

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



JAHRESBERICHT 2020/21





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

JAHRESBERICHT 2020/21



INHALT

5 Vorwort

LOBBYING

7 Aus der Geschäftsführung

BERATUNG

11 Wirtschaftspolitik

18 Lebensmittelrecht

22 Pflanzenschutz

24 Kontaminanten

KOMMUNIKATION

29 Wirtschaftslage

30 Obstverarbeitung

32 Gemüseverarbeitung

36 Kartoffelverarbeitung

38 Herstellung von Feinsauerm Gemüse

ÜBER DEN BOGK

43 Mission Statement

44 Mitglieder

45 Vorstand

46 Team

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Layout, Satz, Redaktion

Christoph Freitag

Druck

SAXOPRINT GmbH, Dresden

Bildnachweis

Titel Arun Vuppala (Unsplash)

6 D A V I D S O N L U N A (Unsplash)

10 Rebeca G. Sendroiu (Unsplash)

28 Joris Visser (Unsplash)

42 Marcos Paulo Prado (Unsplash)

VORWORT

Nachdem die letztjährige Mitgliederversammlung bedingt durch Corona gar nicht stattgefunden hat, konnten die diesjährigen Sitzungen anlässlich unseres jährlichen Branchentreffs zumindest virtuell durchgeführt werden. Entsprechend groß ist meine Hoffnung, aber auch meine Zuversicht, dass wir uns im kommenden Jahr wieder alle in Essen zur Jahrestagung persönlich treffen können!

Aus vielen Gesprächen heraus war und ist von Ihnen, liebe Mitglieder des Verbandes, zu hören, dass es schon längst an der Zeit ist, sich wieder in Präsenz zu treffen. Trotz aller technischer Möglichkeiten sich virtuell zu treffen, geht am Ende nichts über regelmäßige Zusammenkünfte in Präsenz.

Am 14.04.2021 hatten wir als BOGK Gelegenheit beim so genannten Gastronomieipfel der CDU/CSU-Bundestagsfraktion unter Beteiligung von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner und Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier die Probleme unserer Industrien vorzubringen.

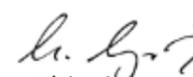
Ich bin sehr gespannt, wie sich die Corona-Zeit zukünftig auf die tägliche Verbandsarbeit dauerhaft auswirken wird. Insgesamt rechne ich mit weniger Reisetätigkeiten und weniger physischen Sitzungen, da sich kurze virtuelle Treffen sehr gut und insbesondere ohne große zeitliche Reisetätigkeiten in den normalen Alltag effektiv integrieren lassen.

Es gilt jedenfalls mehr denn je, fortan bei Wahrung der Kontinuität innerhalb des Verbandes auch neue Ideen und Impulse einzubringen, zu diskutieren und umzusetzen. Hier sind meine Vorstandskollegin und meine Vorstandskollegen gemeinsam mit der Verbandsgeschäftsführung auf einem guten Weg.

Mein Dank gilt meiner Vorstandskollegin, meinen Vorstandskollegen und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Geschäftsstelle in Bonn und unserer Mitarbeiterin im Büro Brüssel für Ihren unermüdlichen Einsatz, gerade während der nicht einfachen letzten Monate.

Schließlich möchte ich aber auch den Mitgliedern des BOGK meinen Dank aussprechen, denn ohne deren aktives Mitwirken wäre eine erfolgreiche Verbandsarbeit nicht denkbar.

Eystrup, im August 2021



Michael Mayntz

– Vorsitzender –



AUS DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

WAHLPRÜFSTEINE

Der BOGK hat im Wahljahr 2021 drei zentrale Forderungen an die Parteien – so genannte Wahlprüfsteine – formuliert und vertritt diese in seiner Lobby- und Öffentlichkeitsarbeit.

Miß- und Minderernte Klauseln

Ein erster Punkt ist die Forderung nach einer neuen Balance der Risikoverteilung zwischen Industrie und Handel im Falle von Miss- und Minderernten. Dazu schlagen wir eine neue Vorschrift im AGB-Gesetz vor, die Hersteller von der Lieferpflicht befreit, wenn eine Lieferung infolge einer Miss- oder Minderernte unmöglich wird – nach dem Motto: „Was nicht gewachsen ist, kann auch nicht verarbeitet werden. Was nicht verarbeitet wurde, kann auch nicht geliefert werden.“

Ein Textvorschlag des BOGK lautet wie folgt:

„Infolge einer offiziellen Feststellung einer Miss- oder Minderernte erkennt der Kunde einerseits die Abhängigkeit des Lieferanten vom Marktangebot der Rohware an, und andererseits wird der Lieferant im gleichen Umfang von seiner Leistungspflicht befreit.“

Unser Ziel ist es, dass dieser Gedanke in den nächsten Koalitionsvertrag nach der Bundestagswahl 2021 aufgenommen wird.

Nachhaltiger Pflanzenschutz

Weiterhin fordert der BOGK, dass durch die jetzigen und zukünftigen Zulassungssituationen pflanzenbauliche Probleme nicht noch weiter verschärft werden. Dazu benötigt die Branche eine Vielfalt von Wirkstoffen zum Schutz der Pflanzen und der Sicherstellung der nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Durch die Anwendung des nachhaltigen Pflanzenschutzes kann sichergestellt werden, dass von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln keine Gesundheitsprobleme für die Verbraucher ausgehen.

Nutri-Score

Schließlich fordert der BOGK eine für einzelne Produktgruppen gerechtere Anwendung des Nutri-Score Modells. Für den BOGK sind hierbei insbesondere zwei Aspekte in der Betrachtung von großer Bedeutung. Dies betrifft zum einen die

Einstufung von Kartoffelerzeugnissen, die anders – im Ergebnis nämlich negativer – bewertet werden als Obst- und insbesondere Gemüseerzeugnisse. Zum anderen müsste aus unserer Sicht bei fruchthaltigen Brotaufstrichen die tatsächliche Verzehrmenge anstatt der Standardbewertungsgröße 100 g herangezogen werden.

GESETZESINITIATIVEN

Die Bundesregierung hat im Berichtsjahr drei wegweisende Gesetzesinitiativen auf den Weg gebracht, die die Arbeit der Branche und des Verbandes künftig entscheidend prägen werden. Der BOGK hat sich in die Beratungen intensiv eingebracht.

Umsetzung der UTP-Richtlinie

Am 9. Juni 2021 ist die Änderung des Agrarmarktstrukturgesetzes zur nationalen Umsetzung der UTP-Richtlinie in Kraft getreten. Die EU-weite Regelung wurde erforderlich, da Erzeuger und Lieferanten innerhalb der Agrar- und Lebensmittelkette aufgrund von Marktungleichgewichten unläuterer Handelspraktiken ausgesetzt sind. Die UTP-Richtlinie verfolgt das Ziel, faire Vertrags- und Lieferbeziehungen in der gesamten EU zu fördern.

Lieferkettengesetz

Am 3. März 2021 hat das Bundeskabinett den Entwurf für ein „Gesetz über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten“ (Lieferkettengesetz) verabschiedet. Es soll Rechtsklarheit für die Wirtschaft schaffen und die Einhaltung von Menschenrechten durch Unternehmen stärken. Hierbei soll sich auf größere Unternehmen konzentriert werden, kleine und mittelständige Unternehmen sind laut Bundeswirtschaftsminister Altmaier ausdrücklich nicht erfasst. Zudem begründet das Gesetz eine Bemühenspflicht, aber weder eine Erfolgspflicht noch eine Garantiefahrung.

Lobbyregistergesetz

Das Bundeskabinett hat in seiner Sitzung am 17.03.2021 den von den Regierungsfractionen ausgehandelten Gesetzentwurf zur Einführung eines Lobbyregisters verabschiedet. Der Gesetzentwurf sieht ein öffentliches Verzeichnis vor, in welchem sich Interessenvertreterinnen und In-



teressenvertreter eintragen, wenn ihre Lobbyarbeit regelmäßig betrieben wird, auf Dauer angelegt ist oder geschäftsmäßig für Dritte gemacht wird.

GASTRONOMIEGIPFEL

Am 14.04.2021 fand unter Beteiligung des BOGK der sogenannte „Gastronomiegipfel“ statt. Neben zahlreichen Abgeordneten des Deutschen Bundestages und Lebensmittelverbänden haben am Gipfel Bundesministerin Julia Klöckner sowie Bundesminister Peter Altmaier teilgenommen. Der BOGK war durch seinen Vorsitzenden und die Geschäftsführung vertreten.

Zunächst wurden ein mögliches Wiederaufbauprogramm für die Gastronomie sowie konkrete Öffnungsstrategien erörtert. Weitere Kernpunkte des Gesprächs waren die Darstellung der schwierigen Lage der Zulieferindustrie und die Suche nach Lösungsansätzen. Unter anderem wurden folgende Themen intensiv erörtert:

- Abschriften für Wertminderung an verderbliche Lebensmittel anpassen,
- zeitliche Erweiterung der Maßnahmen für Einkäufe/Herstellung über den 28.02.2021 hinaus,
- Ausweitung des Verlustabzugs,
- Forderung nach einem verbindlichen Konzept zur schrittweise Wiedereröffnung der Gastronomie,
- Wiederaufbauprogramm für den Re-Start,
- Verlängerung des Schutzschirms für die Kreditversicherungen, wenn die Aussetzung der Insolvenzantragspflicht verlängert wird,
- Anerkennung der Abschreibung für Wertminderung verderblicher Ware zu 100 %
- Umstellung vom Kriterium „Umsatzeinbußen“ auf „Ergebniseinbußen“ oder „Deckungsbeitragskosten“,
- Zuschuss für Lagerkosten und
- Zuschuss für Entsorgungskosten.

BÜRO BRÜSSEL

Bekanntlich fand vom 23.–26.05.2019 in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union die neunte Direktwahl zum Europäischen Parlament (EP) statt. Teilnahmeberechtigt waren rund 427 Millionen Menschen. Das neu gewählte Parlament trat erstmals am 02.07.2019 zusammen.

Nach der politischen Sommerpause hat der BOGK sodann die ersten Gespräche mit Mitgliedern des EP aufgenommen. Hierzu zählten Andreas Glück MdEP und Marlene Mortler MdEP.

Mit Beginn des Jahres 2020 wurde bedingt durch die Corona-Pandemie die Durchführung aller weiter geplanten Gespräche und Veranstaltungen (u. a. BOGK-Vorstandssitzung, Abend mit den neu gewählten Mitgliedern) unmöglich. Den Kontakt zu den Brüsseler Institutionen konnte der BOGK dennoch über sein Brüsseler Büro aufrecht erhalten. Dies betrifft in erster Linie die inhaltliche Arbeit zum „Green Deal“ der EU-Kommission, der am 11.12.2019 offiziell in Brüssel vorgestellt worden ist. In dieser Mitteilung sind die wichtigsten Strategien und Maßnahmen zur stufenweisen Entwicklung hin zu einer fairen und wohlhabenden Gesellschaft mit einer modernen, ressourceneffizienten und wettbewerbsfähigen Wirtschaft enthalten.

Wichtiger Bestandteil hierbei ist die „Vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie der EU-Kommission. Der BOGK konnte diesbezüglich bereits sechs Schwerpunkte in die politische Diskussion einbringen. Dies betrifft den regulatorischen Ansatz für nährwertbezogene Angaben, den Themenbereich Lebensmittelpreise, die Diskussion hinsichtlich einer verpflichtenden und harmonisierten Herkunftskennzeichnung, die Diskussion über den „Frische“-Begriff, die Thematik Lebensmittelverschwendung und die unterschiedlichen Auffassungen zum bestehenden Haltbarkeitsdatum.



pangaea life
Zukunft. Nachhaltig. Absichern.



Die Pangaea Life Direktversicherung

Erfahren Sie mehr, wie Sie mit einer betrieblichen Altersvorsorge nachhaltig und steuerbegünstigt für Ihre Zukunft vorsorgen können.



Ihr Direktkontakt

Volker Eisele
Leiter Vertriebsdirektion Banken und Kooperationen
T 089 6787-9278
volker.eisele@diebayerische.de

Pangaea Life GmbH
Thomas-Dehler-Straße 25
81737 München
info@pangaea-life.de
www.pangaea-life.de



WIRTSCHAFTSPOLITIK

AGRARPOLITIK

Zucker

Zur Jahresmitte 2021 ist die Versorgungslage am Zuckermarkt erneut sehr knapp. Dies dürfte bis zum Einsetzen der neuen Kampagne der Fall bleiben. In Deutschland werden zwar die Kontraktmengen allesamt bedient, jedoch gibt es erhebliche Schwierigkeiten, wenn zusätzliche Zuckermengen kurzfristig benötigt werden. Aufgrund der Wiedereröffnung der Gastronomie rechnen Marktexperten mit einem kurzfristig steigenden Zuckerkonsum.

Das IZZ hat unter Mitwirkung des BOGK daher in einem Schreiben an das BMEL darauf hingewiesen, dass die EU als Nettoimporteur von Zucker auf eine zuverlässige Versorgung mit Importen angewiesen ist. Die Nachfrageimpulse der europäischen Verbraucher und Zuckerverwender müssen dementsprechend über die Lieferkette bis in den internationalen Handel weitergegeben werden. Dies scheint nicht reibungslos zu funktionieren.

Um eine höhere Versorgungssicherheit zu erreichen, fordern IZZ und BOGK daher kurzfristig die Abschaffung der Zölle bei allen Importkontingenten von Rohzucker. Zusätzlich sollte es eine Eröffnung von Einfuhrkontingenten von Weißzucker zum Nullzollsatz geben. Vor allem mit Blick auf die geringe Zuckerrübenanbaufläche in diesem Jahr müssen schließlich langfristig Einfuhrerleichterungen greifen.

BEZIEHUNGEN ZUM EINZELHANDEL

Seit März 2020 arbeiten die Unternehmen der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie am Limit, um die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln sicherzustellen. Dabei stellen die erhöhte Nachfrage im Lebensmittel-einzelhandel (LEH) und der fast völlige Zusammenbruch der Nachfrage in der Gastronomie besondere Herausforderungen dar.

In dieser Sondersituation sind wir auf die Verbände des LEH zugegangen und haben dem Handel gegenüber dargestellt, dass die Lieferanten in der Krise mehr Flexibilität bei Themen wie Zahlungszielen sowie Vollständigkeit und Pünkt-

lichkeit von Lieferungen benötigen – und dass die üblichen Vertragsstrafen hier nicht zur Anwendung kommen sollten. Bisher ist es jedoch nur selten gelungen, hierzu ins Gespräch zu kommen. Stattdessen wurde der Druck auf die Lieferanten durch ihre Kunden im LEH meist noch erhöht.

Beispielsweise wurde die Forderung nach zusätzlichen Rabatten laut, da die Corona-bedingten Mehraufwendungen nicht durch die aktuelle Handelsspanne abgedeckt werden könnten. Im Dezember 2020 wurden Hersteller aufgefordert, eine unbedingte Liefergarantie abzugeben bzw. einen festgelegten Lagerbestand vorzuhalten – zu einem Zeitpunkt, als die „dritte Welle“ der Corona-Epidemie die Produktionsplanung gerade vor enorme Herausforderungen stellte. Schließlich kamen Anfang 2021 einzelne Kunden auf die Lieferanten zu und forderten diese zur „freiwilligen“ Einhaltung der Vorgaben des Lieferkettengesetzes auf – obwohl dieses zu diesem Zeitpunkt noch nicht einmal verabschiedet war und ausdrücklich nicht für Unternehmen der typischen Größenordnung in der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie gelten soll.

UTP-Richtlinie

Der BOGK hat sich daher im Februar 2021 in einem „Brandbrief“ an den Bundestagsausschuss für Ernährung gewandt und gefordert, dass bei der Umsetzung der UTP-Richtlinie in deutsches Recht alle gegenwärtigen unfairen Praktiken des LEH in den Blick zu nehmen seien.

Am 9. Juni 2021 ist mit einem Artikelgesetz die Umsetzung der UTP-Richtlinie in das Agrarmarktstrukturgesetz erfolgt. Die wesentlichen Inhalte sind aus Sicht des BOGK zu begrüßen: Es gibt eine „schwarze Liste“ unbedingt verbotener Handelspraktiken, zu denen u. a. folgendes zählt:

- Zahlungsfristen bei Agrar- oder Lebensmittelerzeugnissen von mehr als 60 Tagen,
- Beteiligung des Lieferanten an Kosten der Lagerung der Agrar- oder Lebensmittelerzeugnisse und
- Zahlungsverlangen des Käufers für Qualitätsminderung oder Verlust von Erzeugnissen, nachdem die Lieferung an Käufer übergeben worden ist.

Weiterhin erlaubt bleiben einige Handelspraktiken nur, wenn sie zuvor ausdrücklich und eindeutig vereinbart worden sind, wie z. B.:

- Leistungsentgelte für gelieferte Agrar- und Lebensmittelzeugnisse,
- Kostenüberwälzung an den Lieferanten für die Vermarktung der Erzeugnisse, einschließlich Verkaufsangebote, Werbung etc. und
- Beteiligung des Lieferanten an den Kosten für das Einrichten von Räumlichkeiten, in welchen Erzeugnisse verkauft werden.

Ein Lobbyerfolg des BOGK ist die erweiterte Umsatzgrenze, die den Schutzbereich für unsere Branche ausdehnt. Unternehmen, die Obst- und Gemüseprodukte herstellen, sind bis zu einem Umsatz von 4. Mrd. Euro vom Gesetz erfasst (während sonst allgemein eine Grenze von 350 Mio. Euro gilt).

Generell bewertet der BOGK die Umsetzung der UTP-Richtlinie als Erfolg. Unsere Branche steht vor der Herausforderung, den Klimawandel zu bewältigen. Klimabedingte Ernteschwankungen einerseits und Investitionen in nachhaltigere Ernte- und Produktionsbedingungen andererseits sind mit den geringen Margen unserer Unternehmen nicht in Angriff zu nehmen. Diese können nur gemeinsam in der Lebensmittelkette bewältigt werden. Das wiederum erfordert eine möglichst machtfreie Verhandlungsbasis „auf

Augenhöhe“. Mit der Umsetzung der UTP-Richtlinie in deutsches Recht hat der Gesetzgeber nun den ersten Schritt getan diese zu schaffen.

Miss- und Minderernteklauseln

Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie verarbeitet landwirtschaftliche Rohwaren, die in der Regel regional angebaut werden. Ihre wesentliche Aufgabe ist es, Obst, Gemüse und Kartoffeln, die während einer nur kurzen Erntezeit verfügbar sind, für ein ganzes Jahr und darüber hinaus haltbar zu machen.

Der Klimawandel führt zu deutlich häufigeren Extremwetterereignissen – Hagel, Starkregen, Frost, Hitze und Dürre – und damit zu einem erheblich höheren Risiko schlechter Ernten. Die Verteilung dieses Risikos in der Lebensmittelkette muss neu definiert werden: Während die Bauern nur liefern müssen, was gewachsen ist, erwartet der Handel heute die Lieferung aller zugesagten Mengen. Was nicht gewachsen ist, kann aber auch nicht verarbeitet werden. Die Industrie muss insoweit von der Lieferverpflichtung an den Handel freigestellt sein. Entsprechende Vereinbarungen sollten – auch mit staatlicher Rückendeckung – zur Norm werden. Denn angesichts der Marktmacht des Handels erscheint eine freie und gerechte Vertragsgestaltung zwischen Lieferanten und Kunden auch in dieser Frage als sehr schwierig.

Der BOGK hat daher folgende Änderungen des Rechtsrahmens vorgeschlagen:

Im Recht der Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollten die Rechte der Lieferanten im Hinblick auf

- Teillieferungen,
- verspätete Lieferungen,
- die Absage von Lieferungen bei fehlender Selbstbelieferung und
- das Recht auf Rücktritt vom Vertrag

im Falle von Miss- und Minderernten gestärkt werden.

Heute sind derartige Klauseln in AGB der Lieferanten gar nicht oder nur eingeschränkt zulässig. Die genannten Rechte müssen jedoch standardmäßig zulässig sein. Die Einrede, dass derartige

Klauseln „überraschend“ und damit unwirksam seien, kann angesichts der bekannten Ausmaße des Klimawandels nicht mehr stichhaltig sein. Notwendig ist aber auch eine ausdrückliche Neufestlegung des Rechtsrahmens.

Darüber hinaus muss das AGB-Recht insoweit verschärft werden, dass Abwehrklauseln in AGB des Käufers in den oben genannten Fällen generell nicht zur Unwirksamkeit der entsprechenden AGB des Lieferanten führen.

IFS

Der IFS 7 tritt dieses Jahr in Kraft, freiwillig nehmen die Unternehmen jetzt schon daran teil oder bereiten sich darauf vor. Im allgemeinen sieht die IFS-Arbeitsgruppe des BOGK die Umsetzung der neuen Anforderungen – auch wegen der Pandemie – als schwierig an. Schulungskonzepte können nicht umgesetzt oder auf die neuen Anforderungen angepasst werden. Audits gestalten sich als schwierig. Notwendig erscheint eine Prioritätensetzung und zeitliche Streckung durch die Unternehmen, außerdem die genaue Analyse des IFS 7 durch die Arbeitsgruppe. Dies wird die IFS-Arbeitsgruppe im Leitfaden V. 3.0 erarbeiten, der im kommenden Jahr veröffentlicht werden soll. Weitere Themenschwerpunkte werden sein:

- Qualität und Dokumentation,
- Vergleich BRC/IFS,
- Meldepflichten,
- Schulungspflichten,
- Audits unter Corona-Bedingungen und
- Food Defense.

Der Leitfaden wird in seiner nächsten Version daneben übergeordnete Themen beinhalten. Diese sollen vom Wissenschaftlichen Beirat des BOGK erarbeitet werden. Eine Auswahl:

- Allergenmanagement und
- Food Fraud.

Die Herausgeberschaft des Leitfadens wird auf die IFS-Arbeitsgruppe zurückübertragen.

Weiterhin bemängelt die IFS-Arbeitsgruppe nach wie vor mangelnde Fachkenntnis im Hinblick auf Technologien und Risiken bei den Auditoren, un-

einheitliche Bewertungen (besonders im Hinblick auf In- und Ausland) und zu geringe Berücksichtigung von Eigenheiten der Branche in den Bewertungen. Herausgearbeitet werden sollen konkrete Beispiele für mangelnde Fachkompetenz, gestörte Verhältnismäßigkeit und unzureichende Vergleichbarkeit im Standard. Ziel ist es, die Anforderungen und Formulierungen so anzupassen, dass das notwendige Maß wieder eingehalten wird. Der Industrie geht es um die Erhöhung der Qualität, ohne dabei das Managementsystem zu übertreiben. Notwendig erscheint schließlich eine verbesserte fachspezifische Auditorenausbildung.

VERPACKUNGSFRAGEN

Der BOGK beobachtet und beeinflusst die Verpackungsgesetzgebung; er berät seine Mitglieder und organisiert einen Rahmenvertrag zur Verpackungsentorgung. So haben Mitglieder des BOGK bereits zum zweiten Mal Sonderkonditionen beim Abschluss von Lizenzverträgen in Anspruch nehmen können, die der BOGK sich zuvor im Rahmen einer Ausschreibung hatte anbieten lassen.

Kennzeichnungsfragen

In Europa gestaltet sich die Rechtslage bezüglich der Kennzeichnung von Verpackungen mit Entsorgungshinweisen zunehmend als unübersichtlich.

So gibt es in Italien eine Verpflichtung, auf Verpackungen im B2C-Geschäft Hinweise zur korrekten Entsorgung in getrennten Sammlungen anzubringen. Diese Verpflichtung ist noch bis 31.12.2021 ausgesetzt, allmählich müssen die Unternehmen sich bei der Bestellung neuer Verpackungen aber darauf einstellen.

In Frankreich wurde im Rahmen des im Februar 2020 verabschiedeten Anti-Abfallgesetzes gesetzlich festgelegt, dass bei Herstellern, die ihre Verpackungen weiterhin mit „irreführenden“ Symbolen kennzeichnen, ein Malus von 100 % des Lizenzentgeltes ab dem 01.04.2021 erhoben wird. Von dieser Regelung ist auch der „Grüne Punkt“ betroffen. Zum anderen wurde die Verpflichtung zur Abbildung des „Triman-Logos“ verschärft und präzisiert. Im Eilverfahren konnte



der Rechteinhaber des „Grünen Punktes“, die DSD GmbH, in Frankreich in letzter Minute eine Aussetzung der Anwendung des Gesetzes erwirken. Vorübergehend ist die Malus-Regelung damit noch nicht in Kraft. Das Gesetz ist deshalb besonders „ärgerlich“, weil andererseits in Zypern und Spanien die Verwendung des Symbols „Der Grüne Punkt“ zwingend vorgeschrieben ist.

Grundsätzlich plädiert der BOGK für eine EU-weit einheitliche Kennzeichnung von Verpackungen im Hinblick auf ihre Recyclingfähigkeit und darauf, wie die Verbraucher sie in den Wertstoffkreislauf zurückführen sollen. Allerdings sind die Sammel- und Verwertungssysteme in Europa noch sehr uneinheitlich und auch nicht alle auf dem gleichen technischen Stand. Der BOGK unterstützt daher seinen europäischen Dachverband PROFEL, der die Initiative „Close the Glass Loop“ ideell und mit Informationen fördert. Ziel der Initiative ist es, in der EU flächendeckend bis 2030 mindestens 80 % allen Behälterglases für Lebensmittel stofflich wiederzuverwerten.

Pfandpflicht

Intensiv hat der BOGK seine Mitglieder in Fragen der veränderten Pfandpflicht bei Einweg-Getränkerverpackungen beraten, die mit der ab 2022 in Kraft tretenden Änderung des Verpackungsgesetzes neu geregelt worden ist. Bisher sind Fruchtsäfte, Nektare oder Milcherzeugnisse pfandfrei, d. h. es ist eine Entsorgung über die dualen Systeme notwendig. Künftig fallen die Ausnahmen für Fruchtsäfte in Einwegkunststoff- oder Kartonverpackungen weg; sie werden also pfandpflichtig. Weiterhin pfandfrei bleiben Fruchtsäfte in Glasverpackungen.

LOGISTIK

Seefrachten

Die durch die Corona-Pandemie ausgelösten Verwerfungen der Lieferketten machen sich auch gerade in der Logistik bemerkbar. Weltweit sind Containerkapazitäten knapp. Durch Demurrage und Detention haben sich die Frachtpreise auf allen Seerouten extrem erhöht; für den Transport von und nach China haben sie sich seit Beginn des Jahres 2021 verdreifacht.

Die gestiegenen Frachtraten schlagen sich entsprechend auf den Warenwert nieder, zu dem verzollt werden muss, sodass ein entsprechend höherer Zollwert zu Buche steht. Der BOGK hat daher angeregt, dass bei Verzollungen/Besteuerungen von Waren die exorbitanten Frachtraterhöhungen, die sich seit Anfang des Jahres abzeichnen, ausgegliedert werden und zur Festsetzung auf Seefrachtraten aus Ende letzten Jahres zurückgegriffen wird.

Als einer der ersten Verbände der Ernährungsindustrie hat der BOGK sich des Themas angenommen und Kontakt zu Behörden und Verbänden gesucht. Die BVE hat sich dankenswerterweise früh eingeschaltet und im Februar ein Webinar mit dem Deutschen Seeverladerkomitee organisiert. Diese Institution des BDI hat die Probleme bestätigt und den Forderungen des BOGK gegenüber der Politik Nachdruck gegeben.

Logistikkosten

Auch Straßentransporte in Europa oder im Inland werden teurer. Bei den dringend benötigten Euro-Paletten wird zum Teil von einer Verdoppelung der Kosten gesprochen. Auf der Straße herrscht zudem ein Mangel an Equipment vor allem bei Kühltrailern und auch bei Sattelzugmaschinen. Zudem wurde der LKW-Laderaum im Zuge der Coronakrise reduziert. Spürbar wirkt sich schließlich die politisch gewollte Einführung einer CO₂-Besteuerung auf die Spritpreise aus.

IMPORT/EXPORT

Zollfragen im Warenverkehr mit den USA und dem Vereinigten Königreich haben schließlich das Berichtsjahr geprägt. Im Handelsstreit um Subventionen für Airbus bzw. Boeing haben die USA Mitte 2021 ihre Zölle wieder „auf Eis gelegt“, dies zum Vorteil vor allem von Exporten von Konfitüre.

Andererseits gilt für Exporte in das Vereinigte Königreich mit dem am 1. Januar 2021 offiziellen BREXIT grundsätzlich die Drittlandsregelung – und hier zum Glück, dass die autonom vom Vereinigten Königreich für unsere Produktgruppen festgelegten Zölle nur mäßig von den bisherigen Zöllen der EU abweichen.



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

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

Mobilitätslücken?

Athlon Rent stellt Ihnen schnell & flexibel ein oder auch mehrere Mietfahrzeuge zur Verfügung.

HIER Ihr
exklusives
Angebot
sichern!

www.athlon.com/rent

UNSERE GESUNDHEITS- FÖRDERUNG

Bis zu
3.000 Euro
pro Jahr!

FÜR ARBEITGEBER

So funktioniert's:

1. Ein maßgeschneidertes Konzept, welches wir zusammen erarbeiten
2. Die Durchführung der Maßnahmen vor Ort zusammen mit unseren Partnern
3. 1.000 Euro pro durchgeführte Maßnahme (maximal drei Maßnahmen pro Jahr werden bonifiziert)

Interessiert?

Dann nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf:

Kira Koch
Mobil: 0173 60 86 178
E-Mail: service613400@dak.de

Nermine Zeqa
Mobil: 0152 28 81 91 19
E-Mail: service613400@dak.de

LEBENSMITTELRECHT

Bekanntlich ist die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) am 25.10.2011 nach jahrelangen Diskussionen im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden. Dies war nur möglich, da man sich darauf verständigen konnte, wesentliche Regelungsinhalte noch offen zu lassen – so in Artikel 35 LMIV, in dem zum Ausdruck gebracht worden ist, dass es den einzelnen Mitgliedstaaten frei ist, den Unternehmen zusätzliche Formen der Angabe oder Darstellung bei der Nährwertdeklaration zu empfehlen. So geschehen in Frankreich 2017 mit der Einführung des Nährwertkennzeichnungssystems Nutri-Score.

Nachdem Belgien, Spanien, Portugal, Luxemburg und die Schweiz das Modell ebenfalls übernommen haben, ist es seit dem 05.11.2020 auch in Deutschland als freiwilliges System gesetzlich verankert. Aktuell finden auf Brüsseler Ebene die Konsultationen zwischen Kommission, Parlament und Rat zur Einführung eines europäeinheitlichen Kennzeichnungssystems statt.

NUTRI-SCORE

Der Nutri-Score ist ein freiwilliges Kennzeichnungssystem für Lebensmittel, mit dem die Nährstoff- und Zutatenzusammensetzung eines Lebensmittels bewertet wird. Mittels der Buchstaben A bis E und der Farbrunterlegung (dunkelgrün bis rot) soll dem Verbraucher vor Augen geführt werden, ob ein Lebensmittel eine erwünschte oder weniger erwünschte Nährwert- und Zutatenzusammensetzung hat.

Die Einführung eines Kennzeichnungssystem war nach Auffassung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auch in Deutschland notwendig, da 47 % der Frauen, 62 % der Männer und 15 % der Kinder und Jugendliche übergewichtig sind.

Neben dem Nutri-Score standen dem BMEL drei weitere Kennzeichnungsmodelle zur Auswahl, um die gesunde Ernährung durch ein Nährwertkennzeichnungssystem auszubauen. Zu ihnen gehörten das BLL-Modell, das MRI-Modell und das Keyhole-Zeichen. Alle Modelle wurden den Verbrauchern im Rahmen einer repräsentativen Verbraucherbefragung vorgestellt, und die wichtigsten Merkmale der verschiedenen Systeme wurden von den Verbrauchern bewertet. Der Nutri-Score ging als Gewinner hervor.

Der BOGK hat seine Mitglieder in einer ganzen Rundschreiben-Reihe über die Einführung des Nutri-Score in Deutschland informiert, während das BMEL für die Anwendung des Nutri-Score sogar eine eigene Informationsseite im Internet ins Leben gerufen hat. Auch wurde eine umfangreiche Informationskampagne zum Nutri-Score für Verbraucher und Unternehmen gestartet, mit der insbesondere darüber informiert werden soll, was der Nutri-Score ist, was er über die bewerteten Lebensmittel aussagt und was nicht.

Von Anfang an ist der Nutri-Score vom Lebensmittelverband Deutschland kritisiert worden. So hat er frühzeitig auf entsprechende Schwachpunkte hingewiesen und Forderungen aufgestellt. So solle der Nutri-Score u. a. rechtssicher sein, marken- und kartellrechtlich geprüft werden sowie im Einklang mit der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie stehen.

Ein für unsere Branchen wichtiger Kritikpunkt ist die Forderung des Lebensmittelverbandes nach dem Auslösen von Widersprüchen zu allgemeinen Ernährungsempfehlungen. Zehn Regeln hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) vor Jahren ausgesprochen und erst 2017 aktualisiert. Verbote gibt es nicht, alles ist erlaubt, aber in Maßen. Wer sich daran orientiert, erreicht eine gute Balance der wichtigsten Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Diese zehn Regeln müssen als wissenschaftlicher Maßstab für die Bewertung des Nutri-Score zu Grunde gelegt werden.

Eine wichtige in diesem Zusammenhang geforderte Änderung betrifft Kartoffeln: Knollen, insbesondere Kartoffeln und anderes stärkehaltiges Gemüse (wie Yamswurzeln oder Maniok), zählen nicht zu der Obst- und Gemüsekomponente des Nutri-Score. Die DGE bezeichnet aber auch diese Lebensmittel in ihren zehn Regeln als empfehlenswert, da sie viele Nährstoffe und wenig Kalorien enthalten und zur Ballaststoffaufnahme beitragen können.

Ein weiterer Kritikpunkt ist die Nicht-Berücksichtigung von Verzehrsmengen: Die Referenzmenge des Nutri-Score sind 100 Gramm bzw. Milliliter. Bei der Berechnung des Nutri-Scores sollte berücksichtigt werden, dass bestimmte Lebensmittelgruppen grundsätzlich in kleineren Verzehrsmengen konsumiert werden. Diese Forderung betrifft aus Sicht des BOGK in erster Linie den Bereich der süßen Brotaufstriche.

Beide konkreten Punkte hat der BOGK nicht nur in seine Wahlprüfsteine zur diesjährigen Bundestagswahl aufgenommen, vielmehr berät auch der Wissenschaftliche Beirat des BOGK die Frage der Einstufung von Kartoffeln.

Darüber hinaus positioniert sich der BOGK mit den aktuellen Diskussionspunkten in Gesprächen mit Mitgliedern des Europäischen Parlaments in Brüssel. Die Positionierung und bilateralen Gespräche sind von großer Bedeutung, da die tatsächliche Transparenz der auf europäischer Ebene geführten Diskussion zu wünschen übrig lässt. Die offizielle Information findet lediglich in halbjährigen Informationsschreiben der Bundesministerin bzw. der zuständigen Ministerien in den anderen beteiligten Mitgliedsstaaten statt. Es wird allerdings nicht bekannt gemacht, wann Sitzungen mit welcher Tagesordnung und auf der Grundlage welcher Dokumente und Anträge stattfinden. Angesichts der zunehmenden Transparenz gerade bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, der Europäischen Kommission und des Europäischen Parlaments erscheint die aktuelle Vorgehensweise aus der Zeit gefallen. Dies zumal erst ein gewisses Maß an Transparenz auch zur Akzeptanz der Beratungsergebnisse führt.

Die Institutionen in Brüssel sind um ihre Aufgabe bei der Schaffung eines europäeinheitlichen

Nährwertkennzeichnungssystems nicht zu beneiden, da sie nicht nur die Kritikpunkte am Nutri-Score berücksichtigen sollten, vielmehr müssen sie auch zur Kenntnis nehmen, dass es zwischenzeitlich auch andere Kennzeichnungsmodelle in Europa gibt – zu nennen ist stellvertretend das skandinavische Schlüsselloch-Modell.

LEITSÄTZE DER DEUTSCHEN LEBENSMITTELBUCH-KOMMISSION

Mit den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sollen allen im Verkehr mit Lebensmitteln Beteiligten, insbesondere den Herstellern und den amtlichen Kontrolleuren, aber auch den Verbrauchern, aussagekräftige Beschreibungen von Lebensmitteln zur Verfügung gestellt werden. So sind die Leitsätze für Obsterzeugnisse im Jahr 2008 nach langen Beratungen neu veröffentlicht worden. Erstmals wurden hierbei bei den einzelnen Erzeugnissen beschriebene Fehler in so genannten Fehlertabellen zusammengefasst.

Da es im Laufe der Jahre bei Obsterzeugnissen zu Veränderungen gekommen ist und auch neue Produkte die Gunst der Verbraucher erobert haben, hat der BOGK in den Jahren 2015 und 2016 alle Änderungswünsche aus dem Mitgliederkreis gesammelt und am 12.12.2016 an die Lebensmittelbuch-Kommission übermittelt. Da sich die Lebensmittelbuch-Kommission in dieser Zeit neu strukturiert hat, kam es zu nicht unerheblichen Zeitverzögerungen, so dass der BOGK am 25.04.2019 und 18.02.2020 weitere Änderungswünsche nachgereicht hat. Neu aufgenommen werden sollen die Produkte Cranberries, Fruchtkompotte, Apfelmark und Apfelmarkmischungen.

In Jahr 2011 haben die ersten Arbeitssitzungen zur Einarbeitung unserer Änderungsanträge stattgefunden. Mit einer Veröffentlichung der aktuellen Fassung der Leitsätze für Obsterzeugnisse darf also noch in diesem Kalenderjahr gerechnet werden.

Die Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sind hingegen bereits am 03.09.2020 veröffentlicht worden. Die Arbeiten an den Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse und den Leitsätzen für Kartoffelerzeugnisse stehen noch aus.

BOGK-Fachausschuss Lebensmittel

Dr. Karsten Hennemann (Vorsitz)

Barbara Bahn	Christian Neunhäuserer
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt	Ergüç Orucoglu
Evelyn Erdmann	Stefanie Saal
Brigitta Essigmann	Nils Schröder
Ina Frentzel-Sladczyk	Wolfgang Tiaden
Dr. Georg Haider	Wolfgang Topp
Martin Junior	Eckhard Voth
Christin Kim	Elisabeth Wolken
Dr. Karen Kiwitt	Johanna Zwick
Dr. Ulrich Nehring (Berater)	

H&F-Pektine für höchste Ansprüche in der Konfitüren- und Fruchtzubereitungsherstellung

Inspired by nature!



Die Pektinspezialisten

Herbstreith & Fox ist als Hersteller von qualitativ hochwertigen Pektinen für die Lebensmittelindustrie heute weltweit ein Begriff. Unsere Erfahrungen seit 1934 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



Konfitüren

Für den Konfitüren Zuckergehalt von über 60 % bei einem pH-Wert von etwa 3,0 eignen sich hochveresterte H&F Classic Pektine. Bei Produkten mit reduziertem Zuckergehalt setzt man dagegen niederveresterte H&F Classic Pektine oder Amid Pektine ein.

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

Fruchtzubereitungen für Joghurt

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

Frucht-Desserts und Fruchtkompott

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

H&F-Pektine für weitere Anwendungen

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



PFLANZENSCHUTZ

Pflanzenschutzmittel, ihre Wirkstoffe und die Rückstände sind in der EU strengen rechtlichen Regelungen unterworfen. Es existiert ein zweistufiges, sehr aufwendiges Zulassungsverfahren:

Zunächst muss der Wirkstoff auf EU-Ebene zugelassen werden, dann erfolgt die Zulassung der Mittel auf nationaler Ebene, in Deutschland ist hierfür das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zuständig.

Pflanzenschutzmittel werden immer für bestimmte Anwendungen bzw. Kulturen zugelassen; sie dürfen nur hierfür verwendet werden.

Bei der Anwendung eines Pflanzenschutzmittels auf einer Kultur ergeben sich zumeist geringe Rückstände auf oder im Lebensmittel. Diese werden in Feldversuchen unter Beachtung der guten landwirtschaftlichen Praxis ermittelt.

Nach Zugrundelegung der toxischen Daten für den Wirkstoff wird dann geprüft, ob diese Rückstände für den Verbraucher in der EU sicher sind. Wenn ja, wird der Rückstandshöchstgehalt (RHG) auf dieser Höhe festgelegt.

Die RHG bestimmen also, ob ein Lebensmittel verkehrsfähig ist oder nicht.

Wichtig ist die Aussage, dass Überschreitungen von RHGen anzeigen, dass die gute landwirtschaftliche Praxis bei der Anwendung des Mittels nicht eingehalten wurde. Der RHG selbst beinhaltet zwar eine gesundheitliche Bewertung, ist aber in den allermeisten Fällen kein „gesundheitlicher Sicherheitsgrenzwert“.

Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln werden EU-weit in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des europäischen

Parlamentes und des Rates vom 23.02.2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs festgesetzt. Diese Verordnung enthält darüber hinaus auch die Bestimmungen, wie Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände festgelegt werden und wie die festgesetzten Werte anzuwenden sind. In mehreren Anhängen sind die verschiedenen Warenarten und die Geltung der RHGe festgelegt.

In Europa und in Deutschland werden nur Pflanzenschutzmittel zugelassen, die sicher sind. „Wir lassen Pflanzenschutzmittel zu, wenn sie für Menschen, Tiere und Umwelt sicher sind“, so das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit auf seiner Homepage.

In Europa und Deutschland wurden zudem die nachhaltigen Aktionspläne zum Pflanzenschutz (NAP) mit erheblichem Aufwand entwickelt und weiter fortgeschrieben. Hierzu haben zahlreiche Sitzungen stattgefunden.

Das Thema Pflanzenschutzmittelrecht, Zulassungen und Gesundheitsschutz muss im Berichtsjahr, gerade nach Verabschiedung des „Green Deals“ der EU-Kommission, weiter sorgfältig betrachtet werden. Zahlreiche neuere und detaillierte Aspekte sind zu erörtern.

So sind z. B. auch gerade unter dem Aspekt der fortschreitenden Klimaveränderungen die Themen „neue züchterische Möglichkeiten bzw. neue Züchtungstechniken bei Pflanzen“ weiter in den Vordergrund gerückt. Hierzu findet eine umfassende Diskussion mit den Stakeholdern statt. Auch die EU-Kommission und zahlreiche Politiker in Deutschland sind über die aktuelle Diskussion informiert.

In mehreren EU-Verordnungen zur Änderung von Rückstandshöchstgehalten hat die EU ihre Tätigkeit zur Revision der RHGe und Umsetzung von entsprechenden Maßnahmen hierzu weiter fortgesetzt.

Nach wie vor überprüft die EFSA regelmäßig zahlreiche Substanzen.

Der BOGK hat seine Mitglieder weiter umfassend informiert. Über die grundsätzliche positive Situ-

ation einer Überprüfung der möglichen gesundheitlichen Gefahren beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln durch die EFSA betrachtet der BOGK aber auch mit Sorgen den weiter fortgeschrittenen Wegfall von Pflanzenschutzmitteln; diese sind nur schwer oder gar nicht mehr ersetzbar. Neben der allgemeinen Überprüfung der Substanzen muss in Zukunft ein enger Dialog zwischen Landwirtschaft, Wirtschaft und Behörden geführt werden, damit die weitere gesicherte Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln und Futtermitteln im Spiegel der steigenden Weltbevölkerung und des Klimawandels gesichert ist.

Für die im BOGK vertretenen Unternehmen aus den Bereichen der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung sei immer wieder darauf hinzuweisen, dass für verarbeitete Erzeugnisse grundsätzlich eine längere Haltbarkeit gilt als für frische bzw. Rohware.

Zu beachten ist, dass bei der Änderung von RHGen für Pflanzenschutzmittel EU-weit und national eine längere Abverkaufsfrist bei Produkten berücksichtigt werden muss. In der zurückliegenden Zeit konnte erreicht werden, dass von den Behörden eine im Einzelfall mögliche gewährte Übergangsfrist von sechs Monaten nach dem Inkrafttreten einer neuen Regelung gilt.

Der BOGK weist allerdings darauf hin, dass Verarbeitungsprodukte zum Teil eine Haltbarkeit von z. B. zwei Jahren aufweisen. Die Empfehlung ginge deshalb dahin, dass die EFSA zusätzlich neben so genannten Übergangswerten (T-MRLs), auf einen gewissen Zeitraum bezogene spezielle Abverkaufswerte (T-MRLs) für verarbeitete Produkte gewährt. Damit wäre der Abverkauf von fertigen bzw. verarbeiteten Erzeugnissen zumindest überwiegend ausreichend gesichert.

ArdaghGroup 



Nienburg

Gr. Drakenburger Str. 132

31582 Nienburg

T: +49 (0) 5021 85 0

F: +49 (0) 5021 85 488

Die Ardagh Glass GmbH gehört zur international tätigen Ardagh Group – einem weltweit führenden Anbieter für Verpackungen in den Bereichen Metall und Glas. Rund 2.200 Mitarbeiter produzieren Glasbehälter für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, ebenso wie für Hersteller der pharmazeutischen Industrie.

Die Glasverpackung zählt heute zu den nachhaltigsten Verpackungsarten, die es auf dem Markt gibt. Glas wird fast ausschließlich aus in der Natur vorkommenden, meist heimischen Rohstoffen hergestellt: Sand, Soda, Kalk und verschiedene Kleinkomponenten. Ein weiterer Vorteil: Glas lässt sich zu 100 Prozent recyceln.

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

ardaghgroup.com

BOGK-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz/Lückenindikation

Michael Durach	Dr. Gerald Krischke
Evelyn Erdmann	Simon Landes
Brigitta Essigmann	Adrian Poppe
Eckart Hengstenberg	Clemens Schwarz
Dr. Karen Kiwitt	Andreas Witsch
Dr. Ingeborg Koch	

KONTAMINANTEN

ACRYLAMID

Am 25.05.2021 wurden auf europäischer Ebene die Gespräche zu Acrylamid in der Sitzung des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel (SCPAFF) fortgeführt. Hierbei hat die EU-Kommission betont, dass das primäre Ziel sei, die so genannten Richtwerte (Benchmark values) neu zu überarbeiten.

Hinsichtlich der Festlegung von möglichen Höchstgehalten für Acrylamid seien aber noch weitere Gespräche erforderlich, da innerhalb der Mitgliedstaaten bisher kein Konsens erreicht werden konnte. Involviert hierzu waren neben FoodDrinkEurope insbesondere auch der Lebensmittelverband Deutschland.

Im Nachgang dieser Sitzung hatte Dänemark eine Liste mit möglichen Werten für Benchmark values und auch Höchstgehalte angefertigt und den dänischen Wirtschaftsbeteiligten zur Konsultation übermittelt. Die Liste wurde anschließend von der EU-Kommission überarbeitet und den Mitgliedstaaten übersandt.

Zu erwähnen ist insbesondere, dass neue Produktgruppen in den Fokus geraten sind, z. B. „Gemüsechips“. Der BOGK arbeitet hierzu eng mit den Mitgliedsunternehmen zusammen; in der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter gilt es abzugrenzen, wie die jeweils von den Benchmark values erfassten Lebensmittel voneinander zu unterscheiden sind, so z. B. Rösti, Kartoffelpuffer, Kroketten bzw. Spezialitäten. Da sich die Herstellungsverfahren oft nicht gleichen, gilt es hier sorgfältig in Bezug auf mögliche Werte und die Einordnung in Kategorien zu prüfen.

CHLORAT

Der BOGK hat sich auch in diesem Berichtsjahr wiederum verstärkt mit dem Thema Chlorat und der Festsetzung spezifischer Rückstandshöchstgehalte (RHG) für Chlorat in Lebensmitteln auseinandergesetzt. Die nun vorgesehene gesetzliche Regelung wird als Schritt in die richtige Richtung bewertet; zukünftig bleiben aber noch weitere Fragen offen, die geklärt werden müssen.

PERCHLORAT

Der BOGK hat seine Mitglieder ebenfalls umfassend über das Thema Perchlorat informiert. 2013 war Perchlorat als neue Kontaminante in frischem Obst und Gemüse entdeckt worden. Als Haupteintragsquelle für höhere Gehalte in pflanzlichen Lebensmitteln gelten bestimmte Düngemittel, die natürlicherweise Perchlorat enthalten (z. B. Chilispeter). Einmal im Boden angelangt, erweist sich Perchlorat als relativ langlebig und kann somit auch eine Altlast darstellen. Zudem können Böden in bestimmten Regionen natürlicherweise höhere Perchlorat-Gehalte aufweisen. Allerdings sind daneben noch andere Eintragsquellen denkbar, so z. B. durch Desinfektionsmaßnahmen.

Die EFSA hatte eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) für Perchlorat von 0,3 µg/kg Körpergewicht festgelegt. Aufgrund verschiedener Rückmeldungen von Stakeholdern und Mitgliedstaaten wurden weitere Anpassungen bei der Festlegung von Höchstgehalten (Beispiel: Gruppe der Blattgemüse) vorgenommen. Für Lebensmittel, die bis dahin gemäß „altem Recht“ in Verkehr gebracht wurden, gab es Übergangsregelungen. Diese können bis zum Ende ihrer Haltbarkeit abverkauft werden.

BLEI

Über die Revision der Codex-Höchstgehalte für Blei in bestimmten Lebensmitteln hat der BOGK mehrfach informiert. Bereits 2019 wurden vom Codex-Komitee für Kontaminanten und der Codex-Alimentarius-Kommission Absenkungen von Höchstgehalten für Blei für verschiedene Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen vorgenommen. Danach wurde geprüft, für welche weiteren Warenarten Höchstgehalte für Blei eingeführt werden sollen.

CADMIUM

Die lange von der EU-Kommission und den Mitgliedsstaaten vorbereitete Revision der Cadmiumrückstandshöchstgehalte in Lebensmitteln wurde im Berichtsjahr mit einer neuen gesetzlichen Regelung (zunächst) abgeschlossen. Der

BOGK hat sich intensiv für seine Mitglieder eingesetzt; die Mitglieder hatten hierzu Daten aus Probenahmen eingereicht, die der BOGK an die europäischen Verbände weitergeleitet hatte.

Durch diese Belege konnte u. a. erreicht werden, dass im Obstverarbeitungsbereich geplante sehr niedrig angesetzte Höchstwerte vertretbar für die verarbeitende Industrie angepasst wurden.

PFLANZENTOXINE (PYRROLIZIDINALKALOIDE)

Der BOGK hat seine Mitglieder über so genannte Pyrrolizidinalkaloide (PA) umfassend informiert. Dabei handelt es sich um natürliche Giftstoffe, die von vielen Pflanzen zu ihrem eigenen Schutz gegen Fraßfeinde gebildet werden.

Es wird geschätzt, dass über 6.000 Pflanzenspezies weltweit PA bilden. Hierunter zählt u. a. auch die Pflanzenfamilie der Borretschgewächse. Nach Aussage des BfR sind von toxikologischer Relevanz die 1,2-ungesättigten PA. Sie werden als genotoxische Karzinogene angesehen, wobei unterschiedliche Wirkungen festgestellt werden. Bereits im Januar 2019 wurden deshalb erste konkrete Vorschläge zur Festsetzung von Höchstgehalten für PA in bestimmten Lebensmitteln vorgelegt.

Der BOGK weist insbesondere auf die mit dem Lebensmittelverband Deutschland und anderen Fachverbänden erarbeitete Broschüre zum Thema „Umgang mit Pyrrolizidinalkaloiden“ hin.

HÖCHSTGEHALTE FÜR 3-MCPD-FETTSÄURE-ESTER

Am 24.09.2020 hat die EU-Kommission die Verordnung zur Änderung (EG) 1881/2006 veröffentlicht. Dort wurden die Höchstgehalte an 3-MCPD-Estern, 3-MCPD-Fettsäure-Estern und Glycidyl-Fettsäure-Estern in bestimmten Lebensmitteln festgelegt.

Die aus Sicht des BOGK wesentliche Lebensmittelgruppe für die Festlegung sind pflanzliche Öle und Fette.

We love potatoes!



**MODERNE KARTOFFELSORTEN
UND HOCHWERTIGES PFLANZGUT
SEIT 1905**

Wir produzieren und vertreiben weltweit hochwertige Pflanzkartoffeln. Bei der Sortenauswahl und beim Anbau der Kartoffeln beraten wir und organisieren die internationale Logistik.



JAHREIS KOLLEGEN



THEMA: CYBERCRIME

Wir machen keine Werbung – wir machen Ihnen ein Angebot:



BETRUG · DIEBSTAHL · ERPRESSUNG · SABOTAGE mit entsprechenden negativen Auswirkungen auf Ihren Geschäftsbetrieb

Mehr als 70 % aller deutschen Unternehmen waren in den vergangenen zwei Jahren von Cyber-Kriminalität betroffen ¹⁾

84 % Phishing Abfischen von Informationen	80 % Malware Schadprogramme	64 % Social Engineering Gezielte Manipulation	28 % Compromised Web Applications Kompromittierte Webanwendungen
--	--------------------------------	--	---



Der Schaden für die deutsche Wirtschaft beläuft sich pro Jahr auf mehr als **50 Mrd. €**

1,6 % Deutschland wird durch Cybercrime stärker geschädigt als jedes andere Land, gemessen am Schadenumfang des Bruttoinlandsprodukts.

Sie möchten mehr wissen zum Schutz vor Cybercrime?



HDI | JAHREIS KOLLEGEN

Nadja Straub

Cyberschutzbeauftragte
HDI Versicherung AG
Generalvertretung Jahreis & Kollegen
Bürgerreuther Str. 27 · 95444 Bayreuth

Telefon 0921 72657-24
Telefax 0921 72657-11
cyberschutz@hdi.de

jahreis-kollegen.de
hdi-jahreis.de

¹⁾ Cyber-Sicherheitsumfrage 2017 des BSI



Desired By
Its Very Nature!

KOMMUNIKATION



WIRTSCHAFTSLAGE

HAMSTERKÄUFE UND GASTRO-LOCKDOWN

Schaut man nur auf die durchschnittliche Umsatzentwicklung, so scheint das Jahr 2020 für die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie einigermaßen positiv verlaufen zu sein: Die Branche verzeichnete ein Umsatzplus von 3,1 % auf 8,4 Mrd. Euro. Doch dieser Mittelwert verdeckt, dass das Jahr für einzelne Teile der Branche sehr unterschiedlich ausgefallen ist.

Der Umsatz der Hersteller von Obst- und Gemüseprodukten stieg gegenüber dem Vorjahr um 5,5 % auf 6,3 Mrd. Euro. Vor allem lag das an den Hamsterkäufen vieler Verbraucher im März – in diesem Monat lag der Absatz gut 30 % über dem Vorjahresmonat. Auch der Rest des Jahres verlief überwiegend besser als 2019.

Anders bei den Herstellern von Kartoffelerzeugnissen: Hier schlug die Schließung der Gastronomie ab im April und Mai und ab Oktober 2020 massiv zu Buche. Unternehmen, die auf die Herstellung von Produkten für die Belieferung von Restaurants und Hotels spezialisiert sind, verloren zeitweise erhebliche Teile ihres Geschäftsvolumens. Andererseits konnten Hersteller von Chips und Sticks ihre Verkäufe halten. Insgesamt schloss die Sparte der Kartoffelverarbeiter das Jahr 2020 mit einem Umsatz von 2,1 Mrd. Euro in etwa auf Höhe des Vorjahres ab.

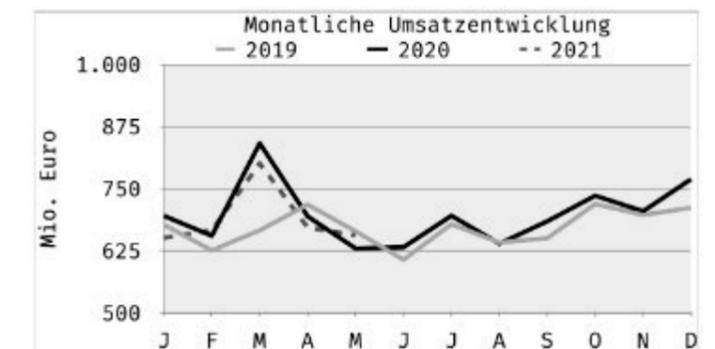
In den ersten Monaten des Jahres 2021 hat sich die Entwicklung des Jahres 2020 wiederholt – wenn auch auf niedrigerem Niveau. Die Gesamtumsätze im Jahr 2021 dürften unter denen des Jahres 2020 und nur leicht über denen des Jahres 2019 liegen.

DRAMATISCHE KOSTENSTEIGERUNGEN BIS WEIT IN DAS JAHR 2021 HINEIN

Diese Entwicklung ist vor dem Hintergrund steigender Preise für Rohstoffe und Energie für die Unternehmen aller Teilbranchen des BOGK besorgniserregend. Denn steigende Umsätze – bei den Unternehmen, die diese überhaupt verzeichneten – bedeuteten keinesfalls steigende Gewinne. Die Herstellkosten sind durch die sofort ergriffenen intensiven Hygienemaßnahmen und

Neuorganisationen der Herstellungsprozesse in die Höhe geschossen. Zum Beispiel haben die Unternehmen ihre Produktion auf zusätzliche Schichten ausgedehnt, um die Abstandsregeln einhalten zu können. Gleichzeitig waren teilweise die benötigten Saisonarbeitskräfte nicht verfügbar. Einige Unternehmen hatten mit erheblich höheren Krankenständen zu kämpfen.

Im Jahr 2021 gibt es für die Branche weiter schlechte Aussichten. Corona-bedingte Verwerfungen in den weltweiten Logistikketten haben Lieferengpässe sowie Kostensteigerungen bei zahlreichen Rohstoffen, bei Verpackungsmaterialien und in der Logistik ausgelöst. Der dramatische Anstieg der Kosten hat Folgen: Die Abgabepreise müssen in der gesamten Branche neu kalkuliert werden. Allein können die Lebensmittelverarbeiter die steigenden Kosten nicht auffangen, denn durch die Corona-Krise sind die finanziellen Reserven aufgebraucht. Es ist schwer vorstellbar, dass sich die Situation nicht auch auf die Verbraucherpreise auswirken wird.



Wirtschaftliche Eckdaten der obst-, gemüse- u. kartoffelverarbeitenden Industrie

		2018	2019	2020
Betriebe	Obst und Gemüse	95	96	99
	Kartoffeln	30	28	29
	Gesamt	125	124	128
Beschäftigte	Obst und Gemüse	16.711	17.327	17.300
	Kartoffeln	6.760	6.607	6.555
	Gesamt	23.471	23.934	23.855
Umsatz in Mrd. Euro	Obst u. Gemüse	5,4	6,0	6,3
	Kartoffeln	2,0	2,1	2,1
	Gesamt	7,4	8,1	8,4
Exportquote in %	Obst u. Gemüse	18,3	16,5	17,0
	Kartoffeln	19,6	19,6	17,6
	Gesamt	18,7	17,3	17,1

Quelle: DeStatis

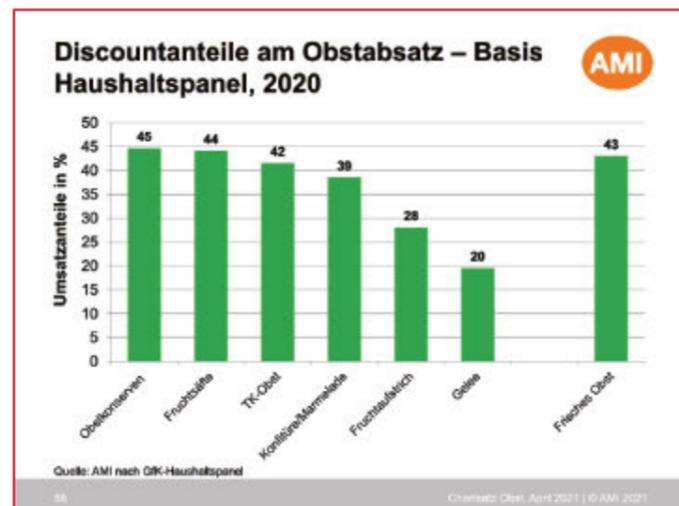
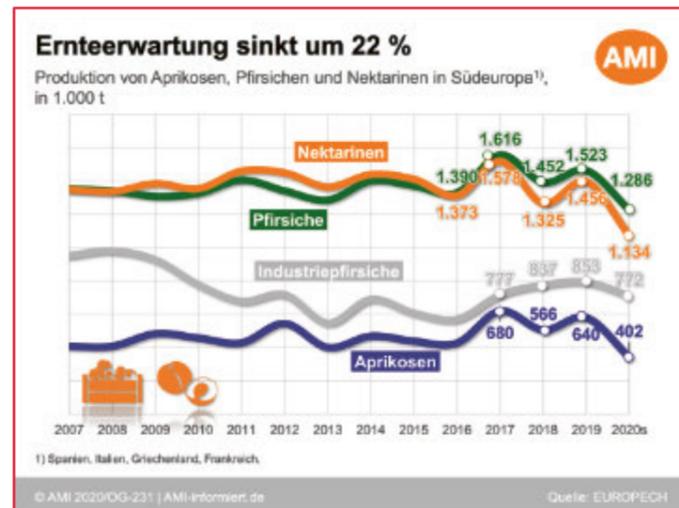
OBSTVERARBEITUNG

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Die Ernte der wichtigsten Obstarten im erwerbsmäßigen Anbau in Europa ist 2020 größer ausgefallen. Äpfel waren mit 10,6 Mio. t Spitzenreiter, gefolgt von Apfelsinen (6,7 Mio. t), Mandarinen (3,4 Mio. t), Wassermelonen (3,2 Mio. t), Birnen (2,3 Mio. t) und Pfirsichen (2,2 Mio. t).

In Deutschland konnten die Äpfel ihre Spitzenposition mit 77 % Gesamtanteil an der Obsternte im Vergleich zum Vorjahr sogar um 2,4 % nochmals ausbauen. Es folgen Erdbeeren (9,7 %), Süßkirschen (3,5 %), Pflaumen/Zwetschgen (3,0 %), Birnen (2,8 %) und Sauerkirschen (1,0 %).



Produktion

2020 fällt auf, dass einerseits Produktionsanstiege, andererseits in bestimmten Segmenten rückläufige Produktionen zu verzeichnen sind.

Die Apfelmusproduktion war mit 60.000 t im Vergleich mit dem Vorjahr zwar leicht rückgängig, doch gegenüber dem Jahr 2013 (39.000 t) zeigt sich eine positive Tendenz. Gleiches gilt für Pflaumenmus, das mit 6.000 t im Vergleich mit dem Vorjahr in der Produktion leicht zulegen konnte und für Sauerkirschkonserven, die mit 20.000 t im Vergleich zu 2019 zulegen konnten.

Anders stellt sich das Bild bei der Produktion von Fruchtzubereitungen für die Milch- und Eiscremeindustrie dar. Im Vergleich mit dem Basisjahr 2013 (316.000 t) wurde 2020 mit 278.000 t ein historischer Tiefpunkt erreicht.

Nachfrage/Preise

Bei den Verbraucherausgaben teilen sich Frischobst (79,0 %) und Fruchtsäfte (11,0 %) insgesamt 90,0 % der Umsatzanteile. Die verbleibenden 10 % betreffen Obstkonserven, Konfitüren/Marmeladen/Gelees sowie TK-Obst. Erfreulicherweise sind die Verbraucherausgaben allerdings 2020 im Vergleich mit dem Vorjahr deutlich angestiegen. Bei TK-Obst um 22,2 %, bei Obstkonserven um 16,7 % und bei Konfitüren/Marmeladen/Gelees um immerhin 11,1 %. Entsprechend sind die Einkaufsmengen gestiegen. Die Einkaufsmengen bei Konfitüre/Marmelade betragen im Jahr 2020 insgesamt 72.000 t. Hiermit konnte der Tiefpunkt in 2019 (67.000 t) überwunden werden. Gleiches gilt für Fruchtaufstriche, die bei einer Einkaufsmenge von 26.000 t einen historischen Höhepunkt erreicht haben.

Die Verbraucherpreise sind in 2020 im Vergleich zum Vorjahr bei TK-Obst um 1,4 % gestiegen, bei Obstkonserven um 1,9 %; wobei letztere Zahl durch rückläufige Verbraucherpreise in 2018 um -2,3 % relativiert betrachtet werden muss.

Bio-Anteile bei Obst

Die Umsatzanteile bei Obst sind im Biobereich in allen Segmenten gestiegen. Im Jahr 2015 hatten sowohl TK-Obst, als auch Obstkonserven einen Bio-Anteil von je 5,7 %. 2020 betrug der Bio-Anteil bei Obstkonserven 9,5 % (2019 noch 8,9 %) und bei TK-Obst sogar 12,9 % (2019 noch 11,6 %).

THEMEN DER FACHGRUPPE

EU-Konfitüren-Richtlinie

In Brüssel werden aktuell eine Reihe von Fragen zur EU-Konfitüren-Richtlinie diskutiert. Zu einer dieser Fragen: „Kann ein fruchthaltiger Brotaufstrich mit einer Trockenmasse von weniger als 45 Brix als Konfitüre extra, zuckerreduziert in Europa vermarktet werden, wenn das Erzeugnis keine Süßungsmittel enthält?“, hat der BOGK am 14.10.2020 eine gutachterliche Stellungnahme verfasst:

Die Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20.12.2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (EU-Konfitüren-Richtlinie) legt fest, welche Parameter erfüllt sein müssen, um die in der EU-Konfitüren-Richtlinie festgelegten Bezeichnungen verwenden zu dürfen. Beispiel: Eine Erdbeerkonfitüre extra muss zwingend mindestens 45 % Frucht und mindestens 60 % lösliche Trockenmasse enthalten (Anhang I, I. iVm II. der EU-Konfitüren-Richtlinie).

Von diesem Grundsatz formuliert die EU-Konfitüren-Richtlinie mit Blick auf den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse zwei Ausnahmen: Um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen, können Mitgliedsstaaten die in der EU-Konfitüren-Richtlinie festgelegten Bezeichnungen auch bei Erzeugnissen verwenden, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten. Von dieser Möglichkeit machen viele Mitgliedstaaten Gebrauch (vgl. Anhang I, II., 2. Absatz EU-Konfitüren-Richtlinie. Beispiel: In Deutschland muss gemäß Anlage 1, Abschnitt II, 1. der Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung) der Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse anstatt 60 % lediglich 55 % betragen.

Mit anderen Worten: Eine Erdbeerkonfitüre extra kann in Deutschland mit mindestens 45 % Frucht und einer Trockenmasse von ≥ 55 % löslicher Trockenmasse hergestellt werden. Gemäß Anhang I, II., 1. Absatz der EU-Konfitüren-Richtlinie kann vom Mindestgehalt 60 % löslicher Trockenmasse abgewichen werden, wenn der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wird. Der Zusatz von Süßungsmitteln ist jedoch nur zu brennwertverminderten Erzeugnissen gemäß der

EU-Konfitüren-Richtlinie erlaubt (Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11.11.2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008). Entsprechend des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 vom 20.12.2016 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel kann ein Erzeugnis dann als „brennwertvermindert“ ausgelobt werden, wenn die Reduzierung des Brennwertes mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

Die Reduzierung des Zuckerzusatzes muss folglich bei Konfitüren und ähnlichen Erzeugnissen mindestens so weitgehend sein, dass eine Brennwertverminderung gegenüber vergleichbaren Erzeugnissen von 30 % oder mehr erreicht wird. Die Verminderung des Zuckerzusatzes führt zu einer verminderten löslichen Trockenmasse der Erzeugnisse. Nimmt man 63 % lösliche Trockenmasse als Basiswert eines vergleichbaren Erzeugnisses an, so dürfen einem Produkt mit ca. 44 % oder weniger löslicher Trockenmasse Süßungsmittel zugesetzt werden. Dieses Erzeugnis darf folgerichtig als „brennwertvermindert“ oder auch als „zuckerreduziert“ ausgelobt werden. Beispiel: Ein Erdbeer-Erzeugnis mit 45 % Frucht und 44 % löslicher Trockenmasse ist unter Verwendung von Süßungsmitteln eine brennwertverminderte Erdbeerkonfitüre extra, zuckerreduziert. Allen anders hergestellten Produkten mit geringerer löslicher Trockenmasse als in der EU-Richtlinie oder in nationalen Regelungen der Mitgliedsstaaten geregelten Mindestwerten bleiben die Bezeichnungen der EU-Konfitüren-Richtlinie verwehrt. Es handelt sich um Fruchtaufstriche, als um Produkte sui generis, die außerhalb der EU-Konfitüren-Richtlinie stehen.

Folgerichtig ist die Ausgangsfrage wie folgt zu beantworten: Ein Erdbeer-Brotaufstrich mit 45 % Frucht und 44 % löslicher Trockenmasse ist nur unter Verwendung von Süßungsmitteln eine brennwertverminderte Erdbeerkonfitüre extra, zuckerreduziert und ohne Verwendung von Süßungsmitteln kein Erzeugnis der EU-Konfitüren-Richtlinie, sondern ein Erdbeer-Fruchtaufstrich.

GEMÜSEVERARBEITUNG

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte 2020

Laut Statistischem Bundesamt haben die landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland im Jahr 2020 insgesamt 3,9 Millionen Tonnen Gemüse geerntet. Die Gesamterntemenge lag damit auf dem Vorjahresniveau. Auch die Freiland-Anbaufläche blieb gegenüber 2019 fast konstant.

Im ökologischen Anbau wurden im Jahr 2020 insgesamt 379.600 Tonnen Freiland-Gemüse erzeugt. Dies entspricht 10 % der Gesamterntemenge im Freiland und einer Steigerung um knapp 16 % gegenüber 2019. Die Freiland-Anbau-

fläche für Gemüse im ökologischen Anbau im Jahr 2020 betrug 16.100 Hektar und machte damit 13 % der gesamten Freiland-Anbaufläche aus.

Wie in den Jahren zuvor sind Spargel, Möhren beziehungsweise Karotten und Speisezwiebeln gemessen an der Anbaufläche die bedeutendsten Kulturen im deutschen Gemüsebau. Sie wuchsen im Jahr 2020 auf gut 41 % der Anbaufläche. Während Blumenkohl mit gut 3.040 Hektar Anbaufläche und einer Erntemenge von 83.780 Tonnen die niedrigsten Werte seit Jahren aufwies, sind die Anbauflächen und Erntemengen von Grünkohl (1.090 Hektar bzw. 18.500 Tonnen) und Chinakohl (850 Hektar bzw. 38.650 Tonnen) wieder gestiegen. Im Bereich der Blattgemüse wurde für Spinat mit 3.970 Hektar die seit Jahren größte Anbaufläche und eine Spitzenerntemenge von 83.470 Tonnen ermittelt.

Ernte 2021

Nach drei trockenen Jahren ist das Wetter im Jahr 2021 im großen und ganzen als „normal“ zu bezeichnen. Die Unternehmen gehen daher auch bei Gemüse von einer Normalernte aus. Die Situation außerhalb Deutschlands ist allerdings schwieriger: PROFEL berichtete im Juni 2021 erneut von einer schlechten Gemüseernte in weiten Teilen Europas.

Produktion

Ausgelöst durch Corona-bedingte Verwerfungen in den weltweiten Logistikketten sehen die Unternehmen mit Sorge auf gravierende Lieferengpässe sowie Kostensteigerungen bei Verpackungsmaterialien und in der Logistik. Papier, Pappe und Faltschachteln sind auf dem gesamten Weltmarkt knapp. Gleiches gilt für Holz: Bei den dringend benötigten Euro-Paletten wird zum Teil von einer Verdoppelung der Kosten gesprochen. Auch die Kunststoffpreise sind extrem gestiegen – seit November 2020 um fast 85 Prozent, denn es fehlen Grundstoffe für die Kunststoffherstellung.

Der dramatische Anstieg der Kosten hat Folgen: Die Abgabepreise müssen in der gesamten Branche neu kalkuliert werden. Allein können die Lebensmittelverarbeiter die steigenden Kosten nicht auffangen, denn durch die Corona-Krise sind die finanziellen Reserven aufgebraucht.

THEMEN DER FACHGRUPPE

Klimawandel

Die Gemüseverarbeiter in Deutschland sind unmittelbar vom Klimawandel betroffen. Er äußert sich in höheren Kosten für Rohstoffe und in der Verarbeitung. Er wirkt sich in der Praxis aus durch geringere Rohstoffverfügbarkeit aufgrund von Wassermangel und nicht mehr optimal angepasste Sorten. Der BOGK hat die Unternehmen im Herbst 2020 daher gezielt nach ihren Herausforderungen befragt. Zu den am häufigsten genannten Problemen gehören:

- langanhaltende Trockenphasen ohne nächtliche Abkühlung,
- Extremwetterereignisse, insbesondere Starkregen,
- höhere Kosten für Rohstoffe aufgrund von höheren Kosten für die Landwirtschaft und
- höhere Kosten für Pflanzenschutzaktivitäten bzw. geringere Verfügbarkeit von Rohstoffen.

Die wichtigsten Strategien zum Umgang mit dem Klimawandel sind Wassermanagement und neue Sortenzüchtungen. Effektivere Produktion und noch geringere Lebensmittelverschwendung können einen Beitrag leisten.

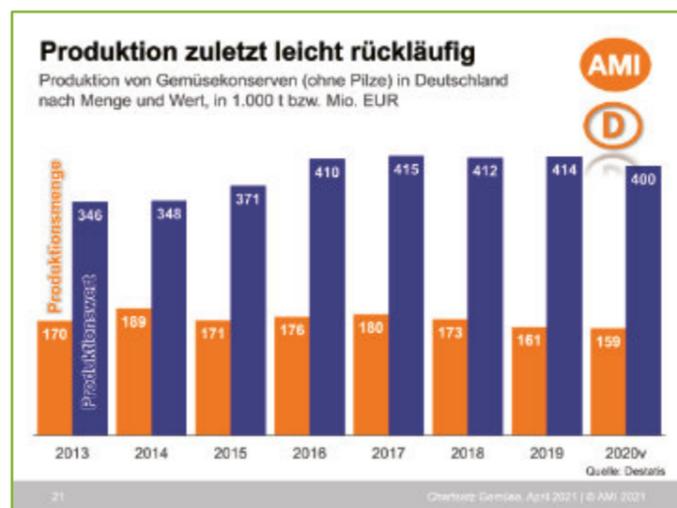
Klimaschutz

Den Klimawandel nicht noch weiter zu fördern, ist ein Kernanliegen der Branche. Zwei Drittel der Unternehmen im BOGK zielen mittelfristig auf die Senkung ihrer Treibhausgasemissionen, z. B. durch Investitionen in grüne Energie oder Energiesparmaßnahmen. Ein Drittel der Umfrageteilnehmer wird das Ziel der individuellen Klimaneutralität innerhalb der nächsten zwei Jahre erreichen oder hat es heute bereits erreicht.

Der europäische Dachverband der Branche, PROFEL, hat unter Federführung des BOGK eine Broschüre veröffentlicht, in der die Erfolge und Forderungen der Branche im Kontext des Klimawandels dargestellt werden. PROFEL weist darauf hin, dass der Verzehr von Obst und Gemüse zu einer klimaneutralen Gesellschaft beitragen kann: Es ist eine allgemein anerkannte Tatsache, dass der Verzehr von pflanzlicher Nahrung gegenüber tierischen Produkten wesentlich klimaschonender ist. Schließlich sind unsere Rohstoffe nachwachsende Rohstoffe.

Klimamanagement

Mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an der Universität Witten/Herdecke hat der BOGK seinen Mitgliedern einen Partner empfohlen, der die Unternehmen bei „Nachhaltigkeit und CO₂-Monitoring“ unterstützen kann. Das ZNU hat einen praktischen Weg vorgeschlagen, die eigenen CO₂-Emissionen systematisch zu erfassen und Maßnahmen zu deren Verringerung zu planen. Dabei liegt die Verfolgung von Klimaschutzziele stets im Einklang mit anderen gesellschaftlichen Zielen (z. B. Biodiversität, Menschenrechte). Eine gegebenenfalls vorhandene ISO-50001-Zertifizierung und bis zu zehn Jahre zurückliegende Maßnahmen (z. B. Energiesparen) können angerechnet werden.



PROFEL
European Association of Fruit and Vegetable Processors

Towards a Greener Europe: how preserved fruit and vegetables help to sustain our food supply

PROFEL'S ROADMAP TOWARDS THE EUROPEAN GREEN DEAL GOALS

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



Unsere innovativen Verarbeitungssorten



Donata

Etana

Nevadina

Virginia

Favola

Islara

Sorentina

Thalessa

Varuna



Wir liefern Pflanzgut und
Verarbeitungskartoffeln
mit **Service** und **Kompetenz!**

Nähere Informationen zu
den Sorten finden Sie hier:
www.europlant.biz/sortiment



KARTOFFELVERARBEITUNG

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Nach der extremen Trockenheit und deutlichen Mindererträgen im Jahr 2018 hat sich die Erntesituation 2019 und 2020 zwar entspannt, allerdings waren auch hier unterschiedliche Erträge in den einzelnen Regionen Deutschlands zu verzeichnen.

Unstrittig wird allgemein festgestellt, dass sich für die kommende Zeit eine Klimaveränderung einstellen wird. Deshalb mehren sich auch Fra-

gen, wie bezüglich Anbau und Ernte die mittel- und langfristige Versorgung der Bevölkerung sichergestellt werden kann.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beschreibt auf seiner Homepage hierzu auch die so genannten „neuen molekularbiologischen Techniken“ (NMT) oder auch „neue Züchtungstechniken“: ein breites Spektrum von Techniken, die sich zum Teil deutlich von Methoden der klassischen Gentechnik unterscheiden. Hier wird weitere umfangreiche wissenschaftliche Forschung notwendig sein. Die Anwendung der so genannten neuen Techniken wirft zur Zeit noch zahlreiche fachliche, juristische, aber auch ethische Fragestellungen auf.

Bislang hatte hierzu vor einiger Zeit der europäische Gerichtshof eine wichtige Entscheidung getroffen. Der BOGK beobachtet die Weiterentwicklung hier sehr sorgfältig.

Die Erntemenge in Deutschland belief sich 2020 auf 11,6 Mio. Tonnen.

Produktion und Nachfrage

Nach der Corona-bedingten Reduzierung des Absatzes in vielen Produktbereichen sind Kartoffelverarbeitungserzeugnisse nun wieder dank der zunehmenden Öffnungen stark begehrt. Neben den Klassikern im Food-Service, Pommes frites und Chips, sind auch Trockenprodukte, wie sonstige Kartoffelerzeugnisse, stark nachgefragt. Besonders beliebt beim Verbraucher sind Kartoffelspezialitäten und natürlich gerade auch saisonal Kartoffelsalat, Bratkartoffeln und Knödel.

THEMEN DER FACHGRUPPE

Auch im neuen Berichtsjahr fordert der BOGK weiterhin eine neue Wertschätzung für Kartoffeln und Kartoffelverarbeitungsprodukte in Deutschland. Dies verbunden mit den immer noch starken Nachwirkungen der Corona-Krise.

Zwar setzt sich nach Wiedereröffnung in den Bereichen Food-Service, Restaurants, Kantinen, Hotels, Hochschulen, Mensen etc. nun ein positiver Trend fort. Allerdings sind die Corona-bedingten Versorgungsengpässe bei Rohstoffen, Verpackungen und Logistik erheblich. Ausgelöst

durch Corona-bedingte Verwerfungen in den weltweiten Logistikketten sieht der BOGK hier mit großer Sorge die wachsenden Probleme.

Im Mittelpunkt standen im Berichtsjahr die Zusammenstellung und die Organisation von CIPC-basierenden Daten, um den von der EU-Kommission gewährten Übergangswert bzw. Rückstandswert von 0,4 ppm zu sichern bzw. zu dokumentieren.

Die europäische Kartoffelwirtschaft ist aufgefordert, der EU-Kommission jährlich eine Studie vorzulegen, wie die Rückstandswerte sich entwickeln, um sie dann evtl. über die Jahre abzusensoren. Der erste Bericht ist Ende dieses Jahres nebst der Dokumentation durch die eingereichten Proben notwendig.

Hintergrund ist die Nichtwiederzulassung des Pflanzenschutzmittels Chlorpropham (CIPC) durch die EU-Kommission. Da naturgemäß noch gewisse Rückstände in Kartoffellägern vorhanden sein können, ergab sich, dass die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine erneute Überprüfung zum oben erwähnten Übergangswert vorgenommen hat. Nach positiven Ergebnissen hat die EU-Kommission dann den entsprechenden Wert bestimmt.

Im Fokus der Erörterungen stehen im Bereich der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter auch die aktuellen Entwicklungen, also Verfügbarkeit und Zulassungen insbesondere in Drittländern bei alternativen Pflanzenschutzmitteln (insbesondere 1.4 SIGHT).

Im April sowie im Mai des Berichtsjahres haben der Rohwareausschuss und die Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter erneut auch zu diesen Fragen beraten. Zahlreiche Fachsitzungen beim europäischen Verband EUPPA kamen hinzu.

Hierzu ist weitere intensive Arbeit erforderlich, da sich gezeigt hat, dass die Zulassung dieser Pflanzenschutzmittel in Drittländern bzw. weltweit noch nicht abgeschlossen ist; deshalb steht auch eine so genannte Codex-Listung an, die für 2022/2023 erwartet wird.

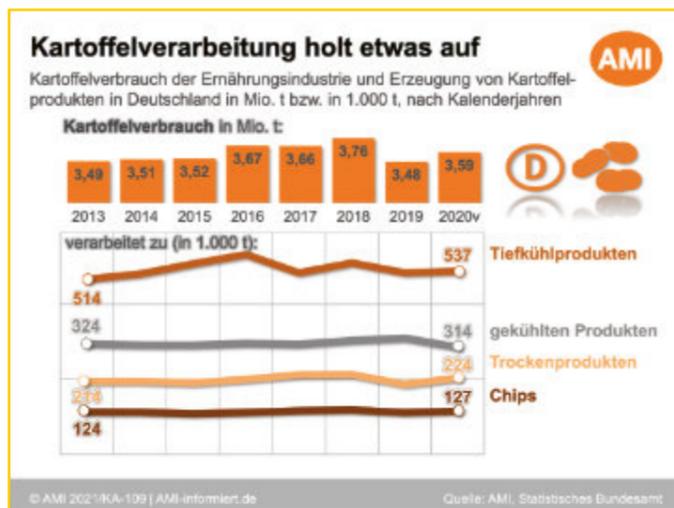
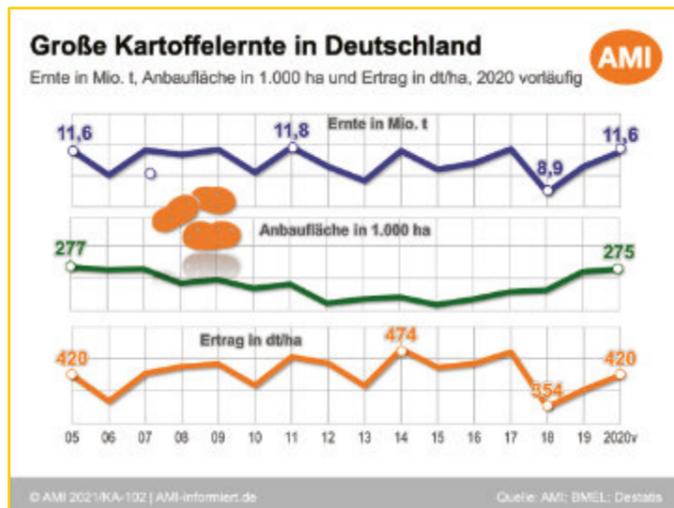
Der BOGK hält mit den Herstellern der Pflanzenschutzmittel intensiven Kontakt und unterstützt

diese bei den Zulassungsbemühungen in Drittstaaten. Zu erwähnen ist hier insbesondere die Kontaktaufnahme mit der deutschen Botschaft in Japan, um mit den dortigen Zulassungsbehörden über die Botschaft verstärkt in Kontakt zu treten. In diesem Zusammenhang hat der BOGK im Februar dieses Jahres ein Online-Austausch organisiert, an dem neben der Deutschen Botschaft auch mehrere europäische Botschaften teilgenommen haben, um die weiteren Zulassungsbemühungen zu koordinieren. Auch der europäische Verband EUPPA leistet hierbei Unterstützung.

Versuchsstation Dethlingen

Die kartoffelverarbeitende Industrie im BOGK unterstützt weiter die Versuchsstation Dethlingen; auch im zurückliegenden Berichtszeitraum ergab sich ein intensiver Austausch zu den Themen und Fragen der kartoffelverarbeitenden Industrie mit der Versuchsstation.

Für viele Unternehmen in der Fachgruppe ist die Versuchsstation Dethlingen ein wichtiger Ansprechpartner auch gerade in Fragen der Zulassung und Wirkung von Pflanzenschutzmitteln. Aber auch viele andere technische Fragen wie Feldversuche, Reinigungsmöglichkeiten für Kartoffelläger und rohwarenspezifische Fragen sind hier von Bedeutung.

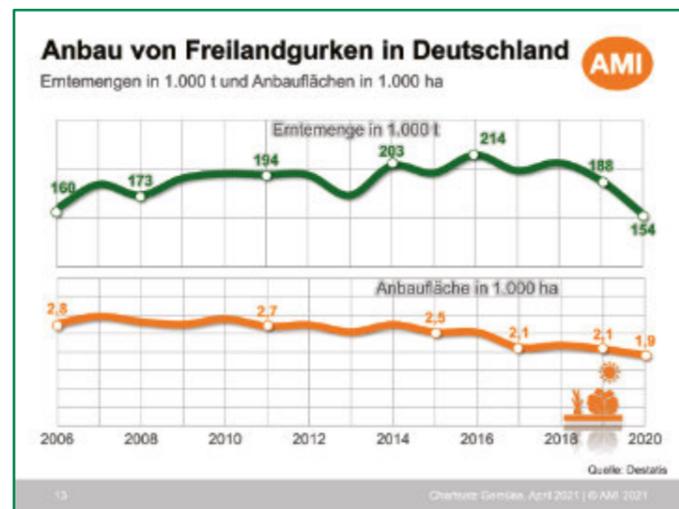


HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte 2020

Der Anbau von Einlegegurken ist 2020 mit einer Erntemenge 154.000 t und mit einer Anbaufläche von 1.900 ha auf einem Tiefpunkt angelangt. Weil im April und Mai nicht genügend Saisonarbeiter zur Verfügung standen, hatten die Bauern wesentlich weniger angepflanzt als im Vorjahr. Auch zur Ernte ab Mitte Juni sind zu wenig Arbeitskräfte auf den Feldern gewesen. Bei Einlegegurken fiel die Ernte daher 18 % geringer aus.



Ernte 2021

Das Problem der Arbeitskräfteknappheit des Jahres 2020 ist vom Gesetzgeber – nach massivem Druck des Deutschen Bauernverbands mit Unterstützung des BOGK – im März 2021 gelöst worden. Von März bis Ende Oktober 2021 können landwirtschaftliche Betriebe ihre ausländischen Saisonarbeitskräfte 102 statt 70 Tage (bzw. vier statt drei Monate) sozialversicherungsfrei beschäftigen. Wenn die Wetterverhältnisse stabil bleiben, kann die Branche im Jahr 2021 daher nach drei sehr schwierigen Jahren wieder mit einer Normalernte rechnen.

Produktion und Nachfrage

Wo weniger geerntet wird, kann weniger verarbeitet werden. Entsprechend knapp wurden die Produkte der Verbandsmitglieder: Essiggurken, Gurkentöpfchen und Gurken-Sticks oder Scheiben. Auch auf der Nachfrageseite hat Covid-19 die gesamte Lieferkette auf eine harte Belastungsprobe gestellt. Die Hamsterkäufe vieler Verbraucher, die sich im März und April mit Obst- und Gemüsekonserven und feinsaurem Gemüse eindeckten, haben die Branche an den Rand ihrer Lieferfähigkeit gebracht.

Produzenten und Verbraucher müssen sich auf Kostensteigerungen einstellen: Aufgrund schlechter Ernten mit Ausfällen bis zu 50 %, z. B. bei Bioware, waren die Rohwaren erneut knapp und teurer als im Vorjahr – teilweise bis zu 70 %. Umfangreiche Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen in den Betrieben, Sonderschichten mit halber Belegung und die Umstellung der Absatzwege haben vor allem die Personalkosten in die Höhe getrieben.

Infolgedessen müssen die Abgabepreise in der gesamten Branche neu kalkuliert werden. Allein können die Lebensmittelverarbeiter die steigenden Kosten nicht auffangen, denn durch die Corona-Krise sind die finanziellen Reserven aufgebraucht. Es ist daher schwer vorstellbar, dass sich die aufgezeigten wirtschaftlichen Veränderungen und Verwerfungen am Ende nicht auch auf die Verbraucherpreise auswirken werden.

An die Politik appelliert der BOGK daher, im Hinblick auf die künftige Steuer- und Umweltpolitik diese Zusammenhänge im Blick zu behalten.

THEMEN DER FACHGRUPPE

Klimawandel

Der Klimawandel bedroht die Hersteller von Feinsauerm Gemüse existenziell. Denn die benötigte Rohware muss frisch verarbeitet werden. Die Industrie ist daher auf den Erhalt der deutschen Anbauggebiete angewiesen. Auf zunehmende Häufigkeiten von Extremwetterereignissen – z. B. lokale Dürren oder Starkregen – muss die Branche sich einstellen.

Zugleich ist die Branche gefordert, ihren eigenen Beitrag zum Klimawandel so gut es geht zu minimieren. Zwar ist der Ausstoß von CO₂ seit März 2020 aufgrund der Corona-Krise weltweit gesunken. Nach der Pandemie ist jedoch eine Rückkehr auf den alten Wachstumspfad zu erwarten. Die EU und Deutschland haben sich ambitionierte Ziele zum Klimaschutz gesetzt, daher ist mit deutlichen Verschärfungen aller bestehenden Gesetze zu rechnen. Stichworte sind hier:

- Energiebepreisung,
- Emissionshandel,
- Grenzausgleichsmechanismus und
- Ökodesign-Anforderungen.

Klima- und Energiemanagement

Mit entsprechenden Kostensteigerungen ist zu rechnen. Der BOGK berät seine Mitglieder in diesen Themen und hat im Berichtszeitraum zwei exklusive Webinare mit seinem Partner „Zukunftswerk“ veranstaltet. Er unterstützt die BVE in ihrer „Klimaschutzkampagne“, in der sie Unternehmen der Ernährungsindustrie Hilfestellungen zur Anpassung an den Klimawandel und zur Ergreifung von Maßnahmen des Klimaschutzes gibt. Es finden regelmäßige Online-Seminare statt, und auf der Website plusplusprinzip.de gibt es Best-Practice-Beispiele, Handbücher und einen „CO₂-Vorteilsrechner“.

Den Mitgliedern hat der BOGK geraten, jetzt ein Energiemanagementsystem nach ISO 50001 zu installieren, um Maßnahmen der Energieeinsparung nachweisen zu können. Zu beachten ist, dass CO₂-Neutralität zukünftig nur erreichbar ist, wenn ab sofort alle Investitionen klimaneutral errichtet werden.

Corona: Fairer Umgang in der Lieferkette

Der BOGK hat im Rahmen der Umsetzung der UTP-Richtlinie (vgl. S. 10) die Aufnahme von Miss- und Minderernteklauseln im AGB-Recht gefordert, die den Lieferanten die folgenden Rechte einräumen würden:

- Teillieferungen,
- verspätete Lieferungen,
- Absage von Lieferungen bei fehlender Selbstbelieferung und
- Rücktritt vom Vertrag.

Der BOGK hat dies im Jahr 2021 zu einer wesentlichen Wahlforderung erhoben und den Parteien als „Wahlprüfstein“ im Bundestagswahlkampf mit auf den Weg gegeben.

Corona: Rahmenbedingungen

Seit 2. April 2020 galt für die Erzeuger und Verarbeiter von landwirtschaftlichen Rohstoffen ein gemeinsames Konzeptpapier des BMEL und BMI für „Saisonarbeiter in der Landwirtschaft im Hinblick auf den Arbeits- und Gesundheitsschutz“, das bis 31. Dezember 2020 befristet war. Es wurde im März 2021 unter Berücksichtigung der inzwischen geltenden Regelungen neu veröffentlicht und enthält die wichtigsten Maßnahmen, die für Saisonarbeitskräfte in Betrieben der Land- und Forstwirtschaft und des Gartenbaus Anwendung finden und dazu beitragen sollen, das Infektionsrisiko weiter einzudämmen.

Seit dem 20.04.2021 gilt im Kontext der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung die Coronatest-Angebotspflicht für Arbeitgeber. Zulässige Tests sind hier PCR oder Antigen-Schnelltest zur professionellen oder Selbstanwendung. Dienstleister dürfen beantragt werden, jedoch darf nicht auf Bürgertests verwiesen werden. Die Arbeitnehmer sind nicht verpflichtet, das Testangebot anzunehmen.

Rohwarenausschuss Gemüse/Feinsaueres Gemüse

Thomas Doriat	Adrian Poppe
Konrad Linkenheil	Stefan Stangl
Erich Mauer	Willi Stollenwerk
Heiner Opdenfeld	Bernhard Ulrich
Alfred Paulsen	


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


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

Institut für Lebensmittelqualität

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 · Daimlerstraße 4 · E-Mail: labor@florin.de · Tel.: 02154/9138-42 · Fax: 02154/3196

GESUNDHEIT ALS ERFOLGS- GEHEIMNIS?

Sonderkonditionen für
Verbandsmitglieder

Fühlt sich einfach gut an.

So einfach kann eine Betriebliche Krankenversicherung sein: mit den neuen BudgetTarifen der SDK GESUNDWERKER. Ihre Mitarbeitenden erhalten ein fixes jährliches Gesundheitsbudget für privatärztliche Leistungen – und können dieses ganz nach Bedarf „aufbrauchen“.

- ✓ Aufteilung in getrennte Bausteine für ambulante und/oder zahnärztliche Leistungen
- ✓ Kostenlose Gesundheitsberatung, Facharztterminservice und digitaler Arztbesuch
- ✓ Auswahl an Gesundheitspaketen mit wertvollen Checks und Beratungsleistungen

Für mehr Informationen:

SDK GESUNDWERKER
Imre Czinkoczi

+49 (0)711 7372 7140

imre.czinkoczi@sdk.de

► www.gesundwerker.sdk.de/budgettarif



Röntgenscanner

Zuverlässiger Allrounder
für höchste Produktivität
und Sicherheit



Röntgenscanner
SC-E

wipotec-ocs.com

WIPOTEC OCS
WEIGHING AND INSPECTION SOLUTIONS



ENGLER MASCHINEN

Dosier-, Abfüll- und Sondermaschinen



Apparatebau GmbH

Kochen, Mischen, Transportieren



- Füllmaschinen
- Reinigungs- und Trockenanlagen
- Sortieranlagen
- Komplettlinien
- Spezialmaschinen
- Förderanlagen
- Entstielfmaschinen

- Kochanlagen
- Trommelblancheure
- Schneckenblancheure
- Dispergiertbehälter
- Trommelmischer
- Schneckenförderer
- Pumpen
- Kochkessel



EME Engler Maschinen
Carl-Zeiss-Strasse 10
74078 Heilbronn-Kirchhausen
Germany

+49 7066 9569-0
+49 7066 9569-29
info@eme-engler.de
www.eme-engler.de

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
Vorsitzender des BOGK

„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 Europe GmbH & Co. KG
 AGRANA Fruit Germany GmbH
 Agrarfrost GmbH & Co. KG
 Andros Deutschland GmbH
 Ardo GmbH
 AVIKO Deutschland GmbH
 Weingut & Geleeküche Altvater
 Brückner-Werke KG
 Burgis GmbH
 Georg Baier GmbH Pilze – Beeren –
 Fruchtaufstriche
 Jean Barthmann GmbH
 The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG
 Germany
 Adolf Darbo AG
 Develey Senf & Feinkost GmbH
 Ernst Deppert
 Food-Services Deiters & Florin GmbH
 Emsland Stärke GmbH
 Ewald-Konserven GmbH
 Farm Frites International B.V.
 Friweika eG
 FrüchteMeer Konfitürenmanufaktur
 Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH
 Göbber GmbH
 Graftschafter Krautfabrik – Josef Schmitz KG
 Grocholl GmbH & Co. KG
 Hans Henglein & Sohn GmbH
 Heigl Kartoffelveredelungs GmbH
 Hengstenberg GmbH & Co. KG
 Internsnack Group GmbH & Co. KG
 Jütro GmbH & Co. KG Konserven und Feinkost
 Jobst Fruchtgroßhandel Sauerkrautfabrik e. K.
 Carl Kühne KG (GmbH & Co.)
 Dr. Willi Knoll GmbH & Co. KG
 Kimmichs Sauerkonserven Inh. Gerhard
 Kimmich
 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
 J. & W. Stollenwerk oHG

Obst- u. Gemüseverarbeitung
 Spreewaldkonserve Golßen GmbH
 Rheinische Konservenfabrik Georg Seidel GmbH
 & Co. KG
 Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht
 Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG
 Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA
 Snackmaster Produktion GmbH & Co. KG
 Stangl GmbH & Co. Gemüse KG
 Staud's GmbH
 STUTE Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG
 Valenzi GmbH & Co. KG
 Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions-
 und Handels GmbH
 Walhalla Delikatessen GmbH
 Wernsing Feinkost GmbH
 Wild GmbH
 Zentis GmbH & Co. KG

FÖRDERMITGLIEDER

Ardagh Glass GmbH
 CROWN Commercial Germany GmbH & Co. KG
 EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
 Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie
 mbH
 GfL Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung
 mbH
 Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG Pektin-
 Fabriken
 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

Ehrenvorsitzende

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

Vorsitzender

Michael Mayntz

Stellvertretende Vorsitzende

Michael Durach
 Claudia Niemann
 Ernst-Rainer Schnetkamp
 Willi Stollenwerk

Aus dem Gruppenvorstand der Fachgruppe der Obstverarbeiter

Stefan Franceschini
 Dietmar Otte
 Dr. Sebastian Portius

Aus dem Gruppenvorstand der Fachgruppe der Gemüseverarbeiter

Mathias Koeppen
 Alfred Paulsen
 Sebastian Martin Weiß

Aus dem Gruppenvorstand der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter

Thomas Brückner
 Peter Hiltrop
 Dr. Michael Holtschulze

Aus dem Gruppenvorstand der Fachgruppe der Hersteller von

Feinsaurem Gemüse
 Konrad Linkenheil
 Heiner Opdenfeld
 Andreas Reimer

Zusätzlich im Gruppenvorstand der Fachgruppe der Obstverarbeiter

Klaus Hammelbacher
 Tim Schwertner

Zusätzlich im Gruppenvorstand der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter

David Krause
 Gerrit Jan Wesselink



Dr. Ulrich Nehring
 Nehring Consultants GmbH
 Vorsitzender des Wissenschaftlichen
 Beirats

„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.“

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT DES BOGK

Dr. Ulrich Nehring (Vorsitz)
 Nehring Consultants GmbH

Prof. Dr. Michael Bockisch
 Bockisch Consult

Prof. Dr. Dietmar Breithaupt
 Hengstenberg GmbH & Co.

Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß
 Herbstreith & Fox GmbH & Co.
 KG Pektin-Fabriken

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

Mikko Hofsommer
 GfL Gesellschaft für
 Lebensmittel-Forschung mbH

Prof. Dr. Peter Meurer
 Hochschule Neubrandenburg

Prof. Dr. Paul Michels
 Hochschule Weihenstephan-
 Triesdorf

Dr. Wolfram Wendler
 Limbach Analytics GmbH –
 Arotop Laboratorien Mainz

TEAM



Freitag, Koch, Karos



Freisberg, Breuer, Nagierski, Ihlefeldt

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Fachgruppe Obst, Lt. Büro Brüssel
Rechtsanwalt Werner Koch
Tel. +49 228 93291-13
koch@bogk.org

Fachgruppen Gemüse/Feinsaures Gemüse
Diplom-Volkswirt Christoph Freitag
Tel. +49 228 93291-11
freitag@bogk.org

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

ASSISTENZ

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

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

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





Inspired by nature.

Spezialist für pflanzenbasierte Ingredients

Weltweit ist die H&F Group auf die Herstellung von pflanzenbasierten Lebensmittelzutaten für die Lebensmittel- und Non-Food-Industrie spezialisiert.

Unsere Kernkompetenz sind hochwertige Pektin-Varianten und ein umfangreiches Sortiment an multifunktionellen Ballaststoffen aus Früchten und Gemüsen.

www.h-f.group

Innovation & Tradition

