



## QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln 02/2017

### Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Abgestimmt für mehr Lebensmittelsicherheit  
Voraussetzungen für die Anerkennung der GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung geschaffen
- QS-Präsenz international  
Informationsveranstaltungen im Ausland geplant
- Reichenau-Gemüse eG  
Hochwertiges und sicheres Gemüse vom Bodensee
- Datensicherheit und -nutzung  
Systempartner können sich auf den Datenschutz verlassen
- QS-Laborkompetenztest  
Stetig wachsende Herausforderungen schaffen Mehrwert
- Revisionen 2018  
Die wichtigsten Neuerungen im Überblick
- Kurz und Aktuell

## Editorial **Liebe Leserinnen und Leser,**

die Warenverfügbarkeit von QS-zertifiziertem Obst und Gemüse ist ein wichtiger Marktfaktor. Da in Herkunftsländern wie Spanien, Italien oder Übersee die GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung weit verbreitet ist und um Doppelaudits zu vermeiden, hat QS jetzt die Voraussetzungen für die Anerkennung geschaffen. Gleichzeitig intensivieren wir unsere vor Ort-Betreuung im Ausland. Lesen Sie mehr dazu in diesem Report.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



## Abgestimmt für mehr Lebensmittelsicherheit Voraussetzungen für die Anerkennung der GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung geschaffen

Die Teilnahme am QS-System steht weltweit allen Unternehmen offen – unabhängig vom Standort ihrer Produktion. Damit bei den vielfältigen, internationalen Warenströmen eine hohe Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann, muss länderübergreifend ein vergleichbar hohes Niveau bei der Qualitätssicherung gegeben sein. Das gestiegene Interesse an der Zulieferung von QS-zertifiziertem Obst und Gemüse hat QS zum Anlass genommen, einen geeigneten Weg zur Anerkennung der GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung zu definieren.

„**aller GLOBALG.A.P.-zertifizierten Erzeuger nehmen über die Gruppenzertifizierung an GLOBALG.A.P. teil. Mit der Erweiterung der Anerkennung erreichen wir viele Betriebe und machen einen großen Schritt in puncto grenzüberschreitende Lebensmittelsicherheit**“, betont **Wilfried Kamphausen**, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. Wie bei allen Anerkennungen kommt es darauf an, dass eine praktisch gleichwertige Qualitätssicherung der Prozesse gewährleistet werden kann.

Land	Beteiligte Stufen	System/Standard
 Belgien	Obst, Gemüse, Kartoffeln	 Vegaplan
 Österreich	Obst, Gemüse	 AMAG A.P.
Transnational	Obst, Gemüse, Kartoffeln	 GLOBALG.A.P.

Abb. 1: Bilaterale Anerkennungen des QS-Systems

Betriebe mit einer GLOBALG.A.P.-Einzelzertifizierung ist es bereits möglich, ins QS-System zu liefern. Jetzt wird dies auch für Erzeugerbetriebe mit einer GLOBALG.A.P.-Gruppenzertifizierung, der so genannten Option 2, möglich. Der QS-Fachbeirat hat dafür die Voraussetzungen und Zusatzbedingungen erarbeitet. **„Rund 2/3**

### Internationale Qualitätssicherung auf vergleichbarem Niveau

35 Prozent der mehr als 13.300 QS-Erzeuger von Obst, Gemüse und Kartoffeln sind ausländische Betriebe, die direkt über eine QS-Zertifizierung oder über die Anerkennung eines anderen Standards, wie z.B. GLOBALG.A.P., am QS-System teilnehmen.

[Lesen Sie weiter >>](#)

# Abgestimmt für mehr Lebensmittelsicherheit

## Fortsetzung von Seite 1

Um Kosten und Aufwand von Doppelauditorien zu vermeiden und das international hohe Qualitätsniveau aufrecht zu halten, hat QS für Obst, Gemüse und Kartoffeln aktuell Kooperationsverträge mit drei Standardgebern (s. S. 1, Abb. 1). Bei allen Vereinbarungen wird darauf geachtet, dass die Prinzipien der umfassenden Qualitätssicherung erfüllt werden. Die Teilnahme am QS-Rückstandsmonitoring ist dabei obligatorisch für alle Betriebe.

### A-NET: Gemeinsame Zusammenarbeit stärken

2011 wurde auf der Fruit Logistica die Europäische Plattform für Obst, Gemüse und Kartoffeln (A-NET) gegründet. Ziel des Netzwerks ist der Austausch über aktuelle Themen der Lebensmittelsicherheit sowie die Weiterentwicklung und die Zusammenarbeit zwischen Standards. Standardgeber aus der Schweiz (SwissGAP), den Niederlanden (Productschap), Österreich (AMA Marketing GesmbH), Deutschland (QS), Großbritannien (Red Tractor) und Belgien (Vegaplan) sind derzeit Mitglieder der Plattform.

## QS-Präsenz international Informationsveranstaltungen im Ausland geplant

**Südeuropa und die Benelux-Länder sind bedeutende Exportländer für frisches Obst und Gemüse. Immer mehr Unternehmen aus Spanien, Italien und den Niederlanden entscheiden sich für die Teilnahme am QS-System, durch die sie Kundenbeziehungen festigen, neue Kunden gewinnen und Absatzmärkte sichern können. Dabei ist eine sorgfältige Integration in das System wichtig, um das einheitliche Niveau einer länderübergreifenden Qualitätssicherung sicherzustellen. QS baut aktuell die Betreuung insbesondere von Bündlern, Auditoren und Zertifizierungsstellen im Ausland aus.**

Um ganzjährig Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen anbieten zu können, rückt zunehmend zertifizierte Importware ins Interesse des Lebensmitteleinzelhandels. Rund 950 spanische, 350 italienische und 900 niederländische Betriebe nehmen heute am QS-System für Obst, Gemüse, Kartoffeln teil und liefern zertifizierte Ware an den deutschen LEH. Aufgrund der hohen Nachfrage nach QS-zertifizierten Produkten ist es notwendig, die Leistungen des QS-Systems sowie die Möglichkeiten der Systemteilnahme vor Ort gut zu vermitteln. Neben der Durchführung von Informationsveranstaltungen ist geplant, direkte Ansprechpartner in den Ländern zu etablieren, um die Einbindung zu erleichtern.

### Informationsveranstaltung in Madrid

In den kommenden Monaten finden Informationsveranstaltungen in Spanien, Italien und den Niederlanden statt. Eingeladen sind Großhändler, Zertifizierungsstellen, Bündler und Logistikunternehmen, die bereits am QS-System teilnehmen oder die Unternehmen, die eine Teilnahme anstreben. In interaktiven Workshops werden die stufenübergreifende Qualitätssicherung, die Umsetzung des Rückstandsmonitorings oder die Nutzung der QS-Datenbank diskutiert. Die Veranstaltungen finden in Spanisch bzw. Englisch statt. Den Auftakt bildet eine Informationsveranstaltung in Madrid am 17. Oktober 2017. In den Niederlanden ist eine Veranstaltung für den 21. und 22. November in Zoetermeer geplant.

**i** Interessierte können sich unter folgenden Links anmelden:  
Spanien: <https://www.q-s.de/encuentro-con-qs-en-madrid.html>  
Niederlande: <https://www.q-s.de/meet-qs-in-zoetermeer>

## Reichenau-Gemüse eG Hochwertiges und sicheres Gemüse vom Bodensee

Auf der Insel Reichenau ist der Gemüseanbau seit Jahrhunderten verwurzelt. Als südlichstes Anbaugebiet Deutschlands, mitten im Bodensee, bietet die Insel optimale Bedingungen für eine ertragreiche Produktion. Getreu dem Motto „Täglich frisch von der Gemüseinsel“ liefert die Reichenau-Gemüse eG seit mehr als 50 Jahren sicheres und nachhaltig produziertes Gemüse.



Die Basis des Gemüseanbaus bilden traditionell die ansässigen Familienbetriebe. Heimische Erzeuger schlossen sich im Jahr 1956 zu einer eigenen Genossenschaft, der Reichenau-Gemüse eG, zusammen. Mittlerweile produzieren 75 Betriebe auf insgesamt 152 ha Anbaufläche sowohl in Gewächshäusern als auch auf Freilandflächen Gemüse für den Lebensmitteleinzelhandel, Wochenmärkte und Restaurants in Baden-Württemberg und Bayern. Zusätzlich hält Reichenau ein ganzjähriges Angebot an Obst und Gemüse aus der ganzen Welt für seine Kunden bereit.

### Aktiver Verbraucherschutz durch QS

An die Qualität und Sicherheit ihrer Produkte stellt die Reichenau-Gemüse eG hohe Ansprüche. Ihre Erzeuger arbeiten nach den Anforderungen von QS, IFS, EU-BIO und Bioland und nach dem eigenen eingerichteten „Reichenauer Qualitätssicherungssystem“. Seit 2011 ist die Erzeugergenossenschaft überzeugter QS-Systempartner. „Die Teilnahme am QS-System leistet einen wichtigen Beitrag zum aktiven Verbraucherschutz“, erklärt der stellvertretende Geschäftsführer Christian Müller. „Durch die Umsetzung der strengen QS-Anforderungen auf allen Stufen der Lieferkette kann der Endverbraucher ruhigen Gewissens QS-zertifizierte Produkte einkaufen.“ Auch für das eigene Unternehmen sieht Herr Müller Vorteile: „Das stetige Arbeiten an den Vorgaben zur QS-Systemteilnahme hilft uns auch bei

unseren internen Prozessen. Das QS-Rückstandsmonitoring unterstützt z. B. die Abläufe unserer eigenen, zusätzlich durchgeführten Rückstandskontrollen.“

### Hohe Maßstäbe in puncto Nachhaltigkeit

Von der Erzeugung bis zum Transport zum Konsumenten – Nachhaltigkeit wird bei Reichenau-Gemüse großgeschrieben. Neben Energie aus Biogas wird Ökostrom aus Wasserkraft sowie aus der eigenen Photovoltaikanlage gewonnen. Über ein rund 60 km langes Beregnungsnetz werden sämtliche Anlagen mit Pumpwasser aus dem Bodensee versorgt. „Kurze Transportwege und modernste Kühlfahrzeuge leisten einen weiteren Beitrag zum Klimaschutz“, erläutert Müller.

**Gemüse  
Reichenau®**

# Datensicherheit und -nutzung

## Systempartner können sich auf den Datenschutz verlassen

Egal ob Audit- oder Monitoringdaten – die Qualitätssicherung im QS-System kommt nicht ohne detaillierte Informationen aus. QS setzt im Dienste seiner Systempartner deswegen modernste IT-Technik zur Erhebung, Speicherung und Verarbeitung dieser Daten ein. Die Sicherheit und Zuverlässigkeit der Technik ist wichtig, ebenso wie der vertrauenswürdige Umgang mit den Daten. Schließlich geben sie Auskunft über das Warenangebot und die Leistungsfähigkeit der Betriebe.

Im QS-System für Obst, Gemüse und Kartoffeln wirken mehr als 30.000 Systempartner, 96 Bündler, 76 Labore und 22 Zertifizierungsstellen mit 216 Auditoren zusammen.

Für das tägliche Datenaushandling bedarf es klarer Regeln für die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von Daten. Die Systempartner können auf die Datensicherheit im QS-System vertrauen. Unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen, hat QS drei Grundsätze für die Datennutzung im QS-System abgeleitet:

- 1) Die Daten der Systempartner werden nur für die Qualitätssicherung im QS-System genutzt. Die Nutzung der Angaben zu anderen Zwecken ist ausgeschlossen, sofern der betroffene Systempartner nicht ausdrücklich in die anderweitige Nutzung eingewilligt hat.
- 2) Genutzt werden diese Daten von QS, Bündler, Systempartner, Zertifizierungsstellen, Auditoren und Labore können die Informationen in dem Umfang nutzen, wie dies zur Erledigung ihrer Aufgaben

im QS-System erforderlich ist. Die Weitergabe an Dritte ist ausgeschlossen, sofern der betroffene Systempartner nicht ausdrücklich in die Weitergabe eingewilligt hat.

- 3) Alle QS-Systempartner erhalten jederzeit Zugang zu allen Stamm-, Audit und Monitoringdaten, die im QS-System für ihr Unternehmen gespeichert werden. Darunter fallen jedoch nicht datenschutzrechtliche Selbstverständlichkeiten, die im QS-System schon immer beachtet, jetzt aber konsequent auch in Vereinbarungen und Verträgen und in der IT-Technik umgesetzt werden.

## QS-Laborkompetenztest

### Stetig wachsende Herausforderungen schaffen Mehrwert

Jährlich zwei Mal stellt QS die analytische Qualität der anerkannten Labore mit dem Laborkompetenztest auf den Prüfstand. Bei der Analyse von Rückständen in Obst und Gemüse ist neben der Ausstattung und Erfahrung des Labors besonders die Qualifikation des Laborpersonals entscheidend. Seit dem ersten Kompetenztest in 2006 wurde das Testdesign regelmäßig modifiziert und die Labore vor immer neue Herausforderungen gestellt. Ein Vorgehen, das für alle Marktteilnehmer Zuverlässigkeit schafft, sich aber auch für die Labore auszahlt. Diese erhalten wichtige Erkenntnisse für die ständige Verbesserung ihrer Analytik.



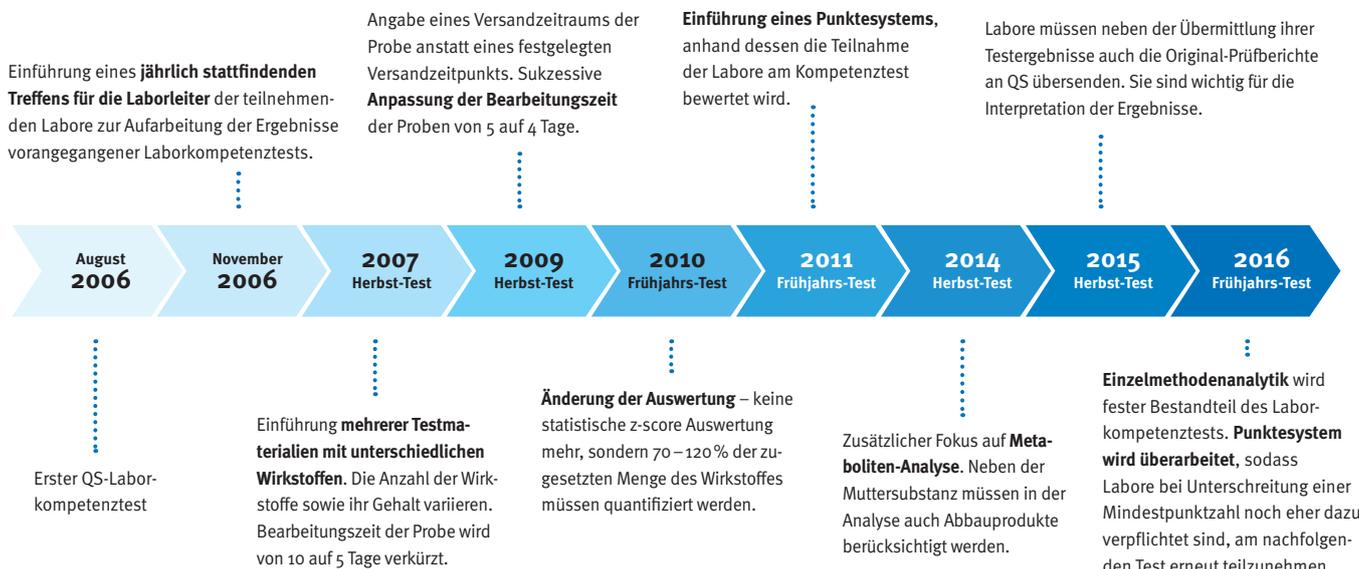
**Dr. Gustav Offenbacher**  
Sachverständiger für Rückstandsanalytik

„Das Testdesign des Laborkompetenztests wird laufend weiterentwickelt und an aktuelle Branchenthemen angepasst. Durch permanente Modifikation der Bewertungskriterien und des Testdesigns werden Defizite in der Analytik der Labore gezielt offengelegt. Hierdurch werden die Labore fortwährend für kritische Fragestellungen der Analytik sensibilisiert und können so die Qualität ihrer Analysen kontinuierlich verbessern.“



### QS-Laborkompetenztest

Entwicklung von 2006 – 2016



# Revisionen 2018

## Die wichtigsten Neuerungen im Überblick

### Zukünftig zwei Leitfäden Großhandel und Logistik

Für mehr Transparenz und Übersichtlichkeit wird der Leitfaden *Großhandel/Logistik* in zwei separate Leitfäden getrennt – einen für Großhändler (inkl. eigener Logistik) und einen für reine Logistikunternehmen. Regelmäßig beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel und/oder Bearbeitung/Verarbeitung übernehmen, müssen ab 1.1.2018 in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik zugelassen sein, sofern QS-Ware transportiert wird. Bisher war eine Zulassung unabhängig vom Transport von QS-Ware verpflichtend. Die Zulassung kann nach wie vor mittels QS Logistik- oder IFS Logistik-Zertifikat erfolgen. Zudem wird der Geltungsbereich des neuen Leitfadens *Logistik* erweitert: Neben dem Transport und den Umschlaglagern wird die Langzeitlagerung mit aufgenommen.

### Online-Handel jetzt im Leitfaden LEH

Der Leitfaden *Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln* wird um ein Kapitel für den Online-Handel erweitert und den Händlern somit die Qualitätssicherung auf Basis der Teilnahme am QS-System ermöglicht. Mit der weiteren Verbreitung des Online-Handels bei frischen Lebensmitteln steigt auch die Notwendigkeit nach einheitlichen und hohen Anforderungen an dessen Qualitätssicherung.

### Leitfäden QS-GAP und QS Erzeugung werden gemäß Düngeverordnung angepasst

Am 2. Juni 2017 trat die novellierte Düngeverordnung in Kraft. Das Kapitel „Düngung“ der Leitfäden *QS-GAP* und *Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln* wird entsprechend der neuen Verordnung angepasst. Hierbei werden Obergrenzen verschiedener Stoffklassen sowie weitere Inhalte an die neugestaltete Düngeverordnung angeglichen. Die Arbeitshilfen – zur Unterstützung bei der Umsetzung der neuen Düngeverordnung – werden ebenfalls auf die neuen Inhalte abgestimmt.



**i** Detaillierte Angaben zu allen Änderungen der Revision 2018 finden Sie in den **Revisionsinformationen** im Dokumentencenter auf [www.q-s.de](http://www.q-s.de).

## Kurz und aktuell

### Verkostungsaktionen mit den LandFrauen



In den vergangenen Monaten konnten Verbraucher in teilnehmenden REWE-Märkten in Hessen einen Auftritt unserer Informationsinitiative QS-live erleben. Neben Informationen zum QS-Prüfzeichen und zur „QS-live“-Kampagne, gab es leckere Gerichte aus QS-Produkten zum Probieren – frisch zubereitet von den LandFrauen des Landesverbands Hessen. Die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die lückenlos qualitätsgesicherte Herstellung und Vermarktung von QS-Produkten stand im Vordergrund unserer Aktionen. Mit den passenden Rezeptkarten zu den Gerichten gab es zusätzlich praktische Tipps für die Besucher – für das gelungene Kochen zu Hause.

### Neues Gesicht der Qualitätssicherung

Es gibt ein neues Gesicht unter den QS-Qualitätsbotschaftern: Georg-Wilhelm Timm, Kartoffelerzeuger aus Uelzen. Auf 150 Hektar baut der 40-jährige QS-zertifizierte Kartoffeln an. Mit ihrer täglichen Arbeit sorgen die Botschafter zusammen mit allen QS-Systempartnern für sichere Lebensmittel, vom Landwirt bis zur Ladentheke. In der Serie „Gesichter der Qualitätssicherung“ gewähren sie Einblicke in ihre tägliche Arbeit. Das Portrait von Georg-Wilhelm Timm sowie alle weiteren Botschafterportraits sind auf unserer Website unter „QS-Qualitätsbotschafter“ zu finden.



### Hygieneaudits 2017 – Hygienemanagement im Vorfeld der Ernte berücksichtigen

Zwischen Mai und August hat QS bei zahlreichen Erzeugerbetrieben unangekündigte Stichprobenaudits mit dem Schwerpunkt „betriebliches Hygienemanagement bei der Ernte“ durchgeführt. In den zufällig ausgewählten Betrieben, die schwerpunktmäßig Spargel oder Erdbee-

ren anbauen, kontrollierten Auditoren, ob die Hygieneanforderungen korrekt umgesetzt und die Hygieneanweisungen von den Mitarbeitern bei der Ernte befolgt wurden. Zwei Drittel der Betriebe waren dabei vollkommen ohne Beanstandungen, bei einer Reihe von Erzeugern wurden Abweichungen festgestellt. Die Abweichungen führten jedoch in keinem Betrieb zu einem KO. Die Ergebnisse belegen, dass dem Thema Hygiene ein hoher Stellenwert eingeräumt wird. Sie zeigen aber auch, dass in der hektischen Erntephase Details aus den Augen verloren gehen können. Damit auch im Erntealltag die Umsetzung der Hygieneanforderungen jederzeit gewährleistet ist, wird den Betrieben empfohlen, schon vor der Ernte alle notwendigen Schritte einzuleiten.

### Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

[www.q-s.de/abo.html](http://www.q-s.de/abo.html)

### Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Verantwortlich für den Inhalt:  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
Schedestraße 1 - 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0  
Telefax: +49 (0) 228 35068-10  
E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
Online: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

