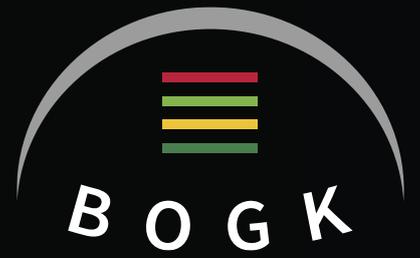


Bundesverband  
der obst-, gemüse- und kartoffel-  
verarbeitenden Industrie e.V.



## JAHRESBERICHT 2018/19





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



# JAHRESBERICHT 2018/19

**INHALT**

- 3 Vorwort
- 4 Aus der Geschäftsführung

**IM DIALOG**

- 7 Öffentlichkeitsarbeit
- 8 Lobbying
- 10 Jahrestagung 2019

**POSITIONEN**

- 13 Wirtschaftspolitik
- 18 IFS
- 20 Import/Export
- 22 Lebensmittelrecht
- 30 Kontaminanten
- 34 Pflanzenschutz

**AUS DEN PRODUKTGRUPPEN**

- 37 Wirtschaftslage
- 38 Obstverarbeitung
- 40 Gemüseverarbeitung
- 42 Kartoffelverarbeitung
- 44 Herstellung von Feinsauerm Gemüse

**ÜBER DEN BOGK**

- 47 Mission Statement
- 48 Mitglieder
- 49 Vorstand
- 50 Wissenschaftlicher Beirat
- 51 Strategische Partner
- 52 Team

**IMPRESSUM**

**Herausgeber**

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

**Layout und Redaktion**

Christoph Freitag

**Bildnachweis**

- Titel Monika Grabkowska (auch Innentitel)
- 9 Eckhard Henkel/Wikimedia Commons/CC BY-SA 3.0 DE
- 20 Markus Spiske

**VORWORT**

Anlässlich unserer diesjährigen Jahrestagung in München habe ich mich nach insgesamt 15 Jahren nicht nochmals zur Wiederwahl als Vorsitzender aufstellen lassen. Nach immerhin fünf Wahlperioden wird die Aufgabe mit Herrn Michael Mayntz nun ein jüngerer Kollege aus der Vorstandschaft übernehmen, der auf der Mitgliederversammlung hierzu auch einstimmig gewählt worden ist. Um einen nahtlosen Übergang zu gewährleisten, haben wir uns darauf verständigt, dass Herr Mayntz sein Amt in einem Jahr bei der Mitgliederversammlung in Essen auch offiziell antreten wird.

Der gewählte Übergang ist nicht zuletzt auch den zahlreichen Themen geschuldet, mit denen sich unser Verband mittlerweile beschäftigen muss. Themen, die im besonderen auch im vorliegenden Jahresbericht klar vor Augen führen, wie wichtig gerade in der heutigen Zeit ein aktiver Branchenverband wie der BOGK ist.

Unsere Stimme hat in Brüssel und Berlin einen gewissen Stellenwert erlangt, worauf wir alle auch ein Stück weit stolz sein können!

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei meiner Kollegin und meinen Kollegen im Vorstand für die jahrelange Unterstützung, bei der Geschäftsführung für ihr tolles Engagement und schließlich bei den Mitgliedern, ohne deren aktive Mitwirkung eine erfolgreiche Verbandsarbeit nicht denkbar wäre.

Goßen, im August 2019

Konrad Linkenheil, Vorsitzender



# AUS DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

von GF Werner Koch

## MODERNE VERBANDSARBEIT

### Neue Zielvorgaben

Auch im letzten Jahr standen im Wege der Lobbyarbeit vornehmlich Gespräche mit Entscheidungsträgern in Brüssel, Berlin und den Ländern im Mittelpunkt der Arbeit der Geschäftsführung. Hier verfügt der BOGK mittlerweile über ein flächendeckendes Netzwerk, dass er fast täglich für seine Unternehmen in Anspruch nimmt.

Die Geschäftsführung möchte in Zukunft verstärkt Verbandsmitglieder zu Gesprächen nach Brüssel und Berlin mitnehmen und andererseits mit den Politikern Unternehmen besuchen. Hiermit soll die Lobbyarbeit der Geschäftsführung nochmals wesentlich verstärkt werden.

In einem zweiten Ansatz möchte die Geschäftsführung ihren Fokus weiterhin auf kritische Themen richten und hierzu noch mehr Stellung beziehen. Dies gilt beispielhaft für die Bereiche der Nährwertdeklaration, Herkunftskennzeichnung oder die Diskussion über unterschiedliche Qualitäten von Lebensmitteln.

Zukunftsweisende Themen sollen zudem mehr und mehr in die Arbeit der Geschäftsführung aufgenommen werden. Als wohl wichtigstes Beispiel sind hier der Klimawandel und die damit verbundenen Herausforderungen für die gesamte Industrie zu nennen.

Ferner möchte die Geschäftsführung auch in Bezug auf ihre namhaften Kooperationspartner das Angebot für die Mitglieder weiter ausbauen. Strategische Partner aus den Bereichen Versicherung, Computersysteme, Leasing und Logistik bieten Verbandsmitgliedern bereits heute ihre umfangreichen Leistungen an. Themenkomplexe wie Ansätze zur zeitgemäßen Arbeitnehmerbindung, Zugang zu EU-Fördermitteln und zu Massnahmen der Exportförderung oder auch das Themenfeld Ausbildung sollen im Sinne der Mitglieder verstärkt bearbeitet werden.

## THEMENÜBERBLICK

Ausführliche Darstellungen zu den Schwerpunktthemen der Geschäftsführung im Berichtsjahr finden Sie in diesem Jahresbericht auf den angegebenen Seiten:

### Wirtschaftspolitik

Marktmacht im Handel (S. 13)  
Verpackungsgesetz (S. 13)  
Logistik (S. 16)  
IFS (S. 18)

### Import/Export

Zoll und Recht (S. 20)  
Exportförderung (S. 20)

### Lebensmittelrecht

Nationale Reduktionsstrategie (S. 22)  
Lebensmittelverschwendung (S. 22)  
Auslobung „naturrein“ (S. 24)  
Qualitätsunterschiede (S. 28)  
Fertigpackungsrecht (S. 28)

### Kontaminanten

Chlorat (S. 30)  
Acrylamid (S. 30)  
Verarbeitungsfaktoren (S. 30)  
Pyrrolizidinalkaloide (S. 32)  
Mineralölproblematik (S. 32)  
3-MCPD-Esther (S. 32)  
Bisphenol A (S. 32)  
Mikroplastik (S. 33)

### Pflanzenschutz

Nachhaltigkeit (S. 34)  
Abverkaufsfristen (S. 34)  
Aufbrauchfristen (S. 35)

### Fachgruppen

Wirtschaft und Statistik (S. 37 ff.)  
Konfitüren-Richtlinie (S. 39)  
Klimawandel (S. 41)  
Versuchsstation Dethlingen (S. 42)  
Miss- und Minderernteklauseln (S. 45)  
Züchtungsmethoden (S. 45)

## MITGLIEDSCHAFT LOHNT SICH AUF JEDEN FALL

### Arbeitsbereiche

Nach der eingangs erwähnten Lobbyarbeit wird der Verband für seine Mitglieder am sichtbarsten in seinen täglichen Informationsschreiben, sei es per Rundschreiben oder E-Mail. Alle relevanten Informationen werden den Mitgliedern so aktuell zur Verfügung gestellt.

Die Themenbereiche der Information erfassen u. a. Konjunktur- und Marktentwicklungen, europäische und nationale Gesetzgebungsvorhaben, Zollfragen, öffentliche Wahrnehmung von Lebensmitteln und Lebensmittelkrisen, Kontaminantengrenzwerte, Messen und Seminare, Förderprogramme, Absatzpotenziale und Geschäftskontakte, technische Neuerungen und Verfahrensinnovationen sowie betriebswirtschaftliche Optimierungsmöglichkeiten.

Neben den Arbeitsfeldern Lobbyarbeit und Information gibt es weitere vier wichtige Bereiche:

### Unterstützung

Die Beratung und aktive Unterstützung bei relevanten produktbezogenen Fragen – z. B. beim Check der Möglichkeiten kostengünstiger Verpackungsentsorgung oder bei der Koordination der Beantragung von Fördermitteln für den Export ist ein weiterer wichtiger Bereich.

### Marktbeobachtung

Die Marktbeobachtung, d. h. die Sammlung, Auswertung und Erstellung von branchenrelevanten Statistiken und Zahlenmaterial kommt als dritter Bereich hinzu. Hierzu gehört eine umfassende Marktberichterstattung über den Markt für verarbeitetes Obst und Gemüse sowie über den Markt für Kartoffelerzeugnisse. Zusätzlich werden diese Daten auf der Jahrestagung in den jeweiligen Fachgruppen ausführlich erörtert.

### Kommunikation

Hierzu gehören BOGK-Homepage, Branchennachrichten, Positionspapiere, Pressemitteilungen zum politischen Geschehen und der Betroffenheit der Branchen, Mitglieder-Dialog auf Tagungen und Sitzungen sowie regelmäßige Mitgliederbesuche durch die Geschäftsführung.

### Öffentlichkeitsarbeit

Pressemitteilungen zu den Vorzügen der Produkte der Branchen sowie ein stetiger Stakeholder-Dialog über Twitter zählen schließlich zu den wichtigsten Aktivitäten mit Blick auf die interessierte Öffentlichkeit.



# IM DIALOG

## ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

von GF Christoph Freitag

### THEMA NR. 1

Der Klimawandel war im Berichtsjahr das Thema Nummer eins in der Branche. Erstmals hat eine Dürre ganz Deutschland und einen Großteil der Branche direkt betroffen. Der BOGK hat dies in zahlreichen Pressemitteilungen zeitnah kommuniziert. (Ein Archiv aller Meldungen findet sich auf der BOGK-Homepage.)

Auf seiner Jahrestagung in München hat der Bundesverband in einer öffentlichen Podiumsdiskussion eine Einschätzung des Klimawandels auf die Industrie, den Handel und die Kunden diskutiert und Möglichkeiten zur Anpassung für die Unternehmen gesucht (s. auch S. 41).

Die Arbeitsgruppe Presse hat in München die Roadmap für die künftige Pressearbeit des Verbandes vorgezeichnet: Im Sommer 2019 wird der BOGK sein in München verabschiedetes Positionspapier zum Klimawandel zu einem Themenpapier zusammenfassen. Darin wird er darstellen, wie die Unternehmen der Branche sich bisher auf den Klimawandel einstellen und welche Anstrengungen sie bereits unternehmen, um ihren „ökologischen Fußabdruck“ so klein wie möglich zu halten. Außerdem ist eine einseitige Infografik zur wirtschaftlichen Bedeutung der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie geplant.

### PRESSE, WEB & TWITTER

Einen intensiven Stakeholder-Dialog pflegt der Verband über Twitter. Täglich schreibt, antwortet, teilt und verweist der BOGK für seine rund 300 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.

Dabei geht es vor allem um die tagespolitische Themen der Branche. Im Berichtsjahr hat der BOGK aber auch – teils kontroverse –



### MITWIRKEN!

Werden Sie Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE PRESSE

Mitglieder

Timo Burger

Michael Durach

Klaus Hammelbacher

Alfred Paulsen

Diskussionen zu Fachthemen auf Twitter geführt, etwa zur Lebensmittelverschwendung und zu den zunehmend sich verschärfenden IFS-Audits (s. S. 18).

Persönliche Kontakte zur Fachpresse und ein jährlicher Messerundgang auf der Fruit-Logistica sind selbstverständliche Bausteine der BOGK-Pressearbeit.



# LOBBYING

von GF Werner Koch und GF Christoph Freitag

## STRATEGIE BRÜSSEL

Traditionell hat das Brüssel-Jahr für den BOGK am 23.01.2019 mit dem sogenannten Assistenten-Abend begonnen. Bereits seit 2010 lädt der Verband Assistentinnen und Assistenten aus dem Europäischen Parlament zu einem gemeinsamen Abend ins Restaurant Sensa Parole ein. Die Zeit wird in lockerer Atmosphäre dazu genutzt, gemeinsam die Themen des abgelaufenen Jahres Revue passieren zu lassen und gleichzeitig bereits den Fokus auf das neue Jahr zu lenken.

Diesmal standen die Wahlen zum Europäischen Parlament im Mittelpunkt der Gespräche. Im Nachhinein haben sich die an diesem Abend ge-

äußerten Befürchtungen einer weiteren Stärkung der Europagegner innerhalb des Parlaments nicht bewahrheitet. Eine stabile, handlungsfähige politische Mitte ist auch für die nächsten fünf Jahre gesichert.

Für unsere Arbeit ist insbesondere von großer Bedeutung, mit den neu gewählten Abgeordneten frühzeitig in Kontakt zu treten. Dies betrifft in erster Linie die neu gewählten Mitglieder des Europäischen Parlaments in den für uns wichtigen Ausschüssen ENVI (Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) und AGRI (Landwirtschaft und ländliche Entwicklung).

Diese Gespräche werden nach der politischen Sommerpause in Brüssel mit Nachdruck aufgenommen werden. Sodann ist für Anfang des kommenden Jahres in Brüssel eine Vorstandssitzung geplant, an deren Vorabend die für unsere Belange wichtigsten Abgeordneten zu einer Gesprächsrunde eingeladen werden sollen.

Ebenfalls zu Beginn des kommenden Jahres wird der Verband seinen Mitgliedern wieder Besuche bei den jeweiligen Wahlkreisabgeordneten in Brüssel anbieten und auf Wunsch ebenfalls Besuche der Abgeordneten in Mitgliedsbetrieben organisieren.

Schließlich sollen die Kontakte zur Arbeitsebene bei der EU-Kommission (DG Santé und DG Agri), mit Blick auf den Ausbau und die Verbesserung unseres bereits seit Jahren bestehenden Netzwerks, ausgeweitet werden.

## BOGK-BOTSCHAFTER VERABSCHIEDET

Nicht wenige etablierte Abgeordnete haben sich bei den diesjährigen Wahlen zum Europäischen Parlament nicht wieder aufstellen lassen. Hierzu gehören auch unsere beiden Botschafter des guten Geschmacks Dr. Renate Sommer und Albert Deß.

Am 10.04.2019 hat der Verband die beiden verdienten Abgeordneten im Rahmen einer kleinen Feierstunde in Brüssel verabschiedet. Neben zahlreichen Abgeordneten und Weggefährten haben hieran von Seiten des BOGK u. a. die beiden Vorstandsmitglieder Stefan Franceschini und Willi Stollenwerk teilgenommen.

## BERLINER LOBBYING

Nach der Regierungsbildung Anfang 2018 ist der BOGK auf die neue Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) zugegangen und hat zahlreiche Gespräche mit Mitgliedern des Deutschen Bundestages geführt. Die Top-Themen, zu denen er das Gespräch sucht, waren die Marktmacht des Handels (s. S. 13) und der Regulierungskomplex Mindestlohn/Sozialversicherung bei den Erntehelfern (s. S. 44).

Der BOGK hat sich dabei – zusammen mit dem Bauernverband – erfolgreich für die so genannte Entfristung eingesetzt. Damit ist gemeint, dass die ursprünglich als Übergangsregelung zusammen mit dem Mindestlohn eingeführte Sonderregelung der Sozialversicherungspflicht für Erntehelfer nunmehr dauerhaft gilt. Erntehelfer dürfen unter bestimmten Bedingungen 70 Tage sozialversicherungsfrei beschäftigt werden, z. B. wenn sie „regulär“ Studenten oder Hausfrauen sind. Für die Branche ist diese Verwaltungsvereinfachung eine große Hilfe, denn so passt die sozialversicherungsfreie Zeit in der Regel genau auf die Erntezeit, etwa bei Gurken, bei Kohl, bei Erdbeeren oder auch bei Spargel.

Hilfreich bei den Kontakten zu Bundestagsabgeordneten sind das Berliner Netzwerk aus befreundeten Verbänden – das von GF Christoph Freitag organisierte „Lebensmittelforum“ – und unsere Dachverbände – von BLL und BVE über die GEFA (s. S. 20) bis hin zum Markenverband.

Weiterhin ist der BOGK seit 2018 zusammen mit rund 20 Verbänden des so genannten „Grain Clubs“ Mitglied eines neuen runden Tisches zu den neuen Pflanzenzuchtmethoden. Ziel der Verbändegemeinschaft ist es, eine wissenschaftsbasierte ergebnisoffene Beurteilung neuer Methoden der Pflanzenzucht – Stichwort „Genome Editing“ – durch die Politik in der EU und in Deutschland zu sorgen.



## Botschafter-Frühstück und Diplomaten-Salon

Auf diplomatischem Parkett vertritt der BOGK schließlich die Interessen seiner Mitglieder im direkten Gespräch mit den in Berlin ansässigen Botschaftern der Zielländer, mit den Agrarattachés der deutschen Botschaften im Ausland und mit der Stabsstelle Export des Bundesministeriums für Ernährung. Über die GEFA erhalten der Verband und seine Mitglieder hier exklusiven Zugang auf höchster Ebene.

Beim 7. Botschafter-Frühstück im Auswärtigen Amt im Dezember 2018 waren rund 100 Botschafter und Agrarreferenten der internationalen Botschaften anwesend. Die EU-Kommission erläuterte hier den aktuellen Stand zum BREXIT (s. Bilder oben rechts). Der BOGK stellte einen direkten Draht zu den Agrarattachés des Vereinigten Königreichs und Irlands her.



# JAHRESTAGUNG 2019

von GF Werner Koch



## FESTABEND BEI ALFONS SCHUHBECK

Ein Highlight war der Festabend beim ehemaligen BOGK-Botschafter des guten Geschmacks, Herrn Alfons Schuhbeck, in dessen Südtiroler Stuben im Herzen Münchens. Tolle Stimmung, tolles Ambiente und ein vorzügliches Menü.

## BOGK-FORUM: KLIMAWANDEL UND WETTEREXTREME

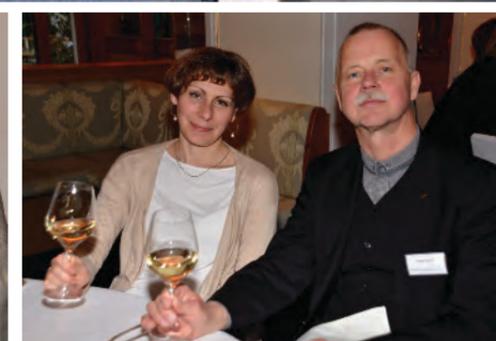
Welche Auswirkungen haben der Klimawandel und die daraus resultierenden Wetterextreme für die Landwirtschaft und für unsere davon abhängige Industrie und welche Handlungsoptionen haben wir? Die spannende und zukunftsweisende Fragestellung wurde von vier namhaften Experten aus verschiedensten Bereichen eindrucksvoll diskutiert.

## MIT WERTSCHÄTZUNG UND ANERKENNUNG ZUM ERFOLG!

Am Ende der Mitgliederversammlung überzeugte Yvonne Schönau mit einem eindrucksvollen Vortrag, in dem sie verdeutlichte, dass Wertschätzung und Anerkennung gegenüber Arbeitnehmern wichtige und oft unterschätzte Bausteine einer längerfristigen oder sogar dauerhaften Arbeitnehmerbindung sind.



Die nächste Jahrestagung findet vom 26.-28.04.2020 in Essen statt!



# POSITIONEN

## WIRTSCHAFTSPOLITIK

von GF Christoph Freitag

### MARKTMACHT IM HANDEL

Rund elf Jahre nach der ersten an die EU-Kommission gerichteten Forderung des BOGK haben Rat und Parlament der Europäischen Union im April 2019 die Richtlinie über unlautere Handelspraktiken in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette verabschiedet. Künftig gibt es einen gemeinsamen europäischen Rahmen, der kleineren Handelspartnern ein Mindestmaß an Schutz den offensichtlichsten unlauteren Handelspraktiken bieten soll.

Verboten sind nun u. a. späte Zahlungen für verderbliche Lebensmittel, kurzfristige Abbestellungen und einseitige oder rückwirkende Vertragsänderungen. Andere Handelspraktiken, wie Listungs- und Wiedereinlistungsgebühren, sind nur noch erlaubt, wenn sie in einem Vertrag vorab klar und unmissverständlich vereinbart worden sind.

Der BOGK begrüßt die Richtlinie, weil sie eine wichtige „Vorfeldwirkung“ entfaltet: Erpressung, Anzapfen und letztlich unkalkulierbare Kosten bei den Lieferanten werden verhindert. Dies könnte dazu beitragen, dass die „guten Sitten“ wieder zum Normalfall im Umgang zwischen Ein- und Verkäufern im Lebensmittelbereich werden.

Denn Versuche, Lieferanten mit überzogenen Forderungen zu begegnen, gibt es nach wie vor häufig. Der BOGK unterstützt seine Mitglieder dabei, unzulässige Forderungen rechtlich einzuordnen. Im Berichtszeitraum ging es unter anderem um die Zusicherung eines festen Lieferservicegrades und die Nutzung von Online-Plattformen des Handels mit zweifelhaftem Sinn für Lieferanten.

### VERPACKUNGSGESETZ

Das Verpackungsgesetz (VerpackG) hat zum 01.01.2019 die bis dahin noch geltende Verpackungsverordnung (VerpackV) abgelöst. Beide Regelungen konkretisieren die Produktverantwortung für Verpackungen. Wer in Deutschland Verpackungen in den Markt bringt, hat sich bereits im Vorfeld darum zu kümmern, dass diese Verpackungen ordnungsgemäß entsorgt werden.

#### Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen – B2B vs. B2C

Im Sommer 2018 veröffentlichte die Zentrale Stelle Verpackungsregister einen verbindlichen Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen. Der Katalog sollte dazu dienen, Herstellern die Einordnung zu erleichtern, ob die von ihm in den Verkehr gebrachten Verpackungen, als Systembeteiligungspflichtig einzustufen sind. Ist eine Verpackung im Katalog als „systembeteiligungspflichtig“ eingestuft worden, dann muss diese bei der Zentralen Stelle Verpackungsregister registriert werden und es muss auch eine entsprechende Gebühr gegenüber einem System entrichtet werden.

### Drei Viertel der Umsätze entfallen auf Top 5

Anteil am Lebensmittelumsatz 2017, in %



Problematisch ist dabei, dass es Verpackungen gibt, die sowohl bei privaten Endverbrauchern, als auch bei industriellen Weiterverarbeitern anfallen. In der Vergangenheit erfolgte während der Geltungszeit der Verpackungsverordnung eine durch Gutachten belegte Splitting-Lösung, d. h. eine kaufmännische Abgrenzung und entsprechende teilweise Lizenzierung. Dies ist nach VerpackG nicht mehr möglich. Für eine systembeteiligungspflichtige Verpackung ist maßgebend, ob sie „typischerweise“ beim privaten Endverbraucher als Abfall entsteht (§ 3 Abs. 8 VerpackG). Es kommt mithin gerade nicht mehr darauf an, ob eine konkrete Verpackung nachweislich an einer Anfallstelle als Abfall vorkommt, sondern es findet eine typisierende Betrachtung statt.

Der BOGK hat – in Zusammenwirken mit Kollegenverbänden und der BVE – erreicht, dass eine Reihe von Ausnahmeregelungen in den Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen aufgenommen wurden (s. Bild unten). Demnach bleibt künftig solche Ware von der Lizenzierungspflicht ausgenommen, die nicht nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gekennzeichnet ist. Damit wird eine objektive Unterscheidbarkeit von Warengruppen hergestellt, die es ermöglicht, auf die Lizenz-

ierung zu verzichten, wenn Verpackungen schon aufgrund der fehlenden Verbraucherinformationen niemals beim privaten Endverbraucher oder gleichgestellten Anfallstellen anfallen können.

Darüber hinaus hat der BOGK bei seinen Mitgliedern abgefragt, ob es weitergehenden Anpassungsbedarf des Katalogs gibt. In diesem Fall ist es möglich, entsprechende Änderungen zu beantragen.

**Rahmenvertrag**

Ab 01.01.2019 gilt das Verpackungsgesetz. Höhere Recyclingquoten, die Einrichtung der Zentralen Stelle Verpackungsregister und die ökologische Weiterentwicklung der Verpackungsverwertung werden die Kosten für den „grünen Punkt“ nach Einschätzung des BOGK in den nächsten Jahren massiv steigen lassen. Der BOGK sucht daher derzeit ein oder mehrere duale Systeme, die bereit sind, den Mitgliedern des BOGK auf Grundlage eines Rahmenvertrages günstigere Konditionen anzubieten. Dies würde aufgrund einer Mengenbündelung möglich sein. Zur Zeit laufen erste Vorverhandlungen mit dem Ziel, den Mitgliedern für 2020 einen Rahmenvertrag anbieten zu können.

# ERFOLG DURCH GESUNDE BELEGESCHAFT?

## Einfach machen.

Vergünstigt für BOGK Mitglieder!

Als Arbeitgeber sind Sie auf gesunde Mitarbeiter angewiesen: Die SDK GESUNDWERKER bieten Ihnen ein betriebliches Gesundheitskonzept mit drei Säulen: Betriebliches Gesundheitsmanagement, Betriebliche Krankenversicherung und Betriebliche Gesundheitsdienstleistungen.

Entdecken Sie jetzt unser ganzheitliches Gesundheitskonzept:

► [www.sdk-gesundwerker.de](http://www.sdk-gesundwerker.de)



Stand 2018

Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen



PG-Nr.	Produktgruppe	P-Nr.	Produkt
02-020	Konserven	02-020-0030	Gemüsekonserven
<b>Produktbeschreibung</b>			
Ohne Kühlung haltbare Dauerwaren (Vollkonserven und Halbkonserven) von Gemüse.			
<b>Produkt im Detail</b>		<b>hier nicht zugeordnet</b>	
Pilzkonserven, Olivenkonserven, Maiskonserven		Kartoffelkonserven	
Tomatenkonserven		Sauerkonserven	
Bohnenkonserven		Rotkohl	
Erbsenkonserven		Sauerkraut	
Spargelkonserven		Gurkenkonserven	
Gemischte Gemüsekonserven, bspw. Erbsen und Möhren		Gekühlte Gemüseprodukte	
Leipziger Allerlei, Thaigemüse, Mexikanisches Gemüse			
<b>Begründung</b>			
Gemüsekonserven bis 22 l fallen mehrheitlich bei privaten Endverbrauchern an und sind systembeteiligungspflichtig. Die größten Konserven mit Marktrelevanz erreichen Füllgrößen von maximal 11 l. Diese Füllgrößen fallen auch zu erheblichen Anteil in großgewerblichen Anfallstellen an, insb. in der Lebensmittelindustrie (industrielle Weiterverarbeitung) und in Catering-Betrieben oberhalb des Mengenkriteriums 1,1 cbm. Mehrheitlich fallen Konserven über 10 l jedoch in gleichgestellten Anfallstellen an. Dazu zählen insb. Gastronomie, Kantinen und Großküchen. Es gibt keine Konserven (gemäß der hier zugrunde gelegten Produktdefinition) mit Füllgrößen, die mehrheitlich großgewerblich anfallen. Industrielle Weiterverarbeiter decken ihren Bedarf auch durch tiefgefrorene Waren und Frischwaren in Großgebinden oder Mehrwegpackmitteln. Bei Füllgrößen über 22 l ist von einer großgewerblichen Anfallstelle auszugehen.			
<b>Besonderheiten</b>			
Für industrielle Verarbeiter werden auch Verpackungen von Gemüsekonserven in Verkehr gebracht, die nicht nach den Kennzeichnungsvorschriften des Lebensmittelrechts für die Abgabe an Verbraucher etikettiert bzw. gekennzeichnet sind. Sie sind i.d.R. nur gestempelt, bedruckt oder mit einem Aufkleber versehen (keine Kennzeichnung nach Lebensmittel-Informationsverordnung). Diese nichtetikettierten Konserven sind nicht die Verkaufseinheit. Sie sind unabhängig von der Füllgröße nicht systembeteiligungspflichtig, soweit industrielle oder großgewerbliche Verarbeiter direkt beliefert werden.			

**LOGISTIK**

Die Lebensmittel-Logistik steht vor großen Herausforderungen: Maut und Transportkosten steigen. Die Einhaltung der geforderten Lieferservicegrade ist angesichts der zunehmenden Staus immer schwieriger. Frachtführer müssen selbst entladen. Und im Handel denken einige Unternehmen wieder über Selbstabholung nach. Diese Themen hat die BVE auf Anregung des BOGK zum Anlass genommen, einen Workshop mit Praktikern aus der Industrie durchzuführen, bei dem im Februar 2019 vor allem Unternehmen der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie miteinander und mit Logistikern von Frachtführern und Spediteuren ins Gespräch kamen.

Der Workshop lieferte nach einer ausführlichen Bestandsaufnahme Einsichten in Fragen wie z. B.: Wer organisiert die Logistik? Wer trägt die Kosten und die Risiken? Welche Optimierungspotenziale gibt es? Wieviel Zusammenarbeit und Abstimmung sind dazu nötig? Die Ergebnisse fließen nun in die Lobbyarbeit von BVE und BOGK ein. Ein vertiefendes Gespräch mit Logistikern aus dem Lebensmitteleinzelhandel ist für die zweite Jahreshälfte 2019 geplant.

**Paletten**

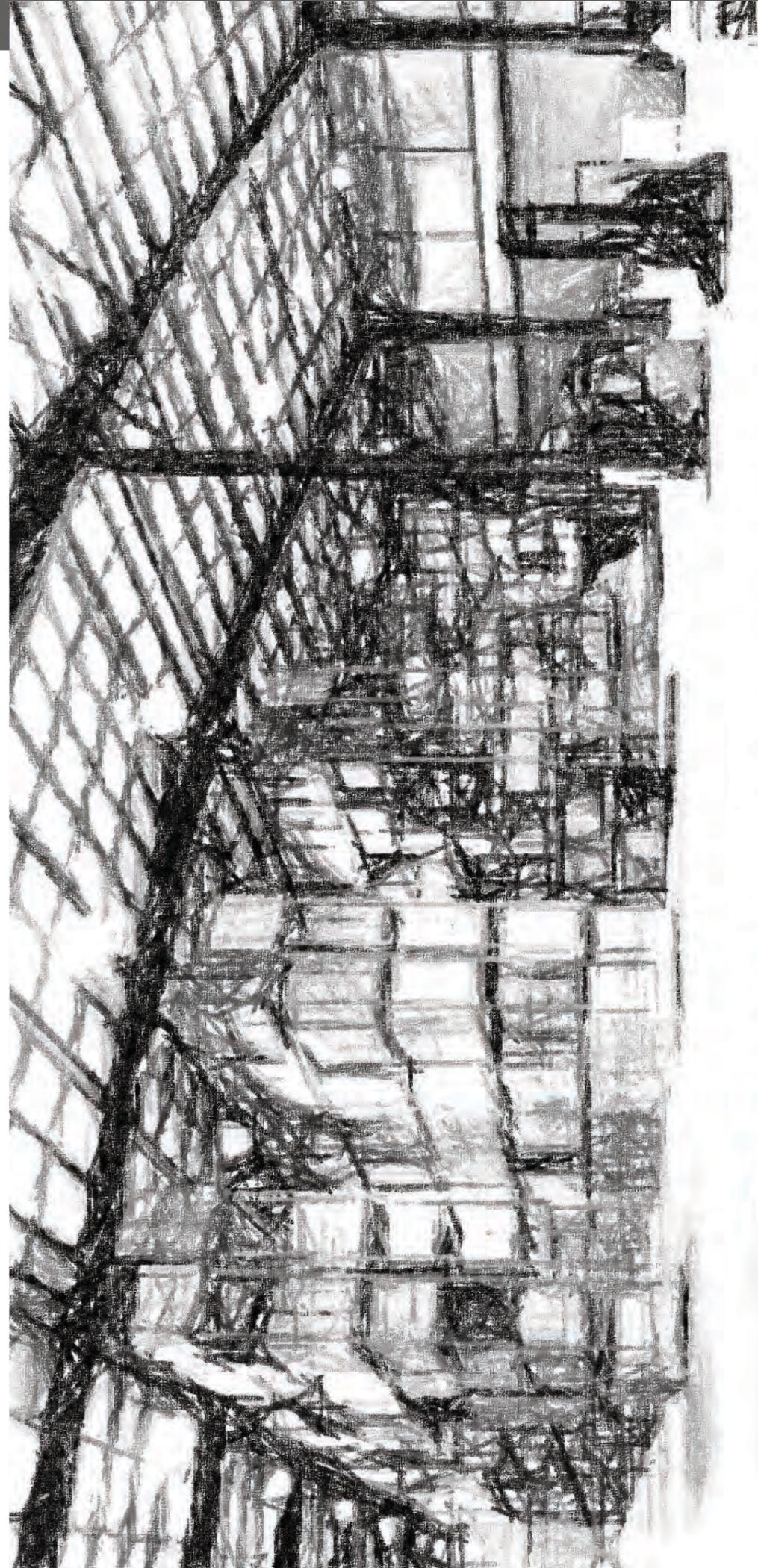
Noch zu Beginn des Jahres 2018 konkurrierten mit EPAL und UIC zwei Anbieter von Europaletten; im März hat EPAL den UIC-Paletten die Tauschfähigkeit aberkannt. Lidl und Aldi haben Versuche mit eigenen Paletten durchgeführt. GS1 führte um die Jahreswende ein Pilotprojekt zum Palettenmanagement mit der Blockchain durch.

Palettenfragen bildeten daher einen zweiten Schwerpunkt des BOGK-BVE-Workshops im Februar 2019. Konkret ging es um folgende Themen: Gibt es nun zwei oder mehrere konkurrierende Palettenpools? Wie sieht ein fairer Palettentausch aus? Lässt er sich (endlich!) in der Praxis organisieren?

Die Antworten fallen (erneut!) unbefriedigend aus. Die Palettenfrage wird auf unabsehbare Zeit grundlegend nicht lösbar sein. Denn sie entsteht aufgrund eines gegensätzlichen ökonomischen Interesses zwischen Industrie und Handel und entsprechenden „einseitigen“ Verhaltens, dessen Kontrolle nur mit hohem technischen Aufwand möglich wäre. Diese Kontrolle – etwa mit der Blockchain-Technologie – setzt aber einerseits gerade das Vertrauen voraus, das im Palettenhandling zwischen den Parteien fehlt, und andererseits wären die Kontrollkosten höher als die möglichen Effizienzgewinne.

**Blockchain**

Darüber hinaus ist ohnehin fraglich, ob man die Blockchain sinnvoll in der Logistik einsetzen kann. Denn die wirklichen Herausforderungen für den breiten Einsatz von Blockchain in Lieferketten liegen dort, wo die echte Welt in die Welt der Daten übertragen werden muss. Beim Palettenschein-Praxistest der GS1 etwa war eines der größten Probleme, dass die meisten Lkw-Fahrer aus einem von zehn osteuropäischen Ländern kamen und kein Deutsch verstanden. Etliche konnten deshalb nicht mit der App umgehen – nicht einmal in der polnischsprachigen Version. Ähnliche Ergebnisse zeigen auch Praxistests unseres Kollegenverbands PPI in den Vereinigten Staaten.



 **DIE LOGISTIK EXPERTEN**  
UNTERNEHMENSBERATUNG

Wie wir das machen? Das verraten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch!

Wir stellen Ihre Logistik nicht auf den Kopf, sondern unterstützen Sie bei der effizienten Gestaltung Ihrer Supply Chain!

SCHWERPUNKTTHEMA

IFS

von GF Christoph Freitag

**Qualitätssicherung – einfach oder kompliziert?**

Bis zum Ende der 90er Jahre hatte jedes größere Handelsunternehmen seine eigene Checkliste für die Qualität und Sicherheit der eingekauften Lebensmittel. Dementsprechend wurden die Lebensmittelproduzenten bei den einzelnen Lieferantenaudits mit unterschiedlichsten Anforderungen konfrontiert. Dies war organisatorisch, personell und finanziell eine erhebliche Belastung. Seit 2003 gibt es in Deutschland mit dem IFS einen einheitlichen Zertifizierungsstandard für die Lieferanten des Lebensmitteleinzelhandels.

Allerdings hat der IFS nicht verhindern können, dass weiterhin Kundenaudits durchgeführt werden. Neben dem IFS müssen die Unternehmen zudem oft viele weitere Standards einhalten, etwa im Hinblick auf Exportmärkte, Nachhaltigkeit oder Bio-Produktion. Die Zahl der Audits bleibt daher hoch. Zudem steigen die Anforderungen in allen Zertifizierungssystemen in nahezu jährlichem Rhythmus.

Der BOGK hat den IFS aufgefordert, zur ursprünglichen Idee einer Vereinheitlichung der Standards zurückzukehren. Eine gegenseitige Anerkennung verschiedener Standards, etwa BRC und IFS, ist jedoch nicht erreichbar. Immerhin können verschiedene Audits gemeinsam durchgeführt werden. Mit dem IFS 7, der im Jahr 2020 eingeführt werden soll, werden auch die Anforderungen an die Dokumentation zurückgeschraubt.

**Unangekündigte Audits**

Seit 2017 war das jährliche IFS-Regelaudit im Regelfall unangekündigt durchzuführen. Für die Konserven-

industrie, die im kurzen Zeitfenster einer Erntesaison arbeiten muss, war diese Regelung sehr unglücklich. Einem unangekündigten Audit im Laufe des Jahres folgte fast zwangsläufig ein weiteres Ergänzungsaudit, um die Verarbeitung derjenigen Rohwaren zu prüfen, die beim Regelaudit gerade nicht geerntet wurden. Die Zahl der Audits in der Branche hat sich dadurch erneut erhöht. Das Ziel der überraschenden Überprüfungen, eine höhere Lebensmittelsicherheit zu erreichen, war prinzipiell nicht erreichbar.

Der BOGK hatte daher gefordert, zu angekündigten Regelaudits zurückzukehren und diese durch – kürzere – unangekündigte Überprüfungsaudits zu ergänzen. Dieser Forderung ist der IFS Anfang 2019 gefolgt. Seit März hat der IFS die so genannten Food Checks wieder eingeführt.

**IFS Integrity Programm**

Die Verbesserung der Lebensmittelqualität verfolgt der IFS vermehrt mit der Durchführung einer weiteren Art der Überprüfung, den so genannten On Site Checks. Dabei werden Unternehmen anlassbezogen nochmals durch den IFS selbst überprüft. Das Ergebnis kann eine Aberkennung des laufenden IFS-Zertifikats sein – eine nicht seltene Konsequenz.

Der BOGK hat das den On Site Checks zugrunde liegende IFS Integrity Programm scharf kritisiert. Ein vom BOGK beauftragtes Rechtsgutachten kommt zu dem Schluss, dass das Integrity Programm die Unternehmen stark benachteiligt. Das Verfahren ist insgesamt intransparent, die Konsequenzen sind oftmals unverhältnismäßig; ihre rechtliche Zulässigkeit ist

fraglich. Insbesondere fehlt eine Möglichkeit, gegen ein vom IFS gefällttes Urteil Einspruch einzulegen. Der BOGK wird in der Sommerpause 2019 mit der IFS GmbH ein klärendes Gespräch dazu führen.

**Qualitätsmanagement – praxisnah und realistisch**

Aus Sicht des BOGK werden Besonderheiten der Branche oft genug nicht ausreichend berücksichtigt. Unternehmen wollen IFS-Auditoren in den Abschlussgesprächen im Zweifel „auf Augenhöhe“ begegnen und erläutern können, dass ihre Verfahren durchdacht und in der Branche üblich sind. Die IFS-Arbeitsgruppe im BOGK entwickelt daher seit 2016 den „IFS-Leitfaden“, den sie den Verbandsgliedern als Argumentationshilfe zur Verfügung stellt. Die zweite Aktualisierung wird im Spätsommer 2019 veröffentlicht. Diese Ausgabe wird erstmals auch vom Wissenschaftlichen Beirat des BOGK mit herausgegeben. Nach der Sommerpause beginnt dann die Arbeit an der Kommentierung des angekündigten IFS 7, soweit dessen Neuregelungen bereits absehbar sind.

**MITWIRKEN!**

Werden Sie Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE IFS

Vorsitz  
Ulrich Florin

Mitglieder  
Martin Baier  
Frank Böttcher  
Martin Junior  
Ellen Schumacher

**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

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 Gebrauchtmasschinen
- Untersuchungen von Lebensmittelproben auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften



D - 47877 Willich · Dalmierstraße 4  
Tel.: 02154 / 9138-0 · Fax: 02154 / 3166 · e-mail: projekt@florin.de

**Institut für Lebensmittelqualität**

Ein privates, unabhängiges Dienstleistungsunternehmen auf den Gebieten

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

**Unser Leistungsspektrum:**

- chemische ...
- mikrobiologische ...
- rechtliche ...
- hygienische ...
- ... Untersuchungen und Bewertungen von Lebensmitteln aller Art
- Verpackungs- und Deklarationsüberprüfung und Beratung
- Hilfestellung bei Rezepturen, Zusatzstoffen, Höchstmengen
- Hilfestellung bei der Interpretation von Gutachten, Messergebnissen und Beanstandungen
- Hilfestellung bei technologischen Problemen

**Institut für Lebensmittelqualität** Akkreditiert nach ISO/IEC 17025  
D-47877 Willich · Dalmierstraße 4 · E-Mail: labor@florin.de · Tel.: 02154/9138-42 · Fax: 02154/3166

**IOMA SYSTEMS**

**CHECK & DETECT**  
Inspektionsgeräte für die Lebensmittel-, Pharma- und Verpackungsindustrie

**Metalldetektion**      **Röntgeninspektion**

**Kontrollwaagen**      **Combo-Systeme**

Germany | +49 (0) 2064 43 7240 | de.sales@ioma.com  
Metalldetektion | Röntgeninspektion | Kontrollwaagen | Service  
[www.ioma.com](http://www.ioma.com)

## IMPORT/EXPORT

von GF Christoph Freitag

### Praktische Hilfe für ein besseres Exportgeschäft

Der BOGK unterstützt seine Mitglieder aktiv im Exportgeschäft und auch bei der weltweiten Beschaffung von Rohstoffen, die in Deutschland nicht heimisch sind, wie z. B. Orangen für die Marmeladenherstellung. So bietet er insbesondere Information über und Zugang zu Exportfördermaßnahmen und -geldern des Bundes. Mitglieder des BOGK profitieren von weltweiten Marktdaten, die der BOGK für sie exklusiv über die GEFA bezieht. Weiterhin kommen sie in den Genuss bezuschusster Markterkundungsreisen und können Messestände auf Auslandsmessen zu Sonderkonditionen buchen. Der Dachverband des BOGK – die German Export Association for Food and Agriproducts (GEFA) – organisiert zudem regelmäßige Listungsgespräche mit ausländischen Einkäufern in Deutschland, liefert Marktstudien, stellt Kontakte her und bietet Unterstützungsleistungen, wie z. B. Übersetzungsdienste.

### Zoll und Recht

Darüber hinaus gibt der BOGK seinen Mitgliedern Hilfestellung beim Verständnis und bei der Umsetzung der einschlägigen Ein- und Ausfuhrbestimmungen und bei Zollfragen. So hat er die Mitglieder in einer Reihe von Fachfragen beraten, beispielsweise zur zollrechtlichen Bewilligung und zu den in Japan auf Importe erhobenen Zöllen. Im Hinblick auf den BREXIT hat der BOGK seine Mitglieder mit stets aktualisierten Informationen zur künftigen Zollabwicklung versorgt.

### Schwerpunkt USA

Im Mittelpunkt der Beratungen des BOGK stand im Berichtszeitpunkt der Export in die USA. Mit dem Food Safety Modernization Act (FSMA) sind eine Reihe neuer Pflichten für Exporteure

eingeführt worden, z. B. die Bestellung eines qualifizierten Verantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit oder die Einhaltung neuer Anforderungen bei der Pasteurisierung (Low Acid Canned Food Regulation). Neu sind auch die Etikettierungsvorschriften für Lebensmittel in den USA. Und Kalifornien verlangt für immer mehr Zusatzstoffe neue Unbedenklichkeits-erklärungen nach der dortigen Proposition 65. Zusätzlich erschwert wird der Export in die USA durch die immer wiederkehrenden Drohungen neuer Zölle – zuletzt als Vergeltung für Zölle, die die EU auf Flugzeuge aus den USA erhebt.

Der BOGK berät seine Mitglieder in den Fachfragen des Lebensmittel- und Zollrechts der USA und stellt Kontakte zu Experten im Land her. Er verfügt dabei über ein großes und aktives Netzwerk aus Rechtsanwälten, Beratern, Herstellern und Kollegenverbänden in den USA.

### Zukunftsmarkt China

Nach den USA sind die Märkte in Südostasien die wichtigsten und dynamischsten Exportdestinationen für die Branche. China hatte 2017 angekündigt, ein allgemeines Lebensmittelsicherheitszertifikat einzuführen. Der BOGK hat zusammen mit der BVE über die EU-Kommission eine Lösung mit China gesucht und Vorschläge für eine praxisgerechte Dokumentation erarbeitet. Zum Redaktionsschluss hatte sich China noch nicht endgültig geäußert, vermutlich wird das Zertifikat vorerst jedoch nicht eingeführt, sondern ein mit der WTO und dem Codex Alimentarius abgestimmtes Vorgehen gesucht. Weiterhin hat der BOGK seine Mitglieder über die Freihandelsabkommen der EU mit Japan – in Kraft getreten am 01.02.2019 – und mit dem Mercosur – seit Juni 2019 fertig verhandelt – beraten.

## THEMA: CYBERCRIME

### „Funktionierendes Netzwerk gegen Cyber-Kriminelle“

Die Polizei verzeichnet seit Jahren eine steigende Tendenz der Straftaten im Phänomenbereich Cybercrime. Dies korrespondiert mit der hohen Dynamik des gesamten Bereichs der Informationstechnik.

Die zunehmende Digitalisierung in allen Lebensbereichen der Gesellschaft bietet Cyber-Kriminellen ein entsprechend vergrößertes Angriffsspektrum. Das sog. Internet der Dinge und auch die zunehmende Einbindung mobiler Endgeräte wie Smartphones und Tablets in digitale Geschäftsprozesse sorgen für eine zusätzliche Gefährdung der IT-Infrastruktur der jeweiligen Unternehmen. Dies betrifft insbesondere auch Kanzleien und Unternehmen mit Beratungsfunktionen. Die Datenübermittlungen unter den Beteiligten, Mandanten und Behörden enthalten sehr sensible Informationen, die natürlich ein interessantes Ziel für Straftäter darstellen. Auch mit solchen Daten wird im Darknet gehandelt.

Zur Bekämpfung der Cybercrime bieten die „Zentralen Ansprechstellen Cybercrime“ (ZAC) in den jeweiligen Landeskriminalämtern und beim BKA ein dezidiertes Kooperationsnetzwerk für die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft. Hier arbeiten speziell geschulte Ermittler, Auswerter und Techniker mit den betroffenen Unternehmen zusammen.

Handlungsempfehlungen für die Wirtschaft und polizeiliche Erreichbarkeiten sind im Internet auf der Seite [www.polizei.de](http://www.polizei.de) (unter dem Link Polizeiliche Einrichtungen/Zentrale Ansprechstelle Cybercrime) zu finden.

### Verfasser:

LANDESKRIMINALAMT THÜRINGEN  
Manuel Nolte Ass. jur.  
Kriminaldirektor  
Dezernatsleiter (m. d. W. d. Dg. b.)

### Schützen Sie sich gegen die allgegenwärtigen Cybergefahren!

#### Highlights der Cyberversicherung

- Cyberschaden-Hotline
- Hoch qualifizierter IT-Sicherheitsdienstleister
- Mitversicherung von IT-Systemen und Geräten
- Übernahme der Kosten für Forensik und Schadenfeststellung innerhalb der ersten 48 Stunden ohne Selbstbeteiligung

Nach einer einfachen Registrierung auf der Wissensplattform SICHER WISSEN, sichern Sie sich den **Zugang zu Cybercrime Phänomene: [www.sicher-wissen.de/produkt/cybercrime-phaenomene](http://www.sicher-wissen.de/produkt/cybercrime-phaenomene)**

Rufen Sie einfach an oder fordern Sie Ihr persönliches Konzept an.

HDI Generalvertretung Jahreis & Kollegen

**Christian Lorenz**

Erlenstegenstr. 89

90491 Nürnberg

Tel.: +49 911 960429-59

[cyberschutz@hdi.de](mailto:cyberschutz@hdi.de)



# LEBENSMITTELRECHT

von GF Werner Koch

## NATIONALE REDUKTIONS- UND INNOVATIONSSTRATEGIE

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten verfolgt die übergeordneten Ziele, eine gesunde Lebensweise zu fördern, den Anteil der Übergewichtigen und Adipösen in der Bevölkerung, insbesondere bei Kindern und Jugendlichen, zu senken und die Häufigkeit von Krankheiten, die durch Ernährung mitbedingt werden, zu verringern.

Mit der Strategie setzt die Bundesregierung ein zentrales Vorhaben des Koalitionsvertrages um und folgt europäischen und internationalen Empfehlungen, wobei drei Kernelemente von großer Bedeutung sind:

1. Die Strategie baut auf der Überzeugung auf, dass eine nachhaltige Veränderung des Ernährungsverhaltens nur das Ergebnis einer gemeinsamen Anstrengung sein kann, d. h. einer Zusammenarbeit von Bund und Ländern sowie von Verbänden aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft, Verbraucherschutz und Wissenschaft.
2. Die Strategie verfolgt eine klare Schwerpunktsetzung: die Konzentration auf den Bereich der Fertigprodukte, die Teil eines modernen Lebensstils geworden sind und nicht selten einen eher hohen Gehalt an Zucker, Fetten und Salz aufweisen.
3. Die Strategie schafft und stärkt Bedingungen für neue, innovative Ansätze in der Lebensmittelproduktion, um die Reduktionsziele zu erreichen. Damit wird nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft insgesamt gefördert. Von der Innovationsförderung sollen insbesondere auch kleinere und mittlere Unternehmen sowie das Lebensmittelhandwerk profitieren.

Die Lebensmittelwirtschaft hat sich verpflichtet, bis zum Jahr 2025 konkrete Reduktionsziele zu erreichen. Je nach Produkten, Produktkategorien, Machbarkeit und Verbraucherakzeptanz kommen dabei verschiedene Maßnahmen rund um Information, Produktinnovationen, Portionsgrößen und Veränderungen der Produktrezeptur in Betracht. Dabei werden branchen- und unternehmensspezifische Voraussetzungen sowie Initiativen und Aktivitäten berücksichtigt, die die Lebensmittelbranche bereits in den letzten Jahren erreicht hat.

In diesem Zusammenhang können sich die Aktivitäten des Verbands bzw. der Verbandsmitglieder durchaus sehen lassen. Neben einer bereits vor Jahren in der nationalen Konfitürenverordnung vorgenommen deutlichen Zuckerreduktion erfreuen sich aktuell beispielsweise ohne Zuckerzusatz hergestellte Fruchtmark- Erzeugnisse großer Beliebtheit.

Dies bedeutet aber gleichzeitig, dass sich mit Blick auf seit Jahren und Jahrzehnten auf dem Markt befindliche Erzeugnisse deren Produktcharakter nicht gänzlich verändern darf. Aus dem Ernährungsbericht 2019 geht hervor, dass es immerhin 99 % der Verbraucher auf den Geschmack ankommt und die Verbraucherakzeptanz, entsprechend einer DLG-Studie aus dem Jahre 2018, bei einer zu großen Reduktion nicht mehr gegeben ist. Auch ist wichtig, innerhalb der Reduktionsdebatte auf die jeweilige Verzehrmenge (Beispiel: Konfitüre) aufmerksam zu machen.

## REDUZIERUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat Ende 2018 ein gemeinsam mit allen Bundesressorts erarbeitetes Eckpunktpapier für eine Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung veröffentlicht.



Unter Bezugnahme auf die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Halbierung der weltweiten Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis zum Jahr 2030), auf die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie (Aufnahme eines Indikators zu Lebensmittelabfällen und Lebensmittelverlusten in Deutschland) und nicht zuletzt auf den Koalitionsvertrag 2018, beschreibt die Bundesregierung zunächst die nationalen, europäischen und weltweiten Ursachen der Entstehung von Lebensmittelabfällen, Definitionsansätze sowie bereits erfolgte Maßnahmen, wie die EU-Abfallrahmenrichtlinie, und hebt die Bedeutung der Datenerhebung und Datenbewertung für die Erarbeitung eines Methodenpapiers hervor.

### AUSLOBUNG „NATURREIN“ MÖGLICH

In Deutschland war der Begriff „naturrein“ gem. § 17 Abs. 1 Nr. 4 LMBG für Lebensmittel, die zugelassene Zusatzstoffe oder Rückstände von Stoffen enthielten, bekanntlich verboten. Erst durch das EuGH-Urteil C-465/98 vom 04.04.2000 ist eine Änderung dahingehend eingetreten, dass die Angabe „naturrein“ für eine Erdbeerkonfitüre nicht entgegensteht, die das Geliermittel Pektin sowie Spuren oder Rückstände von Blei, Cadmium und Pestiziden in folgenden Mengen enthält: 0,01 mg/kg Blei, 0,008 mg/kg Cadmium, 0,016 mg/kg Procymidon und 0,005 mg/kg Vinclozolin.

Der Gesetzgeber hat den Tenor des Urteils im Zuge der Neuregelung des deutschen Lebensmittelrechts im Jahre 2005 entsprechend berücksichtigt und das obige Verbot der Auslobung gerade nicht in das neue LFGB übernommen. Daher stellt sich für die Konfitürenhersteller in Deutschland nunmehr die Frage, unter welchen Voraussetzungen die Auslobung „naturrein“ in Deutschland möglich ist.

Spezielle gesetzliche Regelungen gibt es in Deutschland – soweit ersichtlich – lediglich für Aromen (VO Nr. 1334/2008) und Mineralwässer (RL 2009/54/EG). Als allgemeine gesetzliche Vorgabe findet somit ausschließlich das allgemeine Irreführungsverbot des Art. 7 LMIV Anwendung. Hiernach sind insbesondere solche Angaben irreführend, die den Verbraucher über die Art, Zusammensetzung oder die Methode der



### MITWIRKEN!

BOGK-FACHAUSSCHUSS  
LEBENSMITTEL

Vorsitz  
Dr. Karsten Hennemann

Mitglieder  
Barbara Bahn  
Jan Christoph Blome  
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt  
Claus-Michael Brieber  
Evelyne Erdmann  
Brigitta Essigmann  
Ina Frentzel-Sladczyk  
Dr. Georg Haider  
Philipp Hengstenberg  
Olaf Hoffmann  
Martin Junior  
Christin Kim  
Dr. Karen Kiwitt  
Heike Mauritz  
Christian Neunhäuserer  
Ergüç Orucoglu  
Stefanie Saal  
Nils Schröder  
Wolfgang Tiaden  
Wolfgang Topp  
Eckhard Voth  
Elisabeth Wolken  
Johanna Zwick

Berater  
Dr. Ulrich Nehring

Herstellung des Lebensmittels täuschen können.

Aus dem österreichischen Lebensmittelbuch (IV. Auflage Codexkapitel / B 5 / Konfitüre und andere Obsterzeugnisse) vom 21.01.2015 ergibt sich speziell für Konfitüren folgendes:

Konfitüren können, sofern sie anstelle von Genusssäuren und deren Salze ausschließlich unter Verwendung von frischem und physikalisch haltbar gemachten Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) und ohne Stärkesirupe hergestellt sind, mit der Hervorhebung „naturrein“ versehen werden.

Auf Basis der EuGH-Urteils vom 04.04.2000 und den Ausführungen im österreichischen



KWG RECHTSANWÄLTE –  
DIE KANZLEI FÜR LEBENSMITTEL- UND VERBRAUCHSGÜTERRECHT

**KWG Rechtsanwälte – Büro Deutschland**  
Wilhelm-Breckow-Allee 15 | D – 51643 Gummersbach  
Tel.: +49 2261 6014-0 | Fax: +49 2261 6014-60

**KWG Rechtsanwälte – Büro Belgien**  
Avenue de la Renaissance 1 | B – 1000 Brüssel  
Tel.: +32 2739 6268 | Fax: +32 2740 2032

info@kwg.eu | www.kwg.eu

# 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. 85 Jahre Erfahrung in Forschung und Entwicklung, Produktion und Vertrieb stellt die Grundlage für unseren Erfolg am Weltmarkt dar.

Herbstreith & Fox bietet Ihnen individuelle, ggf. nach Ihren Wünschen standardisierte Pektine zur Herstellung von hochwertigen Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen sowie Fruchtzubereitungen für alle derzeit denkbaren Anwendungen. Wir unterstützen Sie gerne mit unserem hochentwickelten anwendungstechnischen Service, d.h. wir entwickeln zielgerichtet nach Ihren Wünschen, machen Ihnen Vorschläge für Produktinnovationen und informieren Sie gerne individuell zur optimalen Verarbeitung von Pektinen.

## Classic Pektine

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

## Apfelpektine

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

## Citruspektine

- führen zu besonders brillanten, elastischen Gelen

## Amidierte Pektine

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

## Fruchtzubereitungen für Joghurt:

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

## H&F-Pektine sind eine Garantie für:

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

## Fruchtzubereitungen für Backwaren:

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

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

## Frucht-Desserts und Fruchtkompott:

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

## H&F-Pektine für weitere Anwendungen:

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



Gesetzbuch vom 21.01.2015 darf eine Konfitüre daher mit „naturrein“ bezeichnet werden, wenn diese lediglich ubiquitär belastete Früchte, sowie Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin enthält.

Auf Anfrage des BOGK hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft dahingehend geantwortet, dass eine Auslobung mit „naturrein“ – unter Berücksichtigung der im EuGH-Urteil vom 04.04.2000 festgelegten Parametern – auch in Deutschland möglich ist.

### KEINE QUALITÄTSUNTERSCHIEDE BEI LEBENSMITTELN

Das Joint Research Center (JRC), die gemeinsame Forschungsstelle der Europäischen Kommission, hat dank umfangreicher Produktuntersuchungen den Vorwurf eines qualitativen „Ost-West-Gefälles“ bei Lebensmitteln in Europa widerlegt. Damit bestätigt das JRC, was die deutsche Lebensmittelwirtschaft schon immer betont hat: Es gibt zwar bei bestimmten Markenprodukten Rezepturunterschiede in den einzelnen europäischen Ländern, diese haben jedoch keinerlei Einfluss auf den Qualitätsstandard und haben auch nichts mit einer Einteilung der Märkte in „Ost“ und „West“ zu tun.

Für die deutsche Lebensmittelwirtschaft haben hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards vom Rohstoff über die Produktionsstufen bis zur Verpackung oberste Priorität. Das gilt für alle Produkte unabhängig davon, in welchem Land sie über die Ladentheke gehen. Die Hersteller sind schließlich für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich und stehen mit ihrem Markennamen auch für ein Qualitätsversprechen ein – diese Verantwortung macht nicht an Ländergrenzen halt.

Die Rezepturunterschiede bei einzelnen Marken hinsichtlich der Inhaltsstoffe oder der Nährwerte haben ganz andere und sehr verschiedene Gründe. Hier geht es beispielsweise ganz einfach um geschmackliche Präferenzen und Gewohnheiten der Verbraucher in den verschiedenen Ländern, oder es müssen nationale Vorschriften und Empfehlungen, z. B. hinsichtlich des Zucker-, Fett- oder Salzgehalts beachtet werden. Aber auch die Verfügbarkeit von

Rohstoffen oder die Unterstützung lokaler Lieferketten spielen eine große Rolle.

### NOVELLIERUNG DES FERTIGPACKUNGSRECHTS

Zwecks Anpassung an europäische Entwicklungen und an nationale Änderungen im Mess- und Eichrecht sowie eines Modernisierungsbedarfs hinsichtlich der Begrifflichkeiten und der unübersichtlichen Struktur der aktuellen Fertigpackungsverordnung, hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie unlängst einen Referentenentwurf zur Novellierung des Fertigpackungsrechts vorgelegt. In diesem werden die bestehenden Vorschriften mit dem Ziel einer höheren Transparenz und besseren Rechtssicherheit neu strukturiert.

Im Referentenentwurf bleibt es bei der Angabe der Nennfüllmenge bei einer zulässigen 2-fachen Minusabweichung, während man beim ATG nunmehr anstatt einer bislang zulässigen 3-fachen Minusabweichung ebenfalls eine nur noch 2-fache Minusabweichung vorsieht!

Gegenüber dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie haben wir nachdrücklich vorgetragen, dass dies in der Praxis nicht handelbar ist, da es bei Konserven einerseits zu einem vom Hersteller nicht zu beeinflussenden Austausch von Festbestandteilen und Aufgussflüssigkeit kommt und es sich andererseits häufig um großstückige Festbestandteile wie Birnen oder Gurken handelt, die sich auch mit moderner Technik nur mit einer erheblichen Schwankungsbreite abfüllen lassen.

Eine bloße Verdopplung der Minusabweichung würde zudem zu einem erheblichen Anstieg von Beanstandungen und daraus resultierenden Warenvernichtungen (Stichwort: Lebensmittelverschwendung) führen und aufgrund dann unterschiedlicher Vorschriften würde der Warenverkehr innerhalb Europas massiv behindert.

# 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

Windhauser Weg 1 · 41366 Schwalmtal · Telefon: 0 21 63 - 94 88 · Telefax: 0 21 63 - 94 87 77  
www.weuthen-gmbh.de



## KONTAMINANTEN

von GF Horst-Peter Karos

### CHLORAT

Bei Abfassung des Berichtes, im Mai 2019, wurde vom Bundesministerium BMEL ein neuer Verordnungsvorschlag der EU (SANTE/10684/2015/Fassung Revision 6) mit Stellungnahmemöglichkeit für die Wirtschaft übersandt. Gleichzeitig hatte der Europäische Dachverband FoodDrink-Europe eine damit korrespondierende neue Tabelle mit Werten für Chlorat übermittelt, in der die alten und neuen RHG-Vorschläge zu Chlorat dargestellt sind.

Vorangegangen waren zahlreiche Bemühungen, insbesondere auch des BOGK (u. a. Übersendung von zahlreichen Probenahmeergebnissen in allen Produktkategorien), aber auch des Dachverbandes BLL. Unter anderem wurde der Staatssekretär im BMEL vom BLL angeschrieben und um Unterstützung in der Chloratproblematik gebeten.

Die neu vorgelegten Werte zu Chlorat zeigen eine deutliche Verbesserung gegenüber den vorherigen Entwürfen; eine endgültige Lösung der Problematik stellen sie jedoch nicht dar. Neben der zweifelhaften Frage der rechtlichen Einordnung der Chloratgesetzgebung ist die Hauptfrage, nämlich die Desinfektion und Belastung von Trink- und Waschwasser in Relation zu Hygienemaßnahmen, nicht geklärt bzw. abgegrenzt. Hier sind zweifelsohne weitere Bemühungen notwendig.

### ACRYLAMID

Nachdem die EU Kommission die Verordnung (EU) 2017/2158 „zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln“ veröffentlicht hatte, waren zahlreiche Bemühungen notwendig, die einzelnen Rechtsvorschriften im Detail zu analysieren und auch praxisbezogen zu konkretisieren.

Die EU-Kommission hat hier mehrere Leitlinienentwürfe zu Acrylamid vorgelegt; die Lebensmittelwirtschaft, insbesondere auch der Europäische Verband der kartoffelverarbeitenden Industrie sowie der BOGK hatten zahlreiche Anmerkungen gemacht. Die kartoffelverarbeitenden Unternehmen im Bundesverband nehmen dieses Thema weiterhin ernst; die deutsche Lebensmittelwirtschaft und insbesondere gerade die Unternehmen im BOGK hatten vor 17 Jahren, nach Bekanntwerden der ersten Befunde von Acrylamid in Lebensmitteln, umgehend reagiert, Forschungsprojekte eingeleitet und entsprechende dynamische Minimierungsstrategien erfolgreich angewandt.

Die EU-Kommission hat nun ein neues Monitoring-Programm vorgesehen, in dem Gehaltsdaten für Acrylamid in weiteren Lebensmittel erhoben werden sollen, für die bislang keine „benchmark values“ festgelegt wurden.

### VERARBEITUNGSFAKTOREN

Die rechtliche Beurteilung von Pflanzenschutzmittelrückständen in verarbeiteten Lebensmitteln (berechnet aus der Rohware) führt leider in der Praxis immer wieder zu Fehleinschätzungen, was die Konformität des verarbeiteten Produktes bzw. die zugrundeliegende Rohware betrifft.

Nach Aufforderung der EFSA hatte das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) engen Kontakt mit der Lebensmittelwirtschaft aufgenommen, um weitere Informationen zum Thema „Verarbeitungsfaktoren“ zu erlangen. Die Unternehmen im BOGK hatten sich intensiv beteiligt.

Das BfR veröffentlicht bereits seit mehreren Jahren eine wirkstoff-/produktbezogene Übersicht von Verarbeitungsfaktoren für Pflanzenschutzmittelrückstände auf seinen Internetseiten. Die dort dargestellten Faktoren stammen zum größten Teil aus Verarbeitungsstudien (sogenannte Modellstudien). Diese Studien sind aber zum Teil sehr alt. Sie stammen teilweise aus einem Zeitraum vom 1968 bis 1998. Der BOGK hatte das

# Eine Partnerschaft, die mitwächst

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

M +49 173 358 4002  
E food.germany@dllgroup.com

De Lage Landen Leasing GmbH  
Theo-Champion-Str. 1  
40549 Düsseldorf  
Deutschland

BfR mehrfach darauf hingewiesen, dass nicht akzeptiert werden kann, dass nicht aktuelle und relevante Verarbeitungsfaktoren auf der Website des BfR dargestellt werden sollten; ein Problem internationaler oder auch europäischer Verarbeitungsstudien besteht nämlich darin, dass Lebensmittel weder weltweit einheitlich definiert sind, noch dass für sie standardisierte Herstellungsprozesse existieren. Der BOGK konnte verdeutlichen, dass detailgenaue Verarbeitungsfaktoren allenfalls auf unternehmensspezifischer Ebene erstellt werden können. Hingewiesen wurde auch darauf, dass die Anzahl an Verarbeitungsprozessen und Techniken in solchen Studien bezüglich der Darstellung sehr begrenzt sind.

### PYRROLIZIDINALKALOIDE

Das Thema Pyrrolizidinalkaloide wird in der letzten Zeit verstärkt vom Gesetzgeber, insbesondere auch der EU Kommission aufgegriffen. Bei Abfassung des Jahresberichts ergaben sich bereits erste Höchstmengenvorschläge für einzelne Lebensmittel bzw. auch für Kräuter und Gewürze.

Pyrrolizidinalkaloide kommen als sogenannte sekundäre Pflanzenstoffe weltweit in tausenden von verschiedenen Arten von Blütenpflanzen vor; es handelt sich hier um sogenannte Fraß-Abwehrstoffe von Pflanzen, die durchaus eine gewisse Toxikologie aufweisen. So ist eindeutig, dass Pyrrolizidinalkaloide über pflanzliche Nahrungskomponenten in den menschlichen Nahrungskreislauf eingetragen werden.

### MINERALÖLPROBLEMATIK

Seit mehreren Jahren befasst sich die gesamte Lebensmittelwirtschaft mit dem Problem des Vorkommens von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH). In Sachen Minimierungsstrategien für diese Mineralölkohlenwasserstoffe hat die Deutsche Lebensmittelwirtschaft laut Auskunft des Dachverbandes BLL nun einen neuen Meilenstein erreicht. Gemeinsam mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder hat der BLL erstmals Orientierungswerte als einheitliche Beurteilungsgrundlage und Ausgangspunkt für weitere Minimierungsanstrengungen veröffentlicht. Diese Orientierungswerte – zu-

nächst für die Produktgruppen „pflanzliche Öle, Brot und Kleingebäck, feine Backwaren, Getreideerzeugnisse und getreidebasierte Produkte, Cerealien sowie Süßwaren usw. – sollen Lebensmittelwirtschaft, Verbrauchern, Verbraucherschutzorganisationen, Warentestern sowie den Überwachungsbehörden eine Orientierung geben. Diese bezieht sich auf die Frage, welche Höhe bei der Belastung mit mineralölartigen Kohlenwasserstoffen, unter Beachtung einer guten Herstellungspraxis und Beherrschung der bisher bekannten Eintragspfade, zu erwarten ist.

Auch im Berichtszeitraum wurde die Forschung zum Thema weiter betrieben. Über 60 Verbände und Einzelunternehmen haben sich zum Projekt der Gemeinschaftsforschung auf der Plattform des Forschungskreises der Deutschen Ernährungsindustrie („Minimierung der Mineralölmigration“) beteiligt. Ferner gibt es bereits seit Oktober 2013 beim BLL sogenannte „Round-Table-Gespräche“ zum Thema potentieller Mineralölkontamination MOSH-MOAH in den Prozessketten der Lebensmittelverarbeitung. An den Gesprächen sind auch Mitarbeiter von BOGK-Unternehmen beteiligt.

### 3-MCPD- UND GLYCIDYL-FETTSÄURE-ESTER

Das Vorhaben zur Festsetzung von Höchstgehalten von Glycidyl-Fettsäureester wurde mit der Veröffentlichung der Verordnung Ende Februar 2018 im Amtsblatt der EU abgeschlossen (Verordnung EU-2018/2090). Eingeführt wurden u. a. verschiedene Höchstgehalte in Fetten und Ölen sowie Höchstgehalte für Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen. Die neuen Höchstgehalte sind ab dem 19. März 2018 anzuwenden. Ferner wurde im Oktober 2018 von der EU Kommission ein Vorschlag vorgelegt, der Höchstgehalte für 3-MCPD-FE für bestimmte Erzeugnisse vorsieht.

### BISPHENOL A (BPA)

Die Verwendung bei Lebensmittelkontaktmaterialien war auch im Berichtszeitraum Gegenstand von vielen Diskussionen auf wissenschaftlicher Basis, aber auch Aktivitäten von NGOs. Im Februar 2018 wurde die BPA-Verordnung EU Nr.

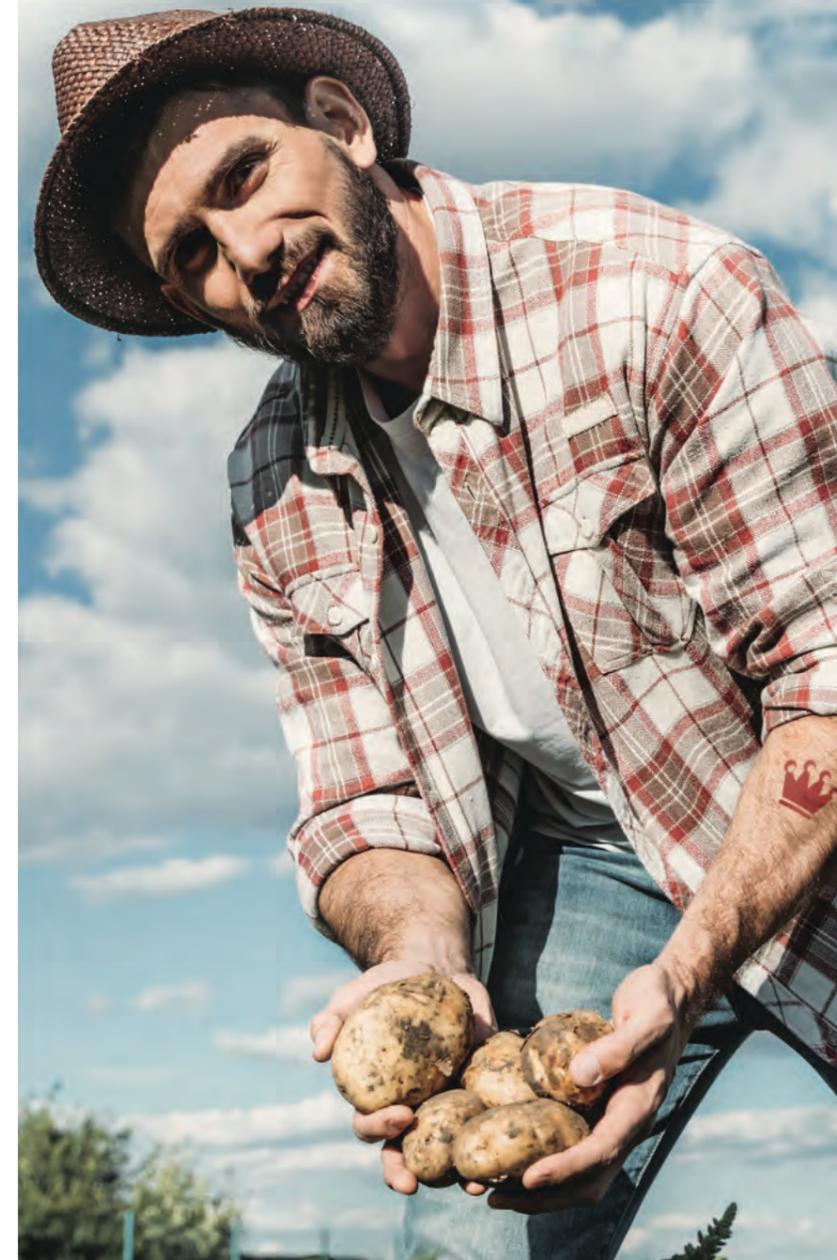
2018/2013 veröffentlicht. Die EU Kommission hat klargestellt, dass die Regelung für „fertige“ Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Dosen) gilt und nicht für Vorprodukte.

### MIKROPLASTIK UND LEBENSMITTEL

Die Freisetzung von Kunststoffprodukten wird zur Zeit global im Rahmen der gesamten Klimadebatte schwerpunktmäßig diskutiert. Insbesondere die Verschmutzung der Weltmeere steht hierbei im Vordergrund. Aufgrund der Größe in Form von Kleinst- und Mikropartikeln können diese nahezu überall vorkommen. Auslöser für die Gesamtdiskussion, die schließlich auch die Lebensmittelwirtschaft erreicht, war die Veröffentlichung des chemischen Veterinär- und Untersuchungsamtes (CVUA) Münster zur Detektion von Mikroplastikpartikeln im Wasser aber auch anderen Lebensmitteln. Der BOGK hat seine Mitglieder zum Thema ausführlich informiert.

Im September 2018 hat der BLL einen Frage- und Antwort-Katalog zum Thema „Mikroplastik und Lebensmittel“ in Abstimmung mit betroffenen Branchen zur Verfügung gestellt. Auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und eine Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) äußerten sich zum Thema.

**We love potatoes!**



Die Solana-Gruppe züchtet moderne Kartoffelsorten. Wir produzieren und vertreiben weltweit hochwertige Pflanzkartoffeln. Bei der Sortenauswahl und beim Anbau der Kartoffeln beraten wir und organisieren die internationale Logistik.

# PFLANZENSCHUTZ

von GF Horst-Peter Karos

## ENGAGIERT FÜR EINEN NACHHALTIGEN PFLANZENSCHUTZ

Beim Thema Pflanzenschutzmittelrecht hat sich der BOGK wiederum intensiv für seine Mitglieder eingesetzt. Insbesondere noch immer nicht ausreichende oder fehlende Übergangsregelungen für legal hergestellte Produkte sind ein großes Problem.

Fehlende Übergangsregelung bei der Änderung und Neufestsetzung von Rückstandshöchstgehalten, insbesondere nach Negativeinschätzung der EFSA, sind für verarbeitete Erzeugnisse ein großes Problem, da vorher legal hergestellte Produkte, also mit legaler Anwendung von Rückstandshöchstmengen nicht mehr verkehrsfähig sind; die Erzeugnisse haben in der Regel eine lange Haltbarkeit. Der BOGK, die europäischen Dachverbände PROFEL und EUPPA, aber auch der BLL haben mehrfach gegen das Fehlen von sogenannten Übergangsregelungen für diese Ware protestiert, die vor Gültigkeit eines neuen RHG hergestellt wurde und den neuen Wert nicht einhalten kann.

Der zuständige Ausschuss für Pflanzenschutzmittelrückstände in Brüssel (SCoPAFF Section Phytopharmaceuticals-Residues) hat 2018 erneut ein Konzept vorgestellt, nach dem entschieden werden soll, ob Übergangsregelungen gewährt werden oder nicht (General Approach for Granting Transitional Periods).

Der Ständige Ausschuss vertritt die Auffassung, dass die allgemein gewährte Übergangsfrist von 6 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Gültigkeit der neuen Regelungen (Verordnungen) – sogenannte „Deferral Periods“ – den Lebensmittelunternehmen bereits eine gewisse Übergangsregelung biete. Angesichts der Haltbarkeit von Erzeugnissen von zwei, drei oder mehreren Jahren reicht diese Maßnahme allerdings nicht aus. Die Behörden berufen sich darauf, dass die Informationsmöglichkeiten für die Lebensmittelunternehmen hinsichtlich der geplanten Änderungen von MRLs verbessert wor-

den sind. So habe man durch Betrachtung des Codex Alimentarius, WHO und letzten Endes auch der EFSA-Veröffentlichungen mehr Vorlaufzeit.

Nach aktueller Sachlage will der Ständige Ausschuss an seinem bisherigen Vorgehen, keine Übergangsregelungen für Ware zu gewähren, die vor Gültigkeit eines neuen RHG hergestellt wurden, nichts ändern, wenn die sogenannten Referenzwerte (ARfD) überschritten werden. Gleiches gilt u. a. für genotoxische oder kanzerogene Eigenschaften.

Der Dachverband BLL ist der Auffassung, dass zur Entscheidung über die Vernichtung legal hergestellter Ware nicht ein Wert aus Feldversuchen im Rahmen der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, sondern der tatsächliche Rückstandsgehalt im Produkt herangezogen werden sollte.

## BEISPIEL IPRODION

Iprodion, hier beispielhaft aufgezeigt, ist ein Fungizid, das jahrelang in zahlreichen Kulturen weltweit eingesetzt wurde. Nun endete die Zulassung für Iprodion; für alle Warenarten soll der Rückstandshöchstgehalt auf die analytische Bestimmungsgrenze abgesenkt werden. Eingräumt wurde hier lediglich wiederum die dargestellte „Deferral Period“ von 6 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Gültigkeit der neuen Verordnung. Alle betroffenen nationalen und europäischen Verbände, darunter auch PROFEL, der BOGK und der BLL hatten gefordert, Übergangsregelungen oder zumindest eine angemessene Abverkaufsfrist für Ware mit Iprodion-Rückständen zu gewähren, die vor Gültigkeit der neuen RHG hergestellt worden waren. Die Bedenken der Wirtschaft und von Drittstaaten gegen das Vorhaben wurden von der EU-Kommission und den Mitgliedstaaten letztlich nicht berücksichtigt. Damit sind die neuen Rückstandsgehalte ab dem 31. Juli 2019 ohne jegliche weitere Übergangsregelung gültig, das heißt, sämtliche Rohstoffe, Zwischenprodukte und

Endprodukte mit Iprodion-Rückständen müssen bis zu diesem Zeitpunkt abverkauft werden.

## BEISPIEL CIPC

Die Ausbringung des Keimhemmungsmittels gegen die Kartoffelkeimung wird zukünftig nicht mehr möglich sein (sofern nicht neue Anträge gestellt werden und eine Neubewertung der EFSA erfolgt). Auch hier hat die EU-Kommission die Anwendung nicht mehr zugelassen; dies obwohl keine qualifizierte Mehrheit (gerechnet nach EU-Bevölkerung) vorgelegen hatte. Allerdings soll der Abverkauf noch bis Oktober 2020 möglich sein. Die „Potato Coalition“ in Europa (darunter auch der BOGK und der europäische Dachverband EUPPA) setzen sich intensiv für sogenannte T-MRLs (Transition-MRLs) also Übergangswerte ein, da nach einem Verbot der Anwendung von CIPC zahlreiche Lagerstätten bzw. Kartoffelläger mit Rückständen kontaminiert sind, die auch trotz intensiver Reinigung nicht zu entfernen sind.

Die EU-Kommission hat hierfür Verständnis gezeigt. Die EFSA wird nach der ersten Überprüfung eine weitere Prüfung zur möglichen Schaffung von T-MRLs – basierend auf zahlreichen Daten – vornehmen.

Damit wird insgesamt der Weg weiter bestritten,

immer weniger Pflanzenschutzmittel zuzulassen bzw. Wirkstoffe zu widerrufen. Bei immer weiter steigender Weltbevölkerung, auch einer steigenden Bevölkerung in Deutschland und in der EU, scheint aber fraglich, ob bei weiterem Wegfall von Pflanzenschutzmitteln zukünftig eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln möglich ist.



BOGK-ARBEITSGRUPPE  
PFLANZENSCHUTZ/  
LÜCKENINDIKATION

Mitglieder  
Michael Durach  
Evelyn Erdmann  
Brigitta Essigmann  
Eckart Hengstenberg  
Dr. Karen Kiwitt  
Susanne Knapp  
Dr. Ingeborg Koch  
Dr. Gerald Krischke  
Simon Landes

# AUS DEN PRODUKTGRUPPEN



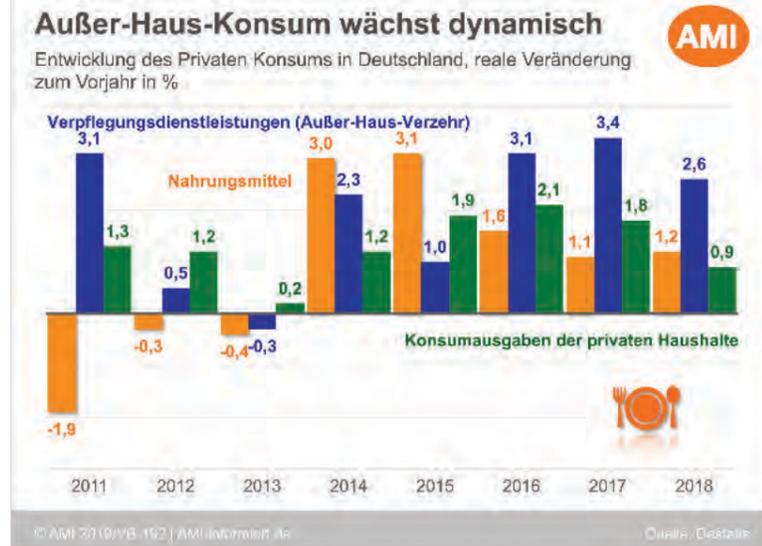
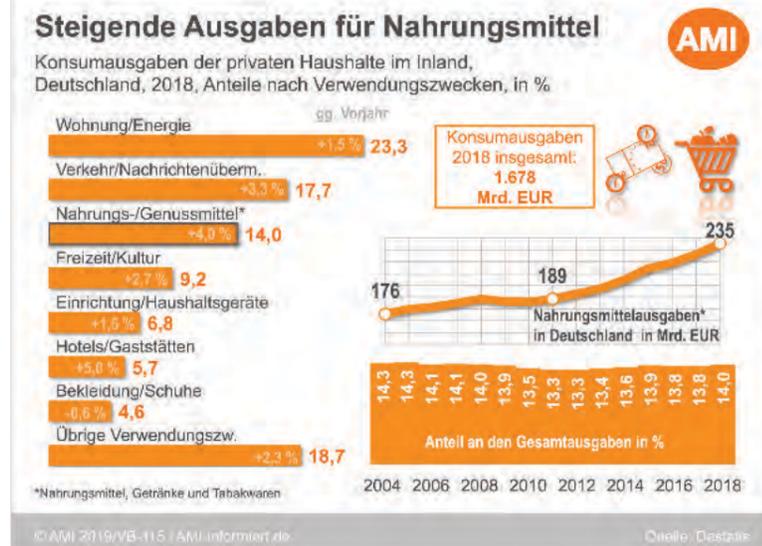
## WIRTSCHAFTSLAGE

von GF Christoph Freitag

### ENTWICKLUNG DER BRANCHE

Der Branchenumsatz der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie liegt bei 7,4 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 1,4 Mrd. Euro Weltmeister. Die Exportquote der Branche ist seit 2008 um 3 Prozentpunkte auf 18,7 % 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. Zwölf 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. Diese Unternehmen haben eine feste Verbindung zu ihrer jeweiligen Region, aus der sie meist ihre gesamte Rohware beziehen. Dem Verbrauchertrend nach regionalen Produkten kommen sie damit entgegen.



### Wirtschaftliche Eckdaten

Verarbeitungserzeugnisse aus:		2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Betriebe</b>	Obst u. Gemüse	86	91	93	92	93	95
	Kartoffeln	28	27	27	30	31	30
	<b>Gesamt</b>	<b>114</b>	<b>118</b>	<b>120</b>	<b>122</b>	<b>124</b>	<b>125</b>
<b>Beschäftigte</b>	Obst u. Gemüse	13.767	15.079	15.692	15.786	16.222	16.711
	Kartoffeln	6.214	6.157	6.150	6.445	6.622	6.760
	<b>Gesamt</b>	<b>19.981</b>	<b>21.236</b>	<b>21.842</b>	<b>22.231</b>	<b>22.844</b>	<b>23.471</b>
<b>Umsatz</b> in Mrd. €	Obst u. Gemüse	4,8	4,9	5,2	5,3	5,4	5,4
	Kartoffeln	1,8	1,8	1,8	1,9	2,0	2,0
	<b>Gesamt</b>	<b>6,6</b>	<b>6,7</b>	<b>7,0</b>	<b>7,2</b>	<b>7,4</b>	<b>7,4</b>
<b>Exportquote</b> in %	Obst u. Gemüse	18,3	18,3	17,8	18,4	18,6	18,3
	Kartoffeln	16,3	15,8	16,1	16,0	16,9	19,6
	<b>Gesamt</b>	<b>17,8</b>	<b>17,6</b>	<b>17,4</b>	<b>17,7</b>	<b>18,2</b>	<b>18,7</b>

Quelle: DeStatis

# OBSTVERARBEITUNG

von GF Werner Koch

## WIRTSCHAFTSLAGE

### Ernte

Die Ernte der wichtigsten Obstarten in Europa im erwerbsmäßigen Anbau hat 2018 mit insgesamt 46,7 Mio. t ein Spitzenniveau erreicht. Gegenüber dem Vorjahr wurden alleine 5,5 Mio. t mehr geerntet. Wie in den letzten Jahren sind Äpfel mit insgesamt 12,9 Mio. t absoluter Spitzenreiter bei den geernteten Früchten. Es folgen mit erheblichem Abstand Apfelsinen (6,6 Mio. t) und Mandarinen (3,3 Mio. t).

Bei genauerer Betrachtung der Apfelernte lässt sich feststellen, dass nach dem Tiefpunkt 2017 (9,25 Mio. t) das Niveau seit nunmehr fünf Jahren gehalten werden konnte. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Sorten Golden Delicious (18,6 %), Gala (11,6 %) und Idared (9,1 %).

Gerade in Deutschland sind Äpfel mit 76,8 %-Anteil an der Gesamterntemenge unangefochten die Nummer eins. Erdbeeren (9,1 %), Pflaumen/Zwetschen (3,9 %), Birnen (3,1 %), Süßkirschen (2,8 %) und Sauerkirschen (1 %) folgen mit deutlichem Abstand. Insgesamt hat die Marktobernte (einschließlich Strauchbeeren) in Deutsch-

land mit 1,6 Mio. t einen nur mit dem Ernteergebnis 2014 vergleichbar hohen Wert erlangt.

### Produktion

Betrachtet man die Sauerkirschenproduktion in Europa, so fällt auf, dass in Polen mit 200.000 t mehr Sauerkirschen verarbeitet worden sind als je zuvor, während die weiteren Hauptproduktionsstaaten Türkei, Ungarn und Serbien das Niveau der letzten Jahre halten konnten.

Die Sauerkirschkonserven-Produktion in Deutschland hat die Talfahrt der Jahre 2016 und 2017 mit beachtlichen 24.000 t stoppen können.

### Außenhandel

Erfreulicherweise konnte der Außenhandel mit Konfitüren/Marmeladen (einschließlich Fruchtaufstrichen und Gelees) das Ergebnis des Jahres 2017 wiederholen. Dies betrifft sowohl den Import (130.000 t), als auch den Export (89.000 t). Trotz gleicher Mengen konnten im Vergleich zum Vorjahr jedoch Wertsteigerungen verzeichnet werden.

### Nachfrage

Verbraucherausgaben für verarbeitetes Obst konnten lediglich bei TK-Obst mit 2,6 % gesteigert werden, während die Verbraucherausgaben bei Obstkonserven (-2,3 %) und Konfitüren/Marmeladen/Gelees (-5,2 %) zurückgegangen sind. Bei Obstkonserven betrifft dies in erster Linie Schattenmorellen, Ananas, Pfirsiche, Fruchtcocktails und Aprikosen. Bei Konfitüren/Marmeladen, Fruchtaufstrichen, Pflaumenmus und Gelee betrifft es hingegen die gesamte Produktpalette.

### Bio-Anteile bei Obst

Während die Umsatzanteile von TK-Obst und Obstkonserven in den letzten Jahren gegenüber Frischobst stetig zugenommen haben, waren in 2018 die Umsatzanteile bei Obstkonserven mit 7,6 % Umsatzanteil auf Augenhöhe mit Frischobst. Auch TK-Obst liegt mit 7,0 % im Trend.

## THEMEN DER FACHGRUPPE

### Beibehaltung der Konfitüren-Richtlinie

Gegenüber dem europäischen Branchenverband PROFEL hat der Verband in diesem Jahr nochmals auf die Bedeutung der europäischen Konfitüren-Richtlinie hingewiesen. Aus Sicht des BOGK kann nur im Zusammenspiel zwischen der Konfitüren-Richtlinie, den bestehenden Konfitürenverordnungen und dem nicht speziell gesetzlich geregelten Markt für Fruchtaufstriche den europäischen Verbrauchern eine größtmögliche Vielfalt an fruchthaltigen Brotaufstrichen angeboten werden.

### Europäische Konfitüren-Richtlinie

Die europäische Konfitüren-Richtlinie hat für die gesamte europäische Konfitürenindustrie eine außerordentlich große Bedeutung. Seit nunmehr 40 Jahren legt sie die wichtigsten Parameter für qualitativ hochwertige Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse fest. Dies gilt für die zugelassenen Rohstoffe, die ausgewählten Herstellungsverfahren, sowie für die Auswahl der Früchte, die Mindestmengen der Früchte und die Bearbeitung der Früchte. Ohne den Weiterbestand dieser Vorgaben wäre ein schlechender Qualitätsverlust der Erzeugnisse zu befürchten. Dies wäre jedoch weder im Sinne der europäischen Hersteller noch der europäischen Verbraucher.

Auch 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.

### Nationale Konfitürenverordnungen

Ebenfalls von sehr großer Bedeutung sind auch die Vorgaben der einzelnen nationalen Konfitürenverordnungen. 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 rein geschmackliche Gründe. Durch die in puncto Zucker unterschiedlichen Vorgaben in den einzelnen nationalen Verordnungen wird den Wün-



## MITWIRKEN!

GRUPPENVORSTAND  
OBSTVERARBEITUNG

Vorsitz  
Claudia Niemann

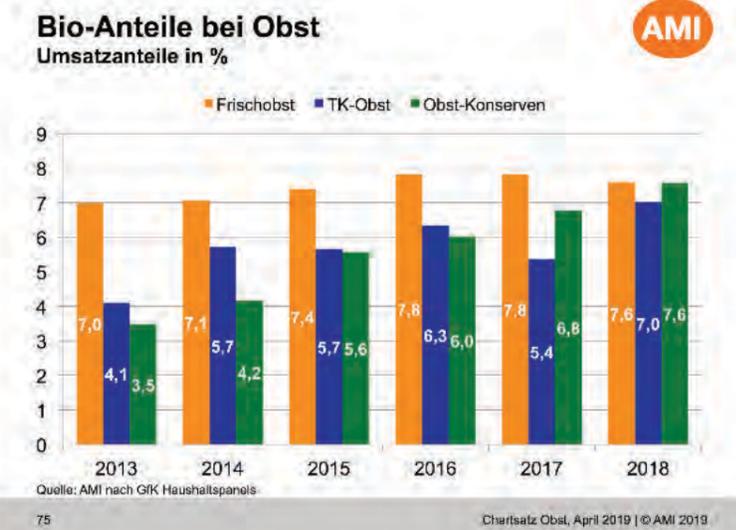
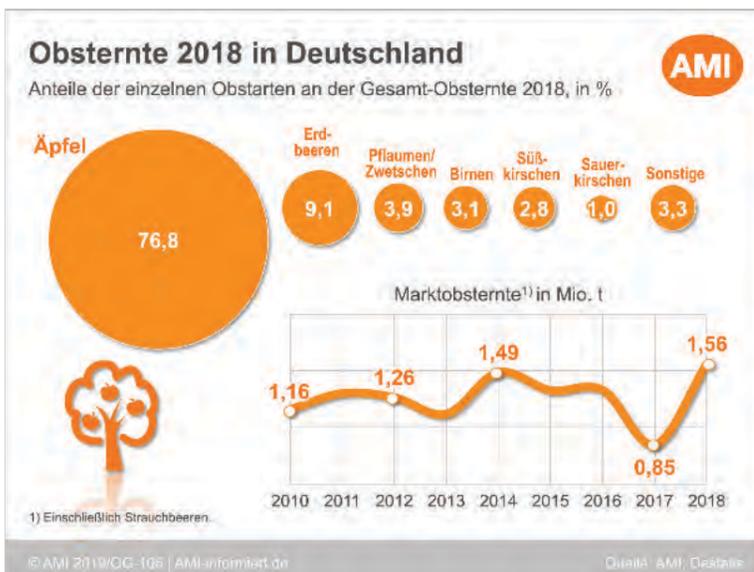
Stellv. Vorsitz  
Dietmar Otte

Mitglieder  
Stefan Franceschini  
Klaus Hammelbacher  
Dirk Löding  
Tim Schwertner

schen und Bedürfnissen der jeweiligen Verbraucher in Europa bzw. in den einzelnen Mitgliedsstaaten Rechnung getragen.

### Produkte sui generis

Neben den Erzeugnissen, die gemäß der europäischen Konfitüren-Richtlinie bzw. den nationalen Konfitürenverordnungen hergestellt werden, hat sich parallel hierzu ein weiterer Markt für Produkte sui generis (sogenannte Fruchtaufstriche) entwickelt. Für diese Erzeugnisse existieren keine speziellen Vorgaben in Bezug auf Rohstoffe, Herstellungsverfahren oder zu den eingesetzten Früchten. Dies bedeutet, dass die Hersteller in Europa jederzeit innovativ auf Verbrauchererwartungen und Wünsche eingehen können.



# GEMÜSEVERARBEITUNG

von GF Christoph Freitag

## WIRTSCHAFTSLAGE

### Ernte

2018 war ein sehr schwieriges Jahr für den Sonderkulturbereich mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen. Die regionalen Extremwetter nahmen weiter zu und die Hitze und Trockenheit von Mai bis in den August hatte eine bisher nicht gekannte Intensität. Die Bundesregierung sprach von einem „Wetterereignis nationalen Ausmaßes“ und stellte Beihilfen für die Landwirtschaft zur Verfügung.

Die Lage war in ganz Europa vergleichbar. Der Sommer war so heiß und trocken wie seit 40 Jahren nicht mehr, gegen die Verdunstung kam keine Bewässerung mehr an, und in vielen Regionen war dies aufgrund des Mangels an Brunnen- und Oberflächenwasser nichtmal denkbar.

2018 war das dritte Jahr in Folge, in dem extreme Wetterereignisse die europäische Gemüseernte stark beeinträchtigt haben. Bohnen, Zwiebeln, Spinat, Blumenkohl – überall war mit Einbußen zwischen 15 und 50 % zu rechnen. Die zweite Ernte bei Spinat ist europaweit ausgefallen. Auch in Deutschland sanken die Erträge, besonders bei Erbsen und Bohnen um bis zu 50 %.



### MITWIRKEN!

ROHWARENAUSSCHUSS  
GEMÜSE/FEINSAURES GEMÜSE

#### Mitglieder

Thomas Doriat  
Philipp Hengstenberg  
Susanne Knapp  
Konrad Linkenheil  
Erich Mauer  
Heiner Opdenfeld  
Alfred Paulsen  
Adrian Poppe  
Peter Rothmann  
Stefan Stangl  
Willi Stollenwerk  
Markus Thöne  
Bernhard Ulrich

Im Jahr 2019 ist die Lage nicht viel besser. Lange Wochen der Hitze wechseln sich mit kühleren Tagen ab, aber insgesamt ist die Niederschlagsmenge viel zu niedrig. Mehr als eine Normalernste kann nicht erwartet werden.

### Produktion

Die Dürre lässt sich deutlich auch in den Produktionszahlen ablesen. Die Produktion von Gemüsekonserven sank um 10 % auf 118 Tausend Tonnen. Zwar bewegt sich dieser Wert im langfristigen Mittel. Gegenüber dem Vorjahr ist der Verlust dennoch besonders bei Erbsen und Bohnen spürbar, deren Produktion um rund ein Drittel fiel. Die Unternehmen konnten ihre Lieferverpflichtungen überhaupt nur einhalten, weil sie auf Reserven aus dem relativ guten Vorjahr zurückgreifen konnten. Die Produktion von Tiefkühlgemüse blieb weitgehend stabil, eine leichte Delle ist durch die geringere Produktion von Spinat aber durchaus sichtbar.

## TOP-THEMA: KLIMAWANDEL

Die Dürre 2018 ist das erste sichtbare und nicht mehr zu leugnende Zeugnis des anthropogenen Klimawandels. Die Fachgruppe Gemüse hat auf der BOGK-Jahrestagung in München daher die folgenden drei Thesen erörtert:

### Zielkonflikte

Die Rohwaren für die Branche werden in der Regel regional angebaut. Die Industrie verarbeitet diese und macht sie so für ein ganzes Jahr und darüber hinaus haltbar verfügbar. Anbau und Verarbeitung sind hochspezialisiert und stehen auch in durchschnittlichen Jahren vor erheblichen Zielkonflikten, die durch den Klimawandel verschärft werden:

- Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln, aber geringe Forschung in neue Wirkstoffen;
- Anbau von vielfältigen, gesunden, und robusten Sorten, aber neue Methoden der Pflanzenzucht stehen in der Kritik;
- Verbraucher und Handel fordern eine breite Angebotspalette, regionale Produkte oder Bioqualität, aber niedrige Preise.

### Anpassungsbedarf

Die Branche arbeitet seit langem daran, ihre Klimagas-Emissionen zu verringern und hat sich zum Ziel gesetzt, insgesamt klimaneutral zu wirtschaften. Notwendig sind dazu Investitionen in effizientere Herstellungsverfahren und eine emissionsarme Logistik. Weitere technisch-organisatorische Lösungen können helfen, etwa beim Wassermanagement und der Beregnung der Felder. Mittelfristig erwartet die Branche Beiträge der Pflanzenzüchtung und der Landwirtschaft zu einem weniger wetteranfälligen Pflanzenbau.

### Staatliche Rahmenbedingungen

Die erforderlichen finanziellen Anstrengungen sind hoch – dies spüren vor allem die für die Branche typischen kleinen und mittleren Unternehmen. Der Staat muss wesentliche Rahmenbedingungen neu regeln:

1. Bessere Verfügbarkeit notwendiger Pflanzenschutzmittel, mehr Forschung in al-



GRUPPENVORSTAND  
GEMÜSEVERARBEITUNG

Vorsitz  
Willi Stollenwerk

Stellv. Vorsitz  
Mathias Koeppen

Mitglieder  
Alfred Paulsen  
Peter Rothmann

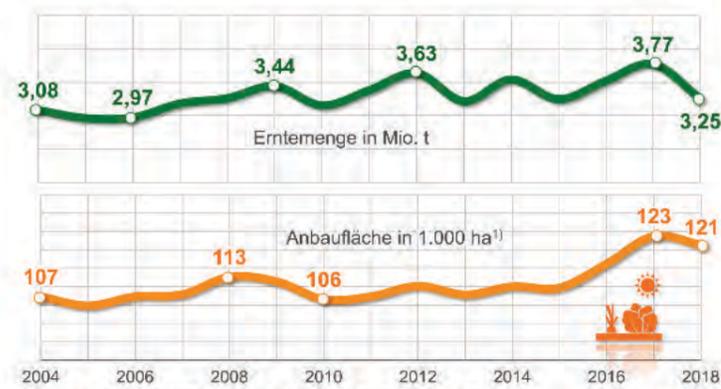
ternative Wirkstoffe, vereinfachte Zulassungen und gegebenenfalls Verlängerung von Anwendungsfristen;

2. bessere Bewirtschaftung von Wasser und besserer Ausgleich von Düngung und Nitratbelastung;
3. Züchtung neuer hitze- und nasserestanterer Sorten, Zulassung neuer Züchtungsmethoden;
4. schnelle und unkomplizierte Anmeldung von Kurzarbeit, um die Belegschaft betroffener Betriebe zu schützen;
5. neue Definition der Risikoverteilung in der Lebensmittelkette für Minderernten.

Schließlich kann der Verbraucher durch nachhaltigen Konsum einen wichtigen Beitrag leisten. Dazu benötigt er Informationen über die Produktion und Verarbeitung seiner Lebensmittel. Die Lebensmittelhersteller liefern diese Informationen gerne. Eine Konsumlenkung durch staatliche Label ist dabei aber wenig hilfreich.

## Freilandgemüse in Deutschland

Erntemengen in Mio. t und Anbauflächen in 1.000 ha



1) Ohne nichtertragsfähige Anbaufläche von Spargel, ab 2010 ohne Küchenkräuter.

© AMI 2019/OG-10f | AMI-informiert.de

Quelle: Destatis

## Produktion im Abwärtstrend

Produktion von Tiefkühlgemüse und Gemüsekonserven in Deutschland in 1.000 t



© AMI 2019/OG-10f | AMI-informiert.de

Quelle: Destatis

# KARTOFFELVERARBEITUNG

von GF Horst-Peter Karos

## THEMEN DER FACHGRUPPE

Am 6. Mai fand im Rahmen der Mitgliederversammlung des BOGK in München die Sitzung der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter statt.

Turnusgemäß wurde wiederum der Gruppenvorstand der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter neu gewählt.

Im Mittelpunkt der Erörterungen standen Fragen zu wichtigen Themen aus den Bereichen „Pflanzenschutzmittel, Entsorgung von Resterden sowie Acrylamid“.

Bezüglich Acrylamid wurde nach der Schaffung der EU-weiten Verordnung 2017/2158 verstärkt an sogenannten Leitlinien zur genaueren Erklärung und Auslegung der Verordnung im Detail gearbeitet. Auch der Europäische Verband EUPPA hat sich hauptsächlich unter Mitwirkung von Experten aus Unternehmen im BOGK ausführlich hieran beteiligt.

Erneut wurde die Website des Europäischen Verbandes EUPPA zum Thema „Verbraucher-aufklärung und Acrylamid“ aktualisiert.



## MITWIRKEN!

### ROHWAREAUSSCHUSS KARTOFFELN

Vorsitz  
Peter Hiltrop

Mitglieder  
Peter Aechter  
Jürgen Bruer  
Ferdinand Buffen  
Matthias Eikens  
Jan Engfer  
Stefan Finsterbusch  
Sebastian Grocholl  
Andreas Heinze  
Norbert Henglein  
Bernhard Koch  
Frank Lüpke-Narberhaus  
Gerhard Müller  
Sebastian Riekert  
Dierk Töpfer  
Dr. Stefan Trenckmann  
Wouter van Veldhuisen  
Wolfgang Walter

## Versuchsstation Dethlingen

Nach der Verabschiedung des bisherigen Leiters der Versuchsstation Dethlingen im Mai 2018 wurde Ende 2018 die personelle Leitung der Versuchsstation neu geschaffen. Dethlingen ist nach wie vor für Unternehmen im BOGK ein wichtiger Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Kartoffel und Kartoffelverarbeitungsprodukte. Bei Abfassung des Berichtes stand die Zusammenarbeit mit Dethlingen gerade im Bezug auf Pflanzenschutzmittel und konkret CIPC (Reinigungsmöglichkeiten für Kartoffel-läger) im Vordergrund.

## WIRTSCHAFTSLAGE

### Ernte

Nach Abschluss der Kartoffelernte haben sich die erwarteten Mindererträge aufgrund der extremen Trockenheit im Sommer bestätigt. Der Bundesverband hatte bereits im Juli eine Pressemitteilung veröffentlicht, in der beschrieben wurde, dass die fehlenden Niederschläge und die Dürre im Jahr 2018 eine deutliche Kartoffelverknappung aufzeigen könnten.

Die Erntemenge in Deutschland hatte dann auch mit rund 8,7 Mio. t einen historischen Tiefstand erreicht. (Eine zweite Pressemitteilung folgte.) Die Rohwareexperten der Unternehmen errechneten bei Kartoffeln für die Verarbeitung Mindererträge von durchschnittlich 25 bis 30 %.

### Produktion

Trotz erheblich geringer Erntemenge aufgrund anhaltender Dürre bleibt die Nachfrage nach verarbeiteten Produkten nach wie vor sehr hoch. Der Trend zu Erzeugnissen aus der Kartoffelverarbeitung zeigt weiterhin nach oben. Klassiker wie Pommes frites und Chips, aber auch Trockenprodukte und sonstige Kartoffelerzeugnisse, gerade die Spezialitäten, sind bei Verbrauchern beliebt. Die für diese Produkte benötigte hohe Rohwaremenge entspricht ebenfalls hohen qualitativen Ansprüchen.



### GRUPPENVORSTAND KARTOFFELVERARBEITUNG

Vorsitz  
Ernst-Rainer Schnetkamp

Stellv. Vorsitz  
Thomas Brückner

Mitglieder  
Peter Hiltrop  
Dr. Michael Holtschulze  
David Krause  
Gerrit Jan Wesselink

## Kartoffelernten in der EU-28

2018 in ausgewählten Ländern, in Mio. Tonnen



\*2018 vorläufig

© AMI 2019/KA-175 | AMI-informiert.de

Quelle: Eurostat

## Wachsende Kartoffelverarbeitung in Europa

Rohstoffverbrauch – ohne Stärkekartoffeln – in den Ländern Belgien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Niederlande und Polen, in Mio. t



© AMI 2019/KA-231 | AMI-informiert.de

Quelle: AMI, Nationale Statistiken

# HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE

von GF Christoph Freitag

## WIRTSCHAFTSLAGE

### Ernte 2018

Kleine Kohlköpfe, Pflanzenkrankheiten, kurze Erntesaison: Die Ernte von Rot-, Weiß- und Grünkohl fiel im Jahr 2018 verheerend aus. Die Erntemengen lagen mindestens 25 Prozent unter den Erwartungen. In einigen Regionen beliefen sich die Verluste bei Weißkohl auf bis zu 40 Prozent und bei Rotkohl auf bis zu 50 Prozent. Besonders schlimm war es bei Grünkohl: Hier fiel die Hälfte der Ernte aus. Schlecht stand es auch um andere Herbstgemüsearten: Bei Möhren, Rote Bete und Sellerie lagen die Erträge 10 Prozent niedriger als im langjährigen Durchschnitt.

Für die gemüseverarbeitende Industrie war diese Situation eine enorme Belastung. Denn die Unternehmen haben nur einen Bruchteil der erwarteten Rohware erhalten. Dementsprechend

konnten sie ihre Maschinen nicht auslasten und mussten kürzere Schichten fahren oder ausfallen lassen. Und was nicht verarbeitet wurde, kann auch nicht geliefert werden: Lebensmittel-einzelhandel und Gastronomie mussten sich darauf einstellen, dass Lieferungen ersatzlos gestrichen werden mussten. Die Vertragsmengen konnten am Ende von den meisten Unternehmen, wenn überhaupt, dann nur knapp eingehalten werden, weil noch Lagermengen aus dem relativ guten Vorjahr vorhanden waren. Die Lager sind inzwischen aber leer.

Nur die Gurkernte verlief wegen funktionierender Tröpfchenbewässerung ohne Probleme. Die warmen Nächte beschleunigten aber das Wachstum der Gurken, was zu tendenziell eher grobfallenden Sortierungen führte.

### Ernte 2019

Allerdings gibt ein Blick auf die aktuelle Lage in den Anbaugebieten für alle Rohwaren Anlass zur Sorge. Denn die Böden sind immer noch nicht ausreichend regeneriert, vor allem in Norddeutschland, wo vorwiegend Kohl angebaut wird. In Bayern war es bis Redaktionsschluss im Juli 2019 auch für Gurken zu trocken und zu heiß.

Im aktuellen Jahr sind die Unternehmen zwar noch zuversichtlich, alle Lieferverpflichtungen einhalten zu können. Diese Klimaveränderung nährt aber die Gefahr, dass der Rohwarenanbau in der heutigen Form in Deutschland mittel- bis langfristig nicht mehr möglich ist. Potenziell ist dies für die Verarbeiter und auch die Anbauer existenzgefährdend.

### Produktion

Der schlechte Versorgungslage hat sich direkt in einem deutlichen Rückgang der Produktionsmengen von Sauerkonserven und Sauerkraut niedergeschlagen. Die Produktion von Sauer-

konserven sank um 18,5 % auf ein historisches Tief von 450 Tausend Tonnen. Und die Sauerkrautproduktion viel um knapp 20 %; von 81 auf nur noch 65 Tausend Tonnen.

### Nachfrage und Export

Der Handel ist auf diese Situation durch ein geschicktes Warenmanagement und den Rückgriff auf Reserven eingegangen. Verbraucher haben meist nicht bemerkt, dass das Angebot niedriger war als in Vorjahren. Die abverkauften Mengen sind aber messbar zurückgegangen – in Deutschland um gut 10 %; von 56 auf 50 Tausend Tonnen. Der Export von Sauerkrautkonserven ins Ausland sind sogar um 6 Tausend Tonnen auf 129 Tausend Tonnen leicht gestiegen.

## THEMEN DER FACHGRUPPE

### Miss- und Minderernten

Auf eine derartige Minderernte wie 2018 ist die Lebensmittelkette – von den Bauern bis zu den Verbrauchern – nicht eingestellt. Die Bauern haben Hilfeszusagen der Bundesregierung erhalten. Aber auch die Industrie hat wirtschaftliche Verluste zu tragen: Ihr entgehen beträchtliche Absatzchancen. Zudem besteht die Gefahr, dass sie einen Großteil des entstehenden Schadens allein tragen muss. Denn die Lieferverträge zwischen Industrie und Handel, die jetzt bereits für das Gesamtjahr 2019 abgeschlossen werden, lassen keinen Spielraum für Fehlmengen. Der BOGK fordert daher eine gerechtere Risikoverteilung: Was nicht gewachsen ist, kann auch nicht geliefert werden. In diesem Sinne erarbeitet der Verband für seine Mitglieder gerade Vorschläge für vertragliche Regelungen zu Miss- und Minderernten zwischen Industrie und Handel.

### Züchtung

Der Europäische Gerichtshof hat im Jahr 2018 festgestellt, dass Pflanzen, die mit Hilfe innovativer Methoden der gerichteten Mutagenese gezüchtet wurden, als gentechnisch veränderte Organismen (GVO) unter die Vorschriften der Freisetzungsrichtlinie 2001/18 fallen. Eine Differenzierung auf Grundlage der Art der konkret erzeugten genetischen Veränderung in einer Pflanze ist nach Auslegung des EuGH in der Richtlinie 2001/18 nicht vorgesehen. Dabei können mit Hilfe der neuen Verfahren gerade auch



## MITWIRKEN!

GRUPPENVORSTAND  
FEINSAURES GEMÜSE

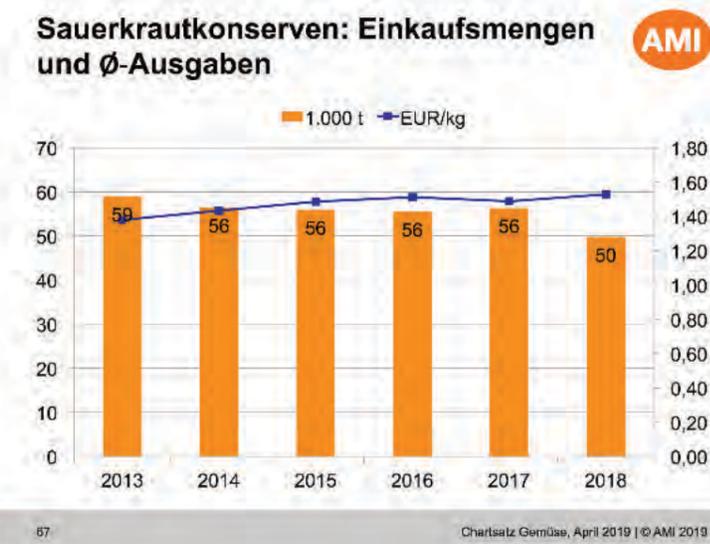
Vorsitz  
Michael Durach

Stellv. Vorsitz  
Konrad Linkenheil

Mitglieder  
Philipp Hengstenberg  
Heiner Opdenfeld

solche Pflanzen erzeugt werden, die sich von natürlich entstandenen oder durch klassische Kreuzung gezüchteten Sorten nicht unterscheiden. Dies führt dazu, dass die Agrarbranche in Deutschland vom wissenschaftlichen Fortschritt durch die Anwendung der neuen Züchtungsmethoden ausgeschlossen wird.

Der BOGK ist bestrebt, zusammen mit Politik und Öffentlichkeit an einer Verbesserung der gegenwärtigen Situation zu arbeiten. Wir setzen uns hierbei für die Berücksichtigung wissenschaftsbasierter Kriterien zur Beurteilung von Pflanzen und Produkten ein, die mit Hilfe der neuen Züchtungsmethoden entwickelt werden.



# ÜBER DEN BOGK

## MISSION STATEMENT

### 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.

### 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.



### MITWIRKEN!

Die vier Fachgruppen des BOGK, drei Ausschüsse, sechs Arbeitsgruppen, vier Gruppenvorstände und der Gesamtvorstand bieten vielfältige und intensive Möglichkeiten, Politik und Rahmenbedingungen für die Branche mitzugestalten.

**Michael Mayntz**  
Eigentümer,  
Göbber GmbH



„Wir haben vor allem ein politisches Interesse, Mitglied im BOGK zu sein. Der BOGK repräsentiert unsere Branche in Brüssel, wir bekommen wichtige Informationen, der BOGK spricht für uns. Eine ganz wichtige Aufgabe, die wir allein gar nicht leisten könnten.“

## MITGLIEDER

### ORDENTLICHE MITGLIEDER

11er Nahrungsmittel GmbH  
 ABLIG Feinfrost GmbH  
 ADM Wild Ingredients GmbH  
 AGRANA Fruit Germany GmbH  
 Agrarfrost GmbH & Co. KG  
 Weingut & Geleeküche Altvater  
 Andros Deutschland GmbH  
 AVIKO Deutschland GmbH  
 The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG  
 Germany  
 Georg Baier GmbH Waldfrüchte-Konservenfabrik  
 Jean Barthmann GmbH & Co. KG  
 Brückner-Werke KG  
 Burgi's GmbH  
 Adolf Darbo AG  
 Food-Services Deiters & Florin GmbH  
 Ernst Deppert GmbH & Co. KG  
 Devey Senf & Feinkost GmbH  
 Emsland Group  
 Ewald-Konserven GmbH  
 Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH  
 Farm Frites International B.V.  
 Friweika eG  
 FrüchteMeer Konfitürenmanufaktur  
 Göbber GmbH  
 Grafschafter Krautfabrik - Josef Schmitz KG  
 Grocholl GmbH & Co. KG  
 Heigl Kartoffelveredelungs GmbH  
 Hans Henglein & Sohn GmbH  
 Hengstenberg GmbH & Co. KG  
 Intersnack Group GmbH & Co. KG  
 Jobst Fruchtgroßhandel Sauerkrautfabrik e. K.  
 Jütro GmbH & Co. KG Konserven und Feinkost  
 Kimmichs Sauerkonserven Inh. Gerhard Kimmich  
 Dr. Willi Knoll GmbH & Co. KG  
 Carl Kühne KG (GmbH & Co.)  
 Landes GmbH  
 LEUCHTENBERG Sauerkrautfabrik GmbH  
 Lipperland Konserven GmbH & Co. KG  
 Mainfrucht GmbH & Co. KG  
 Maintal Konfitüren GmbH  
 McCain GmbH  
 Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH  
 Menz & Gasser SpA  
 Nähr-Engel GmbH

Alfred Paulsen GmbH & Co. KG  
 Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht  
 Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG  
 Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA  
 Rheinische Konservenfabrik Georg Seidel GmbH  
 & Co. KG  
 Snackmaster Produktion GmbH & Co. KG  
 Obst- und Gemüseverarbeitung  
 Spreewaldkonserve Golßen GmbH  
 Stangl GmbH & Co. Gemüse KG  
 J. & W. Stollenwerk oHG  
 STUTE Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG  
 Valenzi GmbH & Co. KG  
 Walhalla Delikatessen GmbH  
 Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions-  
 und Handels GmbH  
 Wernsing Feinkost GmbH  
 Wild Kartoffel- und Zwiebelmarkt GmbH  
 Zentis GmbH & Co. KG

### FÖRDERMITGLIEDER

Ardagh Glass GmbH  
 CP Kelco Germany GmbH  
 CROWN Commercial Germany GmbH & Co. KG  
 EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH  
 Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie  
 mbH  
 GALAB Laboratories GmbH  
 Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH  
 Herbstreith & Fox KG  
 IKEGO – Industriekartoffel-Erzeuger-  
 Gemeinschaft Ost-Heide e. G.  
 Fritz Jungnickel GmbH & Co. KG  
 NORIKA Nordring Kartoffelzucht- und  
 Vermehrungs GmbH  
 Stiftung Otto Eckart  
 Fachverband Pektin  
 Solana GmbH & Co. KG  
 Verallia Deutschland AG  
 Wilhelm Weuthen GmbH & Co. KG  
 WS CHINA Import GmbH

## VORSTAND



Vorsitzender  
Konrad Linkenheil



Vorsitzender ab  
28.04.2020  
Michael Mayntz



Vorsitzende der  
Fachgruppe der  
Obstverarbeiter  
Claudia Niemann



Vorsitzender der  
Fachgruppe der  
Gemüseverarbeiter  
Willi Stollenwerk



Vorsitzender der  
Fachgruppe der  
Kartoffelverarbeiter  
Ernst-Rainer  
Schnetkamp



Vorsitzender der  
Fachgruppe der  
Hersteller von  
Feinsauerm Gemüse  
Michael Durach



Weitere  
Vorstandsmitglieder  
im Gesamtvorstand  
Thomas Brückner  
Stefan Franceschini  
Philipp Hengstenberg  
Peter Hiltrop  
Dr. Michael Holtschulze  
Mathias Koeppen  
Dirk Löding  
Heiner Opdenfeld  
Dietmar Otte  
Alfred Paulsen  
Peter Rothmann

## 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.



Vorsitz  
Dr. Ulrich Nehring  
Nehring Consultants GmbH

### Mitglieder

Prof. Dr. Michael Bockisch  
Bockisch Consult

Prof. Dr. Dietmar Breithaupt  
Hengstenberg GmbH & Co.

Christian Christiansen  
ADM Wild Ingredients GmbH

Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß  
Herbstreith & Fox KG

Dipl.-Ing. Ulrich Florin  
Florin Gesellschaft für  
Lebensmitteltechnologie mbH

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. Christian Sprenger  
Faethe Labor GmbH

Prof. Dr. Peter Stehle  
Rheinische Friedrich-Wilhelms-  
Universität Bonn

Prof. Dr. Wolfgang Voit  
Universität Marburg

Dr. Wolfram Wendler  
Arotop food & environment GmbH

## STRATEGISCHE PARTNER

Die strategischen Partner bieten exklusive Dienstleistungen für Mitglieder. Mehr dazu unter [www.bogk.org/ueber-den-bogk/partner](http://www.bogk.org/ueber-den-bogk/partner)



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.

<b>Nienburg</b>	<b>Erfstadt</b>
Gr. Drakenburger Str. 132 31582 Nienburg T: +49 (0) 5021 85 0 F: +49 (0) 5021 85 488	Peter-May-Str. 27 50374 Erfstadt T: +49 (0) 2235 808 0 F: +49 (0) 2235 808 632

one brand one vision

[www.ardaghgroup.com](http://www.ardaghgroup.com)

## TEAM

### Fachgruppe Obst



Geschäftsführer  
Leiter Büro Brüssel  
Rechtsanwalt Werner Koch  
Tel. +49 228 93291-13  
koch@bogk.org



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

### Fachgruppen Gemüse/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

### Büro Brüssel



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

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

### Weitere Zuständigkeiten

Lebensmittelrecht  
Forschung  
Kontakt zu Brüsseler Institutionen

Agrarpolitik  
Wirtschaft und Außenwirtschaft  
Öffentlichkeitsarbeit  
Kontakte zum Deutschen Bundestag

Energiepolitik  
Pflanzenschutzmittelrecht  
Kontaminanten  
Kontakt zu Behörden u. Institutionen

Koordination/Terminvertretungen  
Monitoring  
Büro Brüssel





## Inspired by nature!

Unsere Kernkompetenz ist die Herstellung von hochwertigen Pektin-Varianten und einem umfangreichen Sortiment an multifunktionellen Ballaststoffen aus Früchten und Gemüse für die Lebensmittel- und Non-Food-Industrie.

### **Spezialist für pflanzenbasierte Ingredients**

Weltweit steht die H&F Group für ausgereifte Produktsortimente mit hohen Funktionalitäten, exzellente Qualität und innovative Anwendungskonzepte.



Inspired by nature.

[www.h-f.group](http://www.h-f.group)

**Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken**  
[info@herbstreith-fox.de](mailto:info@herbstreith-fox.de) | [www.herbstreith-fox.de](http://www.herbstreith-fox.de)

**Herbafood Ingredients GmbH**  
[info@herbafood.de](mailto:info@herbafood.de) | [www.herbafood.de](http://www.herbafood.de)