

## **Jahresbericht 2007/2008**

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



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

**Jahresbericht  
2007/2008**

**abgeschlossen im August 2008**



---

## **Vorwort**

Mit bereits heute beachtlichem Erfolg unterhält der BOGK seit Jahresbeginn in Brüssel ein eigenes Büro. In professioneller Art und Weise kann die Geschäftsführung so sämtliche Möglichkeiten auf europäischer Ebene ausschöpfen, um Entwicklungen voranzutreiben und für unsere Branchen wichtige Entscheidungen bereits im Vorfeld zu beeinflussen und mitzubestimmen.

Beispielhaft möchte ich an dieser Stelle nur die direkten Gespräche mit EU-Parlamentariern zum heiß diskutierten Thema der „Ampeldeklaration“ nennen.

Die eigenen Belange persönlich vorzutragen und gleichzeitig damit die Arbeit der europäischen Branchenverbände vor Ort nachhaltig zu unterstützen, wird auch in den nächsten Jahren zu den wichtigsten Aufgaben unseres Verbandes gehören, damit sich der BOGK als starker und klar strukturierter Verband in der europäischen Verbändelandschaft dauerhaft positionieren kann.

Aber auch auf nationaler Ebene setzen wir uns selbstverständlich für die Schaffung bestmöglicher Rahmenbedingungen ein, damit uns allen ein erfolgreiches Handeln möglich ist.

Mein Dank gilt an dieser Stelle meinen Vorstandskollegen, der Geschäftsführung, aber auch allen Mitgliedern, ohne deren ehrenamtliches Engagement in den unterschiedlichen internationalen und nationalen Verbandsgremien eine lebhafte und erfolgreiche Verbandsarbeit undenkbar wäre.

Golßen, im August 2008

Konrad Linkenheil  
– Vorsitzender –

---

# Inhalt

## MARKT

### Wirtschaftslage 7

Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie 2007	7
Wirtschaftlicher Rahmen	8
Markt- und Verbrauchertrends	10

## POLITIK

### Der BOGK in Brüssel 13

### Agrarpolitik 14

Marktordnung Obst und Gemüse	14
Beratender Ausschuss „Obst und Gemüse“ der EU-Kommission	14
EU-Schulobstprogramm	15

### Außenwirtschaft 16

WTO-Verhandlungen	16
Zollaussetzung Mischpilze	17
BMELV-Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen	18
CMA-Fachausschuss Ausfuhrangelegenheiten	18

### Handel und Logistik 19

Handelskonzentration und Marktmacht	19
Logistik	21
BOGK-Arbeitsgruppe Paletten	21

### Umweltpolitik 22

Umweltausschuss	22
BOGK-Fachausschuss Umweltrecht und Umweltschutz	22
Biogas und Bioenergie	24
BOGK-Arbeitsgruppe Biogas	24
Verpackungsfragen	25
BOGK-Arbeitsgruppe Verpackungsentsorgung	26

### Kontaminanten/Pflanzenschutz 27

Kontaminanten	27
---------------	----

BOGK-Arbeitsgruppe Kontaminanten	27
----------------------------------	----

Pflanzenschutz	27
----------------	----

BOGK-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz/ Lückenindikation	28
--	----

### Forschung 29

Bestimmung des Fruchtgehaltes fruchthaltiger Erzeugnisse	29
Weitere Forschungsvorhaben	30

### Absatzförderung 31

Messen und Ausstellungen	31
CMA-Fachausschuss Messen und Ausstellungen	31
CMA-Gütezeichen mit Herkunftsbezug	31
CMA-Fachausschuss Qualitätsverbesserung und Zeichenarbeit	31

## RECHT

### Lebensmittelrecht 33

### Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches 36

BOGK-Fachausschuss Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde	37
--	----

## OBST

### Marktentwicklung 39

Rohwareversorgung	39
Entwicklung der Verarbeitung	41

### Themen der Fachgruppe 46

Gruppenvorstand Obstverarbeitung	46
BLE-Fachbeirat Zucker	47
CMA-Produktausschuss Obst und Gemüse	47
CMA-Produktausschuss Zucker	47
BLE-Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln	47

---

## **GEMÜSE**

<b>Marktentwicklung</b>	<b>49</b>
Rohwareversorgung	49
Entwicklung der Verarbeitung	50
Gruppenvorstand Gemüseverarbeitung	51

## **KARTOFFELN**

<b>Marktentwicklung</b>	<b>53</b>
Rohwareversorgung	53
BOGK-Rohwareausschuss Kartoffeln	53
Entwicklung der Verarbeitung	53
<b>Themen der Fachgruppe</b>	<b>56</b>
Gruppenvorstand Kartoffelverarbeitung	57
CMA-Produktausschuss Kartoffeln	57
CMA-Fachausschuss Gentechnik	57

## **FEINSAURES GEMÜSE**

<b>Marktentwicklung</b>	<b>59</b>
Rohwareversorgung	59
Entwicklung der Verarbeitung	60
<b>Themen der Fachgruppe</b>	<b>62</b>
BOGK-Arbeitsgruppe Erntemaschinen	62
Gruppenvorstand Feinsaures Gemüse	63
Wissenschaftlich-Technischer-Ausschuss (WITEA) – Feinsaures Gemüse	63

## **BOGK INTERN**

<b>Geschäftsführung und Vorstand</b>	<b>65</b>
Geschäftsführung	65
Vorstand	65
<b>Mitglieder</b>	<b>66</b>
<b>Dachverbände</b>	<b>68</b>
EU-Branchenverbände	68
Nationale Verbände	68
Impressum	68

# Markt



## Wirtschaftslage

### Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie 2007

Obst und Gemüse sind weiter auf Wachstumskurs. Nach Angaben der ZMP haben die Privathaushalte in Deutschland im Jahr 2007 10,3 % mehr Frischobst und 7,8 % mehr Frischgemüse als im Vorjahr eingekauft. Der Bio-Anteil an den nachgefragten Mengen beträgt bei Frischobst mittlerweile 3,9 %, bei Frischgemüse 4,8 %.

Auch die Verarbeitungsindustrie konnte generell von diesem Trend profitieren. Im Jahr 2007 konnte die Branche das wirtschaftliche Ergebnis im Vergleich zu 2006 trotz explodierender Kostenfaktoren mit insbesondere extremen Preissteigerungen bei den Rohwaren und bei den Kosten für Energie konstant halten. Mit einem Gesamtumsatz der obst- und gemüseverarbeitenden Industrie von 3.503 Mio. Euro und von 1.109 Mio. Euro der kartoffelverarbeitenden Industrie steht diese Branche an sechster Stelle innerhalb der deutschen Ernährungsindustrie. „Unsere gesamte Produktpalette steht mit im Mittelpunkt des Verbraucherinteresses“, betont der Vorsitzende des BOGK, Konrad Linkenheil, „denn

Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukte entsprechen aktuellen Ernährungstrends und kommen Empfehlungen von DGE und WHO für eine ausgewogene Ernährung nach. Es wird deshalb auch weiterhin unser aller Bestreben sein, hochwertige Produkte auf den Markt zu bringen“. Die hohe Exportquote von unverändert 16 % zeigt, dass die Angebote der Branche auch im Ausland ein hohes Ansehen haben.

Die im letzten Jahr explodierten Rohstoffpreise und Kosten für Energie, Verpackung, Fracht oder Löhne haben die Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitungsindustrie wie auch andere Branchen der Ernährungsindustrie in eine schwierige Situation gebracht. Trotz aller Bemühungen, diese Kostensteigerungen im Handel über entsprechende Preissteigerungen aufzufangen, konnte hier kein Ausgleich geschaffen werden.

So erschwert einerseits die zunehmende Konzentration im Lebensmittelhandel, dringend benötigte Preiserhöhungen durchzusetzen. Andererseits erwarten Handel und Verbraucher ein umfassendes Angebot, das kontinuierlich auf aktuelle Ernährungstrends innovativ eingeht und den wach-

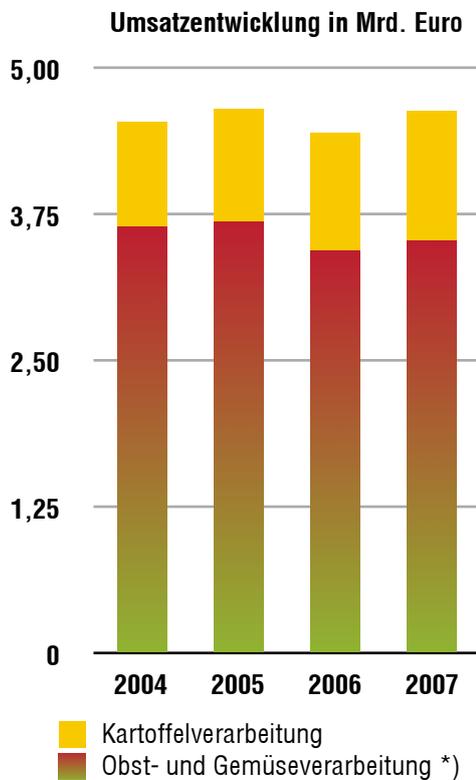
### Umsatz der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie

– 2007 in Mrd. Euro	Gesamt	Inland	Ausland	Exportquote (%)
<b>Ernährungsindustrie</b>	147,6	111,3	36,3	24,6
<b>O/G/K-Industrie</b>	4,6	3,8	7,7	16,6
<b>Obst- und Gemüseverarbeitung *)</b>	3,5	2,9	5,8	16,6
<b>Kartoffelverarbeitung</b>	1,1	0,9	0,2	16,6

– Veränderung gegenüber dem Vorjahr	in %		in Prozentpunkten	
<b>Ernährungsindustrie</b>	6,8	4,9	13,1	4,0
<b>O/G/K-Industrie</b>	4,2	4,2	4,4	0,0
<b>Obst- und Gemüseverarbeitung *)</b>	3,0	3,1	2,6	-0,1
<b>Kartoffelverarbeitung</b>	8,3	7,9	10,6	0,3

\*) ohne Frucht- und Gemüsesaft

Quellen: DeStatis, BVE



senden Qualitätsansprüchen gerecht wird. Sollen diese Erwartungen erfüllt werden, setzt das voraus, dass die Unternehmen der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie nicht nur kostendeckende Preise umsetzen, sondern auch entsprechende Investitionen tätigen können.

### Preisentwicklung 2007

– Veränderung in %	Abgabe durch		
	Bauern	Industrie	LEH
<b>Nahrungsmittel u. alkoholfr. Getränke</b>	13,6	4,1	2,9
<b>Obstprodukte*)</b>	10,1	3,6	5,8
<b>Gemüseprodukte *)</b>	-3,0	0,1	6,5
<b>Kartoffelprodukte</b>	18,4	15,3	12,9

z. Vgl.: Gesamtindex: 2,3

\*) ohne Frucht- und Gemüsesaft

Quellen: DeStatis, BVE, eigene Berechnungen

### Wirtschaftlicher Rahmen

In Deutschland ist die wirtschaftliche Lage bis zum Frühjahr 2008 trotz einer Reihe widriger Einflüsse günstig geblieben und die Konjunktur ist mit viel Schwung in das Jahr gestartet. Anders als in vielen anderen Industrieländern halten sich die Stimmungskennzahlen auf hohem Niveau; die Kennziffern für Nachfrage und Produktion sind in der Tendenz weiter aufwärts gerichtet. Dies ist bemerkenswert vor dem Hintergrund der zahlreichen negativen Schocks, die in jüngster Zeit auftraten. Neben der seit dem Jahr 2006 restriktiven Finanzpolitik waren es vor allem die kräftige Aufwertung des Euro, die massive Verteuerung von Erdöl und die Folgen der US-Immobilienkrise. Erstmals seit Jahrzehnten sind – völlig überraschend – aber auch stark steigende Nahrungsmittelpreise zu den Risikofaktoren für die Gesamtwirtschaft zu zählen. So erhöhten sich insbesondere im vierten Quartal 2007 die Nahrungsmittelpreise sprunghaft. Danach hat sich der Anstieg beruhigt, gleichwohl waren Nahrungsmittel im Februar 2008 um 7,8 % teurer als ein Jahr zuvor.

Nach Einschätzung der führenden wirtschaftswissenschaftlichen Forschungsinstitute wird die gesamtwirtschaftliche Produktion im Jahr 2008 voraussichtlich um 1,8 % zunehmen. Die Situation auf dem Arbeitsmarkt dürfte günstig bleiben, doch wird sich der Rückgang der Arbeitslosigkeit im Jahresverlauf spürbar verlangsamen. Im Jahr 2008 dürfte die Zahl der Arbeitslosen um rund 560.000 auf etwa 3,2 Millionen abnehmen. Das Thema Inflation bleibt jedoch aktuell. Zwar wird sich die Inflationsrate allmählich zurückbilden, da der Auftrieb bei den Nahrungsmittelpreisen nachlässt. Die Verbraucherpreise werden im Jahr 2008 aber dennoch um 2,6 % über dem Vorjahresniveau liegen.

## Die Ernährungsindustrie in Europa

Die Ernährungsindustrie in Europa steht zur Zeit vor besonderen Herausforderungen. Zum einen ist sie mit einer besonders kritischen Wirtschaftslage konfrontiert, in der extreme Steigerungen der Rohwarepreise, Energie- und Transportkosten nicht immer in befriedigendem Maße an Handel und Verbraucher weitergegeben werden können. Zum anderen muss sie den Verbraucher mehr denn je von der Qualität ihrer Erzeugnisse überzeugen, um eine höhere Wertschöpfung zu erzielen. Schließlich stehen weite Teile der Lebensmittel- und Umweltgesetzgebung auf dem Prüfstand, während die EU gleichzeitig versucht, kleine und mittelgroße Unternehmen besonders zu fördern.

Im Vergleich zu den anderen großen Wirtschaftsböcken der Welt wächst die Ernährungsindustrie in Europa mit jährlich rund 6 % nur langsam. Die Arbeitsproduktivität steigt zwar schneller als die der Konkurrenz in den USA und Japan, sie liegt aber immer noch lediglich im weltweiten Mittelfeld. Zwar hat auch der Anteil der EU am Weltmarkt in den letzten 10 Jahren von 24 % auf 20 % abgenommen, die EU ist aber immer noch größter Lebensmittelexporteur der Welt.

Ein Hauptproblem für die europäische Ernährungsindustrie ist die im Vergleich zu anderen Wirtschaftsregionen der Welt relativ geringe Forschungs- und Entwicklungstätigkeit (F&E). Nur 0,24 % des Umsatzes werden in F&E reinvestiert. Eine Steigerung aus eigener Kraft wäre aus einer höheren Wertschöpfung möglich; andererseits ist ein hochkonzentrierter Lebensmitteleinzelhandel in fast allen EU-Ländern eine Bremse für die Entwicklung der Marge.

## Die deutsche Ernährungsindustrie

Die deutsche Ernährungsindustrie hat sich im Jahr 2007 trotz der schwierigen Rohstoff- und

### Die Auswirkungen der Preisexplosion auf Industrie und Verbraucher

In der nahen Zukunft können Lebensmittelhersteller keine Umkehr des stark steigenden Preistrends bei den Rohwaren erwarten, die durch Angebotsrückgang und steigende weltweite Nachfrage ausgelöst werden. Die höheren Kosten für die Rohware wirkt sich dabei auf alle Prozesse in der Lebensmittelindustrie aus und setzt sich durch die Kette vom Landwirt zum Verbraucher fort.

Es wird dabei immer schwieriger für die Industrie werden, die nötigen Preissteigerungen an den Lebensmitteleinzelhandel weiterzugeben. Ein wesentlicher Grund dafür liegt in der hohen Konzentration des Handels, die eine entsprechende Marktmacht begründet. Während die Kaufkraft weiter Bevölkerungsteile durch steigende Steuern und Abgaben, aber auch die Inflation der Energiepreise sinkt, wird die Frage immer schwieriger zu beantworten, wie lange noch angemessene Preise für hochwertige Produkte aufrechterhalten werden können.

Eine offensichtliche Antwort des Handels ist die immer stärkere Positionierung von Eigenmarken. Gegenläufige Bewegungen hängen von der Stärke der Trends ab, Wertschöpfung zu ermöglichen (s. Text).

Die Industrie ist aber nicht nur vom Absatzmittler, sondern auch von einer nachhaltigen Rohwarenbelieferung abhängig. Der größte Teil der Rohware wird „vor Ort“ eingekauft; insgesamt nimmt die Ernährungsindustrie rund 70 % der landwirtschaftlichen Erzeugung auf. Sie ist damit im hohen Maße auch verantwortlich für die Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit ihrer Lieferanten.

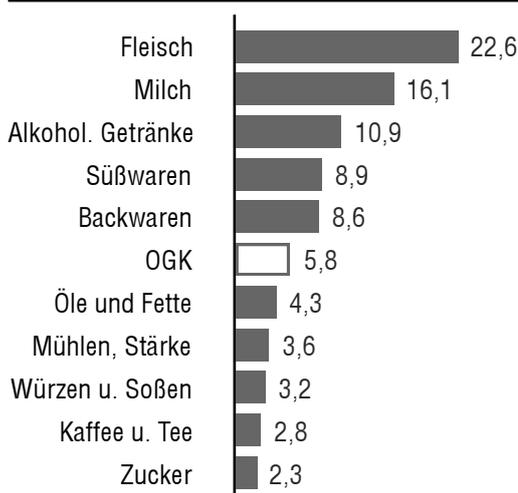
Wettbewerbssituation gut entwickelt. Nach Angaben der BVE erreichte ihr Gesamtumsatz 147,6 Mrd. Euro und ein nominales Wachstum von 6,8 %. Preisbereinigt stieg der Umsatz um 2,4 %. Zugpferd war vor allem wieder der Export, der um 13,1 % auf 36,3 Mrd. Euro stieg. Hauptabsatzmarkt ist die EU, in deren Mitgliedstaaten rund 80 % der Exporte fließen. Außerhalb der EU

– in Russland, China, Indien und Vietnam – liegen allerdings die dynamischsten Absatzmärkte, mit Wachstumsraten des Exports von bis zu 20 %.

Die relative Preisgünstigkeit der Discounter hat diesen weitere Marktanteilsgewinne gebracht. Im Lebensmittel- und Drogeriemarktbereich stieg ihr Marktanteil auf 43,2 %. Zugleich stieg die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel weiter. Die TOP 5 des deutschen LEH vereinen inzwischen einen Marktanteil von fast 70 % auf sich.

Potenziale für die deutsche Ernährungsindustrie liegen in den aktuellen Marktentwicklungen (s. nächster Abschnitt). Die BVE spricht z. B. von einem Potenzial von 13,2 Mio. Haushalten für „Wohlfühl-Lebensmittel“ und sieht hier besondere Chancen auch für die Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitungsindustrie.

#### Umsatzanteile der Branchen der Ernährungsindustrie 2007



#### Markt- und Verbrauchertrends

Die sogenannten Mega-Trends in der Lebensmittelbranche haben sich seit Jahren nicht verändert

und sind schnell aufgezählt: Gesundheit, Genuss, Convenience, Bio. Neu ist, dass man die Trends verstärkt zusammen sehen muss.

So gib es beispielsweise Bedarf für gesunde Lebensmittel in Convenience-Verpackung für 59 % der Verbraucher in Europa und den USA, wie Datamonitor in einer internationalen Studie im Jahr 2007 aufgezeigt hat.

Gesundheit war immer schon der stärkste Motivationsfaktor für die Lebensmittelnachfrage, die über das reine Sattwerden hinausgeht. Für Verbraucher, die viel außer Haus konsumieren, stellte die gesunde Ernährung mitunter eine besondere Herausforderung dar. Die Verbindung von Produkten mit gesundheitlichem Zusatznutzen und einer schnellen, leichten, mobilen Konsumierbarkeit ist nun der Renner.

Datamonitor weist aber auch auf eine inhärente Widersprüchlichkeit hin: Die meisten Verbraucher halten verarbeitete Lebensmittel mit hohem Convenience-Charakter für weniger gesund als frische. Daher ist es äußerst wichtig, dem Verbraucher den gesundheitlichen Zusatznutzen von Verarbeitungserzeugnissen z. B. durch Health Claims aufzuzeigen.

Gesundheit ist ein Ausdruck von Qualität. Diese ist für sich genommen das wichtigste Kaufkriterium aller Verbraucher. Es wäre jedoch ein Fehler zu glauben, dass nur die wohlhabenderen Käuferschichten an „Premiumqualität“ interessiert sind, dass „Qualität“ mit „Luxus“ gleichzusetzen wäre.

Für *alle* Verbraucher hat Qualität heute einen besonders hohen Stellenwert: Vier von zehn Haushalten wählen bewußt qualitativ hochwertigere Produkte und hervorgehobene Varianten. Wichtiger noch: Praktisch jeden Tag konsumieren die Verbraucher (94 %) die gleichen Lebensmittel, die es einst nur bei besonderen Anlässen gab.

Falsch wäre auch zu behaupten, „Qualität“ könne nur durch bestimmte Marken zum Ausdruck kommen. Im Gegensatz zur landläufigen Meinung definiert nämlich nicht die Industrie, sondern der Verbraucher, was unter „Qualität“ zu verstehen ist.

Jeden Tag, bei jeder Kaufentscheidung, bei jeder Mahlzeit entscheiden Verbraucher über die Lebensmittel, die sie zu sich nehmen. Und sie haben dabei eine nie da gewesene Auswahl. Welches Lebensmittel ein Verbraucher wählt, hängt von den jeweiligen Essgewohnheiten, der Situation, den Einkaufsmöglichkeiten, seinen sozioökonomischen Faktoren und vielem anderen ab. Jede Entscheidung fällt unter anderen Rahmenbedingungen, und das Lebensmittel, das jeweils am besten „passt“, hat in diesem Moment für den Verbraucher die höchste Qualität.

Konsumenten definieren Qualität daher sehr unterschiedlich; nach einer Studie von Hartman Interactive im Jahr 2006 u. a. als „gut gemacht“ (64 %), „echt“ (45 %), „einzigartig“ (41 %), „wahr“ (34 %), „herausgehoben“ (33 %) bzw. „besonders“ (31 %).

Es ist die Herausforderung für die Industrie, eine große Zahl von Varianten für alle möglichen Gelegenheiten und Verbraucher bereitzustellen.

Als Trend, und nicht nur als Mode, hat sich inzwischen das Thema „Bio“ durchgesetzt. Trotz – oder gerade wegen – der steigenden Preise erleben Bioprodukte stetiges Wachstum. Eine bestimmte Verbraucherschicht versucht, über den Konsum von Bioprodukten einen positiven Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz zu leisten. Bioprodukte werden hier als besonders günstig wahrgenommen. Dementsprechend sind jährliche Umsatzwachstumsraten von bis zu 20 % noch immer möglich – allerdings liegt der Gesamtumsatz mit Biolebensmitteln noch unter 5 %.

Interessant ist jedenfalls, dass für die typische Nachfrage nach Bioprodukten Umweltschutzaspekte eine wichtigere Rolle spielen als Gesundheitsaspekte oder Qualität. Insofern kristallisiert sich im Biotrend auch die zu erwartende Gegenbewegung zu den Haupttrends am Markt.

Schließlich ist noch auf einen weiteren Trend einzugehen, der unabhängig von den genannten qualitativen Motivationsgründen besteht. Deutliches Wachstum gibt es nach wie vor im Tiefkühlsegment – vor allem im Bereich Obst und Gemüse. Nach Angaben der ZMP wächst der Verbrauch von Tiefkühlprodukten wie in den Vorjahren unaufhaltsam. Im Schnitt aß jeder Bundesbürger 38,1 kg TK-Produkte (ohne Speiseeis) in 2007, wovon rund 5,6 kg TK-Gemüse und 0,8 kg TK-Obst waren. Damit hat sich der Gesamtverbrauch innerhalb der letzten 30 Jahre fast verdreifacht. Damals lag der Pro-Kopf-Verbrauch von TK-Produkten (ohne Speiseeis) bei 13 kg.

Der Sektor kann durchaus lukrativ sein. Die TK-Obst- und Gemüse-Verarbeitungsindustrie in den USA berichtet von 10 % höheren Margen als andere Industriezweige. Im Vergleich ergaben sich 5 % niedrigere Kosten für die Rohware, aber 8 % höhere Energie und Transportkosten.

Nach dem Bericht sind die am häufigsten konsumierten TK-Produkte frische Orangen (14,7 %), Kartoffeln (13,8 %), Rohgemüse (11,4 %), Obst zur weiteren Verarbeitung (6,9 %), Gemüse zur weiteren Verarbeitung (6,4 %), anderes frisches Obst außer Orangen, Äpfel und Erdbeeren (5 %).

# Politik



## Der BOGK in Brüssel

Seit dem 01.01.2008 unterhält der BOGK gemeinsam mit dem Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. und dem Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. in Brüssel eine Bürogemeinschaft.

Die Zwischenbilanz des ersten halben Jahres fällt hierbei äußerst positiv aus.

Über unser Büro in Brüssel haben wir bereits direkten Kontakt zu Mitgliedern des Europäischen Parlaments und der EU-Kommission geknüpft.

Hervorzuheben sind hierbei die Treffen mit den EU-Parlamentariern Frau Dr. Silvana Koch-Mehrin (FDP), Frau Dr. Renate Sommer (CDU), Herrn Holger Kraemer (FDP) und Herrn Rainer Wieland (CDU). Auch ist der BOGK einer Einladung von Herrn Martin Schulz, MdEP (SPD) zu einem Parlamentarischen Abend in der nordrheinwestfälischen Landesregierung gefolgt.

Nach der parlamentarischen Sommerpause stehen weitere Gespräche mit Frau Dagmar Roth-Behrendt, MdEP (SPD), Frau Frederike Ries, MdEP (FDP), Herrn Heinz Kindermann, MdEP (SPD) und Herrn Jules Maaten, MdEP (FDP) an.

Der BOGK nutzt sein Büro in Brüssel aktiv als Basis für viele weitergehende Besprechungstermine. U. a. wird er an einer öffentlichen Anhörung im EU-Parlament zum Thema „Ampeldekларation“ teilnehmen und hat bereits an der Arbeitsgruppe der High Level Group von Kommissionsvizepräsident Günter Verheugen zum Thema Preise in der Lebensmittelkette die Interessen der Branchen vertreten. Selbstverständlich finden ständig Gespräche mit Vertretern der für unsere

Branchen in erster Linie zuständigen Generaldirektion Landwirtschaft der EU-Kommission statt, die im Übrigen in Brüssel unser direkter Nachbar ist.

In den wenigen Monaten hat sich bereits gezeigt, dass der persönliche Kontakt zu den Entscheidungsträgern in Brüssel äußerst wichtig ist, da sowohl Parlamentarier als auch Kommissionsbeamte für Probleme und Anliegen unserer Industrie sensibilisiert werden müssen und wollen. Dies ist unisono aus allen bisher geführten Gesprächen hervorgegangen.

Es ist dem BOGK ein großes Anliegen, interessierte Mitglieder – soweit möglich – in die konkrete Lobbyarbeit mit einzubeziehen. Der BOGK unterstützt beispielsweise seine Mitglieder dabei, ihre Interessen gegenüber EU-Parlamentariern ihres Wahlkreises im direkten Gespräch vorzubringen und hilft bei der Kontaktaufnahme und Terminabsprache.

Der BOGK bzw. die Geschäftsführung ist darüber hinaus über die europäischen Verbände in den Produktgruppen und technischen Komitees unserer Dachverbände OEITFL, FIC Europe und UEITP vertreten. Hier hat der BOGK auch in den Ausschüssen und Arbeitsgruppen unserer Dachverbände wie beispielsweise dem Umweltausschuss der UEITP und der Arbeitsgruppe „Konfitüren“ des OEITFL Sitz und Stimme. Über unsere Mitgliedschaft in der BVE bzw. in den europäischen Dachverbänden ist die Geschäftsführung ferner in den Arbeitsgruppen Agrarpolitik, EU-Erweiterung, Zoll- und Außenhandel sowie im Umweltausschuss des europäischen Spitzenverbandes der Lebensmittelindustrie (CIAA) vertreten.

## Agrarpolitik

### Marktordnung Obst und Gemüse

Die Agrarpolitik der EU ist für die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ein konstituierendes Element. Die Bedingungen der Rohwareerzeugung sind für die Branchen die Grundlage allen Wirtschaftens. Der BOGK verfolgt die Agrarpolitik der EU daher äußerst aufmerksam. Im Berichtsjahr wurde mit der Reform der Marktordnung Obst und Gemüse ein wichtiger Meilenstein gelegt. Auch die Durchführungsverordnung dazu wurde erlassen. Für die Branche ist darüber hinaus insbesondere das neugeschaffene Schulobst- und -gemüseprogramm von Interesse.

Nach dem Vertrag von Nizza kommt ab 2009 im Bereich der Agrarpolitik das Mitentscheidungsverfahren des Europäischen Parlaments zur Geltung. Das EP wird daher in diesem (bisher) wichtigsten Politikfeld der EU deutlich aufgewertet. Der BOGK trägt diesem Rechnung, indem er verstärkt direktes Lobbying bei den zuständigen Abgeordneten des EP betreibt.

Der Ministerrat der EU hat am 12.06.2007 die Reform der Marktordnung Obst und Gemüse der EU gebilligt. Diese enthält im Wesentlichen alle Forderungen, die der OEITFL und der BOGK im Prozess der Formulierung des Reformvorschlags eingebracht haben. Man kann hier also mit voller Berechtigung von einem Erfolg der gemeinsamen Verbandsarbeit sprechen. Folgende Einzelheiten sind für die Branche von Bedeutung:

---

#### Beratender Ausschuss „Obst und Gemüse“ der EU-Kommission

Ordentliches Mitglied (über OEITFL)  
Christoph Freitag

---

#### (A) Für alle Produktgruppen

##### (1) Kennzeichnung der Herkunft der Rohware

Nachdem der Vorschlag zur obligatorischen Kennzeichnung der Rohware auch bei Verarbeitungsprodukten sprichwörtlich in letzter Minute in die Verhandlungen eingebracht worden war, hat der entschiedene Einspruch des BOGK (über BMELV, OEITFL und CIAA) zu einer Abmilderung der Formulierung geführt. Die Kommission hat nun große Freiheit, eine Kennzeichnung *nicht* verpflichtend zu gestalten und von Produkt zu Produkt gesondert zu regeln.

##### (2) Schulobst-Programm

Analog zum Schulmilchprogramm der EU wird ein Schulobst-Programm eingeführt (s. nächstes Kapitel).

##### (3) Einheitliche Betriebsprämie

Wie erwartet werden alle Obst- und Gemüseflächen (einschließlich der Kartoffelflächen) in die Betriebsprämie einbezogen. Damit entfällt die bisherige Sonderstellung für die Kartoffelflächen mit ihrer komplizierten Aktivierung.

#### (B) Für die Produktgruppe Obst

##### (4) Ausfuhrerstattungen für Zucker

Nach dem massiven Protest des BOGK hat die Kommission (entgegen ihrer ursprünglichen Absicht und entgegen der Aussage, dies sei gar nicht mehr möglich) den Reformtext nochmals geändert. Damit bleiben die Ausfuhrerstattungen für Zucker in Marktordnungswaren (in erster Linie Konfitüre und ähnliche Erzeugnisse) solange erhalten, wie sie auch für die sog. Nicht-Anhang-I-Waren gezahlt werden. In der Praxis heißt das bis Ende des Jahres 2008, aber nur, wenn die betroffenen Unternehmen eine entsprechende Verlängerung über das Budgetjahr 2007/2008

hinaus beantragt haben – dieses endet am 30.09.2008.

#### **(5) Beihilfen für rote Beerenfrüchte**

Auf Antrag Polens wird es für die Erzeuger von Erdbeeren und Himbeeren für die Weiterverarbeitung zusätzliche Flächenprämien über einen Zeitraum von 5 Jahren geben. Aus dem EU-Budget sollen maximal 230 Euro/ha zur Verfügung gestellt werden; die Nationalstaaten (d. h. Polen und Ungarn) können diesen Betrag um maximal 170 Euro/ha aufstocken.

#### **(C) Für die Produktgruppe Gemüse**

##### **(6) Werbung für Verarbeitungserzeugnisse**

Erzeugerorganisationen können nach einer Änderung des Verordnungsentwurfs in letzter Minute nun auch für die Absatzförderung von Verarbeitungserzeugnissen (und nicht nur Waren für den Frischmarkt) Beihilfen erhalten.

## **EU-Schulobstprogramm**

Ein wesentliches Element der Reform der Marktordnung Obst und Gemüse ist das neu aufgelegte Schulobstprogramm. In der EU sind etwa 22 Mio. Kinder zu dick. Davon gelten mehr als 5 Mio. als fettleibig. Experten schätzen, dass die Zahl pro Jahr um 400.000 zunehmen wird. Die EU-Kommission hat das Programm anlässlich der BOGK-Jahrestagung 2008 in Hamburg vorgestellt. Es handelt sich um ein Projekt zur kostenlosen Verteilung von Obst und Gemüse an Schulen. Der Begriff Schulobstprogramm ist nur eine verkürzte Form.

Mit Gratisobst und -gemüse an Schulen will die EU-Kommission künftig dem Übergewicht ihrer Bürger entgegenwirken. Sie plant jährlich 90 Mio. Euro bereit zu stellen, damit zum Wohl europäi-

scher Schulkinder verarbeitetes Obst und Gemüse und frisches Obst und Gemüse gekauft und verteilt werden können. Ähnliche Projekte gibt es bereits für Schulmilch. Die Mitgliedstaaten, die das Programm umsetzen wollen, müssen es jeweils zur Hälfte kofinanzieren.

Der Vorschlag geht nun an den Rat und das Europäische Parlament und könnte bereits vor dem Schuljahr 2009/2010 für gesündere Essgewohnheiten sorgen. Bedingung ist allerdings, dass die EU-Mitgliedsstaaten eigene Mittel beisteuern. Die von der Kommission vorgenommene Analyse der bisherigen nationalen Politiken sowie Konsultationen mit Sachverständigen haben gezeigt, dass der Nutzen des EU-Schulobstprogramms noch verstärkt werden kann, wenn es mit Sensibilisierungs- und Aufklärungsmaßnahmen einhergeht, durch die Kindern und Jugendlichen die Bedeutung guter Ernährungsgewohnheiten verdeutlicht werden. Des Weiteren soll die Vernetzung der verschiedenen nationalen Behörden, die erfolgreich eigene Schulobstprogramme durchführen, gefördert werden. Solche Programme gibt es – in unterschiedlicher Form – bereits in einigen Ländern der Europäischen Union.

Der Vorschlag für ein EU-Schulobstprogramm schließt sich an eine im Juni 2007 bei den Verhandlungen über die Reform der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse eingegangene Verpflichtung an. Seither hat die Kommission eine umfassende öffentliche Konsultation und eine eingehende Folgenabschätzung der verschiedenen Optionen durchgeführt. Der BOGK hat sich daran (direkt und über den OEITFL) beteiligt.

Der OEITFL hat das Schulobstprogramm begrüßt. Er hat besonders gelobt, dass das Programm auch verarbeitetes Obst und Gemüse umfasst.

## Außenwirtschaft

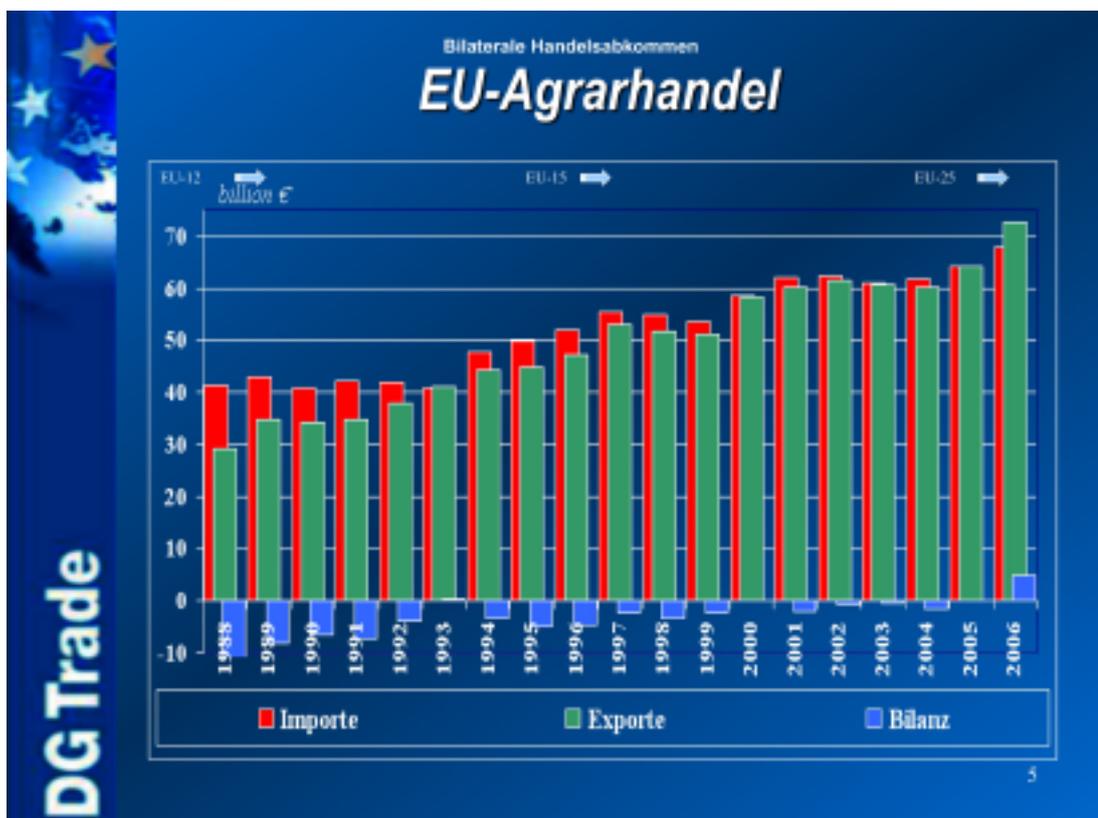
### WTO-Verhandlungen

Trotz der Vorlage eines neuen Vorschlags zur Zollminderung bei landwirtschaftlichen Produkten zu Beginn des Jahres 2008 ist ein Erfolg der sogenannten Doha-Runde der Welthandelsorganisation noch immer mehr als fraglich. In den anderen Verhandlungsbereichen (Industriegüter und Marktzugang) hat es so gut wie keine Fortschritte gegeben und die anstehenden Präsidentschaftswahlen in den USA kommen den Verhandlungen in Genf „in die Quere“. Entsprechend nimmt die Bedeutung der bilateralen Handelsabkommen der EU mit Drittländern weiter zu.

Die BVE hat Anmerkungen zu den Verhandlungen mit Indien über die CIAA an die EU-Kommission

weitergegeben. Generell muss jedoch befürchtet werden, dass die Zollschranken für Importe in die EU schneller abgebaut werden als die Zölle für Exporte in Drittländer in den jeweiligen Ländern.

Der BOGK ist im BVE-Arbeitskreis Zoll eng in die Arbeit des Dachverbands in diesem Themengebiet eingebunden. Darüber hinaus hat der BOGK für den europäischen Dachverband der Hersteller von Feinsauerm Gemüse (FIC Europe) Sitz und Stimme im Außenwirtschaftsausschuss des Dachverbands der europäischen Ernährungsindustrie (CIAA) sowie in den beiden CIAA-Arbeitsgruppen Außenhandel und Zoll.



## Ausfuhrerstattungen

Im Rahmen der Reform der Marktordnung Obst und Gemüse hatte die EU-Kommission durch einen handwerklichen Fehler unbeabsichtigt die Streichung der Zahlung von Exporterstattungen für Zucker in Konfitüren u. ä. Produkten vorgesehen. Die obst- und gemüseverarbeitende Industrie hätte ab 01.01.2008 keine Ausfuhrerstattungen für Zucker in Erzeugnissen aus der Marktordnung Obst und Gemüse mehr beantragen können. Aufgrund der massiven Proteste seitens des OEITFL, die der BOGK – zum Teil mit Hilfe der Mitgliedsunternehmen – unterstützt hat, hat die EU-Kommission ihren Fehler rechtzeitig korrigiert.

Ausfuhrerstattungen, die den Nachteil eines im Vergleich zum Weltmarktpreis administrativ erhöhten EU-Zuckerpreises ausgleichen, sind für die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Branche weiterhin unverzichtbar.

In den WTO-Verhandlungen zur Liberalisierung des Weltagrarhandels hat sich die EU allerdings zum vollständigen Abbau aller Ausfuhrerstattungen verpflichtet. Dieses Ziel wird schrittweise umgesetzt. Die Erstattungen für Verarbeitungsprodukte entfallen offiziell ab 01.10.2008. Durch geschicktes Verhandeln unseres Dachverbands OEITFL können Firmen, die rechtzeitig entsprechende Anträge stellen, ihre Erstattungen darüber hinaus wenigstens noch bis zum 31.12.2008 sichern. Der BOGK hat den OEITFL dabei unterstützt.

## Zollaussetzung Mischpilze

Die EU-Kommission hatte mit einer am 26.02.2006 rückwirkend zum 01.01.2006 erlassenen Verordnung (VO EG Nr. 300/2006) eine zuvor bestehende langjährige Zollaussetzung für die Einfuhr von Pilzen der KN-Nummer 0711

5900 („andere Pilze als solche der Gattung *Agaricus*“ – „Mischpilze“) abgeschafft. Damit galt ab 01.01.2006 ein Drittlandszollsatz von 9,6 % und ein Präferenzzollsatz von 6,1 % (bei Vorlage eines Präferenznachweises, z. B. bei der Einfuhr aus Russland, Weißrussland und der Ukraine).

Die Abschaffung der Zollausssetzung war von der Kommission als Maßnahme zur Eindämmung von Betrugsfällen begründet worden. Dies erwies sich in der Folge aber als nicht stichhaltig.

Auf massives Drängen des BOGK und des OEITFL hat die Kommission die Zollausssetzung ab 01.01.2007 wieder in Kraft gesetzt. Am 21.06.2007 hat die Kommission ferner – nach intensiver Lobbyarbeit des BOGK – mitgeteilt, dass die Erhebung der Einfuhrzölle im Zeitraum 01.01.2006 bis 25.02.2006 nicht rechtmäßig war und diese Zölle nicht erhoben bzw. erstattet werden.

Offen blieb daher nur die Frage, ob man die EU-Kommission auf Schadensersatz für die Zeit von März bis Dezember 2006 verklagen sollte. Der BOGK hat sich diesbezüglich an ein Brüsseler Anwaltsbüro gewandt und ein Rechtsgutachten in Auftrag gegeben, dass die Chancen und Kosten eines solchen Schrittes ausloten sollte. Die Anwaltskanzlei kam zu folgenden Schlüssen:

- Es ist nicht sinnvoll, eine Klage gegen die EU-Kommission anzustrengen.
- Möglich ist ein Einspruch bei den nationalen Zollbehörden, der dann nach Brüssel überwiesen und vom Zollausschuss der EU behandelt wird.

Zur Zeit beratschlagt der BOGK intern, ob dieser Schritt gegangen werden soll. Er hat dazu Kontakt zu den befreundeten Verbänden in den anderen betroffenen EU-Mitgliedstaaten aufgenommen, um möglichst viele betroffene Unternehmen zu beteiligen.

**Beantragung von Zollaussetzungen**

Die oben genannten Zollaussetzungen gehörten zu einer großen Zahl autonomer Entscheidungen der EU-Kommission, die sich bisher automatisch jeweils um sechs Monate zu Jahresanfang und zum Halbjahr verlängerten, sofern kein Einspruch vorlag. (Ein Beispiel für einen solchen Einspruch war der Wegfall der Zollaussetzung für Mischpilze im Jahr 2006.)

Ab 2007 gilt jedoch die folgende Neuregelung: Die Geltungsdauer von bestimmten Zollaussetzungen endet erstmalig zum 31.12.2008. Die Verlängerung von weiterhin benötigten Zollaussetzungen über den 01.01.2009 hinaus erfolgt nicht automatisch, sondern der jeweilige Nutzer der Zollaussetzung muss rechtzeitig über das BMWi einen vereinfachten Verlängerungsantrag bei der EU-Kommission einreichen.

So laufen die Zollaussetzung für getrocknete Pilze (außer Champignons) zur Weiterverarbeitung nach KN-Nummern 0712 3200, 3300 und 3900 ohne erneute Beantragung nur noch bis zum Ende des Jahres 2008.

Die Zollaussetzung für Mischpilze der KN-Nummer 0711 5900 laufen allerdings noch bis Ende

2011 ohne Beantragung. Der BOGK unterstützt seine Mitglieder bei der Bewältigung der notwendigen Formalitäten zur Beantragung der Zollaussetzungen und hat dies auch mit den Partnerverbänden in Frankreich und Italien abgestimmt.

**Änderung von Tarifquoten**

Weiterhin hat die EU-Kommission einige Zollsätze bzw. Tarifquoten geändert, um deren Ausnutzung in der Vergangenheit besser Rechnung zu tragen. Nicht geändert hat sie dabei die Quote von 700 t/a für Pilze der Gattung *Auricularia polytricha* zur Weiterverarbeitung.

---

**BMELV-Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen****Ordentliches Mitglied**

Christoph Freitag, Bonn

---

---

**CMA-Fachausschuss Ausfuhrangelegenheiten****Ordentliches Mitglied**

Christoph Freitag, Bonn

**Stellvertreter**

Henk Wegner, Beelen

---

## Handel und Logistik

### Handelskonzentration und Marktmacht

In der EU ist eine zunehmende Handelskonzentration festzustellen. Insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen werden oftmals mit bedenklichen Forderungen einzelner Handelsunternehmen konfrontiert. Hiervon werden auch die Unternehmen unserer Branchen betroffen.

Das EU-Parlament hat deshalb im Februar 2008 mit zwei Dritteln seiner Mitglieder eine Erklärung zur Untersuchung des Machtmissbrauchs durch große Supermarktketten, die in der Europäischen Union tätig sind, und zu entsprechenden Abhilfemaßnahmen verfasst. Die deutschen und euro-

päischen Dachverbände des BOGK haben dies unterstützt.

In der Erklärung spricht das EP ausdrücklich von Anzeichen, dass

- in der gesamten Europäischen Union der Einzelhandel zunehmend von einer kleinen Zahl von Supermarktketten beherrscht wird,
- Erkenntnisse aus der gesamten Europäischen Union darauf hindeuten, dass große Supermärkte ihre Kaufkraft dazu missbrauchen, die an Zulieferer (sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union) bezahlten Preise auf unhaltbare Niveaus zu drücken und ihnen unfaire Bedingungen zu diktieren und
- große Supermarktketten zunehmend über nationale Grenzen hinweg tätig sind, weshalb har-



monisierte EU-Rechtsvorschriften wünschenswert scheinen.

Das EP fordert die EU-Kommission daher auf,

- die Auswirkungen der Konzentration des EU-Supermarktsektors auf Kleinunternehmen, Zulieferer, Arbeitnehmer und Verbraucher zu untersuchen und insbesondere jegliche Missbräuche der Kaufkraft, die aus einer solchen Konzentration entstehen können, zu bewerten und
- geeignete Maßnahmen, einschließlich Regulierung, vorzuschlagen, um Verbraucher, Arbeitnehmer und Hersteller vor jeglichem Missbrauch einer beherrschenden Stellung oder im Zuge dieser Ermittlung festgestellten nachteiligen Auswirkungen zu schützen.

Die EU-Kommission hat auf diese Erklärung geantwortet, im großen und ganzen reichten die bestehenden nationalen Gesetze und Maßnahmen der Kartellbehörden aus, um mißbräuchliche

Ausübung von Marktmacht zu verhindern. Die EU-Kommission beruft sich ferner darauf, in den vergangenen Jahren keine offiziellen Beschwerden von Industrieunternehmen erhalten zu haben. Schließlich verneint sie die Möglichkeit, dass der Missbrauch von Marktmacht im Handel zu einem Verlust an angebotener Qualität und Sortimentsbreite führen kann und verweist auf die Vorteile niedriger Preise für die Verbraucher.

Diese Antwort wird vom BOGK und dem europäischen Dachverband der Ernährungsindustrie, CIAA, für vollkommen unakzeptabel gehalten. Der BOGK hat gegenüber der EU-Kommission darauf verwiesen, dass Problem von der Industrie aufgrund der „Roß- und Reiterproblematik“ nicht gemeldet werden. Dementsprechend fordert der BOGK die Einrichtung einer unparteiischen Beschwerdestelle und ein Verbändeklagerecht. Die CIAA hat dies bestätigt. Der BOGK ist auch an die BVE mit der Bitte um Befassung herangetreten.



### High Level Group

EU-Vizepräsident Günter Verheugen hat Ende 2007 eine sogenannte High Level Group ins Leben gerufen, die sich mit den besonderen Problemen von kleinen und mittelgroßen Unternehmen befassen soll. Sie besteht aus 27 Mitgliedern (8 Minister, 13 CEOs von KMU, 6 Mitglieder von Verbänden, darunter CIAA). Die High Level Group hat bisher zweimal getagt und plant, Vorschläge Ende 2008 vorzulegen. Dazu wurden 12 Arbeitsgruppen gegründet, unter anderem auch zum Thema Industrie/Handel. Der BOGK hat an dieser Arbeitsgruppe teilgenommen.

Dabei hat er neben dem o. g. Thema Markt-machtmißbrauch auch die Probleme im Zusammenhang mit späten Zahlungen angesprochen. Die EU-Kommission arbeitet derzeit an einer Ver-ordnung, mit der Zahlungsziele und Verzugszin-sen im Geschäftsverkehr EU-weit vereinheitlicht geregelt werden sollen.

### Logistik

An der Schnittstelle zwischen Industrie und Han-del kommt es zwangsläufig auch im täglichen Geschäftsablauf zu Meinungsverschiedenheiten, insbesondere über die vertragliche Gestaltung von Logistikfragen, Modalitäten des Paletten-tauschs, Lieferbedingungen und Allgemeine Ge-schäftsbedingungen. Der BOGK berät und unter-stützt seine Mitglieder und steht in engem Kon-takt zum Markenverband und zur BVE, die ihm mit qualifiziertem Know-How zur Seite stehen.

Der BOGK ist Mitglied im BVE-Logistikaus-schuss. Im Berichtszeitraum sind vor allem drei Probleme im Zusammenhang mit der Abwicklung von Warenlieferungen aufgetreten.

So ist etwa einzelnen Unternehmen eine neue Palette als Alternative zur Euro-Palette angeboten worden. Diese war jedoch rechtlich nicht mit dem Europalettenpool kompatibel. Insofern waren sie für die meisten Unternehmen nur als „Insellö-sung“ geeignet.

Einige Handelshäuser hatten ferner offenbar den bewährten Palettentausch „Zug um Zug“ in Frage gestellt. Statt an der Rampe sollten die anliefernden Spediteure die Leerpalletten beim nächstge-legenen Packmitteldienstleister-Depot zurücker-halten. Der BOGK hat sich wegen der damit ver-bundenen Mehrkosten dagegen ausgesprochen.

Schließlich hat der BOGK sich in mehreren Fällen für Klärung von Vertragstrafen und Sonderforde-rungen bei kleinen Abweichungen von Lieferzei-ten und -mengen eingesetzt.

Der BOGK wird in diesem Thema von seinen Mit-gliedern aktiv unterstützt und beraten. Die eigens ins Leben gerufene BOGK-Arbeitsgruppe Paletten ist ein Expertenkreis, der sich je nach Bedarf abstimmt.

---

### BOGK-Arbeitsgruppe Paletten

#### Mitglieder

Konrad Linkenheil, Golßen  
Willi Stollenwerk, Kerpen  
Karl-Heinz Vogt, Suderburg

---

## Umweltpolitik

### Umweltausschuss

Im Rahmen seiner umweltpolitischen Tätigkeit beobachtet der BOGK die wichtigsten gesetzgeberischen Entwicklungen im Umweltbereich. In den Umweltausschüssen der BVE, der CIAA sowie des UEITP ist der BOGK direkt und über Mitarbeiter seiner Mitgliedsunternehmen vertreten. Ein eigener Fachausschuss Umweltrecht und Umweltschutz besteht.

### Abfallrahmenrichtlinie

Über seine europäischen Dachverbände hat der BOGK im Berichtszeitraum einen durchschlagenden Lobbying-Erfolg erzielt. Das EU-Parlament hat am 17. Juni 2008 in zweiter Lesung die Novelle der Abfallrahmenrichtlinie mit großer Mehrheit verabschiedet, in der die Ernährungsindustrie vor allem ein Problem bei der Neudefinition des Begriffs Nebenprodukt in Abgrenzung zum Begriff Abfall hatte.

In der Novelle der Abfallrahmenrichtlinie ist nun festgehalten, dass Reststoffe aus der Lebensmittelindustrie bzw. Nebenprodukte nicht als Abfall klassifiziert werden, sondern in die Weiterverwertung als Tierfutter gegeben werden können. Dieses wäre nicht möglich gewesen, wenn die Reststoffe als Abfall bezeichnet worden wären.

Mit dieser Festschreibung hat das EU-Parlament den Forderungen der Lebensmittelindustrie voll entsprochen. Der BOGK hatte diese Forderung über seine Dachverbände bei der CIAA eingebracht und unterstützt. Einer Verabschiedung der Abfallrahmenrichtlinie durch den EU-Ministerrat steht nun nichts mehr im Wege.

---

### BOGK-Fachausschuss Umweltrecht und Umweltschutz

#### Mitglieder

Hartmut Müller, Hamburg (Vorsitz)  
Hans Wilhelm Baron, Kerpen  
Jürgen Born, Aachen  
Gerald Friedrich, Breuberg  
Frank Höltermann, Bad Schwartau

---

### Anlagenzulassung

Ferner hat sich der BOGK mit der sogenannten IVU-Richtlinie, die das europäische Anlagenzulassungsrecht regelt, befasst. Diese wird zurzeit grundlegend überarbeitet. Das Ergebnis dieses Verfahrens wird sich auch auf das deutsche Anlagenzulassungsrecht auswirken, das zukünftig im Umweltgesetzbuch (UGB) geregelt werden soll.

Die EU-Kommission hat am 21.12.2007 einen Vorschlag zur Neufassung der IVU-Richtlinie vorgelegt. Verschiedene sektorale Richtlinien (RL über Großfeuerungsanlagen, RL über Abfall [mit] Verbrennung, RL über organische Lösungsmittel, RL über Titandioxid produzierende Anlagen) sollen neben dem Kernbestand der bisherigen IVU-Richtlinie in eine erweiterte Richtlinie über Industrieemissionen aufgenommen werden. Gedanklicher Ausgangspunkt der Kommission ist die Erkenntnis, dass etliche Mitgliedsstaaten die Emissionsreduktionsziele der NEC-Richtlinie (Richtlinie 2001/81/EG vom 23.10.2001) nicht erreichen werden. Daher muss nach Auffassung der Kommission das Recht der Industrieanlagenzulassung verschärft werden. Die Kommission plant im Unterschied zum geltenden europäi-

schen Recht insbesondere generell feste Grenzwerte für Emissionen einzuführen. Bisher sind in sogenannten Merkblättern über die besten verfügbaren Techniken (BVT) lediglich rechtlich nicht verbindliche Spannbreiten von Werten festgelegt.

Das kommende Jahr wird hier weitere Klärung bringen.

### **Klimawandel**

Intensiv – und mit Bezug zur Lebensmittelindustrie – wird seit Beginn 2007 auch das Thema Klimawandel diskutiert. Der BOGK hat u. a. an einer einschlägigen Konferenz anlässlich der Internationalen Grünen Woche 2008 in Berlin teilgenommen. Es läßt sich feststellen, dass der Klimawandel, zunehmende Fremd- und Selbstregulierung und größeres Interesse der Verbraucherverbände einen wachsenden Einfluß auf die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie haben.

Es ist abzusehen, dass die Themen Rückverfolgbarkeit, Rückstandshöchstmengenbegrenzung und Nährwertkennzeichnung zukünftig von den Schlagwörtern Klimaschutz, CO<sub>2</sub>-Emissionen, CO<sub>2</sub>-Etikettierung und „Food Miles“ abgelöst werden.

In Großbritannien sind bereits Etikettierungsschemata am Markt zu finden, die die mit Herstellung und Vertrieb der Produkte in Zusammenhang stehenden CO<sub>2</sub>-Emissionen bzw. die Länge der Transportwege der Produkte ausweisen.

Hintergrund ist die Einschätzung von Experten, dass die Transportwege für Lebensmittel immer länger würden. Über diese Entwicklung berichteten Wissenschaftler und Politiker auf einer Konferenz der European Science Foundation (ESF) im vergangenen Herbst in Budapest. In England

stammten mittlerweile die Hälfte des verbrauchten Gemüses und 95 Prozent der angebotenen Früchte aus anderen Ländern. Auch in den übrigen EU-Ländern gehe der Trend in die gleiche Richtung. Eine Ursache für diese Entwicklung sind nach Ansicht der Fachleute die günstigen Produktionsbedingungen in den Entwicklungsstaaten. Lebensmittel können hier häufig zu einem Bruchteil der in Europa entstehenden Kosten produziert werden, vor allem weil die Arbeitskräfte günstig sind. Gleichzeitig fallen die Transportkosten kaum ins Gewicht. Aber auch die starke Ausbreitung der großen Discount-Ketten in ganz Europa fördere diese Entwicklung. Diese kaufen Gemüse und Obst weltweit im großen Maßstab ein und stellen so ein ganzjähriges Angebot praktisch aller Lebensmittel sicher. Ob der Handel damit das Kaufverhalten der Verbraucher beeinflusst oder deren Wünsche erfüllt, konnten die Wissenschaftler nicht eindeutig klären.

CIAA, BVE und BOGK warnen dennoch vor einer Übertragung einfacher Transportlängen- und CO<sub>2</sub>-Modelle auf die EU-Ebene. Bisher ist die Berechnungsgrundlage und -methodik dieser Etiketten in der Regel völlig unklar und möglicherweise auch willkürlich. Der gegebenenfalls mit hohen Werten verbundene Malus könnte zu weiterem Preisdruck auf die Hersteller führen. Zudem ist der Nutzen für die Umwelt fraglich. Selbst unter der Voraussetzung, dass die ausgewiesenen Werte korrekt sind und die Verbraucher sie in ihrer Kaufentscheidung richtig berücksichtigen, muss doch der Berechnungs- und Administrationsaufwand ins Verhältnis zu dem dadurch erreichbaren Umweltschutz gesetzt werden. In der Regel haben die Unternehmen ein starkes eigenes Interesse an der Vermeidung unnötiger Transportwege oder dem Einsatz von zu viel Energie (und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen) – gerade angesichts der steigenden Energiekosten. Es liegt damit im Eigeninteresse der Unternehmen, Energie, Transportwege und Kosten zu sparen.

## Biogas und Bioenergie

Die Entsorgung von Reststoffen aus der Ernährungsindustrie war bis weit in den Berichtszeitraum hinein gefangen in einem Spannungsfeld aus Umwelt- und Energiepolitik. Die ökologisch und ökonomisch sinnvolle Entsorgung von Reststoffen in Biogasanlagen wurde durch das Erneuerbare Energien Gesetz erschwert, das diesen Absatzweg für Reststoffe praktisch versperrte.

Grund dafür war die Gewährung eines Bonus auf die Erzeugung von Strom aus Biomasse, wenn diese aus sogenannten nachwachsenden Rohstoffen bestand. Darunter fiel jedoch nur Pflanzenmaterial, das direkt nach der Ernte in Biogasanlagen eingebracht wurde. Der BOGK hat – vereint mit der BVE und dem BDI – eine Änderung dieser Regel in der Novelle des EEG bewirkt. Grundlage war eine Stellungnahme der BOGK-Arbeitsgruppe Biogas.

Das novellierte EEG sieht nun vor, dass der Anspruch auf eine NawaRo-Bonifikation auch dann bestehen bleibt, wenn der Strom in einer Kombination mit rein pflanzlichen Nebenprodukten im Sinne der Positivliste Nr. V gewonnen wird. Die Positivliste V ist neu in das EEG aufgenommen worden. Aus unserem Bereich sind darin die folgenden Reststoffe aufgeführt:

- Gemüseabputz
- Kartoffeln (gemust, mittlerer Stärkegehalt)
- Kartoffelfruchtwasser a. d. Stärkeproduktion
- Kartoffelprozesswasser a. d. Stärkeproduktion
- Kartoffelpülpe aus der Stärkeproduktion
- Kartoffelschalen
- Obsttrester (frisch, unbehandelt)

Das novellierte EEG tritt am 01.01.2009 in Kraft. Damit ist der Weg für die Einbringung von Reststoffen aus der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung in alle Biogasanlagen frei – auch in die NawaRo-Anlagen.

---

## BOGK-Arbeitsgruppe Biogas

### Mitglieder

Dr. Hans-Ulrich Endreß, Neuenbürg  
Artur Landes, Ingolstadt  
Erich Müller, Schwandorf

---

### Flächenkonkurrenz

Mit dem Ziel der Förderung alternativer Energiequellen hat die Bundesregierung auch auf dem Markt für Rohwaren massiv in die Preisgestaltung eingegriffen.

Im Berichtszeitraum hat die Förderung der Bioenergie dazu geführt, dass eine dauerhafte Knappheit der Rohware zu befürchten war, und die Preise dementsprechend angezogen haben. Gegen Mitte 2008 hat sich die Politik zu einer maßvolleren Förderung der Bioenergie entschlossen, so dass die Verfügbarkeit der Rohware wieder besser aussieht. Generell ist vor allem der „Wackelkurs“ der Politik zu kritisieren: Eine klare, dauerhafte Politik würde es den Unternehmen deutlich erleichtern, Dispositionen zu treffen.

Die Sinnhaftigkeit der Bioenergie auf Getreidebasis wird auch von wissenschaftlicher Seite in Zweifel gezogen. Das ifo-Institut für Wirtschaftsforschung der Universität München hat berechnet, dass Energie aus nachwachsenden Rohstoffen relativ hohe CO<sub>2</sub>-Vermeidungskosten aufweist. Andere Maßnahmen, wie eine verbesserte Wärmedämmung im Hausbau, schneiden hier wesentlich vorteilhafter ab. Schließlich hat die Energieerzeugung aus nachwachsenden Rohstoffen einen gigantischen Flächenverbrauch zur Folge, und sie führt zu einer Verdrängung der Nahrungsmittelproduktion. Für die beispielsweise von der EU-Kommission geforderte zehnprozentige Kraftstoffbeimischung bis 2020 würden rund 30 % der Ackerflächen Deutschlands benötigt. Damit würden nach Aussage des ifo-Instituts

ansonsten rund elf Millionen Menschen ernährt werden.

## Verpackungsfragen

Im Mittelpunkt der BOGK-Arbeit im Bereich Verpackungen stand im Berichtszeitraum die Beeinflussung der Novelle der Verpackungsverordnung. Die BOGK-Arbeitsgruppe Verpackungsfragen hatte dazu eine Position erarbeitet, die der BOGK in die BVE eingebracht hat. Die nun verabschiedete 5. Novelle der Verpackungsverordnung enthält die Kernforderungen der Branchen.

Insbesondere folgende Aspekte der novellierten Verpackungsverordnung sind für die Ernährungsindustrie relevant:

- Trennungmodell, d. h. Verkaufsverpackungen des privaten Endverbrauchs werden prinzipiell durch flächendeckende Sammelsysteme erfasst (§ 6 Abs. 1, 3 Verpackungsverordnung n. F.)
- Eine Ausnahme vom vorbezeichneten Grundsatz besteht bezüglich entsprechender Verkaufsverpackungen, die bei Anfallstellen erfasst werden, die dem privaten Endverbrauch gleichgestellt sind, wie z. B. Gaststätten, Kantinen, Krankenhäuser (§ 3 Abs. 11 Verpackungsverordnung). Insoweit ist u. U. eine Selbstentsorgung möglich (§ 6 Abs. 2 Verpackungsverordnung n. F.).
- Die Anmeldung/Lizenzierung dieser Verpackungen hat durch die Erstinverkehrbringer zu erfolgen – Relevanz insbesondere bei sogenannten Herstellermarken (§ 6 Abs. 1 Verpackungsverordnung n. F.).
- Keine Abgabe von nicht lizenzierten Verkaufsverpackungen des privaten Endverbrauchs (§ 6 Abs. 1 Satz 4 Verpackungsverordnung n. F.).
- Abgabe einer Vollständigkeitserklärung für die in Verkehr gebrachten Verkaufsverpackungen, wobei sich der relevante Zeitraum auf 2008

erstreckt (§ 10 Verpackungsverordnung n. F.) – jedoch Bagatellklausel (§ 10 Abs. 4 Verpackungsverordnung n. F.).

Die Verpackungsverordnung tritt am 01.01.2009 in Kraft.

Neu in der Verpackungsverordnung ist insbesondere die Verpflichtung zur Abgabe einer Vollständigkeitserklärung. Diese tritt an Stelle des Zeichens „Der Grüne Punkt“ als Nachweis für die Teilnahme an einem dualen System.

Zu beachten ist, dass die neue Vollständigkeitserklärung (VE) schon ab 01.04.2008 verpflichtend ist. Grundsätzlich ist jeder Hersteller und Vertreiber von mit Ware befüllten Verkaufsverpackungen, die erstmals in Verkehr gebracht werden, zur Abgabe einer VE verpflichtet. Die Einschränkung auf „mit Ware befüllt“ schließt die Hersteller von Verpackungen, die die Verpackung unbefüllt weiter geben, von der Verpflichtung aus. „Inverkehrbringen“ ist das erstmalige Bereitstellen für Dritte.

Etwas anderes gilt bei Eigenmarken des Handels. Hier ist das Handelsunternehmen nach herrschender Meinung selbst Erstinverkehrbringer und damit Hersteller/Vertreiber. Allerdings wird diese Interpretation zur Zeit von den Länderumweltministern angegriffen. Der BOGK setzt sich massiv dafür ein, dass hier eine Klärung im Sinne seiner o. g. Position (nachzulesen auf der BOGK-Homepage) stattfindet, bevor die Verpackungsverordnung in Kraft tritt.

Für solche Hersteller und Vertreiber, die nur kleinere Mengen an Verpackungen in Verkehr bringen, wurde eine sog. Bagatellklausel eingeführt. Nur wer entweder:

- mehr als 80.000 kg Glas oder
- mehr als 50.000 kg PPK oder
- mehr als 30.000 kg LVP

im Kalenderjahr in Verkehr gebracht hat, ist zur Abgabe einer VE verpflichtet. Maßgeblich für die Berechnung der Bagatellgrenze im Jahr 2008 ist die Gesamtjahresmenge 2008. Wichtig bei diesen Bagatellgrenzen ist, dass unabhängig von der in Verkehr gebrachten Menge jeder zur Erstellung der VE verpflichtet ist, jedoch unterhalb dieser Grenzen keine Prüf- und Hinterlegungspflicht besteht.

### **Forderungen des Handels**

Im Rahmen der in der Übergangszeit bestehenden Unklarheiten und Rechtsunsicherheiten haben zahlreiche Unternehmen des Lebensmittel-einzelhandels versucht, Druck auf ihre Lieferanten aufzubauen. Sie sollten dazu bewegt werden, die Lizenzierung der Entsorgung entweder vollkommen auf das Handelshaus zu übertragen oder mit einem vorgegebenen Entsorgungsunternehmen zusammenzuarbeiten.

Mit Hilfe des Markenverbands hat der BOGK klargestellt, dass nach geltendem Recht eine gemeinsame Verpflichtung von Industrie und Handel besteht, die Verpackungsentsorgung zu lizenzieren. Demnach kann kein Handelspartner dem anderen die Beauftragung eines bestimmten Lizenzgebers diktieren. Ab Geltung der novellierten Verpackungsverordnung wird die Lizenzierungspflicht – unter Berücksichtigung einer letzten klärenden Stellungnahme der Bundesländer – in aller Regel beim Markeninhaber bzw. Handelsmarkeninhaber liegen.

### **Nutzung des Grünen Punktes**

Völlig neu gestaltet sich ab 01.01.2009 auch der rechtliche Rahmen für die Nutzung des Grünen Punktes.

Ab dem 01.01.2009 ist die Kennzeichnung der Produkte mit dem Grünen Punkt – bzw. einem Zeichen eines anderen Systembetreibers – nicht mehr erforderlich. Dies ist vor dem Hintergrund zu sehen, dass die Verpackungsverordnung n. F. eine Teilnahme an einem dualen System für alle Verpackungen verpflichtend vorsieht. Somit entfällt die Kontrolle, für die der Grüne Punkt bisher aufgebracht werden musste. An die Stelle des Grünen Punktes tritt die Vollständigkeitserklärung bei der Kontrolle der Ordnungsmäßigkeit der Verpackungslizenzierung.

Möchte ein Unternehmen dennoch den Grünen Punkt weiterhin als Zeichen nutzen – beispielsweise um die generelle Teilnahme an einem dualen System zu dokumentieren, wobei es nicht zwangsweise die DSD GmbH sein muss – so kann es mit der DSD GmbH einen Zeichennutzungsvertrag abschließen. Die DSD GmbH gewährt damit beliebigen Lizenznehmern, ihr Zeichen auf die Verpackung aufzudrucken. Die Lizenzkosten werden nur noch für die Nutzung des Zeichens gezahlt, nicht für die Teilnahme am dualen System, die davon vollkommen unabhängig ist. Entsprechende Verträge werden seitens der DSD GmbH zurzeit vorbereitet und sollen in Kürze den Partnern aus der Industrie angeboten werden.

---

## **BOGK-Arbeitsgruppe Verpackungsentsorgung**

### **Mitglieder**

Karlheinz Altvater, Bad Dürkheim  
Klaus Bernhard, Lönningen  
Friedrich Büker, Lage-Lippe  
Frank Höltermann, Bad Schwartau  
Willi Stollenwerk, Kerpen

---

## Kontaminanten/Pflanzenschutz

### Kontaminanten

Die EU-Kommission hat jüngst mitgeteilt, dass neben Acrylamid ca. 50 weitere Stoffe, die u. a. beim Erhitzungsprozess von Lebensmitteln entstehen können, entdeckt worden sind; diese müssten, genauso wie Acrylamid, weiter erforscht werden. Die weltweite Forschung und verfeinerte Analysemethoden führen dazu, dass Stoffe im Zusammenhang mit Lebensmitteln entdeckt werden, die bis dahin vollkommen unbekannt oder in der Kombination nicht vorstellbar waren. Allen Stoffen scheint aber gemeinsam, dass weitere Forschung notwendig ist, um sicher sagen zu können, ob sie, verbunden mit der täglichen Aufnahmemenge, einen nachweisbar negativen Einfluss auf den Organismus haben.

Die Unternehmen im BOGK haben im Berichtsjahr wiederum umfangreiche Forschung auf nationaler und internationaler Ebene unterstützt. In zahlreichen Expertengremien wird in enger Zusammenarbeit mit den Behörden zu Kontaminanten allgemein beraten. Bei Abfassung des Berichts steht mittlerweile wiederum die aktuelle Forschung zu 3-MCPD-Ester im Vordergrund. Aber auch andere wichtige Themen wie Alkaloide oder Weichmacher in Deckeldichtungen oder auch PCB erfordern die intensiven Bemühungen des Verbandes und der Unternehmen. Die Unternehmen selbst führen hierbei selbstverständlich auch zahlreiche Eigenuntersuchungen durch.

Der BOGK hat zum Thema Kontaminanten eine eigene Arbeitsgruppe eingerichtet, die im engen Austausch mit den Behörden, aber auch mit den europäischen Branchen- und Dachverbänden steht.

---

### BOGK-Arbeitsgruppe Kontaminanten

#### Mitglieder

Dr. Karsten Hennemann, Lönningen  
 Peter Hesse, Wildeshausen  
 Horst-Peter Karos, Bonn  
 Dr. Ulrich P. Nehring, Braunschweig  
 Dr. Rolf Nilges, Köln  
 Dr. Rolf Peters, Munster  
 Wolfgang Topp, Griesheim  
 Wolfgang Walter, Groß-Lüsewitz

---

### Pflanzenschutz

Die Arbeitsgruppe Lückenindikation/Pflanzenschutz des BOGK hat sich im Berichtsjahr wiederum intensiv mit zahlreichen Fragen und Problemen auseinandergesetzt.

Im Mittelpunkt stand aber zunächst die EU-weite Harmonisierung des Pflanzenschutzmittelrechtes in Form einer gemeinsamen Richtlinie. Diese wurde auch bei Abfassung des Berichtes verabschiedet und ist in Kraft getreten. Allerdings wurde schnell klar, dass neben den vielen positiven Aspekten bzw. Vorteilen, die diese Richtlinie bietet, auch neue Fragen und Probleme aufgetaucht sind. So betrachtet die Lebensmittelwirtschaft die geplanten europäischen Verschärfungen im Bereich des Pflanzenschutzmittelrechtes, z. B. eine drastische Verringerung der Ausbringungsmenge oder der Anwendungshäufigkeit von Pflanzenschutzmitteln, mit großer Sorge. Damit würde der bisher als gute fachliche Praxis definierte Einsatz der Mittel nach dem Grad des Schädlingsdrucks sowie den schlagspezifischen Umweltbedingungen unmöglich. Die Sicherung einer ausreichenden Ernte und Versorgung der Bevölkerung wäre aus Sicht der Industrie bzw. der

Lebensmittelwirtschaft mit der Umsetzung dieser Vorschläge nicht mehr gewährleistet. Auch unter dem Aspekt, dass immer mehr Menschen auf der Welt ernährt werden müssen, stellt sich der Einsatz und sorgfältige Umgang mit Pflanzenschutzmitteln als schlicht unverzichtbar dar.

Diese drohenden Auswirkungen können auch an einem einfachen, aber praktischen Beispiel verdeutlicht werden. Die Zulassung bzw. Genehmigung des Pflanzenschutzmittels „Nexion Neu“ für Kopfkohl zur Bekämpfung der Kohlflye wurde bei Abfassung des Berichtes durch die Behörden nicht mehr erteilt, da aus Sicht der Behörden keine ordnungsgemäße Antragstellung der Hersteller der Mittel gegeben war und eine Lösung „lediglich“ über § 11 des Pflanzenschutzgesetzes (Gefahr im Verzug) nicht vorgelegen habe. Aufgrund dieses Sachstandes ergab sich dann ein Aufschrei mehrerer beteiligter Wirtschaftskreise, verbunden mit der Erkenntnis, dass bei fehlenden Alternativmöglichkeiten der gesamte Kohlanbau in Deutschland gefährdet ist, wenn dieses Mittel nicht mehr zugelassen wird. Behörden, Antragsteller und die Arbeitsgruppe Lückenindikation/ Pflanzenschutz des BOGK suchen nun nach Lösungsansätzen, damit dieses Mittel in Kürze wieder Anwendung finden kann und erneut genehmigt wird. Zurzeit bemühen sich die Behörden

selbst abzufragen, inwieweit ein europäisches Anerkennungsverfahren – falls das Mittel in anderen Ländern zugelassen ist – hier rechtlich möglich ist.

Neben zahlreichen Sitzungen der Arbeitsgruppe Lückenindikation bzw. Gesprächen mit dem BMELV und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), hat der BOGK auch auf Brüsseler Ebene in zahlreichen Arbeitsgruppen zum Thema Pflanzenschutz mitgewirkt. Zu nennen ist hier beispielsweise die intensive Arbeit über die europäischen Branchenverbände des BOGK: OEITFL und UEITP, wo spezielle Arbeitsgruppen zum Thema Pflanzenschutz regelmäßig aktiv sind (Minor use/ Round table).

---

## **BOGK-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz/ Lückenindikation**

### **Mitglieder**

Horst-Peter Karos, Bonn (Vorsitz)  
Michael Durach, Unterhaching  
Klaus Emerich, Bad Friedrichshall  
Eckart Hengstenberg, Esslingen  
Heiner Holsten, Golßen  
Dr. Gerald Krischke, Bad Birnbach  
Artur Landes, Ingolstadt  
Adrian Poppe, Esslingen  
Dr. Volker Schick, Reken

---

## Forschung

### Bestimmung des Fruchtgehaltes fruchthaltiger Erzeugnisse

#### Forschungsergebnis

Das Forschungsprojekt wurde von der Universität Hohenheim in den Jahren 2005 bis 2007 durchgeführt.

Aus einer Vielzahl unterschiedlicher Aprikosen- und Pfirsichsorten wurden hochmolekulare Zellwandbestandteile als alkoholunlösliche Substanz (AIS) isoliert und mit einer fruchtspezifisch optimierten Extraktionsmethode sequentiell in Pektinstoffe, Hemicellulose und Cellulose fraktioniert. Die Untersuchung der Fruchtzubereitungen erforderte einen enzymatischen Abbau der Hydrokolloide. Dies wurde sowohl im Produkt durchgeführt als auch alternativ nach der Isolierung der AIS. Die Bestimmung der zellwandgebundenen Neutralzucker erfolgte gaschromatographisch.

Die Untersuchungen zur Sortenvariabilität der AIS wurden für Aprikose und Pfirsich erfolgreich abgeschlossen. Es konnte gezeigt werden, dass die Neutralzuckerzusammensetzung der Hemicellulose-Fraktion zur Unterscheidung der beiden Fruchtarten der Gattung Prunus im Sinne einer Authentizitätskontrolle geeignet ist. Darüber hinaus ist für Fruchtprodukte aus Aprikose oder Pfirsich ein verfälschender Zusatz von Kürbis anhand charakteristischer Neutralzuckerprofile der Hemicellulose-Fraktion nachweisbar.

Die untersuchten Früchte zeigten unabhängig von Sorte, Reifegrad oder Schälung nahezu konstante Hemicellulose-Anteile auf. Entsprechend den Fruchtgehaltsbestimmungen in Erdbeer- und

Kirsch-FZB im Vorläuferprojekt wurde die Auswaage an Hemicellulose zur Bestimmung des Fruchtgehaltes herangezogen. Die Untersuchungsergebnisse zeigten, dass die gravimetrische Bestimmung der HC-Fraktion die Quantifizierung des Fruchtgehaltes in Konfitüren und Fruchtzubereitungen aus Aprikose, Pfirsich und Erdbeere ermöglicht. Die Eignung der Methode konnte erstmals auch für die Fruchtgehaltsbestimmung in Handelsprodukten und Zweifrukt-FZB belegt werden.

Da die Hydrokolloidsysteme durch Extraktion oder enzymatisch abgetrennt werden konnten, ist die genaue Kenntnis der Rezeptur nicht zwingend notwendig. Aufgrund von Wechselwirkungen zwischen fruchteigenen und zugesetzten Inhaltsstoffen musste bei Diät-Produkten eine alternative Extraktionsmethode angewendet werden. Insbesondere bei Produkten mit sehr hohem Fruchtanteil (> 70 %) wurde aufgrund der Wechselwirkungen eine deutliche Überbestimmung des Fruchtgehaltes festgestellt und erforderte eine Methoden Anpassung.

Mit den produktspezifisch optimierten Extraktionsmethoden konnten hinreichend genaue Bestimmungen des Fruchtgehaltes durchgeführt werden.

Ein möglicher Zusatz artfremder Hemicellulose zur Erhöhung des Fruchtgehaltes in betrügerischer Absicht kann außerdem anhand eines veränderten Neutralzuckerprofils detektiert werden. Die Forschungsergebnisse bestätigen, dass die Methode die Voraussetzungen für eine zuverlässige und fälschungssichere Fruchtgehaltsbestimmung grundlegend erfüllt. Ergänzend können auch die Carotinoid- und Polyphenolprofile zur Authentizitätskontrolle herangezogen werden.

### **Bewertung**

Im Jahr 2006 produzierten die in Deutschland ansässigen, weitgehend mittelständisch strukturierten Konfitürenhersteller rund 186.000 t Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche. Der Umsatz belief sich damit wertmäßig auf 382 Mio. Euro. Die Produktionsmenge an Fruchtzubereitungen im Jahre 2006 betrug 347.000 t. Die deutschen Fruchtzubereitungshersteller machten damit einen Umsatz ab Werk von 502 Mio. Euro.

Die aufgeführten Produktions- und Umsatzzahlen belegen die wirtschaftliche Relevanz von fruchthaltigen Produkten und zeigen außerdem, dass zur Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen eine geeignete Kontrollmethode notwendig ist. Mit der Bereitstellung einer justiziablen Methode zur Fruchtgehaltsbestimmung in fruchthaltigen Erzeugnissen wird der Verbraucherschutz wesentlich verbessert und eine gleich bleibende Qualität gewährleistet, indem das Vertrauen der Verbraucher und der weiterverarbeitenden Industrie in diese Produkte gestärkt wird.

Im Falle von Rechtsstreitigkeiten bzw. Qualitätsdifferenzen kann die neue Methode als Schiedsverfahren einen wichtigen Beitrag zur Schlichtung bzw. Klärung der Sachverhalte leisten. Täuschungen sowohl der verarbeitenden Betriebe als

auch der Endverbraucher kann somit entschieden besser begegnet werden. Mit der Einhaltung der vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) als auch von der Konfitürenverordnung geforderten Mindestfruchtgehalte wird das Qualitätsimage gefördert, was wiederum zu einem Mehrverbrauch an Früchten und damit zu Umsatzsteigerungen führt. Das neuartige Verfahren ermöglicht den Unternehmen eine wirksame Qualitätskontrolle in Verbindung mit einer größeren Transparenz und verbessert damit deren Wettbewerbsfähigkeit.

### **Weitere Forschungsvorhaben**

Derzeit ist der BOGK darüber hinaus aktiv an folgenden Forschungsvorhaben beteiligt:

- Bioaktive Inhaltsstoffe aus mikrostrukturierten Multikapselsystemen
- Optimierung der Anthocyanstabilität in flüssigen, viskosen und stückigen Fruchtprodukten
- Mikroverkapselte Polyphenolextrakte aus Reststoffen
- Untersuchungen zum Beitrag von Dicarbonylverbindungen aus dem thermischen Stärkeabbau für die Gesamtbildung von Acrylamid beim Frittieren von Kartoffelprodukten

## Absatzförderung

### Messen und Ausstellungen

Auch im Berichtsjahr hat der BOGK die Unternehmen im Bereich Messen und Ausstellungen beraten und betreut. Die Präsentation der Unternehmen auf Messen, allen voran der ANUGA, ist nach wie vor wichtig, um die unternehmenseigenen Produkte zu präsentieren, Kunden zu gewinnen und zu beraten und nationale und internationale Kontakte zu knüpfen.

Der BOGK ist u. a. im Ausstellerbeirat der Kölnmesse (ANUGA) vertreten und berät dort in regelmäßigen Sitzungen über die Organisation und die Art und Weise der Präsentation der einzelnen Messen. Zurzeit bemüht sich der BOGK um eine Verbesserung der Hallensituation für die Unternehmen innerhalb der Kölnmesse im Rahmen der ANUGA.

---

#### CMA-Fachausschuss Messen und Ausstellungen

**Ordentliches Mitglied**  
Horst-Peter Karos, Bonn

**Stellvertreter**  
Christoph Freitag, Bonn

---

### CMA-Gütezeichen mit Herkunftsbezug

Aktuell arbeitet der BOGK aktiv in einer Kleinen Arbeitsgruppe bei der CMA zur Erstellung eines neuen CMA-Gütezeichens mit Herkunftsbezug mit.

Bisher konnten folgende Parameter einverständlich festgelegt werden:

- Zur Basisprozesssicherung auf der Stufe Landwirtschaft wird die CMA als Qualitätssicherungssystem EUREPGAP bzw. einen vergleichbaren Zertifizierungsstandard voraussetzen.
- Bei der Verarbeitung wird der IFS-Standard vorausgesetzt.
- Bei der Herkunft der Rohware wird darauf abgestellt, dass mehr als 50 % der Rohware aus Deutschland stammen. Die Prozentangabe soll sich auf den Mittelwert eines Jahres beziehen.
- Neben der Beachtung gesetzlicher Bestimmungen und den geltenden Leitsätzen werden die Erzeugnisse an der jeweils gültigen DLG-5-Punkte-Skala bewertet.
- Zudem wird die CMA als Produktionsstandort Deutschland voraussetzen.

---

#### CMA-Fachausschuss Qualitätsverbesserung und Zeichenarbeit

**Ordentliches Mitglied**  
Werner Koch, Bonn

**Stellvertreter**  
Horst-Peter Karos, Bonn

---

# Recht



## Lebensmittelrecht

Die mit Abstand bestimmtesten Themen waren und sind auch aktuell die Nährwertdeklaration und die sogenannten Claims. Beide Schwerpunktthemen werden im Buch Lebensmittelrecht 2007/2008 sehr ausführlich dargestellt. Zudem hat der Fachausschuss Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde einen Leitfaden zur Nährwertkennzeichnung erstellt.

Das Rechtsbuch ist den Mitgliedern anlässlich der Jahrestagung im Mai 2008 in Hamburg vorgelegt worden, während der Leitfaden bereits am 19.11.2007 an die Mitglieder verschickt worden ist.

### Nährwertkennzeichnung

Die seit 1990 geltende nationale Nährwertkennzeichnungsverordnung beinhaltet das sogenannte optional-obligatorische Prinzip. Hierdurch wird nichts anderes zum Ausdruck gebracht, als dass nur derjenige, der eine nährwertbezogene Angabe auf dem Etikett macht, auch an die Folgen der Nährwertkennzeichnungsverordnung (Angabe der big 4 oder big 8) gebunden ist.

An diesem optional-obligatorischen Prinzip hat auch die seit dem 01.07.2007 geltende Health-Claims-Verordnung nichts geändert. Allerdings dürfen gemäß der Verordnung nur noch die nährwertbezogenen Angaben verwendet werden, die im Anhang aufgeführt sind. Dies gilt insbesondere auch für die dort festgelegten Bedingungen.

So müssen beispielsweise Lebensmittel, die die Auslobung „fettarm“ tragen, weniger als 3 g Fett/100 g enthalten.

Diese Einschränkung auf bestimmte nährwertbezogene Angaben wird in den nächsten Jahren noch weiter eingeschränkt werden. So wird ein Lebensmittel z. B. die Auslobung „fettarm“ nur dann erhalten dürfen, wenn das Lebensmittel insgesamt „positiv“ im Sinne eines bestimmten Nährwertprofils ist. Neben Fett werden wohl auch der Brennwert sowie Salz und Zucker als Kriterien herangezogen, um ein Lebensmittel insgesamt unter Nährwertgesichtspunkten beurteilen zu können.

Gemäß der derzeit in einem Entwurf vorliegenden neuen EU-Kennzeichnungsvorschriften wird es zukünftig *kein* optional-obligatorisches Prinzip mehr geben. Mit anderen Worten: Unabhängig, ob der Hersteller auf dem Etikett eine nährwertbezogene Angabe macht oder nicht, muss eine Nährwerttabelle aufgeführt werden.

Unabhängig von den gesetzlichen Vorgaben und Änderungen hat der europäische Dachverband der Ernährungsindustrie (CIAA) bereits Mitte 2006 ein Nährwertkennzeichnungsschema vorgelegt, welches inhaltlich von Konzernen und Handelshäusern bereits umgesetzt wird.

Es sieht u. a. durchgängig auf allen Lebensmitteln die Angabe der big 8 bezogen auf 100 g, aber auch bezogen auf eine Portion vor.

Zur Nährwertdeklaration hat sich der Fachausschuss im Einzelnen wie folgt geäußert:

### Portionsgrößen

Der Fachausschuss möchte hierzu keine Vorgaben für die Industrie erarbeiten, da man einhellig der Auffassung ist, dass dies jedem Hersteller selbst überlassen bleiben muss und sich zudem

eine Vergleichbarkeit der Produkte für den Verbraucher über die Angabe „pro 100 g“ ergibt.

### **Verzehrfertiges Erzeugnis**

Der Fachausschuss vertritt die Auffassung, dass es unter Anwendung von § 5 Abs. 2 NKV sinnvoll ist, bei einem Trockenprodukt wie folgt zu verfahren:

- Angabe pro 100 g bezogen auf die Angebotsform.
- Angabe pro Portion bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis. Dies allerdings unter der Voraussetzung, dass eine exakte Zubereitungsanleitung auf dem Etikett aufgeführt ist. Bei ungenauen Angaben (z. B. ca. oder mindestens) soll sich auch die Nährwertangabe pro Portion auf die Angebotsform beziehen.

### **Durchschnittswerte**

Nährwertbezogene Angaben müssen mit ihrem „durchschnittlichen Gehalt“ angegeben werden. Gem. § 2 Nr. 11 NKV ist dies der Wert, der in einem bestimmten Lebensmittel enthaltene Nährstoffmengen am besten repräsentiert.

Die NKV enthält keine Regelung über die Ermittlung der Durchschnittswerte. Allerdings bestimmt die EU-Nährwertkennzeichnungsrichtlinie, dass die Durchschnittswerte je nach Fall beruhen auf

- der Lebensmittelanalyse der Hersteller,
- der Berechnung auf der Grundlage der bekannten tatsächlichen oder durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

In der Praxis hat dies dazu geführt, dass die Lebensmittelunternehmen eine Berechnung auf der

Grundlage der bekannten tatsächlichen oder durchschnittlichen Werte der Zutaten oder auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten vornehmen.

Der Fachausschuss verweist auf bekannte Nährwerttabellen (z. B. Souci/Fachmann/Kraut) und den Bundeslebensmittelschlüssel (BLS).

### **Toleranzen**

In Bezug auf die Toleranzen für Nährwertschwankungen bei der Angabe von Nährwerten verweist der Fachausschuss auf die Stellungnahme der Gesellschaft deutscher Chemiker (GdCh):

Schwankungen bei Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Stärke, Ballaststoffen, Fett, gesättigten Fettsäuren und ungesättigten Fettsäuren:

- unter 10 g pro 100 g: +/- 1,5 g
- über 10g aber unter 40 g pro 100 g: +/- 15,0 %
- über 40 g pro 100 g: +/- 6,0 g

### **Claims**

Auf Brüsseler Ebene werden derzeit sogenannte Wirtschaftslisten für gesundheitsbezogene Angaben („Claims“) erstellt, die einzelnen Produkten und Produktkategorien die Möglichkeit eröffnen sollen, zukünftig eine gesundheitsbezogene Angabe tragen zu dürfen.

Fristgemäß soll die zu erstellende Gemeinschaftsliste bis zum 31.10.2010 fertig gestellt sein. In der über einen längeren Zeitraum vorliegenden Wirtschaftsliste wurden für Obstverarbeitungs- und Gemüseverarbeitungserzeugnisse diesbezügliche Möglichkeiten eröffnet. Aktuell wird von uns nunmehr geprüft, warum die in den Tabellen aufgeführten Claims augenblicklich nicht mehr in den CIAA-Listen aufgeführt sind:

**Obstverarbeitungserzeugnisse (TK, trocken, Konserve)**

<b>Bezug zur Gesundheit</b>	<b>Möglicher Wortlaut einer Auslobung</b>
Allgemeine Gesundheit; Beitrag zur ausgewogenen Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst ist wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen/gesunden Ernährung.</li> <li>• Der Verzehr von (z. B.) 5 Portionen Obst (u. Gemüse) am Tag hilft Ihnen, gesund zu bleiben.</li> <li>• Frucht- und Gemüsesaft kann als eine dieser Portionen gelten.</li> </ul>
Schützt Gewebe und Zellen vor oxidativen Schäden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst schützt Ihre Zellen.</li> <li>• schützt vor freien Radikalen, die die Zellen schädigen</li> <li>• schützt Zellen und Gewebe vor oxidativen Schäden</li> <li>• kann zur Gesamt-Antioxidanz-Kapazität des Körpers beitragen</li> </ul>
Herzgesundheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Ernährung mit viel Obst fördert ein gesundes Herz.</li> </ul>
Gewichtsmanagement durch Ballaststoffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung mit viel Obst hilft beim Gewichtsmanagement.</li> </ul>
Regulierung durch glykämischen Response	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung mit viel Obst unterstützt normale Blutzuckerwerte.</li> </ul>

**Gemüseverarbeitungserzeugnisse (TK, trocken, Konserve)**

<b>Bezug zur Gesundheit</b>	<b>Möglicher Wortlaut einer Auslobung</b>
Allgemeine Gesundheit; Beitrag zur ausgewogenen Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse ist wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen/gesunden Ernährung.</li> <li>• Der Verzehr von (z. B.) 5 Portionen (Obst u.) Gemüse am Tag hält Sie gesund. Gemüsesaft kann als eine dieser Portionen gelten und mitgerechnet werden.</li> <li>• Der Verzehr von Gemüse, ausgewählt aus der Bandbreite an Farben, die in der Natur vorkommen, hilft Ihnen, gesund zu bleiben.</li> </ul>
Schützt Gewebe und Zellen vor oxidativen Schäden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse schützt Ihre Zellen.</li> <li>• schützt vor freien Radikalen, die zellschädigend wirken.</li> <li>• Antioxidanzien stärken die körpereigenen Abwehrkräfte gegen oxidativen Stress.</li> <li>• Der Verbraucher soll aus der Vielfalt farbiger Obst- und Gemüsesorten auswählen, um einen breiten phytochemischen Schutz zu erhalten.</li> <li>• Brassica-Arten (z. B. X) liefert einen speziellen Schutz vor oxidativen Schäden und hilft bei der Ausscheidung giftiger Stoffe.</li> </ul>
Herzgesundheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine gemüsereiche Ernährung unterstützt ein gesundes Herz.</li> </ul>
Gewichtsmanagement durch Ballaststoffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Ernährung mit viel Gemüse hilft Ihnen beim Gewichtsmanagement.</li> </ul>
Regulierung durch glykämischen Response	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Ernährung mit viel Gemüse hilft bei der Regulierung des Blutzuckerspiegels.</li> </ul>

## Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

### Generelle Anmerkungen

Oberste Maxime im Lebensmittelverkehr ist der gesundheitliche Verbraucherschutz und der Schutz vor Täuschung. Der Schutz vor Täuschung ist gewährleistet, wenn ein Lebensmittel in Zusammensetzung und Kennzeichnung der Verkehrsauffassung, also der redlichen Herstellungspraxis und der berechtigten Verbrauchererwartung, entspricht. Werden Lebensmittel in den Verkehr gebracht, ist es von großer Bedeutung, die maßgebliche Verkehrsauffassung zu ermitteln und die richtige Verkehrsbezeichnung zu finden.

In der EU gibt es nur in Ausnahmefällen eine einheitliche Verkehrsauffassung. Es gilt vielmehr der Grundsatz der gegenseitigen Anerkennung der jeweils bestehenden nationalen Verkehrsauffassung. In Deutschland wird die Verkehrsauffassung für viele Lebensmittel in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben. Die Leitsätze sind deshalb – so die Hinweise für die Anwendung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches – für Hersteller, Handel, Importeur, Verbraucher, Überwachung und Gerichte eine wichtige Orientierungshilfe. Bei ihrer Anwendung sind die folgenden Hinweise zu beachten:

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind keine Rechtsnormen und damit nicht rechtsverbindlich. Auch kommt ihnen nicht der Charakter von Verwaltungsrichtlinien zu. In Beurteilungen und Stellungnahmen sind die Leitsätze deshalb als Auslegungshilfe, nicht aber als Rechtsgrundlage zitierbar. Sie schränken auch keinesfalls die Zulässigkeit dessen ein, was nach nationalem oder Gemeinschaftsrecht erlaubt ist. Leitsätze haben den Charakter objektiver Sachverständigengutachten. Sie bringen die nach

allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) zum Ausdruck. Sie sind vorrangige Auslegungshilfe für die Beantwortung der Frage, ob eine Irreführung im Sinne der Vorschriften des Lebensmittelrechts vorliegt.

Ergibt die Prüfung eines Lebensmittels eine Abweichung von der Beschreibung in den Leitsätzen, so ist das Lebensmittel bei ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung gleichwohl verkehrsfähig. Eine ausreichende Kenntlichmachung im Sinne des § 17 Abs. 1 Nr. 2 LMBG a. F. erfolgt weitgehend durch die vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente, z. B. die Angaben im Zutatenverzeichnis. Werden Lebensmittel lose abgegeben, so wird dem Erfordernis der ausreichenden Kenntlichmachung durch geeignete Angaben entsprochen.

Bestehen Zweifel, ob eine erhebliche Abweichung der Beschaffenheit noch kenntlich gemacht werden kann oder ob bereits ein im Wesen anderes Produkt (Aliud) vorliegt und damit die angegebene Verkehrsbezeichnung nicht mehr zulässig ist, hat die/der Sachverständige bei der Interpretation der Leitsätze die herkömmlichen Regeln der Normauslegung entsprechend anzuwenden. Von einem Aliud ist beispielsweise dann regelmäßig auszugehen, wenn in dem entsprechenden Leitsatz für ein Lebensmittel mit der festgestellten Beschaffenheit eine andere Verkehrsbezeichnung aufgeführt ist. Die ursprünglich gewählte Verkehrsbezeichnung ist dann als irreführend im Sinne des § 17 Abs. 1 Nr. 5b LMBG a. F. zu beurteilen.

Für ein Lebensmittel in einer Fertigpackung, das mit einer bestimmten Verkehrsbezeichnung in

einem anderen Mitgliedsstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig in Verkehr ist, dem betreffenden Leitsatz aber nicht entspricht, regelt § 4 Abs. 2 LMKV, dass dieses Lebensmittel grundsätzlich auch im Inland unter dieser Verkehrsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden darf. Diese Verkehrsbezeichnung ist durch beschreibende Angaben zu ergänzen, wenn anderenfalls, insbesondere unter Berücksichtigung der sonstigen in der Verordnung vorgeschriebenen Angaben, der Verbraucher nicht in der Lage wäre, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Die Leitsätze werden regelmäßig durch die Kommission überprüft und gegebenenfalls geändert. Darüber hinaus können Erkenntnisse, dass sich die Verkehrsauffassung geändert hat, zur Überprüfung des entsprechenden Leitsatzes an die Lebensmittelbuch-Kommission herangetragen werden.

### **Leitsätze für Produkte unserer Branchen**

Die schon vor einigen Jahren festgelegten Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse beurteilen praktisch alle am deutschen Markt befindlichen Kartoffelverarbeitungserzeugnisse. Sie haben seinerzeit die BLL-Richtlinie für Kartoffelverarbeitungserzeugnisse abgelöst. Hierin waren u. a. insgesamt 10 Bestimmungsmethoden festgelegt, von denen drei Methoden (Bestimmung der „dunklen Stellen“ bei Trockenkartoffeln, Bestimmung der „dunklen Stellen“ bei Kartoffelchips und Kartoffelsticks und Bestimmung der „dunklen Stellen“ bei Pommes frites-Erzeugnissen) in die Leitsätze übernommen worden sind.

Die übrigen sieben Methoden (u. a. Bestimmung des Bruchanteils bei Trockenspeisekartoffeln) sind am 09.10.1996 in die Empfehlungssammlung des Verbandes übernommen worden. Akt-

uell hat der Verband gegenüber der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission einen Antrag auf Änderung der Feuchtigkeitsgehalte bei Pommes frites gestellt.

Der Fachausschuss Nr. 8 „Obst- und Gemüsekonserven, Pilze“ hat eine kleine Arbeitsgruppe gebildet, die sich in den letzten drei Jahren intensiv mit der Neufassung der Leitsätze für Obsterzeugnisse und der Leitsätze für Gemüseerzeugnisse beschäftigt hat. Die Neufassungen sind am 19.06.2008 veröffentlicht worden.

---

## **BOGK-Fachausschuss Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde**

### **Mitglieder**

Wolfgang Topp, Griesheim (Vorsitz)  
 Sonja Beste, Köln  
 Oliver Freimuth, Buttenheim  
 Edeltraud Greßmann, Hagenow  
 Jennifer Gsell, Goch  
 Wilhelm Harten, Schwarmstedt  
 Dr. Karsten Hennemann, Lönningen  
 Peter Hesse, Wildeshausen  
 Heiner Holsten, Golßen  
 Martin Junior, Suderburg  
 Wolfgang Leiste, Neu-Isenburg  
 Dr. Ulrich P. Nehring, Braunschweig  
 Dr. Helmut-Rainer Neste, Bad Schwartau  
 Ergüç Orucoglu, Addrup-Essen  
 Gundula Ritzkat, Weidensdorf  
 Gabriele Seidl, Hamburg  
 Hans Steber, Aachen

---

# **Fachgruppe der Obstverarbeiter**



## Marktentwicklung

### Rohwareversorgung

#### Obsternte 2007 in Deutschland

Die Obsternte 2007 dürfte mit 1,4 Millionen Tonnen die Größte seit dem Jahr 2000 sein. Die Erntemengen lagen fast bei allen Produkten deutlich im Plus, zum Teil sogar im zweistelligen Bereich.

Ein milder Winter und ein überdurchschnittlich warmer April haben für einen frühen Vegetationsbeginn und eine um zwei bis drei Wochen frühere Obstblüte gesorgt. Entsprechend hat auch die Ernte bei allen Obstarten in Deutschland um etwa zwei Wochen früher eingesetzt. Frostschäden hat es im Obstbau in diesem Jahr nur regional gegeben; insbesondere in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sind aber erhebliche Frostschäden entstanden. Hagelschäden waren u. a. in Sachsen, Brandenburg, an der Niederelbe und in Teilen des Bodenseegebietes zu verzeichnen. Die häufigen Niederschläge ab Mitte Juli haben zu erheblichen Verlusten bei regenempfindlichen Kulturen wie Süßkirschen geführt. Dennoch sind die Ergebnisse besser als im Vorjahr.

Die Obsternte 2007 wird ganz eindeutig von den Äpfeln dominiert: Rund drei Viertel der Gesamterzeugung im Marktoftbau entfallen auf diese Obstart. Für 2007 kann mit 1,05 Millionen Tonnen Äpfeln gerechnet werden. Damit wird erstmals seit dem Jahr 2000 die Schwelle von 1 Million Tonnen wieder überschritten. Nimmt man noch die Birnen dazu, erhöht sich der Kernobstanteil auf rund 78 %. Weitere 10 % teilen sich Süß- und Sauerkirschen sowie Pflaumen und Zwetschen mit geringen Mengen an Mirabellen und Renekloden. Wie das Statistische Bundesamt mitteilte, werden voraussichtlich 126 000 Tonnen Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen geerntet. Neben diesen Baumobstarten fallen vor allem noch die Erdbeeren mit einem Anteil von rund 11 % an der deutschen Obsternte ins Gewicht. Hier sind die Erntemengen allerdings gesunken.

Im Einzelnen gibt es – schlaglichtartig – folgende Kurzberichte zu einzelnen Obstarten:

#### Sauerkirschen

Durch vereinzelte Frühjahrsfröste und einen in allen Anbauregionen schwachen Fruchtansatz fiel die Ernte in Europa wiederholt unterdurchschnitt-

#### Erntemengen im Marktoftbau

– Menge in 1.000 t, Anteil in %

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Industrieware	
<b>Äpfel</b>	786	849	980	891	948	1070	383	36
<b>Birnen</b>	78	55	79	38	49	50	16	31
<b>Süßkirschen</b>	28	34	39	28	32	34	17	48
<b>Sauerkirschen</b>	23	34	36	25	37	29	23	80
<b>Pflaumen / Zwetschen</b>	43	48	78	40	52	65	20	31
<b>Mirabellen / Renekloden</b>	3	4	6	5	6	6	2	32
<b>Erdbeeren *)</b>	105	95	119	146	173	157	.	.

\*) ab 2006 einschl. unter Glas/Hochtunnel

Quelle: DeStatis

lich aus. Die Anbauflächen nahmen europaweit ab, Neupflanzungen können die Rodungen nicht kompensieren. Auch die Preisentwicklung des Jahres 2007 reichte zur Anbaustabilisierung nicht aus. Durch die offensichtlich gut entlasteten Bestände an Sauerkirschkonserven und -konzentrat ist mit stabilen Preisen für die Rohware zu rechnen.

**Süßkirschen**

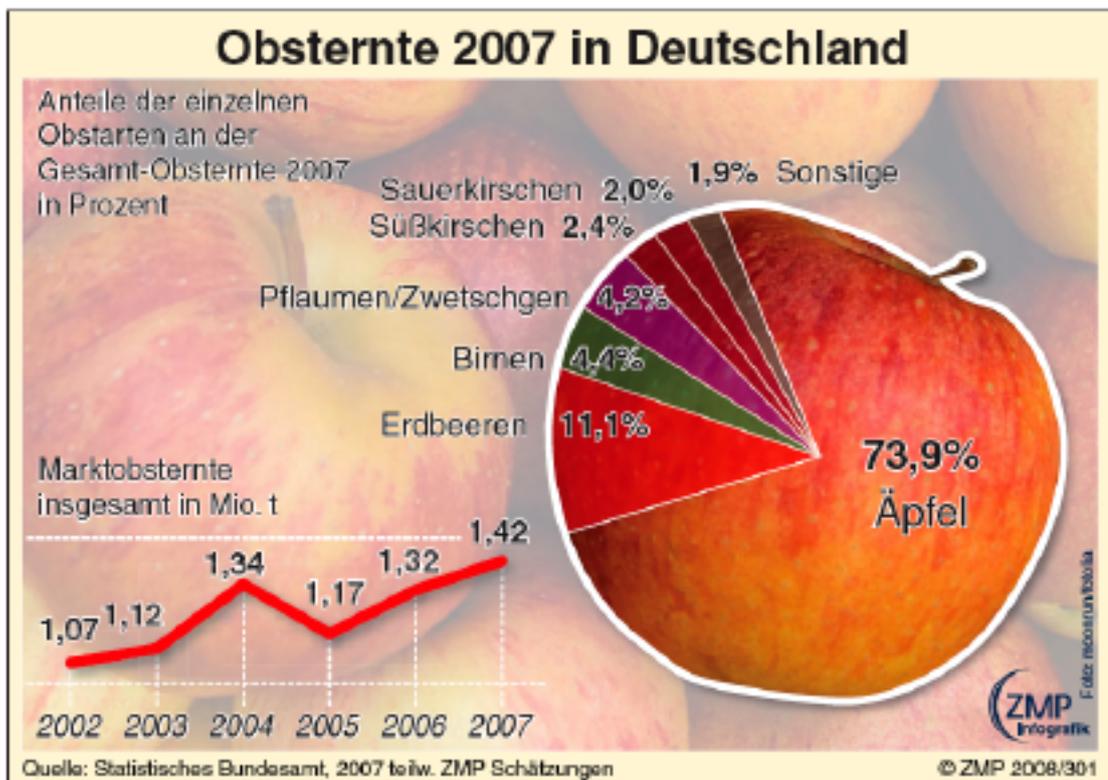
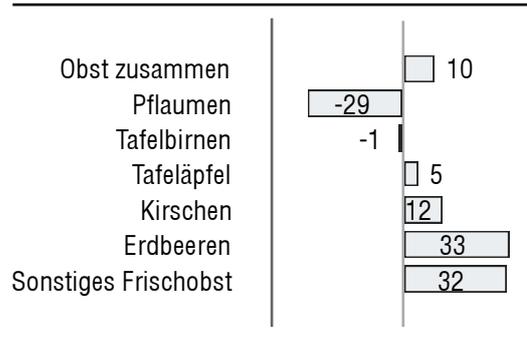
In 2007 fiel die heimische Süßkirschenernte für den Frischmarkt aufgrund des regenreichen Sommers buchstäblich ins Wasser. Als Folge wurden mehr Süßkirschen an die Industrie geliefert. Der Industrieanteil lag bei 48 % der Gesamternte. Und auch die Verbraucherdaten bestätigen den kleineren Frischmarktanteil in 2007 anhand von geringeren Einkaufsmengen.

**Zwetschen**

Eine sehr große deutsche Ernte und ein witterungsbedingt ungewöhnlich früher Saisonverlauf haben der Saison 2007 ihren Stempel aufgedrückt.

Allerdings nicht zum Vorteil, denn das Preisniveau war über weite Strecken aus Sicht der Anbauer überraschend niedrig. Im Gegensatz zu anderen Obstarten haben frostbedingte Minderernten in den mitteleuropäischen Anbauländern keine ausreichenden Entlastungseffekte gebracht. Bei vielen Produzenten und Marktteilnehmern läuten inzwischen die Alarmglocken. Denn man sieht neben den konjunkturellen durchaus auch strukturelle Probleme in der Vermarktung der blauen Frucht heraufziehen.

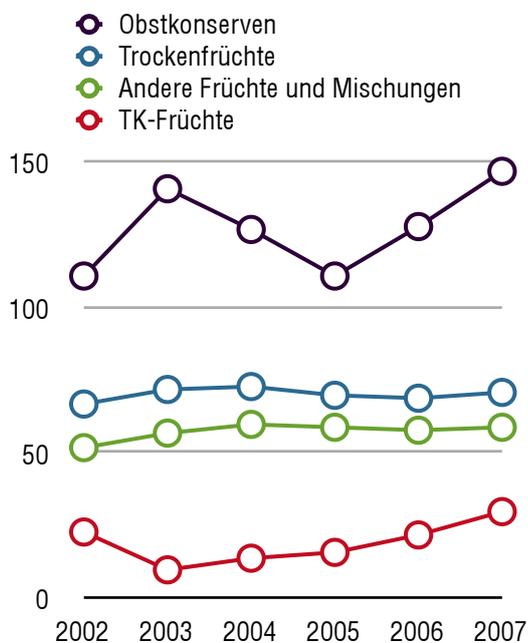
**Preisentwicklung der Rohware 2007  
Veränderung zum Vorjahr in %**



## Entwicklung der Verarbeitung

Die obstverarbeitende Industrie konnte sich im Jahr 2007 weiter aus dem konjunkturellen Tal der Vorjahre befreien. Erfreulich entwickelte sich vor allem der Umsatz mit Obstkonserven, der nun wieder über dem Wert des Jahres 2003 liegt. Ein lang anhaltender Aufwärtstrend – wenn auch von sehr niedrigem Niveau aus – hat sich bei der Herstellung von tiefgekühlten Obstverarbeitungs-erzeugnissen fortgesetzt. In den übrigen Produktgruppen gab es zumindest keine Abwärtsbewegung des Umsatzes.

## Produktion von Obstkonserven in Mio. Euro



## Produktion von Obstkonserven

– Mengen in 1.000 t, *Veränderung zum Vorjahr in %*

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Süßkirschen</b>	4	6	4	4	4	3	0	-13
<b>Sauerkirschen</b>	28	33	31	19	24	26	27	12
<b>Pflaumen</b>	5	6	5	3	6	3	94	-50
<b>Apfelmus</b>	59	55	54	37	39	41	4	6
<b>Andere Fruchtconserven</b>	31	39	39	32	38	31	16	-17
<b>A. Früchte und Mischungen</b>	29	31	31	28	28	29	-2	5
<b>TK-Früchte</b>	4	6	9	8	9	11	19	11
<b>Trockenfrüchte</b>	7	7	7	8	9	9	9	2

Quelle: DeStatis

## Produktion von Obstkonserven

– Werte in Mio. Euro, *Veränderung zum Vorjahr in %*

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Süßkirschen</b>	6	8	7	6	7	6	15	-19
<b>Sauerkirschen</b>	34	48	37	25	29	45	17	53
<b>Pflaumen</b>	4	5	3	3	4	2	72	-52
<b>Apfelmus</b>	22	21	21	22	27	34	18	30
<b>Andere Fruchtconserven</b>	45	60	59	54	60	59	10	-2
<b>A. Früchte und Mischungen</b>	52	57	60	59	58	59	-2	2
<b>TK-Früchte</b>	23	10	14	16	22	30	40	34
<b>Trockenfrüchte</b>	67	72	73	70	69	71	-1	2

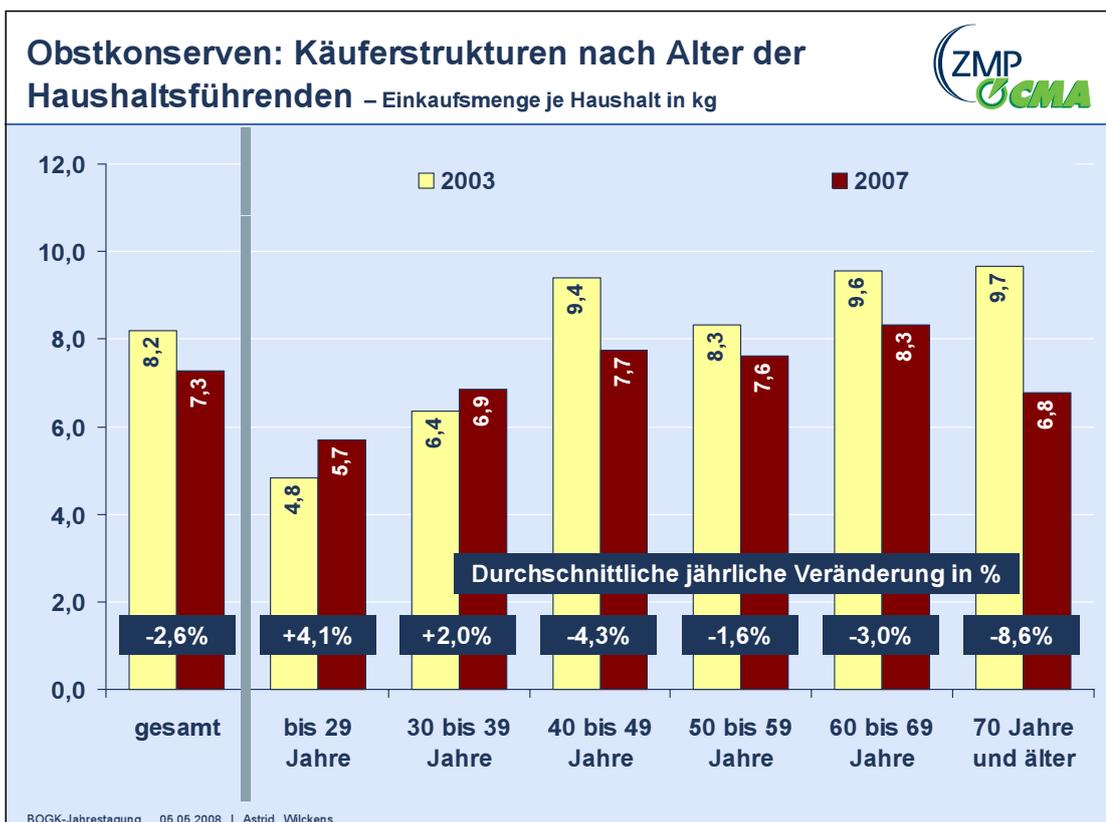
Quelle: DeStatis

### Obstkonserven

Ein Blick auf die einzelnen Produkte zeigt jedoch größere Variabilität. So ist etwa der Produktionswert von Süßkirschen um 19 % gesunken, während die Produktion von Sauerkirschkonserven wertmäßig um 53 % zunahm. Diese Schwankungen waren in erster Linie Ausfluss der veränderten Rohwareverfügbarkeit.

Das Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage reflektiert sich auch sehr deutlich in der Preisentwicklung der Verarbeitungserzeugnisse. So sind im Durchschnitt der vergangenen 2 Jahre die Preise für TK-Früchte, Apfelmus und Sauerkirschen zweistellig gestiegen, während die Preise für Trockenfrüchte und Pflaumenkonserven deutlich sanken.

Insgesamt muss festgehalten werden, dass es sich bei der Herstellung von Obstkonserven um einen sehr volatilen Markt handelt, dessen Beherrschung ein hohes Maß an Erfahrung, Können und Risikobereitschaft auf Seiten der Verarbeitungsindustrie erfordert. In der Regel müssen nämlich die Verkaufskontrakte abgeschlossen werden, bevor feststeht, wieviel Rohware – und in welcher Qualität und Preisrange – zur Produktion zur Verfügung steht.



### Konfitüren, Fruchtaufstriche, Fruchtzubereitungen

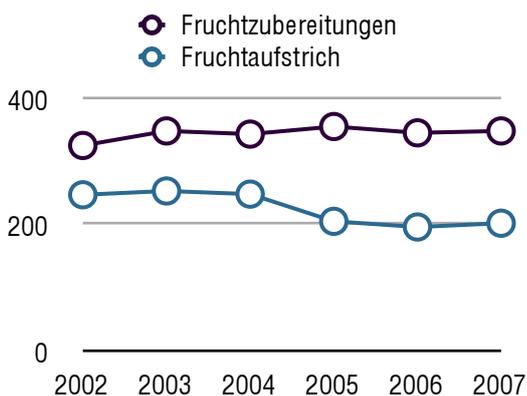
Der Absatz von Marmeladen und Konfitüren entwickelte sich im Jahr 2007 nach den vorliegenden Daten des Statistischen Bundesamts endlich wieder leicht nach oben. Menge und Wert zeigten zweistellige Wachstumsraten. Damit konnte der seit 2003 bestehende Abwärtstrend aber vorläufig nur gebremst werden. Die demographische Entwicklung und der immer schnelllebige Zeitgeist – dem oft genug das klassische Frühstück zum Opfer fällt – erklären diesen Trend. Die Unternehmen müssen entweder mit neuen hochwertigen Produkten größere Wertschöpfung erzielen oder verstärkt neue Märkte im Ausland erschließen. Beide Strategien werden sichtbar im Markt umgesetzt und zeigten im Jahr 2007 die ersten messbaren Ansätze von Erfolg.

Der Absatz von Fruchtzubereitungen für die Milch- und Eiskremindustrie stagnierte auf hohem Niveau. Problematisch ist hier vor allem, dass das Image der Fruchtzubereitung in der Bevölkerung zum Teil durch unsachgemäße öffentliche Äußerungen von Interessengruppen

angegriffen ist. Tatsächlich sind die von der deutschen obstverarbeitenden Industrie für die Weiterverarbeitung in der Milchindustrie und im Bäckereigewerbe hergestellten Fruchtzubereitungen von höchster sensorischer und technologischer Qualität – und hergestellt ausschließlich unter Verwendung erstklassiger, originärer Rohware.

Seit über zehn Jahren führt der BOGK Authentizitätsprüfungen über eine Clearing-Stelle durch.

### Produktion von Fruchtaufstrichen und Fruchtzubereitungen in Mio. Euro



### Produktion von fruchthaltigen Brotaufstrichen und Fruchtzubereitungen

– Mengen in 1.000 t, *Veränderung zum Vorjahr in %*

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
Marmeladen	10	11	7	4	4	4	-5	10
Konfitüren	227	233	232	193	185	194	-4	5
Pflaumenmus	12	12	11	10	9	6	-10	-30
Fruchtzubereitungen *)	327	350	345	357	347	350	-3	1

\*) für die Milch- und Eiskremindustrie

Quelle: DeStatis

### Produktion von fruchthaltigen Brotaufstrichen und Fruchtzubereitungen

– Wert in Mio. Euro, *Veränderung zum Vorjahr in %*

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
Marmeladen	15	17	11	9	8	9	-3	11
Konfitüren	364	401	402	397	381	430	-4	13
Pflaumenmus	25	26	26	23	21	15	-9	-27
Fruchtzubereitungen *)	490	532	533	522	502	514	-4	2

\*) für die Milch- und Eiskremindustrie

Quelle: DeStatis

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



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

Pektine von Herbstreith & Fox sind seit vielen Jahrzehnten weltweit ein Begriff. Die ständig verbesserten Produktionsverfahren und ein hoher Qualitätsstandard haben maßgeblich zu unserem heutigen Erfolg im Weltmarkt beigetragen.



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

Wir unterstützen Sie gerne mit unserem hochentwickelten anwendungstechnischen Service, d.h. wir entwickeln zielgerichtet nach Ihren Wünschen, machen Ihnen Vorschläge für Produktinnovationen und informieren Sie gerne individuell zur optimalen Verarbeitung von Pektinen.

### Classic Pektine

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

### Apfelpektine

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

### Citruspektine

- führen zu besonders brillanten, elastischen Gelen

### Amidierte Pektine

- eignen sich besonders zur Herstellung von Fruchtaufstrichen im Bereich  $\leq 55$  Brix



### Fruchtzubereitungen für Joghurt:

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

H&F-Pektine sind eine Garantie für:

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



### Fruchtzubereitungen für Backwaren:

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

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

### H&F-Pektine für weitere Anwendungen:

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



## Themen der Fachgruppe

Neben den bereits aufgeführten Schwerpunktthemen hat es insbesondere für die Konfitürenhersteller wesentliche Veränderungen bzw. Entscheidungen gegeben:

### Änderung der Konfitürenverordnung

Seit dem 28.01.2008 liegt eine vom BOGK beantragte Änderung der Konfitürenverordnung in der Entwurfsfassung vor, wonach es zukünftig möglich sein wird, anstatt eine Konfitüre extra mit einer Trockenmasse von  $\geq 60^\circ$  Brix sodann mit  $> 55^\circ$  Brix herzustellen.

In seiner Begründung führt das BMELV Folgendes aus:

*Auf Antrag der betroffenen Wirtschaft ist in der Konfitürenverordnung der Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse für die in Anlage 1 Abschnitt 1 der Verordnung genannten Erzeugnisse von bisher „mindestens 60 Prozent“ auf „mehr als 55 Prozent“ herabgesetzt. Die lösliche Trockenmasse entspricht bei den hier maßgeblichen Erzeugnissen in erster Linie ihrem Zuckergehalt.*

*Die der Konfitürenverordnung zugrunde liegende Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. EG Nr. L10 S. 67) eröffnet den Mitgliedstaaten die Möglichkeit, abweichend von dem in der Richtlinie festgelegten Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse von 60 Prozent, für die der Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse zuzulassen, die weniger als 60 Prozent lösliche Trockenmasse enthalten. Damit soll v. a. den verschiedenen Traditionen der einzelnen Mitgliedsstaaten Rechnung getragen werden.*

---

### Gruppenvorstand Obstverarbeitung

#### Vorsitzender

Michael Mayntz, Eystrup

#### Stellvertretender Vorsitzender

Dr. Eberhard Schulz, Bad Schwartau

#### Weitere Mitglieder

Till Alvermann, Breuberg

Stefan Franceschini, Meckenheim

Michael Koenen, Sohland

Claudia Niemann, Paderborn

---

*Die betroffene Wirtschaft hat Informationen vorgelegt, wonach auch in Deutschland die Herstellung von Konfitüren und anderen Erzeugnissen im Sinne der Konfitürenverordnung auf der Basis von 50 Prozent Frucht und 50 Prozent Zucker, und damit einer löslichen Trockenmasse im Endprodukt von weniger als 60 Prozent, seit langem üblich sei. Mit der vorgesehenen Änderung der Konfitürenverordnung soll zum einen diesem Umstand Rechnung getragen werden.*

*Die Verringerung des Mindestgehaltes an löslicher Trockenmasse und damit des Zuckergehaltes der in Rede stehenden Erzeugnisse soll außerdem einen Beitrag zu den Maßnahmen zur Prävention von Fehlernährung und Übergewicht im Sinne einer gesundheitsbewußten Ernährung leisten.*

### Urteil in Sachen Darbo

Der österreichische Konfitürenhersteller Darbo vertreibt u. a. auch in Deutschland unter der Marke „d'arbo“ und mit der Verkehrsbezeichnung „Konfitüre extra“ Sortimente von Konfitüren, bestehend aus den fünf Geschmacksrichtungen Himbeere, Aprikose, Sauerkirsch, Brombeere und Erdbeere, jede Sorte abgepackt in Portionspackungen zu 25 g sowie große Gebinde von Konfitüre, unter anderem 2 kg-Eimer „Erdbeer-Konfitüre extra“ und 13,3 kg-Eimer „Rote Ribisel (Johannisbeere) Konfitüre extra – passiert“.

Da diese Erzeugnisse einen geringeren Trockenmassegehalt als 60° Brix haben und zudem den Konservierungsstoff Kaliumsorbat (E 202) enthalten, hat die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V. am 11.04.2003 Unterlassungsklage vor dem LG München I gegen die Adolf Darbo Aktiengesellschaft eingelegt.

Das LG München I ist den Anträgen der Homburger Wettbewerbszentrale in der Urteilsverkündung am 24.07.2007 in vollem Umfang gefolgt.

Demnach ist Darbo untersagt eine „Konfitüre extra“ in den Verkehr zu bringen, welche den Konservierungsstoff Kaliumsorbat (E 202) zugesetzt ist und/oder eine „Konfitüre extra“ in Verkehr zu bringen, deren Trockenmassegehalt 60° Brix unterschreitet. Darbo ist gegen das Urteil in Berufung gegangen. Das OLG München hat die Angelegenheit an den EuGH weitergeleitet.

---

### BLE-Fachbeirat Zucker

#### Ordentliches Mitglied

Stefan Franceschini, Meckenheim

#### Stellvertreter

Christoph Freitag, Bonn

---



---

### CMA-Produktausschuss Obst und Gemüse

#### Ordentliche Mitglieder

(in der Reihe ihrer Benennung)

Ingo Erik Stamer, Aachen

Konrad Linkenheil, Golßen

Willi Stollenwerk, Kerpen

Daniela Augustyiniak, Breuberg

Werner Koch, Bonn

Brigitte Brunner, Hamburg

Stefan Franceschini, Meckenheim

Günter Possmann, Frankfurt

Klaus Sondhauß, Bonn

#### Stellvertreter

(jeweils für das ordentliche Mitglied der Reihenfolge wie oben)

Werner Neuhann, Lage-Lippe

Helmut Hillemacher, Kerpen

Dr. Dieter Langendorf, Bonn

Horst-Peter Karos, Bonn

Karin Seidel, Golßen

Walter Küppers, Neuss

Karsten Sennewald, Bonn

---



---

### CMA-Produktausschuss Zucker

#### Ordentliches Mitglied

Christoph Freitag, Bonn

#### Stellvertreter

Horst-Peter Karos, Bonn

---



---

### BLE-Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln

#### Ordentliches Mitglied

Christoph Freitag, Bonn

Horst-Peter Karos, Bonn

#### Stellvertreter

Werner Koch, Bonn

---

# Fachgruppe der Gemüseverarbeiter



## Marktentwicklung

### Rohwareversorgung

Die Anbaufläche von Gemüse im Freiland ist 2007 mit 112.700 ha nahezu konstant geblieben. Nach einem Jahr mit überwiegend hohen Erzeugerpreisen für Gemüse mag diese Tatsache überraschen. Aber auch alle anderen pflanzlichen Erzeugnisse erzielten im Wirtschaftsjahr 2006/07 hohe Preise. Die relative Vorzüglichkeit des Gemüseanbaus ist also nicht gestiegen. Wenn mit den großen Kulturen des Ackerbaus wieder Geld zu verdienen ist, nimmt man die zusätzlichen Risiken des Frischgemüseanbaus sicherlich nicht mehr so schnell in Kauf.

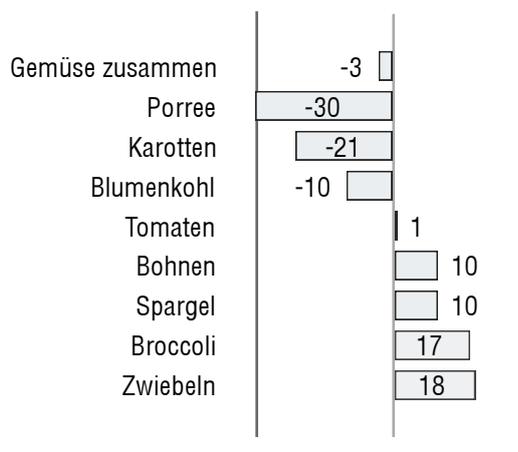
Die für die Gemüseerzeugung genutzte Anbaufläche hat sich damit auf hohem Niveau stabilisiert. Die Ernte von Freilandgemüse 2007 begann – wie bei den anderen Kulturen auch – in diesem Jahr früher. Die Produktion im Freiland betrug demnach 3,179 Mio. t. Das sind 7 % mehr als im Vorjahr und 100.000 t mehr als im Rekordjahr 2004/05. Dementsprechend kennzeichneten hohe Vorräte und eine starke Nachfrage den Markt für Lagergemüse zum Ende des Jahres 2007 – in der Größenordnung von 18 %. Es befanden sich prozentual vor allem mehr Zwiebeln, Sellerie, China- kohl und Rotkohl in den Lagern als im Vorjahr. Demgegenüber bleiben die Vorräte an Roter Bete weiterhin sehr knapp. Ein Blick auf einzelne Erzeugnisse – nach Angaben der ZMP – soll die Betrachtung abrunden:

#### Spinat

In Deutschland wurde 2007 auf 3.582 ha Spinat angebaut. Der größte Teil davon ist für die Verarbeitungsindustrie bestimmt. Die Erntemenge lag mit 61.398 t rund 11 % höher als im Vorjahr und immer noch 4 % höher als im Durchschnitt der Jahre 2001 bis 2006. Aufgrund des hohen Anteils

des Vertragsanbaus spielen die Erzeugermärkte in Deutschland bei Spinat nur eine untergeordnete Rolle. Ein Blick auf die Verbraucherseite zeigt, dass die privaten Verbraucher in Deutschland immer weniger frischen Spinat einkaufen, dafür aber häufiger zu Tiefkühlspinat greifen. Weltweit ist der Spinatanbau in den vergangenen Jahren ausgeweitet worden. In Europa hat sich der Anbaumfang nur wenig verändert.

### Preisentwicklung der Rohware 2007 Veränderung zum Vorjahr in %



#### Pilze

Nach Bilanzierungsrechnungen von Inlandsproduktion und Außenhandel ist der Verbrauch von Pilzen in Deutschland im Jahr 2007 leicht gestiegen. Der Zuwachs geht auf das Konto der verarbeiteten Pilze, der Frischverbrauch blieb dagegen konstant. Allerdings sind hierbei einige Fragezeichen zu machen, denn nach Ergebnissen des im Auftrag von ZMP und CMA geführten GfK Haushaltspanels haben sich die Einkaufsmengen der Privathaushalte sowohl bei frischen als auch bei verarbeiteten Pilzen rückläufig entwickelt.

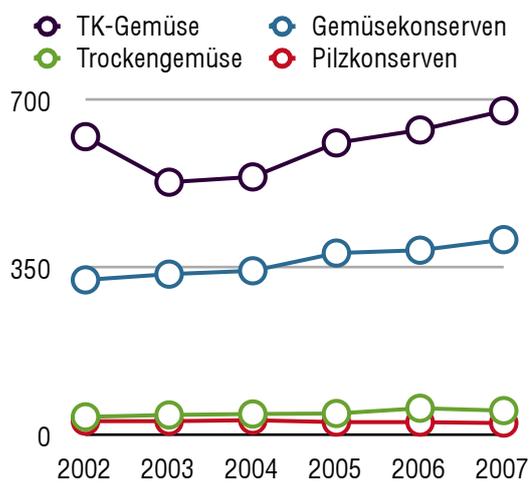
Der Verbrauch von Pfifferlingen in Deutschland richtet sich im Wesentlichen nach den Sammelergebnissen in Osteuropa, 2007 stieg er wieder etwas an. Alle anderen Frischpilze fallen kaum ins Gewicht. Der Verbrauch verarbeiteter Pilze wurde nach teilweise drastischen Preissteigerungen eingeschränkt.

### Entwicklung der Verarbeitung

Nach Angaben der ZMP hat sich die Entwicklung des Absatzes von Gemüsekonserven und Frischgemüse wie folgt entwickelt: Die privaten Haushalte haben 2007 mit +8,3 % im Schnitt deutlich höhere Preise für Gemüsekonserven gezahlt als noch 2006. Dies dürfte unter anderem Grund dafür sein, dass die Einkaufsmengen gleichzeitig um 5,1 % zurückgegangen sind. Bereits im Vorjahr mussten die Verbraucher 3,6 % mehr für Gemüsekonserven zahlen, die Einkaufsmengen waren mit minus 2,1 % ebenfalls rückläufig. Selbst im bisherigen Wachstumsmarkt Tiefkühlgemüse ist die Nachfrage im vergangenen Jahr zurückgegangen. Mit 0,7 % fällt das Minus allerdings sehr moderat aus. Nachdem die Ausgaben

je Kilogramm Tiefkühlgemüse in den vergangenen Jahren rückläufig waren, haben die Verbraucher 2007 im Schnitt 2,7 % mehr als im Vorjahr für TK-Gemüse bezahlt. Im Gegensatz zur negativen Mengenentwicklung bei den verarbeiteten Produkten ist die Nachfrage nach Frischgemüse mit plus 0,6 % leicht höher ausgefallen als 2006. Auch für Frischgemüse haben die privaten Haushalte durchschnittlich 3,0 % je Kilogramm mehr bezahlt.

### Produktion von Gemüseerzeugnissen in Mio. Euro



### Erntemengen von Freilandgemüse

– Menge in 1.000 t, Veränderung zum Vorjahr in %

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Blumenkohl</b>	128	137	151	137	127	125	-7	-2
<b>Spinat</b>	55	57	59	69	55	61	-20	12
<b>Spargel (im Ertrag)</b>	57	65	73	83	82	94	-1	15
<b>Karotten</b>	415	426	554	516	504	562	-2	12
<b>Frischerbsen</b>	27	26	32	29	28	26	-3	-6
<b>Buschbohnen</b>	47	36	45	40	39	44	-3	12
<b>Stangenbohnen</b>	3	2	3	3	3	4	0	19
<b>Speisezwiebeln</b>	293	272	426	365	337	378	-8	12
<b>Porree</b>	63	65	70	76	82	89	8	9

Quelle: DeStatis

Dieser Betrachtung der Mengen durch die ZMP kann noch folgendes aus den Daten des Statistischen Bundesamtes hinzugefügt werden. Der Umsatz der Branche, errechnet als Produkt von Menge und Wert, ist bei Gemüsekonserven und TK-Gemüse im Durchschnitt über alle Untergruppen im Jahr 2007 deutlich gestiegen. Wie beim Obst auch gab es *innerhalb* der Gruppen die größten Veränderungen. Die Grafiken und Tabellen erläutern dies anschaulich.

Der Bio-Gemüsehunger der deutschen Privathaushalte hielt auch 2007 unvermindert an, und zwar etwa 8 % mehr als im Vorjahr. Die Bedeutung ist mit 24 % an der Bio-Frische deutlich höher als im Gesamtmarkt (13 %). Eine normale Ernte 2008 vorausgesetzt, dürfte das Angebot wieder steigen, eine Flächenerweiterung ist für 2008 aber kaum zu erwarten.

## Gruppenvorstand Gemüseverarbeitung

### Vorsitzender

Willi Stollenwerk, Kerpen

### Stellvertretender Vorsitzender

Karl-Heinz Vogt, Suderburg

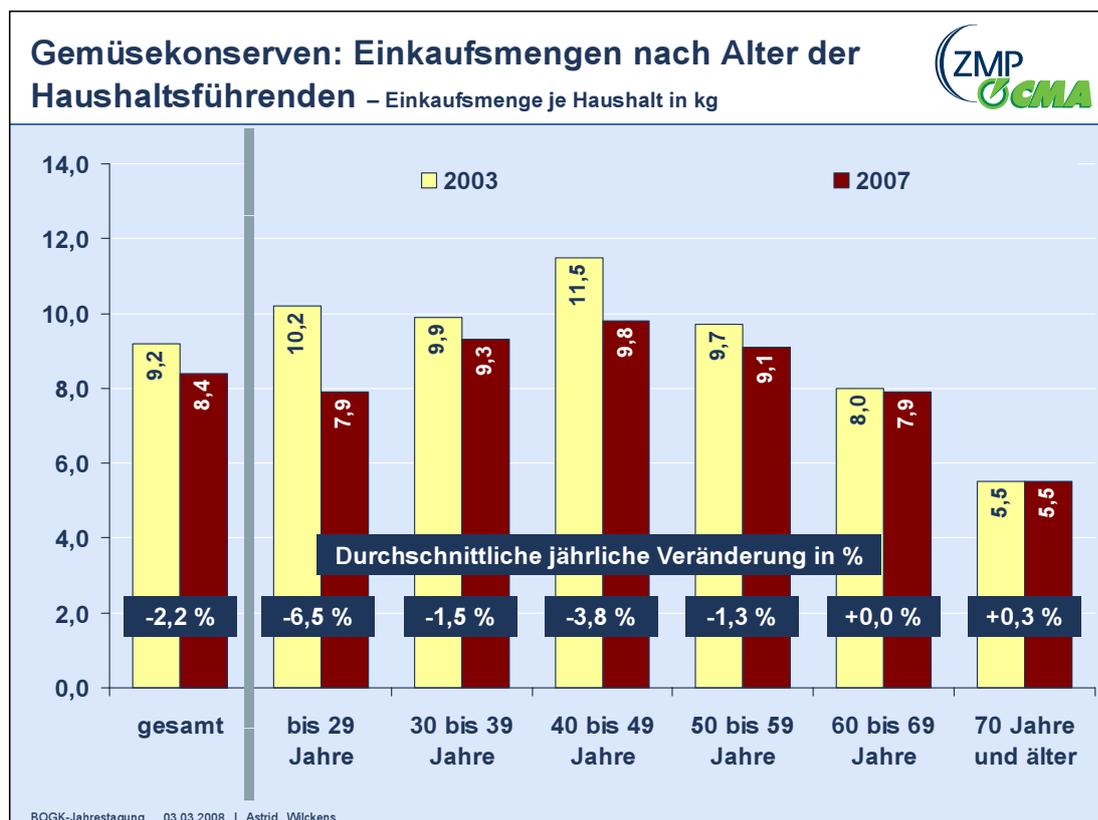
### Weitere Mitglieder

Sabine Gschossmann, Schwandorf

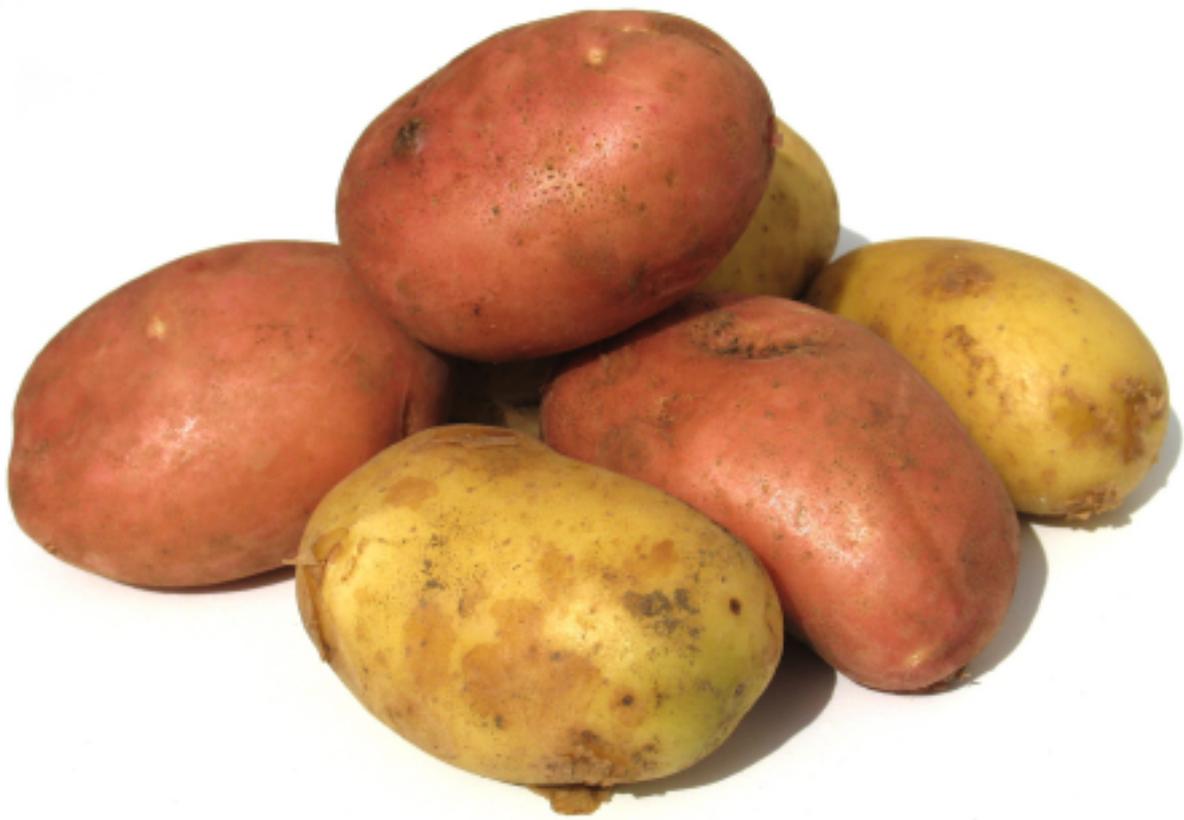
Axel Karch, Bremerhaven

Werner Neuhann, Lage-Lippe

Kay Strelow, Zachow



# **Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter**



## Marktentwicklung

### Rohwareversorgung

Nach der schwierigen Rohwaresituation im Jahr 2006 konnte im Jahr 2007 eine Zunahme der Erntemenge verzeichnet werden, wenn auch Ertrag, Menge und Qualität nur durchschnittlich ausfielen.

Der Rohwareausschuss des BOGK hat sich im Berichtsjahr wiederum mit zahlreichen wichtigen Themen für die kartoffelverarbeitende Industrie auseinandergesetzt. Mit überragender Geschwindigkeit rückten Themen der Agrar- und Umweltpolitik mehr und mehr in den Vordergrund, nicht nur für die Branche der Kartoffelverarbeitung. Energiepflanzenanbau, Biogasanlagen, Reststoffentsorgung, Flächenkonkurrenz, die dramatische Verteuerung von Energie, voran genannt der hohe Ölpreis, aber auch allgemein stark gestiegene Kosten für Verarbeitungsrohstoffe der Industrie, stehen bis zum heutigen Tag deutlich im Vordergrund der Diskussion. Allerdings, wie schon die bisherige Entwicklung zeigt, werden mehr und mehr wichtige Fragen auf Brüsseler Ebene entschieden – der BOGK ist hier auch verstärkt vertreten, um mit den europäischen Behörden und Verbänden geeignete Lösungsansätze für die Industrie zu finden.

Nach wie vor erfreuen sich Kartoffelverarbeitungsprodukte großer Beliebtheit beim Verbraucher. Gerade die Entwicklung zahlreicher neuer Kartoffelprodukte, sowohl im TK-Bereich – bezogen auf die Spezialitäten – als auch in anderen Segmenten, sind bei dem Verbraucher gut angekommen. Schnelle, einfache Zubereitung bei hoher Qualität und hervorragendem Geschmack – dies entspricht dem heutigen Lebensstil und wird die Zukunft der Kartoffelverarbeitung auch weiterhin prägen.

---

### BOGK-Rohwareausschuss Kartoffeln

#### Mitglieder

Peter Hiltrop, Addrup-Essen (Vorsitz)  
Peter Aechter, Kirchheim-Heimstetten  
Jürgen Bruer, Wildeshausen  
Peter Bünger, Schwarmstedt  
Gerhard v. Campenhausen, Hagenow  
Norbert Henglein, Abenberg  
Bernhard Koch, Neu-Isenburg  
Gerd Neumann, Stavenhagen  
Georg Neumaier, Kirchheim-Heimstetten  
Hannes Vieting, Lönigen  
Heinz Windeck, Grevenbroich  
Andreas Heinze, Lüneburg  
Holger Laue, Hamburg  
Stefan Seegers, Visbeck  
Wolfgang Walter, Groß-Lüsewitz

#### Gäste

Dr. Rolf Peters (Versuchsstation Dethlingen),  
Munster  
Dr. Markus Prüfe (UNIKA), Berlin

---

### Entwicklung der Verarbeitung

#### Entwicklung der Branchenumsätze

Für die Herstellung von Kartoffelprodukten ergab sich im Jahr 2007 bezüglich Produktion, Ausfuhr, Einfuhr, Absatzmenge und Verbrauch von Kartoffelverarbeitungsprodukten folgendes Bild: Der Gesamtumsatz der Branche lag im Vorjahresvergleich bei 1,3 Mrd. Euro (Vorjahr: 1,1 Mrd. Euro, vgl. Tabelle auf der folgenden Seite). Mit 44 ist die Zahl der Betriebe gegenüber dem Vorjahr leicht gesunken. Die Zahl der Beschäftigten ist von 5.958 auf 6.024 wiederum leicht angestiegen.

Umsatzentwicklung Kartoffeln	
2003	1016,8 Mio. Euro
2004	1082,3 Mio. Euro
2005	1161,4 Mio. Euro
2006	1069,4 Mio. Euro
2007	1327,0 Mio. Euro

Quelle: DeStatis

Die deutsche Gesamtproduktion (2007) an Kartoffelerzeugnissen reduzierte sich allerdings gering – gemessen am Jahresvergleich 2006/2007 – von 990.865 t auf 949.669 t. Der Produktionsrückgang ist insbesondere im Bereich der TK-Produkte zu verzeichnen, allerdings gering und von einem hohen Niveau aus, vergleicht man die Steigerungsraten der letzten fünf Jahre.

Vergleicht man die Wirtschaftsjahre 2006/2007 zu 2005/2006, so ergibt sich noch eine Steigerung in allen Produktkategorien.

Es ist davon auszugehen, dass dies ein Verhalten des Verbrauchers widerspiegelt, nämlich die generelle Zurückhaltung hinsichtlich des allgemeinen Konsumverhaltens. Die Inflationsrate mit anhaltend konstanter Verteuerung, insbesondere bei Energie (Öl/Benzin), sinkende Reallöhne und die Sorge um den Arbeitsplatz in Zukunft, gehen natürlich auch nicht spurlos an den Verbrauchern vorbei.

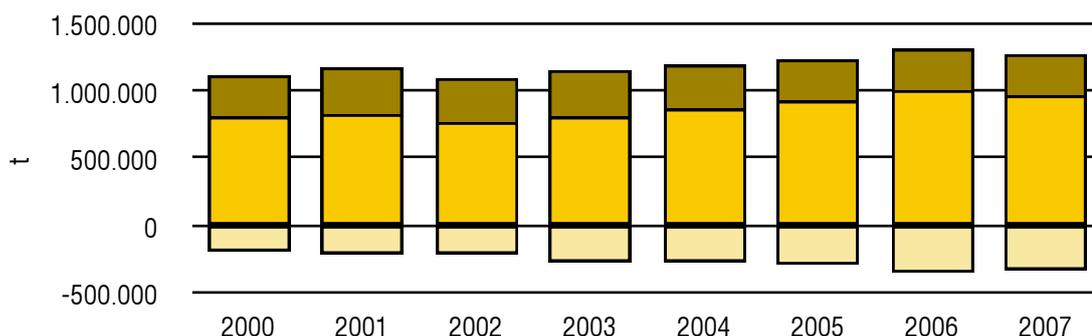
Die genaue Entwicklung der einzelnen Produktparten über die einzelnen Jahre bzw. Wirtschaftsjahre hinweg, können nachfolgend betrachtet werden:

**Graphische Darstellungen:**

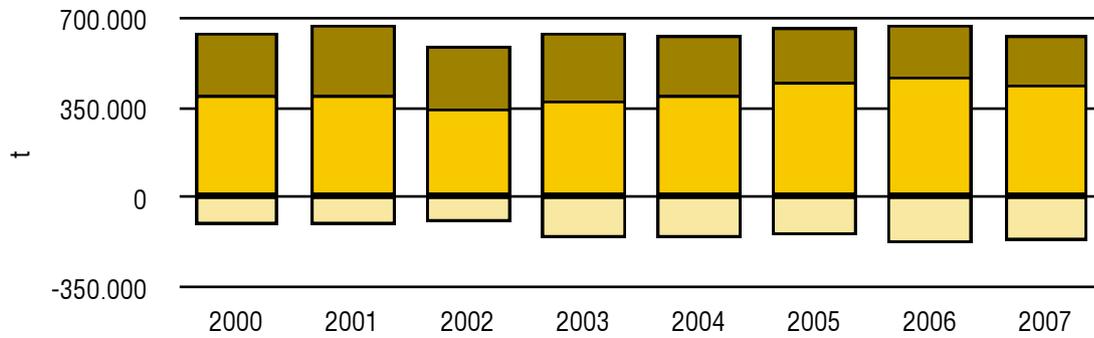
**Inlandsverfügbarkeit ausgewählter Produktgruppen der kartoffelverarbeitenden Industrie, jew. in t:**

■ Produktion ■ Import ■ Export (negative Zahlenwerte)

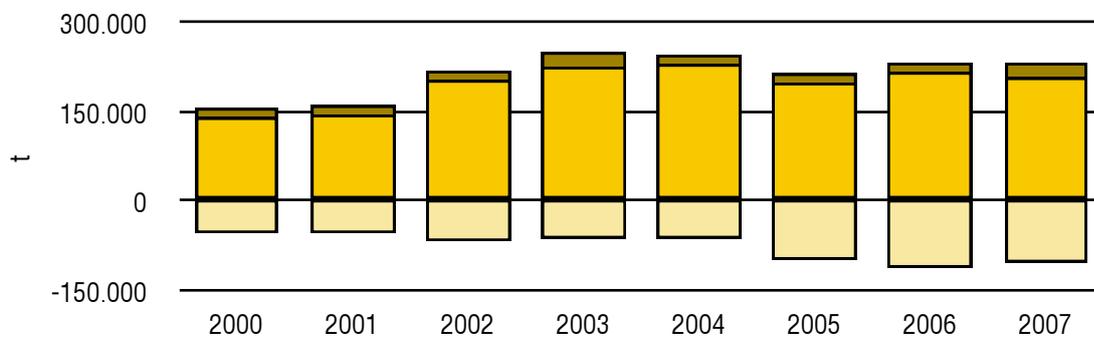
**Verarbeitungserzeugnisse insgesamt**



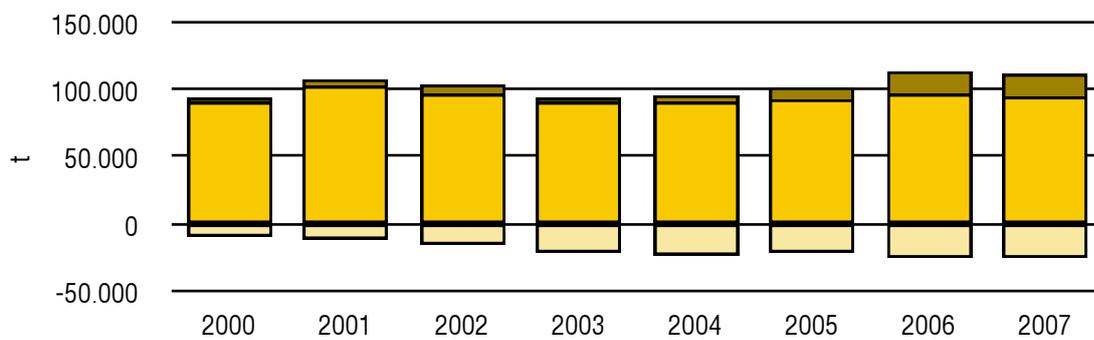
**TK Pommes frites**



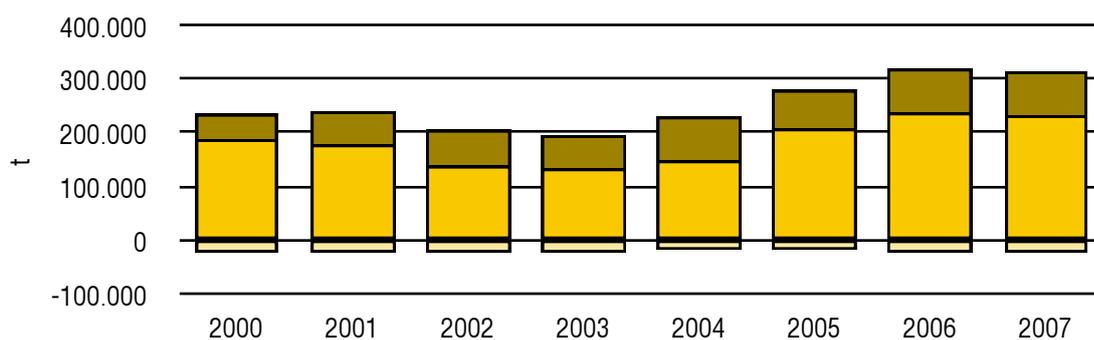
**Trockenprodukte**



**Chips**



**Sonstige**



## Themen der Fachgruppe

### Aktive Interessenvertretung

Nachdem der Gesamtvorstand des BOGK beschlossen hat, die Arbeiten und die Präsenz in Brüssel und damit die auf europäischer Ebene verbundenen Aktivitäten weiter voranzutreiben, wurde die Arbeit in den europäischen Branchenverbänden – für die Kartoffelverarbeiter die UEITP – weiter gesteigert. In zahlreichen Arbeitsgruppen, Sitzungen und Gesprächen konnten Erfolge für die kartoffelverarbeitende Industrie auf europäischer Ebene erzielt werden. Zahlreiche Vertreter von Unternehmen aus dem BOGK sind in Arbeitsgruppen auf nationaler und internationaler Ebene vertreten, um so nah an der europäischen Gesetzgebung und Politik zu sein. Dies scheint aber auch notwendig, wenn man betrachtet, wie schnell mittlerweile Entscheidungen in Brüssel gefällt werden, deren Umsetzung dann erhebliche Auswirkungen auch in der Praxis in Deutschland haben kann. Bei Abfassung des Berichtes blickt der BOGK zudem auf ein halbes Jahr „eigenes Büro in Brüssel“ zurück. Auch über diese Kontaktadresse konnten mittlerweile zahlreiche Gespräche mit EU-Parlamentariern und weiteren Politikern und Verbandsvertretern geführt werden.

Im Berichtsjahr stand wiederum das Thema Kontaminanten (hier insbesondere Alkaloide, Pflanzenschutzmittel, Acrylamid, Weichmacher in Deckeldichtungen und nicht zuletzt 3-MCPD-Ester) im Vordergrund. Aber auch Energie-, Umwelt-, Entsorgungsfragen (Biogasanlagen) haben weiter an Bedeutung gewonnen und sind für die verarbeitende Industrie nach wie vor von großer Wichtigkeit. Mittlerweile scheint es gelungen, wieder Reststoffe der kartoffelverarbeitenden Industrie in Biogasanlagen entsorgen zu dürfen – der BOGK hatte sich hier intensiv über un-

sere Dachverbände und auch über das bayerische Ministerium für Landwirtschaft eingesetzt.

Die kartoffelverarbeitende Industrie hat angesichts der Tatsache, dass „Acrylamid“ in Europa weiterhin ein Thema ist, ein weiteres aktuelles Forschungsvorhaben zu Acrylamid eigenständig erarbeitet. Alle Unternehmen im BOGK in der Fachsparte Kartoffelverarbeitung beteiligen sich hieran. Über den europäischen Dachverband UEITP werden Studien an der Universität Gent durchgeführt, die weiteren Aufschluss zu diesem umfangreichen Thema geben sollen.

Wichtige Themen waren aber auch „Plattform Ernährung und Bewegung“, „Nährwertkennzeichnung“ und „Pflanzenschutzmittelrecht“. Insbesondere letzteres Thema rückte in den letzten Jahren immer weiter in den Vordergrund, da durch die neue europäische Pflanzenschutzmittelpolitik die Gefahr droht, dass zahlreiche Mittel nicht mehr zugelassen bzw. vom Markt genommen werden. Die Folgen sind dramatisch, auch für die Kartoffelverarbeitung, da ernsthaft die Gefahr droht, dass die Versorgung der Industrie mit ausreichender Rohware mangels ausreichendem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, die dringend benötigt werden, nicht mehr gegeben ist.

Gegen Ende des Berichtsjahres 2007 rückte dann aber ein weiteres Thema in den Vordergrund, das die Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter stark bewegt: „Gentechnik“. Hier stand die Frage und die Diskussion mit den Behörden im Vordergrund, in wieweit sich die Kartoffelwirtschaft insgesamt zur jüngst beantragten Zulassung der gentechnisch veränderten Kartoffel „Amflora“ positioniert. Hierbei hat die Fachgruppe der Kartoffelverarbeiter eine deutliche Position geäußert.

Am 18.01.2008 wurde in Berlin nachfolgender Beschluss gefasst:

**Position der kartoffelverarbeitenden Industrie zur Gentechnik**

Die kartoffelverarbeitende Industrie sieht unter den jetzigen Rahmenbedingungen keine Notwendigkeit für die Zulassung von gentechnisch veränderten Kartoffeln für die Bereiche Lebens- und Futtermittel.

Der Verbraucher ist nicht bereit, gentechnisch veränderte Produkte in der Lebensmittel- und Futtermittelkette zu akzeptieren.

Dies spiegelt sich auch in der Forderung des Handels und der Industrie nach Lieferung gentechnikfreier Ware wieder.

Die Folgen und Auswirkungen der Gentechnologie können von unseren Fachleuten aus Einkauf, Qualitätsmanagement, Produktion und Vertrieb nicht abschließend bewertet werden, so dass das Vorsorgeprinzip absolute Priorität genießt.

Bonn, im Januar 2008

---

**Gruppenvorstand Kartoffelverarbeitung**

**Vorsitzender**

Ernst-Rainer Schnetkamp, Lönningen

**Stellvertretender Vorsitzender**

Heinz Wernsing, Addrup-Essen

**Weitere Mitglieder**

Dr. Michael Holtschulze, Neu-Isenburg

Hans Mehren, Schwarmstedt

Eike Stöver, Wildeshausen

Ulf Weisner, Ratingen-Lintorf

---



---

**CMA-Produktausschuss Kartoffeln**

**Ordentliches Mitglied**

Reinhard Lemke, Hagenow

Hans Mehren, Schwarmstedt

Horst-Peter Karos, Bonn

**Stellvertreter**

Thomas Brückner, Hamburg

Werner Koch, Bonn

---



---

**CMA-Fachausschuss Gentechnik**

**Ordentliches Mitglied**

Werner Koch, Bonn

---

# **Fachgruppe der Hersteller von Feinsaurem Gemüse**



## Marktentwicklung

### Rohwareversorgung

In der traditionellen Umfrage des BOGK erstellen die Teilnehmer gemeinsam eine Schätzung für die gesamte Anbaufläche, die Erträge und die Gesamterntemengen (s. folgende Tabelle). Demnach hat sich die Erntemenge im Jahr 2007 gegenüber 2006 um rund 10 % auf 176.185 t vermindert. Die Importe stiegen demgegenüber um 38 % auf 21.800 t. Die gesamte zur Verfügung stehende Menge lag insgesamt um gut 6 % unter der des Vorjahres und erreichte nur 197.985 t. Keine Änderungen lagen bei Exporten, Frischware, Verarbeitungsware für Fast-Food-Ketten und der Feinkostindustrie vor. Allerdings war der Anteil der Gurken, die vernichtet werden musste, erheblich niedriger als im Vorjahr. Aus dieser Bilanz ergibt sich, dass die für die Verarbeitung in der Industrie zur Verfügung stehende Menge in erster Linie aufgrund der gesunkenen Erntemengen sank – insgesamt um gut 5 % auf 121.485 t. Umgerechnet in Gläser und Dosen auf Basis 10 l

ergibt sich ein Rückgang um 1,1 Mio. Stück auf 19 Mio. Stück.

Es ist anzumerken, dass die Erhebung der Daten für die Verwendung in Fast-Food-Ketten schwierig ist, da es eine verbindliche Definition dieses Verwendungszwecks nicht gibt. Weiterhin ist anzumerken, dass die Vergleichbarkeit der Daten mit denen des Statistischen Bundesamts gegenüber dem letztjährigen BOGK-Geschäftsberichts erheblich zugenommen hat und sich die Daten nun fast decken. Damit bestätigt die offizielle Statistik die Umfrageergebnisse der BOGK-Erhebung.

Bemerkenswert ist schließlich, dass seit dem Jahr 2007 eine erhebliche Preisinstabilität Einzug in den Rohwarenmarkt für die Verarbeitung von feinsaurem Gemüse Einzug gehalten hat. Die extremen Preissteigerungen bei Getreide wirken sich in diesem Markt durch eine einsetzende Flächenkonkurrenz von Getreide und Ölsaaten einerseits sowie Kohl und Gurken andererseits aus.

Gurkenanbau in Deutschland (BOGK-Umfrage)	2007		zum Vgl : 2006	
	ha	t/ha	t	
Bayern	1.275	90	114.750	133.000
Baden-Württemberg/Hessen	140	71	9.940	7.800
NRW	200	71	14.200	17.000
NBL	500	70	35.000	35.000
Norddeutschland	45	51	2.295	2.750
<b>Summe</b>	<b>2 160</b>		<b>176 185</b>	<b>195 550</b>
+ Import			21.800	15.800
<b>Summe</b>			<b>197 985</b>	<b>211 350</b>
- Frischware			10.000	10.000
- Exportware			50.000	50.000
- für Fast-Food-Ketten			14.000	14.000
- für die Feinkostindustrie			2.000	2.000
- vernichtet			500	7.000
<b>Industrieware</b>			<b>121 485</b>	<b>128 350</b>
= verarbeitet in Gläsern und Dosen à 10 l			19 Mio. Stk.	20,1 Mio. Stk.

Immer weniger Landwirte sind deshalb bereit, zu den bisherigen Konditionen im Vertragsanbau längerfristig tätig zu sein.

Ein Beispiel ist der Weißkohlmärkte. Er zeigt im Vergleich zum Vorjahr, aber auch im langjährigen Vergleich gesehen, eine sehr hohe Preisdynamik. Preissteigerungen zwischen 15 und 20 % waren die Regel. Weißkohl hatte in den letzten 10 Jahren keine vergleichbare Preiskurve aufweisen können.

nen. Eine ähnlich massive Preisentwicklung hat es im Vorjahr bei Rotkohl gegeben.

*Beachte:* Diese Preissteigerungen werden in der offiziellen Statistik des Statistischen Bundesamtes erst mit einiger Verzögerung wiedergegeben. Dies ist durch die Vereinbarung von Preisen im Rahmen des Vertragsanbaus begründet, die sich erst später in der offiziellen Statistik niederschlagen.

### Erntemengen von Gemüse

– Menge in 1.000 t, *Veränderung zum Vorjahr in %*

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Weißkohl</b>	409	488	476	425	449	464	5	3
<b>Rotkohl</b>	119	132	135	122	121	132	-1	10
<b>Einlegegurken</b>	182	164	137	144	149	173	4	16
<b>Rote Beete</b>					52	46		-13

Quelle: DeStatis

### Preisentwicklung der Rohware für Feinsaures Gemüse

– Veränderung zum Vorjahr in %

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Weißkohl</b>	30	27	-22	-40	63	22	-3
<b>Gurken</b>	-5	-4	11	-3	-14	3	13

Quelle: DeStatis

### Entwicklung der Verarbeitung

2007 haben die privaten Haushalte in Deutschland 4,3 % weniger feinsaures Gemüse eingekauft als noch 2006. Bereits in den beiden vorherigen Jahren waren die Einkaufsmengen um 0,5 % (2005) und 2,1 % (2006) zurückgegangen. Während sich die Nachfrage nach Rotkohlkonserven und Essigkonserven 2007 mit einem Plus von jeweils 1,1 % sogar positiv entwickelt hat, sind die Einkaufsmengen für Gurkenkonserven (-6,9 %) und Sauerkrautkonserven (-6,4 %) deutlich zurückgegangen.

Diesen Tendenzen entspricht auch die Entwicklung der Produktion von Gurken, Gemüse mit

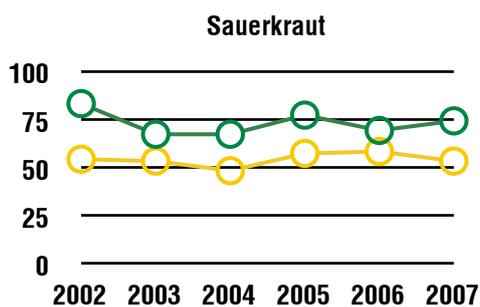
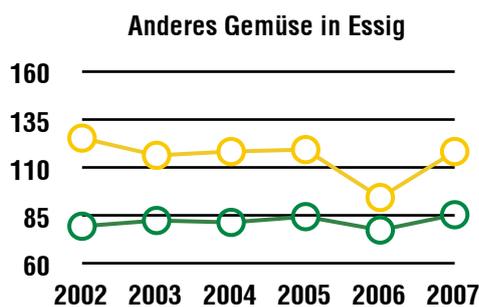
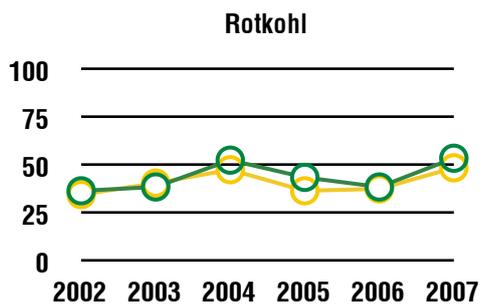
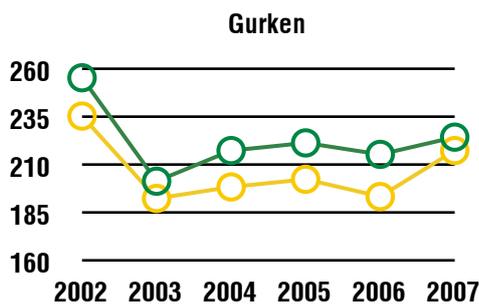
Essig, Sauerkraut und Rotkohl, die in den Grafiken der folgenden Seite wiedergegeben sind.

Die aktuelle Situation der Branche hängt insbesondere an der Preissituation bei den Rohstoffen. Besonders im Verlauf des Jahres 2007 hat die Förderung der Bioenergie dazu geführt, dass eine dauerhafte Knappheit der Rohware zu befürchten war und die Preise dementsprechend angezogen haben. Gegen Mitte 2008 hingegen hat sich die Politik zu einer maßvolleren Förderung der Bioenergie entschlossen, so dass die Verfügbarkeit der Rohware wieder besser aussieht. Generell ist vor allem der „Wackelkurs“ der Politik zu kritisieren: Eine klare, dauerhafte Politik würde es den

Unternehmen deutlich erleichtern, Dispositionen zu treffen.

Zusätzlich zur Situation auf den Rohwaremärkten wird die Branche seit ein bis zwei Jahren von

dramatisch gestiegenen Preisen für Verpackungen (Glas, Deckel) und Energie belastet. Zugleich stellt aber die zunehmende Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel eine wachsende Barriere dar, diese Preissteigerungen an die Kunden weiterzugeben.



Wert in Mio. Euro, Menge in 1.000 t

**Produktion von Gemüse mit Essig und Sauerkraut**

– Mengen in 1.000 t, Veränderung zum Vorjahr in %

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Gurken</b>	256	202	218	222	216	225	-3	4
<b>Gemüsepaprika, Paprika</b>	9	3	3	8	6	5	-26	-18
<b>Rote Beete</b>	32	32	7	10	24	24		-2
<b>Rotkohl</b>	37	39	53	44	39	54	-11	39
<b>anderes Gemüse</b>	80	83	82	85	78	86	-9	11
<b>Sauerkraut</b>	84	68	68	78	70	75	-10	7

Quelle: DeStatis

**Produktion von Gemüse mit Essig und Sauerkraut**

– Wert in Mio. Euro, Veränderung zum Vorjahr in %

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2005/6	2006/7
<b>Gurken</b>	236	193	199	203	194	218	-5	13
<b>Gemüsepaprika, Paprika</b>	10	5	7	8	6	6	-25	-1
<b>Rote Beete</b>	22	26	6	7	27	24		-13
<b>Rotkohl</b>	35	41	48	37	38	49	1	30
<b>anderes Gemüse</b>	126	117	119	120	95	119	-21	26
<b>Sauerkraut</b>	55	54	49	58	59	54	2	-9

Quelle: DeStatis

## Themen der Fachgruppe

Die Fachgruppe hat sich im Berichtszeitraum mit verschiedenen konkreten Themen befaßt, die im Folgenden kurz umrissen werden sollen.

### Forschung

Eine Arbeitsgruppe innerhalb der Fachgruppe erörtert derzeit die technischen Möglichkeiten der Automatisierung und Mechanisierung der Ernte. Zur Zeit werden verschiedene Erntemaschinen für Weiß- und Rotkohl eingesetzt. Die Arbeitsgruppe macht zur Zeit eine Bestandsaufnahme über die aktuell verwendeten Technologien und soll – nach einer Analyse – gegebenenfalls Vorschläge für die Einreichung eines Forschungsantrags zur Entwicklung neuartiger effizienter Erntemaschinen erarbeiten.

---

### BOGK-Arbeitsgruppe Erntemaschinen

#### Mitglieder

Markus Thöne, Hamburg (Vorsitz)  
Michael Durach, Unterhaching  
Walter Küppers, Neuss  
Alfred Paulsen, Otterndorf  
Philipp Hengstenberg, Esslingen  
Erich Mauer, Kerpen

---

### Flächenkonkurrenz durch Bio-Energie

Aufgrund der neuen Flächenkonkurrenz zwischen Energie- und Nahrungspflanzen lohnt sich für viele Bauern der Gurkenanbau – und auch der Anbau von Rot- und Weißkohl – nicht mehr, auch angesichts stärkerer Reglementierungen für den Einsatz von Saisonarbeitskräften, gestiegenen Energiekosten, Steuern usw. Die Landwirte im Vertragsanbau erwarteten zum Teil von den Herstellern Zusagen im Hinblick auf die Flächenplä-

nung des nächsten Jahres bis Anfang Oktober des jeweils laufenden Jahres.

### Neufassung der Leitsätze

Zu Beginn des Berichtszeitraums existierten im Bereich Feinsaures Gemüse lediglich Leitsätze für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware. Für die Bereiche Gemüse mit Essig, Salzdillgurken, Sauerkraut und verarbeiteten Rotkohl gab es hingegen lediglich die BLL-Richtlinien. Weitere Leitsätze waren im Bereich des BOGK für die Bereiche Obst und Gemüse vorhanden. Seit Mitte 2005 hat sich eine Kleine Arbeitsgruppe, die vom Fachausschuss Obst- und Gemüsekonserven, Pilze bei der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission eingesetzt worden ist, damit beschäftigt, die bestehenden Leitsätze zusammenzufassen und zu aktualisieren, durch bestehende Bestimmungen (z. B. BLL-Richtlinien) zu ergänzen und um weitere am Markt etablierte Produkte zu erweitern. Die Arbeiten sind Anfang 2008 abgeschlossen worden (s. Seite 36 f.).

Es existieren nun im Bereich Obst und Gemüse nur noch zwei Leitsätze: Leitsätze für Obsterzeugnisse und Leitsätze für Gemüseerzeugnisse, die auch Gemüse mit Essig, pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware, Salzdillgurken, verarbeiteten Rotkohl und Sauerkraut umfassen. Der BOGK hat – in enger Zusammenarbeit mit den Unternehmen auch der Fachgruppe Feinsaures Gemüse – intensiv an der Erarbeitung dieser Leitsätze mitgearbeitet.

### Lückenindikation/Pflanzenschutz

Die Fachgruppe befaßte sich intensiv auch mit dem Thema der Verfügbarkeit von Pflanzen-

schutzmitteln für den Rohwareanbau. Problematisch ist insbesondere die Verfügbarkeit von Nexion neu als Schutz gegen die Kohlflyge. Die Zulassung dieses Pflanzenschutzmittels, die jahrzehntelang problemlos erfolgt war, wird nun aufgrund bürokratischer Hürden erschwert. Der BOGK setzt sich im engen Schulterschluss mit den Unternehmen bei den Behörden für sachgerechte Lösungen ein.

Die Unternehmen der Fachgruppe sind zudem im Berichtszeitraum erneut mit der Forderung des Handels konfrontiert worden, auch bei Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse schärfere als die gesetzlich geforderten Grenzwerte einzuhalten. Der BOGK hat im Jahr 2007 eine Position dazu verfasst (vgl. JB 2006/7, S. 42 f.).

### **Saisonarbeitskräfte**

Der BOGK hat insbesondere für die Fachgruppe Feinsaures Gemüse seine guten Beziehungen zum Bauernverband gepflegt, um bessere Bedingungen für den Einsatz ausländischer Saisonarbeitskräfte bei der Ernte zu schaffen. Die Fachgruppe hat dazu die folgenden Forderungen formuliert:

- Die Anerkennung des Sozialversicherungsstatus von Arbeitskräften soll europaweit einheitlich und rechtsverbindlich sein, so dass spätere Anlastungen aufgrund von Nachprüfungen nicht möglich sind. Betriebe, die Saisonarbeitskräfte einsetzen, müssen sich auf die Richtigkeit vorgelegter Bescheinigungen (insbesondere aus dem Ausland) verlassen können.
- Die Zuteilung ausländischer Saisonarbeitskräfte sollte nach Möglichkeit 100 % des Bedarfs entsprechen; die geforderte Quote von 10 % deutscher Saisonarbeitskräfte soll dann zusätzlich eingehalten werden.

Der BOGK hat diese Forderungen in die politische Diskussion eingebracht.

### **Themen des FIC-Europe**

Die Fachgruppe gibt schließlich aktiv Input in die Arbeit des europäischen Dachverbands FIC Europe. Zu den aktuell in Brüssel „aufkommenden“ Themen gehören die mögliche CO<sub>2</sub>-Kennzeichnung, die Deklaration bzw. Anpassung des Salzgehalts von Produkten, die Herkunftskennzeichnung der Rohware und die Definition von Bio-Produkten.

---

## **Gruppenvorstand Feinsaures Gemüse**

### **Vorsitzender**

Eckart Hengstenberg, Esslingen

### **Stellvertretender Vorsitzender**

Michael Durach, Unterhaching

### **Weitere Mitglieder**

Walter Küppers, Neuss

Bernd-Richard Meyer, Jüterbog

Alfred Paulsen, Otterndorf

Markus Thöne, Hamburg

---

## **Wissenschaftlich-Technischer-Ausschuss (WITEA) – Feinsaures Gemüse**

### **Mitglieder**

Dr. Michael Schwaiger, Hamburg (Vorsitz)

Philipp Hengstenberg, Esslingen (stellv. Vorsitz)

Walter Küppers, Neuss

Franz Wagner, Pfarrkirchen

---

**BOGK intern**

## Geschäftsführung und Vorstand

### Geschäftsführung

#### Geschäftsstelle

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

Von-der-Heydt-Straße 9  
53177 Bonn

Telefon: +49 (228) 9 32 91-0  
Telefax: +49 (228) 9 32 91-20

E-Mail: [info@bogk.org](mailto:info@bogk.org)  
Internet: [www.bogk.org](http://www.bogk.org)

#### Büro Brüssel

81a, Rue de la Loi  
B-1040 Brüssel

Telefon: +32 (2) 2 82 94 46  
Telefax: +32 (2) 2 80 46 69

#### Ansprechpartner

*Fachgruppen Obst und Gemüse*  
GF RA [Werner Koch](#)

Telefon: +49 (228) 9 32 91-13  
Telefax +49 (228) 9 32 91-21  
E-Mail: [koch@bogk.org](mailto:koch@bogk.org)

*Fachgruppe Kartoffeln*

GF RA [Horst-Peter Karos](#)

Telefon: +49 (228) 9 32 91-12  
Telefax: +49 (228) 9 32 91-20  
E-Mail: [karos@bogk.org](mailto:karos@bogk.org)

*Fachgruppe Feinsaures Gemüse*

GF Dipl.-Volksw. [Christoph Freitag](#)

Telefon: +49 (228) 9 32 91-11  
Telefax: +49 (228) 9 32 91-21  
E-Mail: [freitag@bogk.org](mailto:freitag@bogk.org)

*Assistentin im Büro Brüssel*

Dipl.-Ing. agr. [Bettina Breuer](#)

Telefon: +32 (2) 2 82 94 46  
Telefax: +32 (2) 2 80 46 69  
E-Mail: [breuer@bogk.org](mailto:breuer@bogk.org)

### Vorstand

#### Ehrenvorsitzende

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

#### Vorsitzender

Konrad Linkenheil  
Spreewaldkonserve Golßen GmbH  
Bahnhofstraße 1, 15938 Golßen  
Telefon: +49 (35452) 38 90  
Telefax: +49 (35452) 3 89 82

#### Stellvertretende Vorsitzende

Eckart Hengstenberg, Esslingen  
Michael Mayntz, Eystrup  
Ernst-Rainer Schnetkamp, Lönigen  
Willi Stollenwerk, Kerpen-Blatzheim

#### Weitere Vorstandsmitglieder

Michael Durach, Unterhaching  
Stefan Franceschini, Meckenheim  
Sabine Gschossmann, Schwandorf  
Axel Karch, Bremerhaven  
Hans Mehren, Schwarmstedt  
Claudia Niemann, Paderborn  
Bernd-Richard Meyer, Jüterbog  
Markus Thöne, Hamburg  
Karl-Heinz Vogt, Suderburg  
Dr. Eberhard Schulz, Bad Schwartau  
Ulf Weisner, Ratingen-Lintorf  
Heinz Wernsing, Addrup-Essen

## Mitglieder

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

Firma	OV	GV	KV	FG
Landes Feinsaure Delikatessen oHG				●
Lausitzer Früchteverarbeitung GmbH	●			●
Leuchtenberg Sauerkrautfabrik GmbH				●
Konservenfabrik Lubella Friedrich Büker GmbH & Co. KG		●		
Mainfrucht GmbH & Co. KG	●			
Maintal Konfitüren GmbH	●			
McCain GmbH			●	
Mecklenburger Kartoffelveredelung GmbH			●	
Nähr-Engel GmbH			●	
Ernst Nowka GmbH & Co. KG				●
Oberpf. Konserven-Industrie Schwandorf Ludwig Gschossmann GmbH & Co. KG	●	●		●
Odenwald-Früchte GmbH	●			
Alfred Paulsen GmbH & Co. KG				●
Unilver Pfanni GmbH & Co. oHG Stavenhagen			●	
Rheinland-Konservenfabrik Vorgebirge GmbH	●	●		●
Heinrich Sagerer GmbH & Co. KG				●
Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht				●
Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG			●	
Schwartauer Werke GmbH & Co. KG aA	●			
Schweizer Sauerkrautfabrik GmbH		●		●
Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co. KG			●	
Edmund Späth Sauerkonservenfabrik				●
Spreewaldkonserve Golßen GmbH	●			●
Franz Stangl				●
Unilever Deutschland GmbH	●	●		●
Valenzi GmbH & Co. KG	●	●		
Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions- und Handels-GmbH			●	
Wernsing-Feinkost GmbH			●	
Westfalia Nahrungsmittel Produktions- und Vertriebs-GmbH	●	●		●
Rudolf Wild GmbH & Co. KG	●			
Konservenfabrik Zachow GmbH & Co. KG		●		●
Franz Zentis GmbH & Co. KG	●			
ZUEGG Deutschland GmbH	●			

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

## Dachverbände

### EU-Branchenverbände

**Organisation Européene des Industries Transformatrices des Fruits et Légumes (OEITFL)**

*Europäischer Verband der Obst- und Gemüseverarbeitenden Industrie*

Boulevard Saint-Michel, 77-79, B-1040 Brüssel  
 Telefon: +32 (2) 7 40 29 68  
 Telefax: +32 (2) 7 32 51 02  
 E-Mail: oetifl@agep.be  
 Internet: www.oetifl.org

**European Fruit Preparation Manufacturer's Association (EFPMA)**

*Europäischer Verband der Hersteller von Fruchtzubereitungen*

Geschäftsführung durch BOGK  
 E-Mail: info@efpma.org  
 Internet: www.efpma.org

**Union Européenne des Industries de Transformation de la Pomme de Terre (UEITP)**

*Europäische Vereinigung der kartoffelverarbeitenden Industrie*

Spastraat 8, B-1000 Bruxelles  
 Telefon: +32 (9) 339 12 52  
 Telefax: +32 (9) 339 12 51

**Federation of the Condiment Sauce Industries, of mustard and of fruit and vegetables prepared in oil and vinegar of the European Union (FIC Europe)**

*Europäische Vereinigung der Hersteller von Feinsauerm Gemüse*

Boulevard Saint-Michel, 77-79, B 1040 Brüssel  
 Telefon: +32 (2) 740 29 60  
 Telefax: +32 (2) 732 51 02

**Association Francaise des Choucroute**

*Vereinigung der Industrie für Sauerkraut und ähnliche Erzeugnisse innerhalb der EU*

20 route de Strasbourg, F-67960 Entzheim  
 Telefon: +33 3 88 69 42 97  
 Telefax: +33 3 88 59 45 24

### Nationale Verbände

**Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.v. (BVE)**

Claire-Waldoff-Straße, 10117 Berlin  
 Telefon: +49 (30) 2 00 78 60  
 Telefax: +49 (30) 2 00 78 62 99  
 E-Mail: bve@bve-online.de  
 Internet: www.bve-online.de

**Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)**

Claire-Waldoff-Straße, 10117 Berlin  
 Telefon: +49 (30) 2 06 14 30  
 Telefax: +49 (30) 2 06 14 32 00  
 E-Mail: bll@bll-de  
 Internet: www.bll.de

**Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**

Godesberger Allee 142-148, 53132 Bonn  
 Telefon: +49 (228) 37 20 31  
 Telefax: +49 (228) 37 61 50  
 E-Mail: fei@fei-bonn.de  
 Internet: www.fei-bonn.de

**Markenverband e.V.**

Unter den Linden 42  
 10117 Berlin  
 Telefon: +49 (30) 2 06 16 80  
 Telefax: +49 (30) 20 61 68 77  
 E-Mail: info@markenverband.de  
 Internet: www.markenverband.de

---

### Impressum

**Herausgeber**

BOGK e. V., Von-der-Heydt-Straße 9, 53177 Bonn  
 Verantwortlich für den Inhalt: Christoph Freitag

**Bilder**

CMA – Bestes vom Bauern, stock.xchng

**Druck**

Rhemo-Druck, Koblenz

---



# Willkommen in der Pektinwelt

von *Herbstreith & Fox*  
den Pektinspezialisten



Immer wenn Pektin zur Rezeptur gehört, werden Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln entscheidend verbessert. Herbstreith & Fox ist seit Jahrzehnten ein führendes Unternehmen in der Forschung, Anwendungstechnik und Herstellung von Pektin. Wir helfen, Ihre Produkte noch besser zu machen. Erfahren Sie mehr dazu von den Spezialisten für Pektin:

[www.herbstreith-fox.de](http://www.herbstreith-fox.de) • [info@herbstreith-fox.de](mailto:info@herbstreith-fox.de)

Herbstreith & Fox Unternehmensgruppe

Turnstraße 37

75305 Neuenbürg/Württ. • Germany

Telefon: +49 7082 7913-0 • Fax: +49 7082 20281