanie Nagierski
Tel. +49 228 93291-14 • nagierski@bogk.org



EUROPA-BÜRO BRÜSSEL

Leiter Europa-Büro Brüssel

Rechtsanwalt Werner Koch
Tel. +49 228 93291-13 • koch@bogk.org

Assistentin der Geschäftsführung

Dipl.-Ing. agr. Bettina Breuer
Tel. +32 2 2829446 • breuer@bogk.org

Anschrift

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



IMPRESSUM

Herausgeber

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

Layout und Redaktion

Christoph Freitag

Stand

August 2017

Druck

Dung Marketing, Sankt Augustin

Bildnachweis

Logos (S. 62 ff.) mit freundlicher Genehmigung der Inhaber.

BOGK: S. 3, 9, 24, 28, 54, 58, 59.

EFSA: S. 29

EU-Kommission: S. 12

EUPPA: S. 34.

Sandra Ritschel: S. 16, 17, 22.

Alexandra Runge: S. 63.

pxhere.com: Titel und S. 4, 10, 14, 15, 17, 18, 31, 39, 40, 56.

United Nations: S. 26.



HDI Versicherungen

HDI bietet individuelle Beratungen und Lösungen auf den Gebieten der *Sach-, Kraftfahrtversicherung und Vorsorge an.*

Ihre Vorteile

Durch Ihre Verbandsmitgliedschaft beim B.O.G.K. profitieren Sie und Ihre Angehörigen von einem hervorragenden Preis- und Leistungsverhältnis. Ausgezeichnete Produkte umfassen das Angebot und bieten individuell abstimmbare Versicherungslösungen für Ihre *gewerbliche Sicherheit* und für den *privaten Bereich.*

Ihre Lösung

Produktschutz/ Produktrückruf

In einem Risikodialog unserer Mitglieder mit HDI haben wir für Sie einen maßgeschneiderten Branchenschutz konzipiert. Wir konnten im Rahmen unserer Verbandstätigkeit für Mitglieder des B.O.G.K. mit HDI und dessen Dienstleister GEOS - *Experte für erfolgreiches Krisenmanagement und nachhaltige Sicherheitsberatung* - eine kostenlose Beratung bei Angebotsabgabe für Sie vereinbaren.

Compact/ Cyberrisiken

Hackerangriffe und Datendiebstahl-Delikte steigen immer stärker an. Betroffen sind davon auch kleinere und mittlere Unternehmen.

Der Zusatzbaustein *Cyberrisk* beinhaltet einen Haftpflichtschutz bei Ansprüchen Dritter. Darüber hinaus werden auch Eigenschäden ersetzt, wie zum Beispiel für:

- forensische Untersuchungen,
- die Benachrichtigung von Betroffenen und Datenschutzbehörden,
- die Öffentlichkeitsarbeit im Krisenfall (PR-Beratung),
- Dienstleistungen zur Kreditkartenüberwachung,
- die Wiederherstellung von Daten und Software,
- Betriebsunterbrechung und
- Telefonkosten.

Wissensplattform/ Sicher Wissen

Wir freuen uns, Ihnen Anfang Juni die Wissensplattform rundum Ihre Fragen zu den aktuellen Themen Gesundheitsmanagement, Rechtsgebiete, Strategische Lohngestaltung, Stärkung der Arbeitgebermarke und Personalentwicklung vorzustellen.

Ihr Ansprechpartner:

Herr Wolfgang Mulz

HDI Versicherung AG | Verbandsbetreuung B.O.G.K.

Bürgerreutherstr. 27, 95444 Bayreuth

Telefon +49 9561 42 83 42 | PC-Fax +49 511 645-115-3556

Mobil +49 171 61 83 830 | E-Mail wolfgang.mulz@hdi.de

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



H&F hilft, Produkte noch besser zu machen

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.

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

www.herbstreith-fox.de