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

BOGK

# JAHRESBERICHT 2021/22

11er
elfer
AUSTRIA

ABLIG
FEINFROST

AGRANA
FRUIT

agrarfrost
GERMANY

ANDROS

ArdaghGroup

ardo
We preserve nature's gifts

AVIKO

Baier

Barthmann

BRÜCKNER
WERKE

Burgis
Knödelliebe.

darbo
seit 1879

So gut!

DEPPERT's

Develey
SENF & FEINKOST

EMSLAND GROUP
using nature to create

engel
Immer eine Idee voraus!

EUROPLANT

EVIOSYS

Ewald

Faller
Konfitüren

FARM FRITES
the fresh taste of the land

Aus dem Naturpark Altmühltal
Feldmühle
natürlich · bayerisch · handwerklich

Florin

Frweika

FRÜCHTEMEER

Göbber

Grafschafter
seit 1893

Grocholl
Aus gutem Grund.

HEIGL

Feinsaure Heiss Delikatessen

HENGLEIN

Hengstenberg

Herbstreith&Fox

IKEGO

Intersnack

Jobst
FRUCHTHANDEL
SAUERKRAUT

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

# JAHRESBERICHT 2021/22

BOGK

# INHALT

**5** Vorwort

**LOBBYING**
**7** Aus der Geschäftsführung

**BERATUNG**
**11** Wirtschaftspolitik
**16** Lebensmittelrecht
**20** Pflanzenschutz
**24** Kontaminanten

**KOMMUNIKATION**
**27** Wirtschaftslage
**28** Obstverarbeitung
**32** Gemüseverarbeitung und Herstellung von Feinsaurem Gemüse
**34** Kartoffelverarbeitung

**ÜBER DEN BOGK**
**39** Mitglieder
**40** Vorstand, Gruppenvorstände und Wissenschaftlicher Beirat
**41** 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** Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG
**6** Valerie Korenchuk (Unsplash)
**10** Marissa Grootes (Unsplash)
**26** Nenad Milosevic (Unsplash)
**38** krakenimages (Unsplash)

# VORWORT

Zunächst darf ich mich ganz herzlich bei Ihnen, liebe Mitglieder, für meine Wiederwahl am 25.04.2022 als Vorsitzender des Verbandes bedanken! In nicht gerade einfachen Zeiten fühle ich mich hierdurch auch in meinem Vorhaben, den Verband schrittweise zu modernisieren, ein Stück weit bestätigt. Es gilt hierbei, die eigene traditionsreiche Verbandshistorie zu würdigen, gleichzeitig aber auch, auf eine zukunftsorientierte Verbandsausrichtung hinzuwirken.

Vorstand und Geschäftsführung sind mit mir augenblicklich dabei, zunächst ein gemeinsames Verständnis für die aktuelle Situation zu entwickeln. Nur auf Grundlage dieser gemeinsamen Basis kann eine Organisation der Zukunft gestaltet werden. Auf einer mittelfristigen Zeitachse benötigen wir selbstverständlich dann auch Ihren Input und Ihre geschätzten Meinungen.

Sicherlich können wir uns hierzu schon bei unserer Zusammenkunft am 27.09.2022 in Essen austauschen – im Übrigen der ersten offiziellen Präsenzveranstaltung seit über zwei Jahren! Hierauf freue ich mich sehr! Corona ist zwar noch nicht überwunden, doch lässt die aktuelle Entwicklung erstmals ein derartiges Treffen zu. Was der Verband mit Blick auf die tägliche Arbeit am Ende des Tages aus der Corona-Pandemie mitnehmen und umsetzen wird, werden wir, hoffentlich schon in Kürze, ebenfalls ergebnisoffen diskutieren.

Neben der Corona-Pandemie haben wir seit dem 24.02.2022 nunmehr eine weitere Krise, womit wir wohl alle nicht gerechnet haben. Unsere Solidarität gilt den Menschen in der Ukraine. Sie gilt den Unternehmen vor Ort sowie deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Der nunmehr bereits seit Monaten andauernde Krieg hat bereits jetzt auch erhebliche Auswirkungen auf unsere Unternehmen und deren Beschäftigte. Noch sind die wirtschaftlichen Folgen insgesamt gar nicht absehbar. Die internationale Staatengemeinschaft muss jedenfalls energisch dafür eintreten, dass die russische Invasion in der Ukraine ein zeitnahes Ende findet. Auf nationaler Ebene muss die Bundesregierung alles dafür tun, dass die Energieversorgung in Deutschland unter den politischen Rahmenbedingungen gesichert bleibt.

Mein Dank gilt deshalb um so mehr 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 schwierigen letzten Monate.

Schließlich gilt mein Dank auch allen Mitgliedern des BOGK, ohne deren aktive Mitarbeit eine erfolgreiche Verbandsarbeit nicht denkbar wäre.

Eystrup, im August 2022,

Michael Mayntz
Vorsitzender

# LOBBYING

# AUS DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

## KRIEG IN DER UKRAINE

Der mit dem völkerrechtswidrigen Überfall Russlands auf die Ukraine am 24.02.2022 begonnene Krieg mitten in Europa bringt ein unfassbares Leid über das zentraleuropäische Partnerland der EU. Die humanitären Auswirkungen sind in ihrer ganzen Schrecklichkeit noch lange nicht voll abschätzbar. Die Unternehmen unserer Branchen engagieren sich um zu helfen, wo sie können, beispielsweise um Hilfslieferungen zu ermöglichen und Flüchtlinge zu integrieren.

Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ist aber auch selbst direkt von den Auswirkungen des Krieges auf die Lieferketten betroffen. Wegen des Ausfalls der Ukraine als einer der wesentlichen Lieferanten für Rohstoffe sind Öle und Senfsaaten großflächig nicht mehr verfügbar. Daraus ergibt sich die praktische Konsequenz, dass die Kennzeichnungsvorschriften für vorproduzierte Fertigpackungen rechtssicher angepasst oder teilweise ausgesetzt werden müssten. „Goodwill“ der Überwachungsbehörden oder Aufkleber sind keine Lösung. Darauf hat der BOGK zusammen mit seinen deutschen und europäischen Dachverbänden mehrfach hingewiesen.

Nicht ausgelöst, aber extrem verschärft, hat der Krieg die enormen Preissteigerungen bei allen Energieträgern. Die BVE hat, mit Unterstützung des BOGK, Gespräche mit der Bundesregierung hierzu aufgenommen. Im „Osterpaket“ hat der Bundestag deshalb unter anderem das Energiekostendämpfungsgesetz erlassen, nach dem Unternehmen mit extremen Energiekostensteigerungen für die Monate Februar bis September 2022 einen nicht erstattungspflichtigen Zuschuss zu den Energiekosten beantragen können. Der BOGK setzt sich dafür ein, dass die notwendige Bürokratie bei der Beantragung so gering wie möglich ausfällt.

## GASMANGELLAGE

Der Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz hat im Juni 2022 die zweite Stufe des Notfallplans Gas, die sogenannte Alarmstufe, ausgerufen. Denn durch die Pipeline Nord Stream 1 gelangen aktuell weniger als 20 Prozent der üblichen Gaslieferungen nach Deutschland. Auf ihrer Webseite hat die Bundesnetzagentur ein Szenarienmodell veröffentlicht, in dem sieben Versorgungskonstellationen durchgerechnet wurden. In drei von sieben Szenarien käme es zu einer Gasmangellage in Deutschland, in der dann die Bundesregierung darüber entscheiden müsste, die dritte und letzte Stufe des Notfallplans Gas zu aktivieren. Dann würde die Bundesnetzagentur in Absprache mit den regionalen Versorgern über die Zuteilung von Gas entscheiden.

Zum Redaktionsschluss im August 2022 gab es aber noch immer keine verlässliche Liste der Bundesnetzagentur über die Zuteilung von Erdgas im Notfall. Eine abstrakte Feststellung über die „Systemrelevanz“ der Ernährungsindustrie gibt es nicht. Dieser Begriff wird im Gesetz nur im Zusammenhang mit der Sicherheit der deutschen Gesamtarchitektur für Informationstechnik verwendet, wirkt sich aber nicht automatisch auf andere Rechtsgebiete oder Lebenszusammenhänge aus. Die BVE setzt sich dafür ein, die Ernährungsindustrie grundsätzlich als systemrelevant einzustufen, damit die Lebensmittelversorgung, gleich bei welcher denkbaren Krise, gesichert werden kann. Die EU-Kommission hat den Mitgliedstaaten empfohlen, Lebensmittel als „kritisch“ einzustufen. Der BOGK hat seinen Mitgliedern frühzeitig Hilfestellung zum Kontakt mit den jeweiligen Gasnetzbetreibern gegeben und sich selbst mehrfach an die Bundesnetzagentur und die Bundesregierung gewandt, um auf die besondere Bedeutung der Branchen für die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln hinzuweisen.

Grundsätzlich haben sich die Unternehmen intensiv auf eine auch kurzfristige Gasrationierung vorbereitet. Umstellungen der Brennstoffversorgung, weitere Einsparungen und die Anpassung der Produktionsplanungen für den Fall einer reduzierten Gasversorgung sind dabei zentrale Bausteine.

## MISS- UND MINDERERNTEN

Eine weitere mögliche Krise erwächst aus der zunehmenden Gefahr von Lieferschwierigkeiten aufgrund von Miss- und Minderernten. Der BOGK hat bereits auf der Jahrestagung 2019 in München mögliche Vertragsklauseln vorgestellt, mit denen Hersteller und Kunden das wirtschaftliche Risiko solcher Produktions- und Lieferschwierigkeiten neu untereinander aufteilen können. Da der Abschluss entsprechender Verträge aufgrund der vom Handel ausgehenden Marktmacht oft nicht zustande kommt, schlägt der BOGK nun eine gesetzliche Regelung vor, die Lebensmittelherstellern das Recht geben soll, im Fall von

Miss- und Minderernten aus bestehenden Verträgen „aussteigen“ zu können, ohne Schadensersatzforderungen des Handels auszulösen. Der BOGK hat dazu eine Klausel entworfen, die im AgrarOLkG und in der nächsten Novelle der UTP-Richtlinie umgesetzt werden soll.

## KERNFORDERUNGEN DES BOGK

Zur Bundestagswahl 2021 hat der BOGK drei Kernforderungen für die nächste Legislaturperiode aufgestellt. Der Bundesverband erwartet, dass sich die neue Regierung mit der Umsetzung dieser Forderungen für unsere Unternehmen, ihre Mitarbeiter und schließlich unsere Verbraucher einsetzt.

**Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie sagt deutlich:**

1. Wir bekennen uns zum Klimaschutz, doch der Klimawandel führt auch zu einem immer größeren wirtschaftlichen Risiko. Denn wir können nur verarbeiten, was auch gewachsen ist. Dieses Prinzip muss in den Vertragsbeziehungen zum Lebensmitteleinzelhandel erneut verankert werden. Wir haben dazu einen konkreten Vorschlag zur Änderung des Rechts der Allgemeinen Geschäftsbedingungen gemacht.

2. Um sicherzustellen, dass genügend Rohware zur Verarbeitung zur Verfügung steht, bedarf die Branche darüber hinaus einer hinreichenden Vielfalt von Pflanzenschutz-Wirkstoffen. Die Zulassungssituation darf nicht weiter verschärft werden; nur so können wir nachhaltigen Pflanzenschutz betreiben.

3. Wir wollen die Verbraucher bestmöglich über unsere Produkte und ihre Inhaltsstoffe informieren. Der Nutri-Score ist dazu eine neue Möglichkeit, die wir nutzen wollen. Doch den besonderen Bedingungen unserer Produkte werden die aktuellen Berechnungsmethoden des Nutri-Score nicht gerecht. Wir brauchen daher eine wissenschaftsbasierte europaweite Berechnungsmethode für den Nutri-Score.

## BÜRO BRÜSSEL

Trotz der zuletzt anhaltenden Corona-Pandemie, mit den auch in Brüssel nicht unerheblichen Einschränkungen, gingen die Arbeiten in Sachen Neubewertung von Lebensmittelzusatzstoffen weiter.

Die EU-Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 legt hierbei fest, dass die Sicherheit aller Lebensmittelzusatzstoffe, die vor dem 20.01.2009 in der EU zur Verwendung zugelassen worden sind, neu bewertet werden muss.

Das Programm für diese Neubewertung wird durch die Verordnung (EU) Nr. 257/2010 festgelegt. Zuständige Behörde ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die Neubewertung umfasst hierbei neben Farbstoffen andere Zusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln, sowie Süßungsmittel.

**Beteiligung des BOGK**
Abfrage von Daten zu Verwendungsmengen von Zusatzstoffen:

- Abfrage von Mitgliederdaten durch den BOGK,
- Einfüllen der anonymisierten EFSA Tabellen,
- Versenden der Daten an den Lebensmittelverband Deutschland,
- Weiterleitung aller Daten über FoodDrinkEurope an die EFSA.

Abfrage von spezifische Daten (z. B. Partikelgröße, physikalisch-chemische Eigenschaften):

- Der BOGK meldet der EFSA sein Interesse an der Lieferung von Daten, falls vorhanden, an.
- Mitglieder werden vom BOGK angefragt und sprechen ihre Lieferanten für Zusatzstoffe an.
- Sind neue Daten vorhanden, dann liefern die Hersteller diese, unter Vermittlung des BOGK, an die EFSA.

# KANZLEI FÜR LEBENSMITTELRECHT

Erfahrung und Innovation. Ihr Anwaltsteam für alle Herausforderungen des nationalen und internationalen Lebensmittelrechts.

GRUBE
PITZER
KONNERTZ-HÄUSSLER

www.gpkh.eu

# BERATUNG

04
08
12
MONTHLY PLANNER
MONDAY
TUESDAY
WEDNESDAY
THURSDAY
FRIDAY
NOTES

# WIRTSCHAFTSPOLITIK

## KLIMA

Klimaschutz und Nachhaltigkeit sind für die Unternehmen der Branche bei der Verarbeitung von Obst, Gemüse und Kartoffeln nach wie vor die wichtigsten Ziele. Dieses dokumentiert die Branche in ihrer aktuellen Imagebroschüre *Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie in Deutschland – mittelständisch – nachhaltig – gesund*, die zur Jahrestagung im September 2022 in Essen vorgelegt wurde. Damit erfüllt sie auch das Versprechen *(Pledge),* das der europäische Branchenverband PROFEL mit der Unterzeichnung des *EU Code of Conduct* gegeben hat.

Nach der Vorstellung der EU-Kommission sollen Verbände und Unternehmen der Ernährungsindustrie und des Handels nämlich dazu gebracht werden, sich selbst Nachhaltigkeitsziele zu setzen und diese aktiv zu verfolgen. Die Ergebnisse sollen in jährlichen (für KMU zweijährigen) Berichten veröffentlicht und der Gesamtheit aller beteiligten Unternehmen zur Diskussion und als Beispiel vorgelegt werden. Mit dem System sollen sich Unternehmen auf künftige gesetzliche Vorgaben zum Umwelt- und Klimaschutz „vorbereiten“, andererseits müssen die selbst gesetzten Ziele stets über den gesetzlichen Mindeststandards liegen. Mit der Umsetzung von konkreten Zielen, die noch aus der Farm-to-Fork-Strategie entwickelt werden müssen, ist gesetzlich ab 2023 zu rechnen.

## LIEFERKETTENGESETZE

Im Jahr 2021 sind zwei Gesetze verabschiedet worden, die die Rechte und Pflichten von Unternehmen in der Lebensmittelkette neu festlegen. Beide Gesetze hießen während der Entwurfsphase „Lieferkettengesetz“. Das eine, das AgrarOLkG (s. u.) dient der Umsetzung der europäischen UTP-Richtlinie. Das andere, das LkSG (s. u.), führt neue Schutzregeln zur Wahrung der Menschenrechte in der internationalen Lieferkette ein. Die EU plant ihrerseits die Verabschiedung verbindlicher Regelungen hierzu im Rahmen einer Richtlinie.

**AgrarOLkG: Regelungen zur Marktmacht des LEH**
Die UTP-Richtlinie der Europäischen Union setzt dem Lebensmitteleinzelhandel Grenzen bei der missbräuchlichen Ausnutzung von Marktmacht. In Deutschland ist sie am 08.06.2021 mit einer Änderung des Agrarmarktstrukturgesetzes in Kraft getreten, das in diesem Zuge in „Gesetz zur Stärkung der Organisationen und Lieferketten im Agrarbereich“ (AgrarOLkG) umbenannt wurde. Die Regelungen in §§ 10 bis 50 AgrarOLkG definieren neue Machtverhältnisse in der Lieferkette, wenn der Lieferant einen kleineren Jahresumsatz hat als der Kunde.

Der BOGK hatte jahrelang ein solches Gesetz gefordert. Dessen Umsetzung in Deutschland hat er begrüßt. Seinen Mitgliedern hat er wesentliche Hinweise zur praktischen Auslegung einzelner Rechtsvorschriften gegeben, beispielsweise zur Definition verderblicher Waren. Deutlich hat er darauf hingewiesen, dass Unternehmen ihren Handelspartnern im Regelfall nicht ihren genauen Umsatz mitteilen müssen, sondern lediglich die Umsatzgrößenklasse ihres Unternehmens. Gleiches dürfen sie auch von ihren Partnern erwarten.

**LkSG: Sorgfaltspflichten zur Einhaltung der Menschenrechte**
Am 22.07.2021 ist das Gesetz über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten (Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, LkSG) in Kraft getreten. Das Gesetz dient der Verbesserung der internationalen Menschenrechtslage, indem es Anforderungen an ein verantwortliches Management von Lieferketten für bestimmte Unternehmen festlegt.

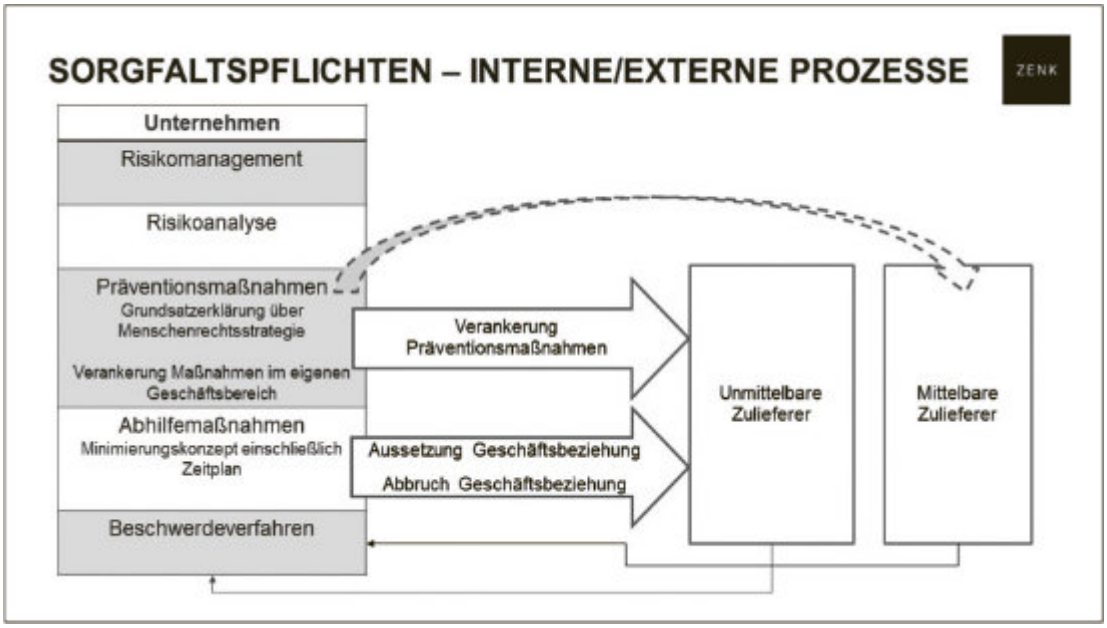
Ab 2023 sind Unternehmen mit mehr 3.000 Mitarbeitern verpflichtet das Gesetz zu beachten, ab 2024 Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitern. Kleine und mittlere Unternehmen werden durch das Vorhaben nicht direkt belastet. Allerdings sind mittelbare Auswirkungen im Rahmen der Lieferketten zu erwarten. Darauf hat der BOGK deutlich hingewiesen. Denn von den angesprochenen Unternehmen erwartet der Gesetzgeber einen vollständigen Überblick über ihre Lieferketten, um Menschenrechtsverstöße erkennen und bekämpfen zu können. Dazu sind sie auf Informationen ihrer Lieferanten angewiesen. Auf diese Weise „vererben" sich die Informationspflichten auf kleinere Zulieferer. Weil praktisch alle Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel unter den direkten Anwendungsbereich des LkSG fallen, sind mittelbar alle Lieferanten in der Ernährungsindustrie betroffen.

Die EU-Kommission hat am 23.02.2022 ihren Entwurf für eine europäische Sorgfaltspflichtenregelung vorgestellt. Die Richtlinie geht deutlich weiter als das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und lässt dabei in vielen wichtigen Punkten den Mitgliedstaaten deutlichen Gestaltungsspielraum. Zudem wird in der Ernährungsindustrie der Geltungsbereich auf Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitern erweitert.

Besonders kritisch zu sehen ist die geplante Einführung einer zivilrechtlichen Haftung für unternehmerische Sorgfaltspflichten. Nach Mitteilung der BVE ist eine solche Regelung den europäischen Rechtsordnungen fremd und steht auch nicht in Übereinstimmung mit den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte sowie den OECD-Leitsätzen für multinationale Unternehmen. Die Richtlinie soll im Sommer 2022 verabschiedet werden. BVE und BOGK werden sich gegen weitere Verschärfungen einsetzen.

## MARKTMACHT IM HANDEL

Nach wie vor hat sich nichts an der hohen Unternehmenskonzentration im deutschen Lebensmitteleinzelhandel geändert. Wie in den Vorjahren erreichen den BOGK Beschwerden über die missbräuchliche Ausnutzung der Marktmacht, die sich aus dieser Konzentration ergibt. Aus aktuellem Anlass war vor allem häufig die Frage zu klären, ob Lieferanten die kontinuierliche Lieferung garantieren können, obwohl sie nicht sicher wissen, ob sie ihrerseits über ausreichend Rohstoffe und Energie verfügen können – ganz




Quelle: Dr. Stephan Schäfer, Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht, ZENK Rechtsanwälte, Hamburg

abgesehen von der unmöglich gewordenen Kalkulation angesichts sprunghaft steigender Preise.

Die Unternehmen hatten daher ihrerseits Bedarf an juristischer Beratung zur Frage, ob sie in laufenden Kontrakten Preisanpassungen verlangen und mit „höherer Gewalt“ begründen können.

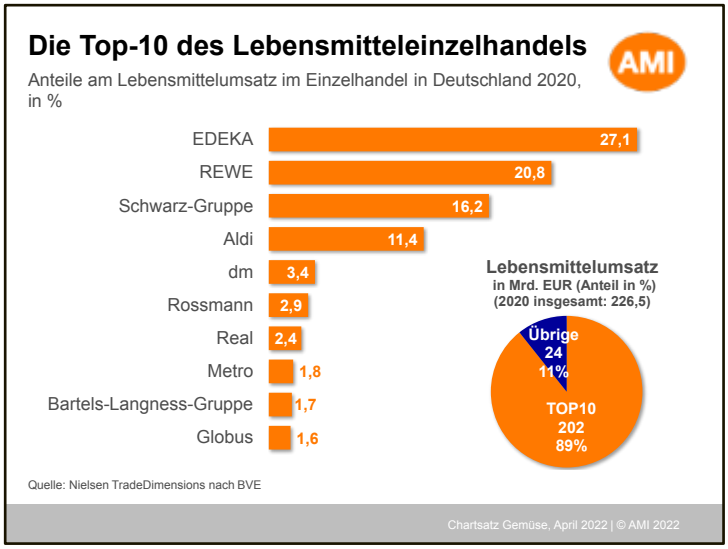
Ganz generell braucht die Branche weiterhin bessere rechtliche Voraussetzungen, um bei ausgefallener Selbstbelieferung oder explodierenden Preisen partnerschaftliche Neuverhandlungen mit den Kunden anstoßen zu können. Der BOGK hat daher die Klauselsammlung zu Miss- und Minderernteklauseln in AGB und Individualverträgen aus 2019 um Beispiele für Preisanpassungsklauseln ergänzt und den Mitgliedern zur Verfügung gestellt.

## IFS

Seit Ende 2021 arbeitet die IFS-Arbeitsgruppe des BOGK an der dritten Version des IFS-Branchenleitfadens. Sie hat sich vorgenommen, auf die Neuerungen im IFS 7 einzugehen und neue Kapitel unter anderem zu den Themen Interne Audits, Lebensmittelsicherheitskultur, Prozessvalidierung, Risiko- und Gefahrenanalysen, Allergenmanagement und Rückverfolgbarkeit zu schreiben. Diese Fragestellungen hat die Arbeitsgruppe bereits intensiv diskutiert; weitere Themen wie Green labelling, Lebensmittelverschwendung und Umgebungsmonitoring sind „in der Pipeline“.

Problematisch in der praktischen Umsetzung von IFS-Vorgaben sind nach wie vor die Behebung monierter baulicher Mängel – oft sogar während der laufenden Produktion gefordert – und die nach Auffassung der IFS-Arbeitsgruppe oft nicht ausreichende Sach- und Branchenkenntnis mancher Auditoren. Diese und weitere Themen hat der BOGK bei der BVE adressiert, damit diese im bewährten jährlichen Format mit dem IFS besprochen werden können.

Auch weiterhin fordert der BOGK, dass der IFS mehr Praktiker aus den Unternehmen in seinen Gremien mitwirken lassen soll. Hier bedarf es einer demokratisch verfassten Struktur, sodass gewählte „Abgeordnete“ der Ernährungsindustrie mit Sitz und Stimme im IFS vertreten sind. Trotz aller Probleme mit dem System hält der BOGK den IFS aber für alternativlos.




## VERPACKUNGSFRAGEN

**Rahmenvertrag**
Die zweimal durchgeführte Ausschreibung eines Rahmenvertrags zur Verpackungsentsorgung für die Mitglieder führte der BOGK in der Saison 2021/22 nicht noch einmal durch. Die Beteiligung der Mitglieder war durchweg zu gering; eine Steigerung ist nicht zu erwarten. Einkaufsvorteile durch Bündelungseffekte sind daher nicht zu erzielen. Die Hilfestellung bei der Suche nach günstigen Dienstleistern im Bereich der Verpackungsentsorgung hat allerdings vielen Mitgliedern des BOGK durchaus geholfen.

**Verpackungskennzeichnung**
Aus Sicht der EU-Kommission und des Europäischen Parlaments liegt der Schlüssel zur Transformation des Ernährungssektors bei Verbrauchern und Industrie. Verbrauchern soll es mit Labelling einfacher gemacht werden, die „richtige“ Wahl zu treffen; auf dem Weg zur Nachhaltigkeit stehen umfangreiche Finanzhilfen für die Industrie bereit.

Die EU plant bis Ende 2022 die Vorlage eines Regelungsentwurfs zur Einführung einer Umweltkennzeichnung, vermutlich analog dem Nutri-Score. Bereits heute existieren in Frankreich zwei derartige Systeme (u. a. der „Eco-Score“). Grundlage soll die Methode des *Product Environmental Footprint* (PEF) sein, ein komplexes Bewertungssystem mit 16 Kategorien verschiedener Umweltauswirkungen. Die Kommission und FoodDrinkEurope erarbeiten Hilfestellungen für KMU zur Berechnungsmethode. Auch die BVE und PROFEL erarbeiten konkrete Leitfäden für Lebensmit-

telhersteller. Der BOGK ist in diese Arbeitsgruppen eingebunden.

Bemerkenswert sind daneben die vielfältigen Initiativen zur Kennzeichnung und zum Recycling von Verpackungen auf allen Ebenen, über die der BOGK seine Mitglieder ausführlich informiert hat.

So hat Italien zwischenzeitlich umfangreiche neue Vorgaben zur Kennzeichnung von Verpackungen gemacht, mit erheblichen Auswirkungen auf den Binnenmarkt. Seit 30.06.2022 müssen Unternehmen einen alphanumerischen Code auf den Verpackungen anbringen, der das Material kennzeichnet; zudem müssen sie die Möglichkeiten des Recyclings angeben. Mit der EU ist dieses Vorgehen nicht abgestimmt. Damit geht Italien ebenso wie zuletzt Frankreich einen Sonderweg im Binnenmarkt. Als Konsequenz haben sich die deutschen Verpackungsentsorger ihrerseits auf ein neues farbliches Code-System zur Recyclingkennzeichnung geeinigt, das aber bisher nicht verbindlich ist.

**Verpackungsvermeidung**
Verschärfend hinzu kommen Planungen der EU-Kommission für Vorgaben an Verpackungen nach folgendem Muster, spätestens ab 2030:

- 15 % Gewichtsreduktion,
- 5–10 % wiederverwertbare Verpackungen,
- 100 % recyclingfähige Verpackungen.

Voraussetzung dafür ist allerdings, dass in der EU entsprechend leistungsfähige Sammelsysteme vorhanden sind und die Verbraucher zu den notwendigen Verhaltensänderungen bewegt werden können.

Spanien ist bereits einen Schritt weiter. Ab 01.012023 wird dort eine neue Steuer auf „nicht-wiederverwendbares“ Plastik in Verpackungen erhoben.

In Deutschland hat im Berichtsjahr die Revision des § 21 VerpackG begonnen. Danach müssen Verkaufsverpackungen künftig „ökologisch vorteilhaft“ sein; folgende Anforderungen sind daran geknüpft:

- höherer Anteil recyclingfähiger Verpackungen,
- höherer Anteil von Recyclaten in Verpackungen,
- höherer Anteil von Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen.

Nach Ansicht großer Teile des deutschen Lebensmitteleinzelhandels gilt das Motto „die besten Verpackungen sind gar keine Verpackungen“. Wenn nicht vermeidbar, sollen Verpackungen möglichst im Kreislauf geführt werden. Einige Handelsunternehmen machen konkrete weitere Zielvorgaben, z. B. Reduzierung des Aufkommens von Verpackungsplastik um 20 Prozent bis 2025. Auf jeden Fall ist davon auszugehen, dass der Einfluss des Handels auf die Gestaltung von Verpackungen, nicht nur von Eigenmarken, stark zunehmen wird.

## IMPORT/EXPORT

Seit Oktober 2021 verlangt die Zollbehörde der Volksrepublik China (GACC) ein Pre-Listing von Herstellern, die Produkte verschiedener Kategorien nach China exportieren möchten. Aus unseren Branchen gilt für Unternehmen, die Kartoffelmehl, getrocknetes Obst und Gemüse, Sprossen oder ähnliches herstellen, eine Vorregistrierungspflicht.

Allerdings hat die GACC zunächst keine Durchführungsbestimmungen für das zugrundeliegende Dekret 248 vom 12.04.2021 veröffentlicht, und viele der wichtigsten Anliegen und Fragen, die von der EU und der Industrie im Rahmen des WTO-TBT-Ausschusses aufgeworfen wurden, sind bilateral lange unbeantwortet geblieben. Erst im November 2021 hat China eine offizielle Liste der betroffenen Produkte und einen Leitfaden zur Registrierung herausgegeben, obwohl die erste Anmeldefrist bereits verstrichen war. Der BOGK hat seinen Mitgliedern bis zur reibungslosen Abwicklung der notwendigen Bürokratie – Mitte 2022 – Interpretationshilfe und praktische Anleitungen gegeben.

Der Fokus bei den Registrierungen lag zunächst auf 14 von der GACC identifizierten Lebensmittelkategorien von Hochrisikoprodukten. Hersteller von Lebensmitteln, die nicht zu den genannten Lebensmittelkategorien gehören, mussten sich ab dem 01.11.2021 und bis zum Stichtag 31.12.2021 selbst registrieren. Diese Registrierungen sind nun regelmäßig zu verlängern, bevor sie automatisch auslaufen. Ohne Registrierung ist weiterhin kein Export nach China möglich. In enger Abstimmung mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat der BOGK für seine Mitglieder Fachfragen geklärt und zwischen Exporteuren in Deutschland und Importeuren in China vermittelt.

DIE LOGISTIK EXPERTEN
UNTERNEHMENSBERATUNG

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

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

DIE LOGISTIK EXPERTEN Unternehmensberatung GmbH • Raiffeisenstrasse 2a • 53639 Königswinter • Tel:+49 (0)2244/918 6700 • www.die-logistik-experten.de • info@die-logistik-experten.de

# LEBENSMITTELRECHT

## „VOM HOF AUF DEN TISCH“

„Das Lebensmittelsystem der EU stellt die Versorgung aller Bürgerinnen und Bürger mit frischen und sicheren Lebensmitteln sicher. Die Lebensmittelproduktion ist nicht nur eine unverzichtbare Dienstleistung, sondern auch eine Einkommensquelle. Die Lebensmittelkette der EU gewährleistet Ernährungssicherheit für mehr als 400 Millionen Bürgerinnen und Bürger und ist ein wichtiger Wirtschaftszweig der EU.

Gleichzeitig hat der Agrar- und Lebensmittelsektor aber auch erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt. Laut einem Bericht des Weltklimarats (IPCC) stammt etwa ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen aus Lebensmittelsystemen. Das derzeitige Lebensmittelmodell wirkt sich auch negativ auf die menschliche Gesundheit aus, was dazu führt, dass mehr als 50 % der Erwachsenen in Europa übergewichtig sind.

Ziel der EU ist es, einen Wandel bei der Erzeugung und beim Konsum von Lebensmitteln in Europa herbeizuführen, um

- den ökologischen Fußabdruck der Lebensmittelsysteme zu verringern,
- sich besser gegen Krisen zu wappnen,
- zu gewährleisten, dass auch künftigen Generationen gesunde und erschwingliche Lebensmittel zur Verfügung stehen.

Die Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch‘, eine der wichtigsten Maßnahmen im Rahmen des europäischen Grünen Deals wurde im Mai 2020 von der Kommission vorgelegt. Sie soll dazu beitragen, bis 2050 Klimaneutralität zu erreichen, und ist darauf ausgerichtet, das derzeitige EU-Lebensmittelsystem nachhaltig zu gestalten.

Mit der Strategie werden – unter Hervorhebung von Ernährungs- und Lebensmittelsicherheit als Prioritäten – vor allem folgende Ziele verfolgt:

- Gewährleistung der Versorgung mit ausreichenden, erschwinglichen und nahrhaften Lebensmitteln im Rahmen der Belastbarkeitsgrenzen des Planeten
- Halbierung des Einsatzes von Pestiziden und Düngemitteln und des Umsatzes antimikrobieller Mittel
- Erhöhung der für ökologische/biologische Landwirtschaft genutzten Fläche
- Förderung eines nachhaltigeren Lebensmittelkonsumverhaltens und einer gesünderen Ernährung
- Verringerung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung
- Bekämpfung von Lebensmittelbetrug entlang der Versorgungskette
- Verbesserung des Tierwohls.

Im Rahmen der Strategie sind eine Reihe von Initiativen und Gesetzgebungsvorschlägen unter anderem in folgenden Bereichen vorgesehen:

- ökologische/biologische Landwirtschaft
- Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite und Kennzeichnung nachhaltiger Lebensmittel
- Verringerung der Lebensmittelverschwendung.

Der Übergang zu einem umweltfreundlicheren Lebensmittelsystem bringt neue Geschäftsmöglichkeiten, die sich positiv auf die Einnahmen der Lebensmittelunternehmer auswirken werden.

Außerdem wird ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem auch zum Schutz der Natur und der biologischen Vielfalt Europas beitragen. Die Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch‘ steht im Einklang mit der EU-Biodiversitätsstrategie für 2030 – die beiden Vorschläge ergänzen einander.

Zu den Hauptzielen, die mit der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) verfolgt werden, gehört es, die Landwirtschaft – Hand in Hand mit dem Schutz der Umwelt und der Bekämpfung des Klimawandels

**BOGK-Fachausschuss Lebensmittel**

**Dr. Karsten Hennemann (Vorsitz)**

| | |
|---|---|
| Barbara Bahn | Christian Neunhäuserer |
| Stephanie Blenckers | Ergüc Orucoglu |
| Prof. Dr. Dietmar Breithaupt | Levke Profitlich |
| Evelyn Erdmann | Stefanie Saal |
| Ina Frentzel-Sladczyk | Nils Schröder |
| Dr. Georg Haider | Janine Schröter |
| Karin Jaindl | Wolfgang Tiaden |
| Martin Junior | Wolfgang Topp |
| Christin Kim | Eckhard Voth |
| Dr. Karen Kiwitt | Elisabeth Wolken |
| Dr. Ulrich Nehring | Johanna Zwick |

BOGK

in Kooperation mit HDI | JAHREIS KOLLEGEN

# CYBERKRIMINALITÄT IN DER WIRTSCHAFT

## 5 konkrete Tipps für planbare Cybersicherheit:

1. Notfallkonzept und Schwachstellenanalyse
2. Mitarbeiterschulung
3. Controlling der Firmen IT
4. Cyberversicherung richtig abschließen
5. Handeln und zwar sofort!

Kein Backup,
kein Sicherheitskonzept,
keine Risikoanalyse =
kein Mitleid!

Zitat Staatsanwalt/Staatsanwältin, HDI Cybermorning Talk 04/2022

## Fangen Sie an sich gegen Cyberkriminelle zu schützen, bevor die Cyberkriminellen bei Ihnen zuschlagen können!

## Sie möchten mehr wissen zum Schutz vor Cybercrime?

HDI | JAHREIS KOLLEGEN

**Fachvertretung für BOGK**
**Cybercrime und Prävention**
HDI Versicherung AG

Ihr Ansprechpartner:
**Reinald Budke-Homburg** **cyberschutz@hdi.de**

**Büro Osnabrück**
Meller Landstraße 79
49086 Osnabrück

E-Mail: reinald.budke-homburg@hdi.de
Telefon: +49 541 200112-0
Fax: +49 541 541 200112-20
Mobil +49 173 602 66 77

– durch Entwicklung nachhaltigerer landwirtschaftlicher Methoden zu modernisieren. Daher steht die künftige GAP in ihren Zielen in engem Zusammenhang mit der Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch'.

**Gemeinsame Agrarpolitik 2023–2027 (Hintergrundinformation)**
Im Rahmen der Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch' ist vorgesehen, dass die Kommission Vorschläge für eine Reihe legislativer und nichtlegislativer Maßnahmen unterbreitet.

Der Rat wird – hauptsächlich in seiner Zusammensetzung ‚Landwirtschaft und Fischerei' – die anstehenden Gesetzgebungsvorschläge prüfen und seinen Standpunkt dazu festlegen, damit gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren EU-Rechtsvorschriften angenommen werden können.

Der Rat hat im Oktober 2020 Schlussfolgerungen zu der Strategie angenommen, in denen das Ziel, ein europäisches nachhaltiges Lebensmittelsystem von der Erzeugung bis zum Verbrauch zu entwickeln, unterstützt wird. Die Schlussfolgerungen beinhalten eine von den Mitgliedstaaten vereinbarte, dreifache politische Botschaft:

- Die Versorgung mit ausreichenden und erschwinglichen Lebensmitteln soll sichergestellt werden, während gleichzeitig ein Beitrag zur Klimaneutralität der EU bis 2050 geleistet wird,
- Primärerzeuger sollen ein gerechtes Einkommen und nachdrückliche Unterstützung erhalten,
- die Wettbewerbsfähigkeit der EU-Landwirtschaft auf globaler Ebene soll sichergestellt werden.

Im Aktionsplan für ökologische Landwirtschaft, den die Kommission im März 2021 im Rahmen der Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch' vorgelegt hat, ist eine Reihe von Maßnahmen zur Stärkung der ökologischen/biologischen Landwirtschaft in der EU vorgesehen.

Im Kern geht es darum, den Anteil der ökologischen/biologischen Landwirtschaft in der EU bezogen auf die landwirtschaftliche Nutzfläche bis 2030 auf 25 % anzuheben. Die EU-Mitgliedstaaten sind aufgefordert, nationale Pläne für ökologische/biologische Landwirtschaft zu erarbeiten. Im Juli 2021 hat der Rat Schlussfolgerungen zu dem von der Kommission vorgeschlagenen Aktionsplan angenommen. Die wichtigsten Punkte, auf die sich die EU-Ministerinnen und Minister verständigten, waren:

- Die ökologische/biologische Landwirtschaft spielt für die Nachhaltigkeit der europäischen Landwirtschaft eine wichtige Rolle.
- Der Ausbau der ökologischen/biologischen Landwirtschaft trägt zur Einkommenssicherung und zur Schaffung von Arbeitsplätzen bei.
- Durch ein ausgewogenes Verhältnis von Angebot und Nachfrage bei ökologischen/biologischen Erzeugnissen wird die Rentabilität des Sektors sichergestellt.
- Bei der Festlegung von Zielen und Interventionen muss den Besonderheiten und der jeweiligen Situation in den Mitgliedstaaten Rechnung getragen werden.
- Um die Ziele der Strategie zu erreichen, müssen öffentliche und private Interessenträger einbezogen werden.

**Plan zur Ernährungssicherheit**
Zu Beginn der COVID-19-Pandemie hat sich die Anfälligkeit der Lebensmittelkette in Europa gezeigt und zu großen Versorgungsproblemen geführt. Im November 2021 veröffentlichte die Kommission eine Mitteilung über einen Notfallplan zur Gewährleistung der Ernährungssicherheit in Europa in Krisenzeiten.

Auf der Dezembertagung des Rates (Landwirtschaft und Fischerei) haben die EU-Ministerinnen und Minister Schlussfolgerungen zu diesem Plan gebilligt und damit anerkannt, dass das europäische Lebensmittelsystem in Zukunft sicher gegen potenzielle Risiken und Krisen sein muss. Die Ministerinnen und Minister waren sich einig darin, dass die Lehren aus der COVID-19-Krise in den Ansatz der EU für künftige Katastrophen einfließen sollten.

Mit den vorgeschlagenen Maßnahmen soll die EU bei der Bewältigung von Herausforderungen wie extremen Wetterereignissen, Fragen der Pflanzen- und Tiergesundheit und des Mangels an wichtigen Betriebsmitteln wie Düngemitteln, Energie und Arbeitskräften unterstützt werden. Zu ihnen gehören:

- die Schaffung eines Europäischen Mechanismus zur Krisenvorsorge und Krisenreaktion im Bereich der Ernährungssicherheit (European Food Security Crisis Preparedness and Response Mechanism, EFSCM),
- die Einsetzung einer Expertengruppe, die dazu beitragen soll, dass die EU vollständig auf potenzielle Herausforderungen bei der Nahrungsmittelversorgung vorbereitet ist.

Im Februar 2022 hat der Rat Schlussfolgerungen zu Lebensmittelsicherheitsstandards im internationalen Handel verabschiedet. Darin fordert er eine stärkere Einbeziehung von Nachhaltigkeitsaspekten in die Arbeit der Codex-Alimentarius-Kommission. Das internationale Gremium, das 1963 von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) eingerichtet wurde, dient als Forum für Verhandlungen über internationale Lebensmittelstandards, Leitlinien und Verhaltenskodizes. Die EU und ihre Mitgliedstaaten sind Mitglieder der Codex-Alimentarius-Kommission.

Die Land- und die Forstwirtschaft können durch die Aufnahme von Kohlenstoff aus der Atmosphäre eine Schlüsselrolle bei der Bekämpfung des Klimawandels spielen. Im April 2022 hat der Rat Schlussfolgerungen zu einer klimaeffizienten Landwirtschaft angenommen, die auf der im Dezember 2021 vorgelegten Mitteilung der Kommission zu nachhaltigen Kohlenstoffkreisläufen aufbauen und deren Ziel die Förderung von landwirtschaftlichen Verfahren ist, die zur Abscheidung von Kohlenstoff aus der Atmosphäre und seiner nachhaltigen Bindung in Böden oder Biomasse beitragen.

- Zu klimafreundlichen Verfahren gehören
- das Anpflanzen von Hecken oder Bäumen,
- der Anbau von Hülsenfrüchten,
- die Verwendung von Zwischenfrüchten und Deckpflanzen,
- die konservierende Landwirtschaft und die Erhaltung von Torfmooren,
- die Aufforstung oder Wiederaufforstung.

In den Schlussfolgerungen haben die Ministerinnen und Minister anerkannt, wie wichtig es ist, eine finanzielle Unterstützung bereitzustellen, die den Land- und Forstwirten den nötigen Anreiz gibt, die klimafreundlichen Verfahren anzuwenden."

*(Entnommen aus: Europäischer Rat/Rat der Europäischen Union, „Vom Hof auf den Tisch", https://www.consilium.europa.eu/de/policies/from-farm-to-fork/, abgerufen am 15.06.2022)*

ArdaghGlassPackaging

**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

# PFLANZENSCHUTZ

Der von der EU-Kommission verabschiedete Zukunftsplan „Green-Deal“/„Farm to Fork“ und die damit verbundenen Auswirkungen spielen auch beim Thema Pflanzenschutz eine gravierende Rolle. Bereits jetzt werden zahlreiche bislang zur Verfügung stehende Pflanzenschutzmittel nach Überprüfung durch die EFSA von der Kommission nicht wieder zugelassen bzw. Höchstwerte auf die Nachweisgrenze reduziert.

Damit stellt sich die Frage, ob die Versorgungslage der Industrie durch die Produktion von ausreichenden geeigneten Nahrungsmitteln weiterhin gesichert ist, wohl weltweit. Da Schädlinge möglicherweise nicht mehr ausreichend bekämpft werden können, wird befürchtet, dass bei direkter Umsetzung der Pläne der EU-Kommission, Erntemenge bzw. Erträge um bis zu 30 Prozent sinken könnten. Entsprechende Studien, wie z. B. die bekannte Studie der Universität Wageningen, belegen dies. Der BOGK hat deshalb beschlossen, dass der Bundesverband sich noch enger mit den Verbänden der Lebensmittelkette austauscht, um das weitere Vorgehen zu besprechen und hierzu Stellung zu beziehen.

Im November 2021 wurde deshalb ein Schreiben an den stellvertretenden Präsidenten des Bauernverbandes und die UNIKA verfasst, in dem die dargestellten Probleme aus Sicht der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie, verbunden mit der Frage nach Lösungsansätzen, angesprochen wurden.

Pflanzenschutzmittel generell, 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 zuständig.

Pflanzenschutzmittel werden immer nur für bestimmte Anwendungen bzw. Kulturen zugelassen; sie dürfen dann auch 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 Rückstandshöchstgehalte bestimmen also, ob ein Lebensmittel verkehrsfähig ist oder nicht.

Wichtig ist die Aussage, dass Überschreitungen von Rückstandshöchstgehalten 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 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 Rückstandshöchstgehalte 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 Website. In Europa und Deutschland wurden zudem die nachhaltigen Aktionspläne zum Pflanzenschutz mit erheblichem Aufwand entwickelt und weiter fortgeschrieben. Hierzu haben zahlreiche Sitzungen stattgefunden, an denen auch der BOGK teilgenommen hat.

Die Themen 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 Klimaveränderung 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 Rückstandshöchstgehalte und Umsetzung von entsprechenden Maßnahmen hierzu weiter fortgesetzt. Nach wie vor überprüft die EFSA regelmäßig zahlreiche Substanzen. Der BOGK hat seine Mitglieder weiter hierzu umfassend informiert.

Über die grundsätzlich positive Situation 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.

Zu beachten ist, dass bei der Änderung von Rückstandshöchstgehalten für Pflanzenschutzmittel EU- und national-weit 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 bezogen, spezielle Abverkaufswerte (T-MRLs) für verarbeitete Produkte gewährt. Damit wäre der Abverkauf von fertigen bzw. verarbeiteten Erzeugnissen zumindest überwiegend ausreichend gesichert.

SUPPLY CHAIN BEREITS DIGITALISIERT UND NACHHALTIG OPTIMIERT?

WBG-Pooling
Pooling | Washing & Sanitizing | Recycling | Trade | Warehousing

Die WBG-Pooling, als Teil der Runden-Group, bietet entlang der gesamten Lebensmittel Supply Chain hochwertige Mehrwegtransportverpackungen (MTV).
Wir bieten für jede Warengruppe umweltfreundliche, bewährte und qualitativ hochwertige MTV im Pooling-Kreislauf. Unser Produktportfolio umfasst eine große Auswahl verschiedenster Mehrwegtransportverpackungslösungen. Die WBG-Pooling bewegt in Europa starre Eurokisten, Obst und Gemüse Klappboxen und Kunststoffpaletten im Euro- und Industriemaß.

Europaweites Netzwerk an Lager- und Servicestandorten

Als hochspezialisierter Pooling-Systemanbieter bieten wir einen 360°-Ansatz für die europäische Lebensmittel Supply Chain. Von der Bereitstellung und Rückführung, dem Management von Ladungsträgern über zertifizierte Reinigung und Desinfektion bis hin zum Warehousing, Recycling und Trading, können Sie mit unserem hocheffizienten und auf Ihre Warenströme angepasstem Ladungsträgermanagement Zeit, Geld, Platz und vor allem wertvolle Ressourcen einsparen.

Intelligente Transportverpackungen & Warenströme digitalisieren

Digitalisieren und automatisieren Sie mit unseren intelligenten MTV Ihre Prozesse. Das auf unseren Produkten integrierte Smartlabel hilft dabei Warenströme vom Feld bis in den Einzelhandel nachverfolgbar zu machen.

Unsere Produkte

Sie suchen eine individuelle Lösung für Ihre Produkte?
Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage!
sales@wbg-pooling.eu | +49 5491 9792-0 | wbg-pooling.eu

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

**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 Rezepturtoleranz, geschmeidige Gele und geringe Synäreseneigung aus
- spezielle Apfelpektine verhindern Floating

**Citruspektine**

- führen zu besonders brillianten, 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

**Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG Pektin-Fabriken** | Turnstraße 37 | 75305 Neuenbürg | Deutschland

*Inspired by nature!*

Herbstreith&Fox

**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

Tel.: +49 7082 7913-0 | info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de | www.h-f.group

H&F GROUP
Inspired by nature

# KONTAMINANTEN

Das Thema Kontaminanten beschäftigt auch weiterhin die Branchen der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie im BOGK.

Die nachfolgend dargestellten Themen hierzu sollen beispielhaft verstanden werden; der BOGK hat die Mitgliedsunternehmen zu zahlreichen weiteren Fragen und Themen innerhalb des Bereichs Kontaminanten ausführlich informiert und beraten.

**Acrylamid**
Im Berichtsjahr hat die EU-Stakeholderkonsultation zur Überprüfung der aktuellen Richtwerte und möglichen Festlegung von weiteren Richtwerten und Höchstgehalten von Acrylamid in Lebensmitteln stattgefunden.

Der europäische Dachverband der Lebensmittelindustrie FoodDrinkEurope hatte in einem Statement an die EU-Kommission die grundsätzliche Überprüfung der so genannten „Benchmark-Levels" begrüßt, aber auch gleichzeitig darauf hingewiesen, dass die Datenlage für die Erstellung weiterer Kategorien noch unzureichend sei.

Die Festlegung von Höchstgehalten lehnt FoodDrinkEurope weiterhin ausdrücklich ab. Der BOGK hat sich dieser Meinung angeschlossen, da diese aus Sicht der Verbände nicht zielführend ist.

Der Bundesverband bringt sich weiterhin mit Hilfe seiner Mitgliedsunternehmen intensiv in die aktuelle Debatte ein. So wurden weitere Schreiben zu Acrylamid-„Benchmark-Levels" an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) versandt. Der BOGK ist mit den Ministerien und benachbarten Behörden im engen Austausch.

Unter anderem geht es hier um die Kategorie „other potato based dishes" (inklusive potato croquettes) innerhalb der Gruppe der Kartoffelverarbeiter; hier wurde ein Wert von 300 mg/kg vorgeschlagen. Der BOGK hat verdeutlicht, dass dieser Wert für Unternehmen aber technisch nur schwer einzuhalten ist.

Bezüglich der Erstellung neuer Produktkategorien im Zusammenhang mit Acrylamid finden zur Zeit weitere Überlegungen auch für Gemüse statt. So steigen für Gemüse die Acrylamid-Werte beim Frittieren am Ende der Lagerperiode der Rohwaren zum Teil an und können die „Benchmark Levels" dann möglicherweise übersteigen. Dies sind Faktoren, die zwingend berücksichtigt werden müssen. Konkret geht es hier u. a. um Gemüsechips, Röstzwiebeln, Kräcker und z. B. Kichererbsennachos.

Der BOGK bringt sich hier auch gerade über den europäischen Dachverband der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA verstärkt in die Diskussion auf Brüsseler Ebene ein.

**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.

**Chlorat/Perchlorat**
Der BOGK hat sich wiederum verstärkt mit dem Thema Chlorat/Perchlorat in Lebensmitteln auseinandergesetzt. So wurden auf Bitten der europäischen Dachverbände für die EU-Kommission weitere Daten nach Probenahmen zur Verfügung gestellt. Zahlreiche Mitgliedsunternehmen im BOGK hatten wiederum Daten zur Verfügung gestellt.

Bei Perchlorat hatte die EFSA eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) von 0,3 mg/kg Körpergewicht festgelegt. Aufgrund verschiedener Rückmeldungen von Mitgliedstaaten und Stakeholdern wurden weitere Anpassungen bei gleichzeitiger Festlegung von Höchstgehalten (Beispiel: Gruppe der Blattgemüse) vorgenommen.

**Alternaria-Toxine**
Alternaria-Toxine sind eine Gruppe von Schimmelpilzgiften, die von Schwärzepilzen gebildet werden. Es wird davon ausgegangen, dass mehr als 70 verschiedene Toxine gebildet werden können, jedoch ist erst ein Teil davon chemisch charakterisiert. Die EFSA hat 2011 eine wissenschaftliche Stellungnahme zu den gesundheitlichen Risiken durch Alternaria-Toxine in Lebensmitteln und Futtermitteln veröffentlicht. Allerdings beschränkt sich diese Stellungnahme auf wenige Toxine, so z. B. Alternariol (AOH).

Zur Toxizität der Alternaria-Toxine sind nach wie vor nicht ausreichend Daten vorhanden. Daher hat die EU-Kommission bereits im Juni 2019 einen Entwurf für ein Monitoring von Lebensmitteln auf Alternaria-Toxine vorgelegt.

Verabschiedet wurden dann letzten Endes so genannte „Indicative Levels“ (Richtwerte) anstelle von „Benchmark Levels“. Diese Werte sollen dazu genutzt werden, bei Überschreitung eine Ursachenforschung zu veranlassen.

Sowohl der Lebensmittelverband Deutschland als auch der Bundesverband BOGK haben erneut darauf hingewiesen, dass es sich hier eben um Richtwerte und keine starren, festgelegten Grenzwerte handelt. Aus Sicht des BOGK muss dies auch noch mehr verdeutlicht werden.

**Höchstgehalte für 3-MCPD-Fettsäure-Ester**
Am 24.09.2020 hat die EU-Kommission die Verordnung (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.

Der Bundesverband und auch gerade die europäischen Verbände EUPPA und PROFEL haben sich im Berichtsjahr weiterhin mit diesem Thema intensiv auseinander gesetzt.

We love potatoes!

Solana®
www.solana.de

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.

KOMMUNIKATION

# WIRTSCHAFTSLAGE

## PREISSTEIGERUNGEN UND KNAPPHEITEN ÜBERALL

Die deutsche Ernährungsindustrie erlebt aktuell den dramatischsten Anstieg ihrer Produktionskosten seit 70 Jahren. Es gibt kaum einen Bereich, in dem die Kosten nicht steigen. Die größten Treiber sind Rohstoffe, Energie, Verpackungen und Logistik. Dazu kommt der Krieg in der Ukraine mit seinen vielschichtigen Auswirkungen. Für unsere Fachgruppen dramatisch ist die Knappheit an Speiseölen, Paletten und Glas. Die Logistikkosten werden zudem durch einen außergewöhnlichen Fahrermangel getrieben.

Überschattet werden die Preissteigerungen durch den Anschein, Preise würden in abgestimmter Weise erhöht werden. Tatsächlich hat die EU-Kommission im Juli 2022 an zwei Hersteller von Metalldeckeln und Metalldosen Geldbußen in Höhe von insgesamt 31,5 Mio. Euro wegen Beteiligung an einem Kartell verhängt. Die Unternehmen hätten sensible Geschäftsinformationen ausgetauscht und Strategien abgestimmt.

Aus Sicht des BOGK können kurzfristig vereinbarte Abweichungen von Verträgen beiden Parteien helfen, eine langfristige Beziehung beizubehalten und dennoch auf Krisen zu reagieren.

**Ernte in Gefahr**

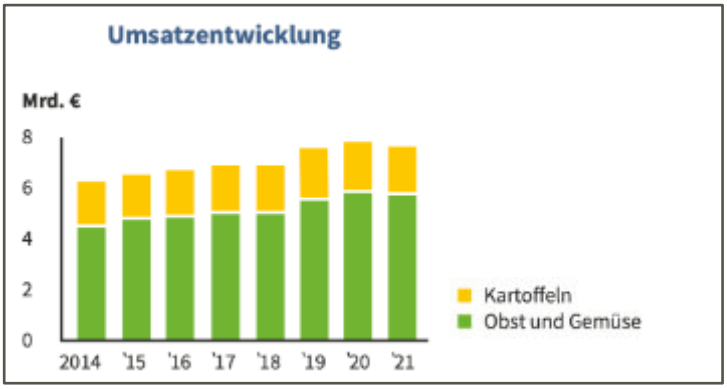
Die mögliche Abschaltung der Gasversorgung, sollte die Lieferung von Erdgas aus Russland eingestellt werden, birgt nach wie vor die Gefahr, dass ein großer Teil der Ernte nicht verarbeitet werden kann.

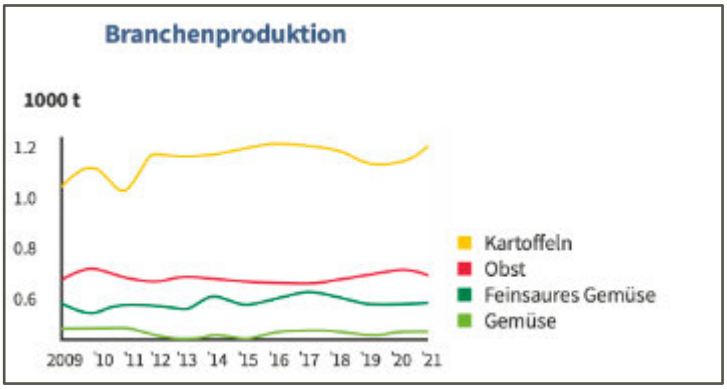
## UMSATZ- UND PRODUKTIONSENTWICKLUNG

Nach dem Boom, den die Covid-19-Pandemie den Konservenherstellern im Vorjahr verschafft hatte, sind die Umsätze der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie im Jahr 2021 wieder zurückgegangen und liegen nur noch knapp über dem vorherigen Niveau, bei aktuell rund 8,2 Mrd. Euro.

Der Auslandsanteil des Umsatzes der Branchen hat deutlich erhöht. Die Produkte der Verbandsmitglieder werden vor allem in die EU exportiert; nur rund 5 % des Auslandsgeschäfts erzielen die Unternehmen in „Übersee“, vor allem in den USA und China.

Die Produktion von Gemüseprodukten ist im langfristigen Vergleich weiterhin praktisch unverändert; Obstprodukte verlieren auch im Jahr 2021 weiter, zuletzt besonders deutlich. Kartoffelprodukte liegen weiterhin im Trend und konnten 2021 wegen der Lockerung der Einschränkungen zum Schutz vor der Pandemie und den damit verbundenen Zuwächsen in der Gastronomie, weiter zulegen.




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

| | | 2019 | 2020 | 2021 |
|---|---|---|---|---|
| **Betriebe** | Obst und Gemüse | 96 | 99 | 100 |
| | Kartoffeln | 28 | 29 | 25 |
| | Gesamt | 124 | 128 | 125 |
| **Beschäftigte** | Obst und Gemüse | 17.327 | 17.300 | 17.792 |
| | Kartoffeln | 6.607 | 6.555 | 6.231 |
| | Gesamt | 23.934 | 23.855 | 24.023 |
| **Umsatz** in Mrd. Euro | Obst u. Gemüse | 6,0 | 6,3 | 6,2 |
| | Kartoffeln | 2,1 | 2,1 | 2,0 |
| | Gesamt | 8,1 | 8,4 | 8,2 |
| **Exportquote** in % | Obst u. Gemüse | 16,5 | 17,0 | 18,1 |
| | Kartoffeln | 19,6 | 17,6 | 18,9 |
| | Gesamt | 17,3 | 17,1 | 18,3 |

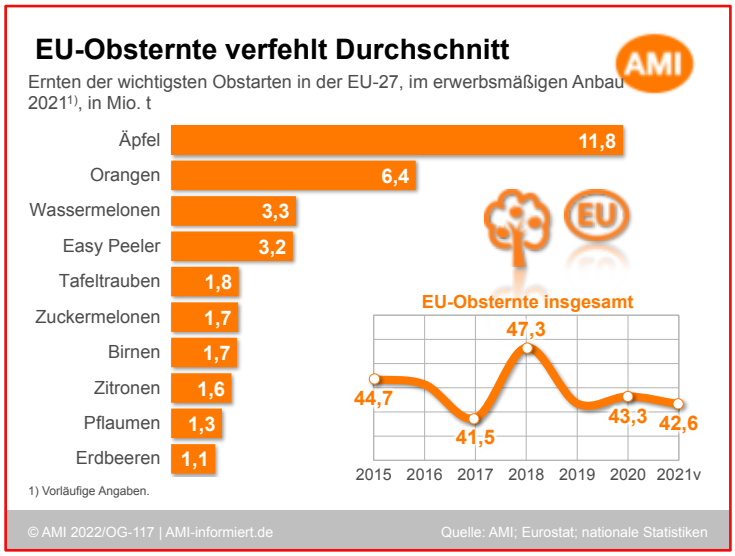
Quelle: DeStatis

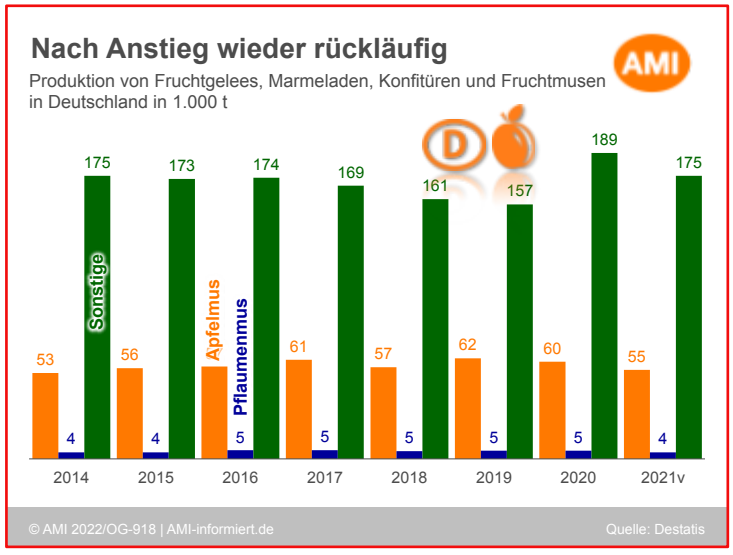
# OBSTVERARBEITUNG

## WIRTSCHAFTSLAGE

**Ernte**
Die Ernte der wichtigsten Obstarten im erwerbsmäßigen Anbau in Europa ist 2021 geringer ausgefallen als 2020. Wie in den Vorjahren waren Äpfel mit 11,8 Mio. t absoluter Spitzenreiter. Auf den Plätzen folgen Orangen (6,4 Mio. t) und Wassermelonen (3,3 Mio. t).

In Deutschland konnten die Äpfel ihre Spitzenposition mit 79,2 % Gesamtanteil an der Obsternte im Vergleich zum Vorjahr sogar um 2,2 % nochmals ausbauen. Es folgen Erdbeeren (8,8 %), Süßkirschen (3,1 %), Pflaumen/Zwetschgen (2,2 %), Birnen (2,5 %) und Sauerkirschen (0,8 %).




**Produktion**
2021 fällt auf, dass rückläufige Produktionen zu verzeichnen sind.

Die Apfelmusproduktion war mit 55.000 t im Vergleich mit dem Vorjahr um 5.000 t zwar leicht rückgängig, doch gegenüber dem Jahr 2014 (53.000 t) zeigt sich eine gleichbleibende Tendenz. Gleiches gilt für Pflaumenmus, das mit 4.000 t im Vergleich zum Vorjahr um 1.000 t zwar ebenfalls rückläufig war, doch im Vergleich zum Basisjahr 2014 (4.000 t) ist auch hier eine gleichbleibende Tendenz erkennbar. Anders sieht es bei Sauerkirschkonserven aus. Einerseits war die Produktion mit 18.000 t im Vergleich zu 2020 (20.000 t) geringer, doch bleibt diese deutlich hinter der Produktion des guten Basisjahres 2014 (29.000 t) zurück.

Auch bei der Produktion von Fruchtzubereitungen für die Milch- und Eiscremeindustrie wurde im Vergleich mit dem Basisjahr 2013 (316.000 t) 2021 mit 271.000 t ein weitere historischer Tiefpunkt nach 2020 erreicht.

**Verbraucherausgaben/Verbraucherpreise**
Die Verbraucherausgaben sind bei Konfitüren, Marmeladen und Gelees um 2,8 % gestiegen, während bei TK-Obst sogar eine Steigerung von 4,0 % zu verzeichnen war. Anders die Entwicklung bei Obstkonserven. Hier war ein sehr deutlicher Rückgang von immerhin 5,8 % zu verzeichnen. Im Übrigen gilt dies auch für Fruchtsäfte (–3,1 % im Vergleich zu 2020).

Die Verbraucherpreise sind in 2021 im Vergleich zum Vorjahr bei TK-Obst um 3,7 % deutlich gestiegen, bei Obstkonserven sogar um 5,1 %.

**Bio-Anteile bei Obst**
Die Umsatzanteile bei Obst sind im Biobereich in den jeweiligen Segmenten gestiegen oder zumindest stabil geblieben. Im Jahr 2015 hatten sowohl TK-Obst, als auch Obstkonserven einen Bio-Anteil von je 5,7 %. 2021 betrug der Bio-Anteil bei Obstkonserven 10,5 % und bei TK-Obst sogar 13,4 %. Damit lagen die Erzeugnisse unserer Branche erneut vor Frischobst (10,1 %) und Fruchtsäften (9,8 %).

## THEMEN DER FACHGRUPPE

**Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission**

„Alle Lebensmittel, die in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, müssen sicher und gesundheitlich unbedenklich sein. Aber ist eine Schwarzwälder Kirschtorte in Flensburg vergleichbar mit einer Schwarzwälder Kirschtorte in Freiburg? Kann man sich bei einem Vollkornbrot darauf verlassen, dass genügend Vollkornerzeugnisse darin verarbeitet wurden? Ist es so, dass alle am Lebensmittelmarkt Beteiligten, also die Hersteller, der Handel, die Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch die Überwachungsbehörden und die Wissenschaft das gleiche unter bestimmten Lebensmitteln verstehen? Wonach urteilen Gerichte, ob ein konkretes Lebensmittel und seine Bezeichnung irreführend sind oder nicht?

Es gibt ein unabhängiges Gremium, das möglichst im Konsens eine Vielzahl von Lebensmitteln beschreibt und in dem alle beteiligten Kreise aus Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung gleichberechtigt vertreten sind – die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, die beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft angesiedelt ist. Das Ergebnis des Konsenses über Lebensmittel sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Die Leitsätze beschreiben die Wert bildenden Merkmale am Markt befindlicher Lebensmittel und was die Verkehrskreise berechtigterweise darunter verstehen, die so genannte Verkehrsauffassung. Bei der Ermittlung und Beschreibung der Verkehrsauffassung sind der redliche Herstellungs- und Handelsbrauch sowie die berechtigte Verbrauchererwartung zu berücksichtigen. Die Verkehrsauffassung trifft Aussagen zur Zusammensetzung und Beschaffenheit von Lebensmitteln und auch zu Fragen der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung.

Das Deutsche Lebensmittelbuch und seine Leitsätze erfüllen eine wichtige Aufgabe, indem sie als so genanntes Sachverständigengutachten von besonderer Qualität eine Vermutung dafür begründen, was die Verbraucherinnen und Verbraucher nach Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmalen von einem in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwarten und ordnen ihm eine zutreffende Bezeichnung zu. Von den Beschreibungen der Leitsätze kann auch abgewichen werden, sofern die Abweichung hinreichend kenntlich gemacht wird.

So, wie sich der Lebensmittelmarkt ändert, so verändern sich auch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs, und das seit über 50 Jahren. Der grundsätzliche Konsens über die Leitsätze durch alle beteiligten Kreise verleiht den Leitsätzen eine besondere Akzeptanz und Wertschätzung. Deshalb enthält ein Würstchen Frankfurter Art nach dem Deutschen Lebensmittelbuch üblicherweise weder in Rendsburg noch in Rosenheim Rindfleisch – das kontrollieren die Lebensmittelüberwachungsbehörden. Freuen Sie sich auf Einblicke in die Vielfalt deutscher Lebensmittel und die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.“

*(Entnommen aus: BMEL, Im Konsens, Über Sinn und Wirken der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, 2019)*

**Leitsätze für Obsterzeugnisse**

Die Neufassung der Leitsätze für Obsterzeugnisse ist am 09.06.2022 im Bundesanzeiger veröffentlicht worden. Diese geht auf Änderungsanträge des BOGK zurück, die in den letzten Jahren eingereicht worden sind. Hierzu gehören u. a. die Aufnahme von Cranberries, Apfelmark, Fruchtmark-Mischerzeugnisse und Mehrfruchtkompotte:

*[Text aus den Leitsätzen:]*

***4.2.3.3 Apfelmark***

***4.2.3.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels***

*Apfelmarkkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Malus domestica Borkh. Apfelmark wird mit der Bezeichnung Apfelmark in Verkehr gebracht.*

*Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gegebenenfalls mit geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.*

***4.2.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale***

*Apfelmark weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig und fließfähig. In Abhängigkeit der verwendeten Apfelsorte ist die Farbe sortentypisch ausgeprägt.*

*Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad. Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.*

*Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.*
*Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.*

*[…]*

***4.2.4.3 Fruchtmark-Mischerzeugnisse***
***4.2.4.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels***
*Fruchtmark-Mischerzeugnisse werden aus Fruchtmark verschiedener Fruchtarten hergestellt.*
*Sie werden mit der Bezeichnung „Mark" unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „Apfel-Mango-Mark", „Bananen-Erdbeer-Mark".*
*Die jeweilige Fruchtmarke werden gemischt, gegebenenfalls mit geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.*

***4.2.4.3.2 Beschaffenheitsmerkmale***
*Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad der jeweils verwendeten Früchte.*
*Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.*
*Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.*
*Die Farbe ist sortentypisch.*

*[…]*

***4.2.4.4 Mehrfruchtkompotte***
***4.2.4.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels Mehrfruchtkompotte sind Erzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.***
*Sie werden mit der Bezeichnung „Kompott" unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „Apfel-Birnen-Kompott", „Apfel-Aprikosen-Kompott". Die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.*
*Zur Herstellung von Mehrfruchtkompotten werden Früchte, Fruchtpürees oder Fruchtkonzentrate verwendet, die mit 544 süßenden Zutaten wie z. B. Zuckerarten, gegebenenfalls Pektin sowie Säureregulatoren/Säuerungsmitteln und gegebenenfalls mit geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt sind, und erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und gegebenenfalls pasteurisiert werden.*

***4.2.4.4.2 Beschaffenheitsmerkmale***
*Mehrfruchtkompotte sind dickbreiig, mit einem Anteil an ganzen Früchten oder Fruchtstücken. Die Farbe ist fruchttypisch. Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.*

*[…]*

***6.1.3 Cranberries, Cranberrys***
***6.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels***
*Getrocknete Cranberries sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Beeren der Art Vaccinium macrocarpon Aiton.*
*Getrocknete Cranberries werden mit der Bezeichnung getrocknete Cranberries in Verkehr gebracht. Auf die Süßung wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.*
*Die reifen Früchte werden von Stielen und pflanzlichen Fremdteilen befreit, sie werden gegebenenfalls gefroren und mit Zuckerarten[5] oder Fruchtsaft gesüßt, getrocknet und können gegen Verklumpen mit pflanzlichem Speiseöl versetzt werden.*

***6.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale***
*Getrocknete Cranberries sind je nach Sorte und Art der Verbreitung von typischer Farbe, die von scharlach- bis rubinrot reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche bis elastische, aber nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig süß-säuerlich mit einer herben Note, ohne Fremdgeschmack.*

---

*[5] Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten vom 23.10.2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.*

verallia

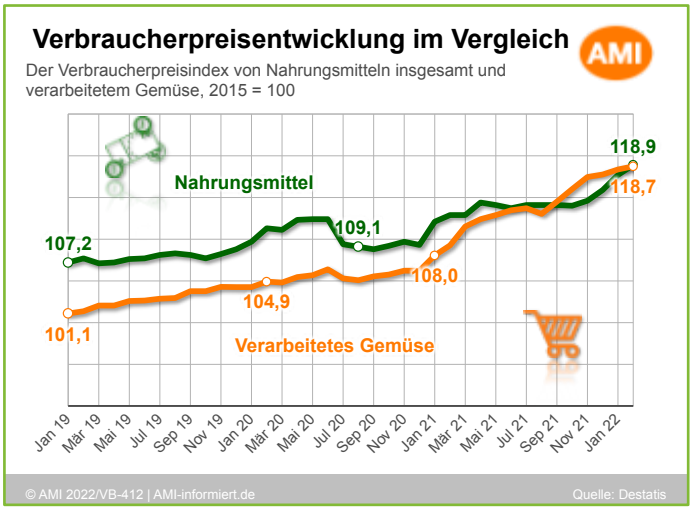
# Glas neu denken für eine nachhaltige Zukunft

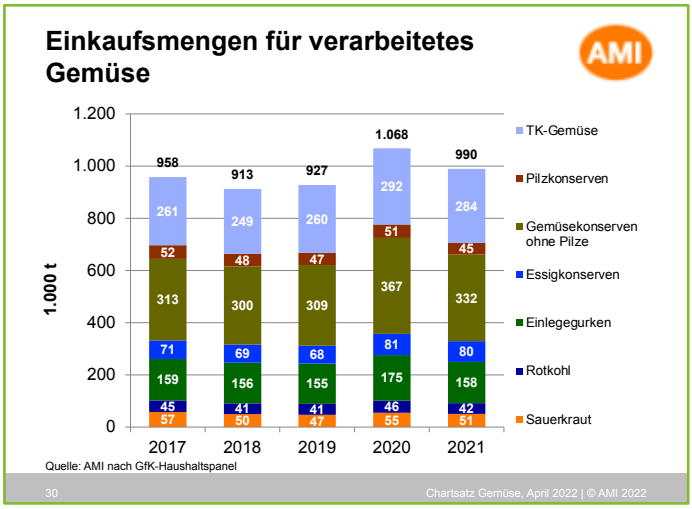
de.verallia.com

# GEMÜSEVERARBEITUNG UND HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE

## WIRTSCHAFTSLAGE

Obwohl die Gemüseernte sowohl 2021 als auch – voraussichtlich – 2022 nicht schlecht ausgefallen ist, blickt die Branche auf ein schwieriges Jahr zurück. Die Unternehmen sorgen sich um die seit Mitte 2021 einsetzenden dramatischen Preissprünge in der gesamten Rohstoff- und Versorgungskette, insbesondere im Bereich der Logistik, der Energieversorgung und der Personalkosten. Für den Preisanstieg bei den Verpackungsmaterialien sieht der BOGK vor allem zwei Gründe. Zum einen ist die Nachfrage in Herstellerländern wie den USA oder China stark gestiegen. Zum anderen sind im Zuge der Pandemie die weltweiten Transportwege aus dem Tritt gekommen.




Die Kostensteigerungen in der Versorgungskette wirken sich für die Unternehmen direkt spürbar in Preiserhöhungen für Rohwaren, Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie in Steigerungen ihrer eigenen Produktionskosten aus. Das Besondere ist, dass die Erhöhungen fast alle zweistellig sind. In einer Umfrage des BOGK haben die Mitglieder angegeben, dass die Kosten für Dosenblech und Deckel um 40 bis 60 Prozent gestiegen seien. Die Energiepreise hätten von Mitte 2021 bis Anfang 2022 allein um 40 bis 65 Prozent zugelegt. Seit dem Beginn des Kriegs in der Ukraine haben sich die Energiekosten nochmals verdoppelt. Der Verband geht davon aus, dass die Unternehmen dies an den Lebensmitteleinzelhandel weitergeben müssen; damit ist der Trend für die Verbraucherpreise bereits vorgezeichnet.

Zudem verändert sich wegen des Kriegs in der Ukraine die Kalkulation der deutschen Landwirte grundlegend. So sinkt die Anbaubereitschaft für Gemüse wegen der gestiegenen relativen Vorteilhaftigkeit von Getreide. Die meisten Bauern, die in der Vergangenheit den Gemüseanbau zugunsten des Getreideanbaus aufgegeben haben, sind auch bei sich „zurückdrehenden“ Preisverhältnissen nicht wieder in den Gemüseanbau eingestiegen. Für die Branche wird die verfügbare Rohstoffmenge damit tendenziell immer geringer. Dieser Trend könnte die Existenz der Branche in Deutschland in absehbarer Zeit gefährden. Der BOGK fordert daher gemeinsam mit der BVE, dass Flächenstilllegungsvorgaben eingeschränkt werden sollen, um zumindest mehr Anbaufläche für die Bauern bereitzustellen, die noch im Gemüseanbau tätig bleiben.

**Bio-Waren bleiben knapp**

Obgleich die Ernten wie gesagt grundsätzlich zufriedenstellend ausgefallen sind, war die Ernte von Waren in Bio-Qualität im Jahr 2021 problematisch. Bei Gurken ist rund die Hälfte der Ernte ausgefallen. Viele Unternehmen konnten ihre geplante Produktionsmenge nicht erreichen. Die Ware war knapp, weil keine Reserven mehr verfügbar sind. Denn bei Bio-Gurken blieb die Ernte schon im vierten Jahr in Folge hinter den Planungen zurück. Zudem haben lokale Starkregenereignisse ganze Ernten vernichtet. Pflanzenkrankheiten wie der Mehltau bei Gurken werden durch die Witterung stark begünstigt und können im biologischen Anbau nicht bekämpft werden.

Die Folge der Knappheit sind außerordentlich hohe Erntekosten, die über die Preise an die Kunden wei-

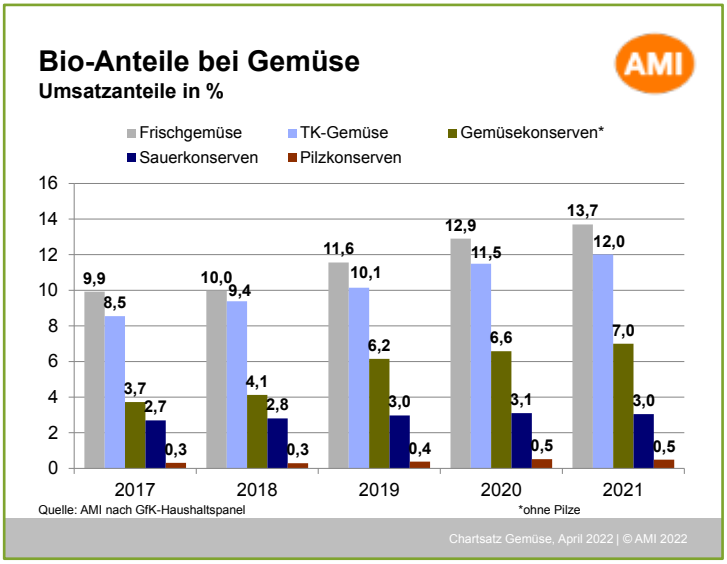
tergegeben werden müssen. Im Bio-Bereich stehen die Chancen jedoch gut, dass die Verbraucher dazu bereit sind. Denn nach allen aktuellen Studien wünschen sich die Verbraucher in der Mehrheit nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Biologischer Anbau und hohe Umweltstandards gehören neben dem Preis zu den wichtigsten Kriterien beim Lebensmitteleinkauf.

## THEMEN DER FACHGRUPPE

Die Fachgruppen der Gemüseverarbeiter und der Hersteller von feinsaurem Gemüse haben insbesondere die dramatische Mengen- und Preissituation auf den Energiemärkten seit Mitte 2021 diskutiert. Sie haben festgestellt, dass sie zu 90 % abhängig vom Energieträger Erdgas sind. Die technischen Details einer möglichen Abschaltung von Gaslieferungen müssen auch Mitte 2022 noch offenbleiben. Als mögliche Alternativen in der Zukunft sind bei einigen Unternehmen Stromkessel und Direktheizung von Pasteurisierungsanlagen denkbar; allerdings sind die erforderlichen Investitionen meist ökonomisch nicht realistisch. Eine Umstellung auf den Energieträger Heizöl kommt bei so gut wie keinem Betrieb in Frage; die technischen Voraussetzungen wurden dazu in den vergangenen Jahren abgebaut. Mittelfristig könnte eine Umstellung auf Wasserstoff denkbar werden. Der BOGK wird die Mitglieder bei der Suche nach alternativen Energiequellen unterstützen.

Mit den allgemeinen Kostensteigerungen, insbesondere für Verpackungen und Logistik, haben die Fachgruppen ein weiteres beherrschendes Thema angesprochen. Die öffentlich zugänglichen Markt- und Preisdaten zeigen alle denselben Trend. Die Befürchtung, dass die Verpackung künftig teurer sein könnte als das Produkt, steht im Raum. Als positiv wird gesehen, dass die Produkte der Fachgruppen sowohl „krisenfest“ sind, als auch im Prinzip zunehmend für attraktiv gehalten werden.

**Corona und die Zukunft des Gesundheitssystems**
Mit Erwin Rüddel MdB (CDU) haben die Fachgruppen die Situation des Gesundheitssystems in Deutschland diskutiert. Die oft chaotische Politik im Umgang mit der Corona-Pandemie hat der BOGK dabei nachhaltig kritisiert. Klar ist: In Zukunft müssen viele Reformen eingeläutet werden, damit das stationäre und das ambulante Behandlungssystem vereinheitlicht werden können, um insgesamt eine effektivere und kostengünstigere Behandlung zu erreichen. Für die Unternehmen sind verlässliche Rahmenbedingungen über Krankheitsregelungen, amtsärztliche Unterstützung und Impfregeln – um nur einiges zu nennen – unverzichtbar. Die Klarheit der gesetzlichen Rahmenbedingungen ist bei allen notwendigen Reformen die wichtigste Nebenbedingung.




**Weitere Themen**
Der BOGK hat seine Mitglieder über die Rechtslage zur Beschäftigung von Ukrainern informiert. Denn die Befürchtung besteht, dass der Krieg in der Ukraine dazu führen könnte, dass zur Ernte 2022 Saisonarbeitskräfte aus Osteuropa in erheblicher Zahl nicht zur Verfügung stehen könnten. Ein Petitum des Verbandes bleibt, die sozialversicherungsfreie Beschäftigungszeit über 70 Tage hinaus auszudehnen.

Die Diskussion um den ökologischen Fußabdruck von Produkten (PEF) wird vom BOGK aufmerksam verfolgt. Bei PROFEL wird derzeit ein europäisches Projekt zur Bestimmung von PEF-Berechnungsregeln für die Branche erörtert. Wichtig ist den Fachgruppen, dass bei der Berechnung des PEF die gesamte Ökobilanz von der Ernte bis zum Kunden erstellt wird, um eine Vergleichbarkeit mit frischen Produkten zu ermöglichen.

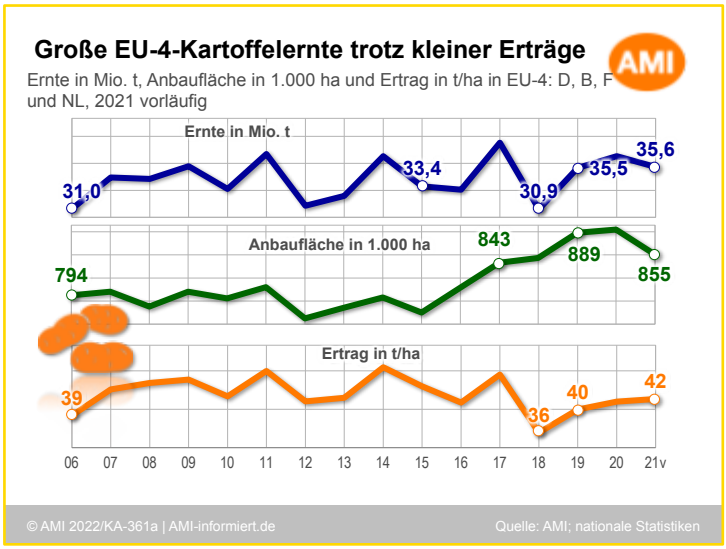
Nach wie vor befassen sich die Fachgruppen mit der Umsetzbarkeit der Maschinenernte von Einlegegurken. Der Verband wird dazu in der zweiten Jahreshälfte 2022 ein wissenschaftliches Projekt anstoßen.

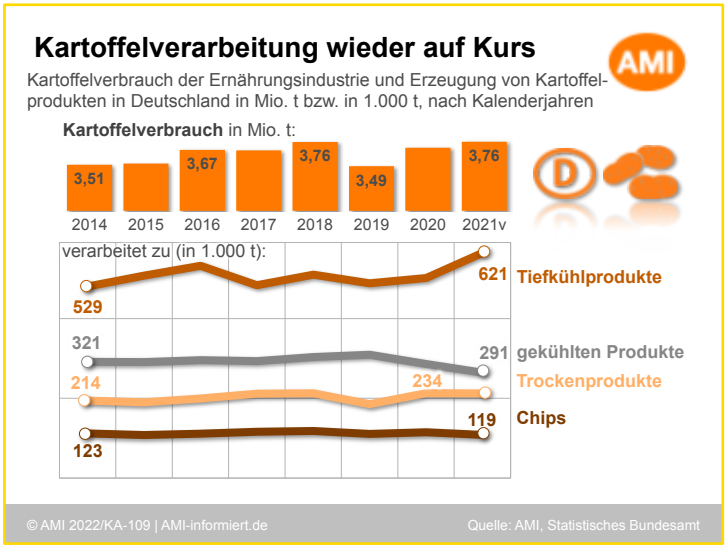
# KARTOFFELVERARBEITUNG

## WIRTSCHAFTSLAGE

**Ernte**
Mit Blick auf die extreme Trockenheit und deutliche Mindererträge im Jahr 2018 hat sich die Erntesituation in den Folgejahren und auch im Berichtsjahr grundsätzlich entspannt; die klimatischen Ungewissheiten bleiben.

Weiterhin ist zu vermerken, dass in Deutschland unterschiedliche Erträge in den einzelnen Regionen zu verzeichnen waren.




So stellte der Rohwareausschuss der Kartoffelverarbeiter Ende 2021 fest, dass es regional ein sehr heterogenes Bild gab. Im Nordwesten gab es gute Erträge mit guten übergroßen Anteilen bei Pommes-frites-Kartoffeln, aber auch Qualitätsprobleme durch Hohlherzigkeit, grüne Kartoffeln, Wurmfraß etc. Aus anderen Regionen wurden ganz unterschiedliche Erträge gemeldet, dabei mit einem West-Ost- und Nord-Süd-Gefälle.

Die Kartoffelpflanzungen wurden in manchen Regionen durch Regen unterbrochen und zogen sich weit in den Mai bzw. Juni hin.

Das Thema Klimaveränderung und die damit verbundenen Fragen der gesicherten Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln allgemein werden auch die kartoffelverarbeitende Industrie weiter begleiten. In diesem Zusammenhang kommen zahlreiche Fragen auf, die es gilt zukünftig in der richtigen Art und Weise zu beantworten:

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beschreibt auf seiner Homepage z. B. hierzu auch die so genannten „neuen molekular-biologischen Techniken“ oder auch „neuen Züchtungstechniken“. Gemeint ist ein breites Spektrum von Techniken, die sich zum Teil deutlich von klassischen Methoden unterscheiden. Notwendig ist hier allerdings weitere wissenschaftliche Forschung, verbunden mit der Klärung von Fragen unter fachlichen, juristischen und auch ethischen Aspekten. Der BOGK wird diese Entwicklung weiterhin sorgfältig beobachten und begleiten.

**Produktion und Nachfrage**
Nach der erneut coronabedingten Reduzierung des Absatzes in nahezu allen Produktbereichen waren Kartoffelverarbeitungserzeugnisse dann wieder stark nachgefragt. Neben den Klassikern Pommes frites und Chips sind auch Trockenprodukte wie sonstige Kartoffelerzeugnisse stark nachgefragt. Der Verbraucher erfreut sich besonders auch an den Kartoffelspezialitäten und natürlich gerade an den saisonalen Produkten wie Kartoffelsalat, Bratkartoffeln bzw. Knödeln.

## THEMEN DER FACHGRUPPE

Der BOGK erneuert seine Forderung nach einer neuen Wertschätzung für Kartoffeln und Kartoffelverarbeitungsprodukte in Deutschland, Europa und der Welt.

Dies vor dem Hintergrund der wahrscheinlich (momentan) auslaufenden Coronakrise und des bei Berichtsabfassung stattfindenden Russland-Ukraine-Krieges. Die coronabedingten Verwerfungen in den weltweiten Logistikketten sind keineswegs behoben und werden noch lange Zeit anhalten; dies verbunden mit allergrößten Auswirkungen aufgrund der aktuellen Kriegssituation.

Die damit verbundenen Verknappungen und Verteuerungen in allen Bereichen, was Produkte, Zusatzstoffe, Materialien etc. anbelangt, sind wohl nicht nur für die kartoffelverarbeitende Industrie kaum noch auszugleichen. Im Vordergrund stand bei Abfassung des Berichtes natürlich insbesondere die exorbitante Erhöhung der Energiepreise und die Frage einer zukünftig gesicherten Energie- bzw. Gasversorgung.

Der BOGK hat im Berichtsjahr wiederum CIPC-basierte Daten von Mitgliedern zusammengestellt und indirekt an die EU-Kommission übermittelt, damit der gewährte Übergangswert für CIPC-Rückstände in Kartoffellägern weiterhin gegeben ist. Die europäische Kartoffelwirtschaft ist nämlich aufgefordert, der EU-Kommission jährlich eine Studie vorzulegen, wie die Rückstandswerte sich entwickeln bzw. wie diese über die Jahre abgesenkt werden können. Hintergrund war die Nichtzulassung des Pflanzenschutzmittels Chlorpropham (CIPC) durch die EU-Kommission.

Dadurch bedingt ergaben sich im Berichtsjahr verstärkt Fragen zur EU- und weltweiten Zulassung von 1.4 Sight zur Keimhemmung.

Im Bereich der Acrylamidproblematik setzt sich der BOGK weiterhin intensiv für seine Mitglieder ein, insbesondere auch über den europäischen Dachverband der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA. Im Rahmen der EU-Stakeholderkonsultation zur Überprüfung der aktuellen Richtwerte und möglichen Festlegung von Richtwerten und Höchstwerten von Acrylamid in Lebensmitteln haben sich der BOGK bzw. die EUPPA grundsätzlich für die Überprüfung der Benchmark-Levels eingesetzt; eine Notwendigkeit von Höchstwerten wird allerdings generell bei Acrylamid nicht gesehen.

Die Unternehmen der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter unterstützen ferner aktuell ein Forschungsvorhaben „Glykoalkaloide/Solanin in Kartoffeln“, das über das Bundesministerium BMEL und das Max-Rubner-Institut, Detmold, bei Abfassung des Berichtes kurz vor dem Start steht. Das Projekt wird durch den europäischen Verband EUPPA unterstützt und durch eine Expertengruppe von BOGK und EUPPA eng begleitet.

**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 rohwarespezifische Fragen sind hier von Bedeutung.

**Gruppenvorstand der Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter**

**Ernst-Rainer Schnetkamp (Vorsitzender)**

| | |
|---|---|
| Thomas Brückner | Alfred Kessen |
| Horst Kalbfleisch | Gerrit-Jan Wesselink |
| David Krause | |

# 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

# ÜBER DEN BOGK

# MITGLIEDER

## ORDENTLICHE MITGLIEDER

11er Nahrungsmittel GmbH
ABLIG Feinfrost GmbH
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 GmbH & Co. KG
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
Grafschafter Krautfabrik – Josef Schmitz KG
Grocholl GmbH & Co. KG
Hans Henglein & Sohn GmbH
Heigl Kartoffelveredelungs GmbH
Hengstenberg GmbH & Co. KG
Intersnack 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
Rheinische Konservenfabrik Georg Seidel GmbH & Co. KG
Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht
Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG
Schwartauer Werke GmbH & Co. KG
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
EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
Eviosys Packaging Germany 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 Groß-Lüsewitz
Stiftung Otto Eckart
Fachverband Pektin
Raiffeisen Waren GmbH
Solana GmbH
Verallia Deutschland AG
WBG-Pooling GmbH & Co. KG
Wilhelm Weuthen GmbH & Co. KG

# VORSTAND, GRUPPENVORSTÄNDE UND WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

## VORSTAND

**Vorsitzender**
**Michael Mayntz**

**Stellvertretende Vorsitzende**
Michael Durach
Claudia Niemann
Ernst-Rainer Schnetkamp
Willi Stollenwerk

**Weitere Mitglieder**
Simon Balcke
Thomas Brückner
Stefan Franceschini
Alfred Kessen
Mathias Koeppen
David Krause
Heiner Opdenfeld
Alfred Paulsen
Dr. Sebastian Portius
Andreas Reimer
Norbert Weichele
Sebastian Martin Weiß

## GRUPPENVORSTÄNDE

**Fachgruppe Obst**
**Claudia Niemann (Vorsitz)**
Stefan Franceschini
Klaus Hammelbacher
Dr. Sebastian Portius
Guy Tiebackx
Norbert Weichele

**Fachgruppe Gemüse**
**Willi Stollenwerk (Vorsitz)**
Sebastian Martin Weiß
Simon Balcke
Mathias Koeppen

**Fachgruppe Kartoffeln**
**Ernst-Rainer Schnetkamp (Vorsitz)**
Thomas Brückner
Horst Kalbfleisch
David Krause
Alfred Kessen
Gerrit-Jan Wesselink

**Fachgruppe Feinsaures Gemüse**
**Michael Durach (Vorsitz)**
Heiner Opdenfeld
Alfred Paulsen
Andreas Reimer

## WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

**Vorsitzender**
**Dr. Ulrich Nehring**

**Mitglieder**
Prof. Dr. Michael Bockisch
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt
Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß
Dipl.-Ing. Ulrich Florin
Mikko Hofsommer
Prof. Dr. Peter Meurer
Prof. Dr. Paul Michels
Dr. Wolfram Wendler

# TEAM

Freitag, Koch, Karos

Freisberg, Breuer, Nagierski, Ihlefeldt

## GESCHÄFTSFÜHRUNG

**Fachgruppe Obst**
Rechtsanwalt Werner Koch
Tel. +49 228 93291-13
koch@bogk.org

**Fachgruppe Gemüse,**
**Fachgruppe 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

**Ansprechpartner in Pressefragen**
Diplom-Volkswirt Christoph Freitag
Tel. +49 228 93291-11
freitag@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

**Social Media**
Stefanie Rheindorf
Tel. +49 228 93291-0
rheindorf@bogk.org

## BÜRO BRÜSSEL

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

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

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

niko
Passion for Food.

**Maschinen und Anlagen**
**für die Lebensmittelindustrie.**

- Depalletierer
- Transportanlagen
- Gebindeausblasmaschinen
- Füllmaschinen
- Tunnel- Pasteur- Kühler -Wärmer
- Spezialmaschinen

***NIKO*** *Nahrungsmittel Maschinen GmbH&Co.KG*
*Wevelinghoven 28 • D-41334 Nettetal*
*Tel.: +49 (0) 2153 9142 0*
*www.niko.de • info@niko.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 · Daimlerstraße 4 · E-Mail: labor@florin.de · Tel.: 02154/9138-42 · Fax: 02154/3166

Röntgenscanner
Zuverlässiger Allrounder
für höchste Produktivität
und Sicherheit

Röntgenscanner
SC-E

wipotec-ocs.com
WIPOTEC OCS
WEIGHING AND INSPECTION SOLUTIONS

EME
ENGLER MASCHINEN
Dosier-, Abfüll- und Sondermaschinen

Steiner
Apparatebau GmbH
Kochen, Mischen, Transportieren

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

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

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

☎ +49 7066 9559 -0
+49 7066 9559 -29
info@eme-engler.de
www.eme-engler.de

Fritz Jungnickel

Jütro

Kimmichs

DR. WILLI KNOLL

Kühne

Leuchtenberg

LIPPERLAND

Lorenz
SNACK-WORLD

Mainfrucht

MAINTAL

McCain

Die Mecklenburger

MENZ&
GASSER

NORIKA

STIFTUNG
OTTO ECKART

Paulsen

Raiffeisen
Waren GmbH

Schnefrost

SCHWARMSTEDTER

SCHWARTAU

Seidel

SNACK
MASTER

Solana

Spitzbüble

SPREEWALDHOF

Stangl Gemüse

STAUD'S
WIEN

Stollenwerk
veredelt Gemüse & Obst

STUTE
Finest fruit solutions

VALENZI

verallia

walhalla
DELIKATESSEN

WBG-Pooling

Werner's
Sächsische Tradition
seit 1898

WERNSING
Für gute Lebensmittel

weil's besser schmeckt
wild

Wilhelm
Weuthen
GmbH & Co. KG
Ständig für Sie im Einsatz!

ZENTIS
seit 1893

Herbstreith&Fox

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*

www.herbstreith-fox.de
www.herbafood.de

H&F GROUP
Inspired by nature.