

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



JAHRESBERICHT 2017/18





Engel Food Solutions Gsch



the fresh taste of the land



Aus gutem Grund.



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



JAHRESBERICHT 2017/18

INHALT

- 3 Vorwort
- 4 Bericht der Geschäftsführung

IM DIALOG

- 7 Öffentlichkeitsarbeit
- 10 Lobbying
- 14 Jahrestagung 2018

POSITIONEN

- 17 Wirtschaftspolitik
- 20 IFS
- 22 Import/Export
- 24 Lebensmittelrecht
- 32 Kontaminanten
- 35 Pflanzenschutz

AUS DEN PRODUKTGRUPPEN

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

ÜBER DEN BOGK

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

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Layout und Redaktion

Christoph Freitag

Bildnachweis

- Titel Keenan Loo
- 8 LoboStudioHamburg
- 10 pexels.com
- 11 AC Almelor
- 35 pxhere.com
- Titelbilder der einzelnen Kapitel: David von Diemar

VORWORT

Anlässlich unseres Jubiläums „10 Jahre BOGK-Büro in Brüssel“ haben wir unsere diesjährige Jahrestagung erstmals in der europäischen Hauptstadt veranstaltet. Alle teilnehmenden Mitglieder und Gäste konnten sich mitten im Europaviertel ein eindrucksvolles Bild von der Arbeit unseres Verbandes in Brüssel machen.

Dabei wurden in der Landesvertretung des Freistaates Bayern bei der EU die neuen „Botschafter des guten Geschmacks“ gekürt. Mit dem Europaabgeordneten Albert Deß und dem ehemaligen belgischen Fußball-Nationalspieler Jean-Marie Pfaff wurden zwei würdige Nachfolger für Dr. Renate Sommer MdEP und Star-Koch Alfons Schuhbeck gefunden. Auch die Verleihung der DLG-Bundesehrenpreise war ein Höhepunkt der interessanten Tage in Brüssel. Erstmals konnten drei Verbandsmitglieder ausgezeichnet werden.

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei den Kolleginnen und Kollegen im Vorstand für ihre Unterstützung, bei der Geschäftsführung für ihr Engagement und schließlich bei allen Mitgliedern, ohne deren aktive Mitwirkung eine erfolgreiche Verbandsarbeit nicht denkbar wäre.

Golßen, im August 2018

Konrad Linkenheil
– Vorsitzender –



BERICHT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Verbandsarbeit – was bringt das?

„Der BOGK macht Türen auf“ haben wir vor ein paar Jahren den Geschäftsbericht überschrieben. Unser Netzwerk – und dieses zu nutzen – ist nach wie vor das größte Asset des Bundesverbands. In unserer Adresskartei führen wir über 2.600 Kontakte: zu Politikern in Brüssel, Berlin und den Ländern, zu Journalisten und Medienschaffenden, zu Kollegenverbänden, Rechtsanwaltskanzleien, Consultants, Beratern, Dienstleistern und vielen mehr. Diese Kontakte nutzen wir für unsere Mitglieder täglich, indem wir Informationen beschaffen, Politiker beraten, Deals aushandeln. Noch wichtiger: Diese Kontakte können die Mitglieder des Bundesverbands selbst und individuell nutzen. Der BOGK macht ihnen die Tür auf – und begleitet sie auf Wunsch beim Hindurchgehen.

Information

Am sichtbarsten wird der Verband für seine Mitglieder in seinen täglichen Informations-schreiben. In 411 Rundschreiben und ungezählten E-Mails hat die Geschäftsführung die Mitglieder im Berichtsjahr kollektiv und individuell über alles informiert, was die Branche bewegt, und exklusive Daten und Analysen geliefert (s. Kasten rechts). Das Ziel dabei: Jede unserer Informationen soll sich möglichst direkt positiv im Betriebsergebnis der Mitglieder niederschlagen! In besonderem Maße gilt dies für die regelmäßig bei uns als erstes

DER BOGK IN ZAHLEN 2017/18

411	Rundschreiben
2.363	Kontakte
54	Etikettenprüfungen
2	Workshops
4	Marktstudien
120	Meetings
21.120	Pressekontakte
200	Tweets



MITWIRKEN!

Die vier Fachgruppen des BOGK, seine drei Ausschüsse, insgesamt 10 Arbeitsgruppen und die Vorstände bieten vielfältige und intensive Möglichkeiten, die Politik des Verbands und die Rahmenbedingungen der Branche mitzugestalten. In diesem Bericht sind diese Gremien mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet. Neben der Gremienarbeit bietet der BOGK dazu mehrfach im Jahr Workshops zu aktuellen Praxisthemen – der Verband arbeitet mit allen und für alle Ebenen der Unternehmen seiner Mitglieder!

erscheinenden Marktstudien für boomende Auslandsmärkte und die rechtlichen Informationen und Hilfestellungen. So können Mitglieder z. B. ihre geplanten neuen Etiketten lebensmittelrechtlich prüfen lassen, bevor sie damit auf den Markt gehen.

Politikberatung – Lobbying

Positionspapiere – was sperrig klingt, ist meist eine Sammlung konkreter Forderungen oder Politikvorschläge, erarbeitet von und mit den Mitgliedern in den oben genannten Gremien des Verbandes. Die Geschäftsführung vertritt diese Positionen in Brüssel und Berlin, wiederum ganz konkret in persönlichen Gesprächen mit Abgeordneten der jeweiligen Parlamente. Und das mit guten Ergebnissen, die wir klar benennen können. Auch mit Vertretern von Bundes- und Landesbehörden pflegt der BOGK einen produktiven Dialog. Mitglieder können die Geschäftsführung bei den Gesprächen übrigens jederzeit gern begleiten.

Deals aushandeln

Nein – wir sind keine Staatspräsidenten. Und wir schachern auch nicht mit Politikern. Vielmehr:

UNSER USP

Das hat der BOGK für seine Mitglieder im Jahr 2017/18 konkret getan:

Öffentlichkeitsarbeit

Podiumsdiskussion: Was ist eigentlich Qualität?

Lobbying

Gespräche mit MdEP und MdB zu nebenstehenden Themen

Wirtschaftspolitik

Handreichung: IFS-Leitfaden
Workshop: IFS
Information: Palettentausch
Beratung: Sekundärstandard des Handels

Import/Export

Behördengespräche: Zollabwicklung
Workshop: US-Lebensmittelrecht
Beratung: Zölle und Anti-Dumping

Kontaminanten/Pflanzenschutz

Mitgestaltung: Mineralöl-Toolbox
Leitlinien: Acrylamid
Grenzwertdiskussion: Chlorat, Perchlorat
Beratung: Zulassungsfragen
Behördengespräche: Verarbeitungsfaktoren

Lebensmittelrecht

Position: Portionspackungen
Neubewertung: Zusatzstoffe
Änderungsvorschläge: Leitsätze
Gutachten: Verarbeitungshilfsstoff oder Zusatzstoff?
Information: Aktuelle Rechtsprechung

Arbeit der Fachgruppen

Statistik: Ernte und Produktion
Forschungsprojekt: Roboterernte
Neufestlegung: Wichtungsfaktoren
Bewertung: Choucroute d'Alsace

Mitgliederanfragen

Individuelle Beratung u. a. zu:
 Finanzierung und Factoring
 Entsorgung von Transportverpackungen
 Mehrwertsteuer auf Süßkartoffeln
 Abverkauf und Übergangsfristen
 Datenschutz-Grundverordnung

Wir bieten unseren Mitgliedern Zugang zu Versicherungen, Consultants, Rechtsanwaltskanzleien, Laboren, Saatgutzüchtern und Lieferanten zu Konditionen, die sie nur über uns erhalten. Die strategischen Partner (s. S. 51) und die Fördermitglieder (s. S. 48) des BOGK gehen dazu mit uns exklusive Verträge ein. Eine echte Win-Win-Situation! Unsere Mitglieder und Partner treffen sich außerdem ganz zwanglos auf der BOGK-Jahrestagung. Wirken Sie mit!

SCHWERPUNKT LOBBYING

THEMEN DES JAHRES 2017/18:

- Mindestlohn und Sozialversicherung
- Unfaire Handelspraktiken
- Exportförderung für KMU
- Lebensmittelbetrug
- Lebensmittelverschwendung
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Nährwertkennzeichnung
- Herkunftskennzeichnung
- EU-Kontrollverordnung



Christoph Freitag,
Werner Koch,
Horst-Peter Karos

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Podiumsdiskussion: „Was ist eigentlich Qualität?“

Im Rahmen einer öffentlichen Diskussionsrunde in der Vertretung des Freistaates Bayern bei der Europäischen Union in Brüssel – anlässlich der Jahrestagung des Bundesverbands am 09.04.2018 (s. S. 14) – ging es in erster Linie um die von den Visegrad-Staaten Polen, Tschechien, Slowakei und Ungarn losgetretene Frage nach unterschiedlichen Qualitäten in Europa.

Unter der Leitung von Hans-Jürgen Moritz (Freier Journalist, Berlin) diskutierten Beate Kettlitz (FDE, Brüssel), Dr. Renate Sommer (MdEP, Brüssel), Dr. Tim Gumbel (EU-Kommission, Brüssel), Dr. Ulrich Nehring (NEHRING Consultants, Braunschweig) und Michael Warburg (IW-Institut Warburg, Köln).

Presse, Web & Twitter

In zahlreichen Pressemitteilungen hat sich der BOGK im Berichtsjahr zu Wort gemeldet. Dabei ging es vor allem um die politischen Themen der Branche, die der BOGK in den Bundestagswahlkampf und die Koalitionsverhandlungen eingebracht hat. Wie immer hat der BOGK die aktuelle Wirtschaftslage dargestellt und sich um die Verbraucherthemen rund um die Produkte der Branche, etwa Herkunftskennzeichnung der



MITWIRKEN!

Werden Sie Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE PRESSE

Mitglieder

Dr. Kathrin v. Ahlen
Timo Burger
Michael Durach
Klaus Hammelbacher

Rohware und Acrylamid gekümmert. Wesentlich war auch die Hintergrundarbeit mit der Presse. Im Berichtszeitraum hat dies zu einem ausführlichen Bericht über das Einkaufsverhalten im Lebensmitteleinzelhandel in der Wochenzeitung DIE ZEIT geführt (s. S. 17). Ein Archiv aller Meldungen findet sich auf der BOGK-Homepage.

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

Einen intensiven Stakeholder-Dialog pflegt der Verband daneben über Twitter. Täglich schreibt, antwortet, teilt und verweist der BOGK für seine rund 270 Follower aus der Fachpresse und dem Kreis von Experten und Meinungsführern der



Dr. Ulrich Nehring,
Michael Warburg,
Hans-Jürgen Moritz,
Dr. Renate Sommer,
Dr. Tim Gumbel,
Beate Kettlitz

Branche. Der Verband ist dabei eingebunden in ein Twitter-Netzwerk seiner Dachverbände PROFEL, EUPPA, BLL und BVE.

Exklusiv für Mitglieder

Auch die interne Kommunikation ist neu gestaltet worden: Rundschreiben sind jetzt verschlagwortet und damit schneller auffindbar. Im neu gestalteten Intranet haben Mitglieder seit Mitte September 2017 exklusiven Zugriff auf die Angebote des strategischen Partners HDI im Rahmen der Datenbank „Sicher Wissen“.



Willi Stollenwerk
Geschäftsführender Gesellschafter,
J. & W. Stollenwerk oHG

„Wir und unsere Mitbewerber verfolgen in vielen Dingen sehr ähnliche Ziele. Deshalb ist es nur sinnvoll, das in der Öffentlichkeit gemeinsam zu tun. Der BOGK übernimmt diese Aufgabe. Natürlich nicht ganz ohne uns. Wir bringen uns inhaltlich intensiv ein. Schließlich wollen wir schon aktiv mitsteuern.“

PRESSE- UND LOBBYSTRATEGIE

Im Jahr 2018 hat der BOGK auch seine Pressestrategie neu formuliert. Die Pressearbeit des Verbandes hat zwei Ziele:

Erstens unterstützt sie das Lobbying, vor allem durch gezielte Postings auf Twitter. Im Berichtszeitraum standen die Themen EU-Regeln gegen unfaire Handelspraktiken (s. S. 17), Abschaffung des Außenschutzes für Zucker und eine mögliche Einführung einer Zuckersteuer sowie die Exportförderung für KMU (s. S. 22) im Vordergrund. Daneben setzt sich der BOGK laufend für Verbesserungen des Lebensmittelrechts in Brüssel ein (s. S. 24 ff.). In Berlin hat der Bundesverband intensive Gespräche mit Abgeordneten des Deutschen Bundestags zur Problemlage rund um den Mindestlohn und die Sozialversicherungspflicht für Erntehelfer geführt. (s. S. 40).

Zweitens will der BOGK die Leistungen seiner Mitglieder in den drei Themenfeldern der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie und Soziales – stärker herausstellen. Der Bundesverband erarbeitet dazu derzeit so genannte One-Pager, die – mit Infografiken und Text – die wesentliche Bedeutung der Branche und ihrer kleinen und mittelständischen Unternehmen darstellen sollen.

Die Pressearbeit des Bundesverbands wird von der Arbeitsgruppe Presse koordiniert, die sich aus Experten aller Fachgruppen zusammensetzt. Eine Mitwirkung ist hier – wie in allen übrigen Arbeitsgruppen und Gremien – höchst erwünscht.



Politische Arbeit – etwa Gespräche mit Politikern – wird stets durch Öffentlichkeitsarbeit über alle Medienkanäle unterstützt.

Ständig für Sie im Einsatz

* mit Kartoffeln von Juli bis Juni jeden Tag

Frühkartoffeln Lagerware BIO
Haupternte Frühimporte

* In jeder Verwendungsrichtung

Pommes-Frites Speisekartoffeln
Chips Püree

* Speisezwiebeln

* mit mehreren Betrieben in Deutschlands Anbauregionen

* mit Pflanzkartoffeln für jeden Geschmack

* unterwegs zu vielen Kunden in Europa



Wilhelm Weuthen
GmbH & Co. KG

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



LOBBYING

Quo vadis, Europa?

Die EU gilt als das größte Friedensprojekt der Geschichte. Grenzen sind gefallen, Handelsnetze haben sich entwickelt und Staaten und Menschen sind näher zusammengedrückt.

Doch inzwischen wackelt das europäische Haus. Das Vertrauen der Bürger in die EU schwindet zusehends, Wirtschaftskrisen erschüttern einzelne Mitgliedsstaaten, andere driften nach rechts und stellen demokratische Errungenschaften infrage.

Die Flüchtlingskrise sorgt für Zwist, das britische Volk votierte für den Brexit und die USA sind längst kein verlässlicher Partner mehr.

Die „neue“ EU-Kommission hat bei der Aufnahme ihrer Geschäfte im Jahre 2014 vollmundig verkündet, der Regelungswut der Vorgängerkommission Einhalt zu bieten.

Neben diesem positiven Ansatz schaut die EU-Kommission jedoch bei nationalen Alleingängen in lebensmittelrechtlicher Hinsicht tatenlos zu. Die EU ist dabei, den Nationalstaaten wieder mehr Rechte einzuräumen.

Dies hat mit einem europäischen Gedanken und einem funktionierenden Binnenmarkt am Ende wenig zu tun. Vielmehr bedeutet dies im Ergebnis die Abkehr von Europa und hin zum Aufbau von Handelshemmnissen.

Die Lebensmittel-Informationsverordnung, die nahezu zeitgleich mit der „neuen“ EU-Kommission in allen 28 Mitgliedsstaaten der EU berücksichtigt werden musste, wird mehr und mehr aufgeweicht.

Anstatt nationalen Alleingängen mit der Androhung bzw. Einleitung von Vertragsverletzungsverfahren z. B. in Sachen der Herkunftskennzeichnung zu begegnen, billigt die EU-Kommission alle nationalen Pilotprojekte innerhalb der EU.

Eine Besserung ist leider nicht in Sicht. Vielmehr steht zu erwarten, dass sich die Situation insgesamt nach den Wahlen zum Europaparlament (EP) im kommenden Jahr noch verschlechtern dürfte.

Nach derzeitigen Prognosen wird die augenblicklich noch vorhandene und mehrheitsfähige „politische Mitte“ im EP einer weiteren Zersplitterung der Parteienlandschaft weichen müssen. Dies könnte wiederum eine weitere Politikverdrossenheit in Europa zur Folge haben.

Zudem hat der einstige Chefstrategie von US-Präsident Donald Trump, Steve Bannon, bereits angekündigt, in Brüssel die rechtspopulistische Stiftung „Die Bewegung“ ins Leben rufen zu wollen, um die Europawahlen 2019 massiv zu beeinflussen.

Für uns als nationaler Branchenverband mit einem Büro in Brüssel gilt deshalb mehr denn je die Devise: Weiterhin unbeirrt mit unseren europäischen Branchen- und nationalen Dachverbänden an gemeinsamen europäischen Lösungen zu arbeiten.



Nationale Ernährungsstrategie

Veränderte Rezepturen für Lebensmittel mit weniger Zucker, Salz und Fett sind das Ziel einer nationalen Strategie für die Reformulierung von Lebensmitteln, die das BMEL derzeit erarbeitet. Sie soll gemeinsam mit der Lebensmittelwirtschaft und dem Lebensmitteleinzelhandel auf freiwilliger Basis umgesetzt werden.

Zucker, Salz und gesättigte Fettsäuren begünstigen – in hohen Mengen verzehrt – das Risiko für Übergewicht und Adipositas (Fettleibigkeit), Bluthochdruck und erhöhte Blutfette. Daraus können Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-II-Diabetes entstehen. Angesichts ihres weltweiten Anstiegs stellen diese Erkrankungen die Gesundheitssysteme vor enorme Herausforderungen.

Zu einem langfristig gesundheitsförderlichen Lebensstil gehört eine abwechslungsreiche, vollwertige und – besonders mit Blick auf die kritischen Inhaltsstoffe Zucker, Salz und gesättigte Fettsäuren – maßvolle Ernährung. Das BMEL setzt bei der Förderung eines solchen Lebensstils vor allem über die Projekte seiner Initiative IN FORM auf Aufklärung. Denn nur mit den notwendigen Informationen können sich Verbraucherinnen und Verbraucher für eine ausgewogene und gesunderhaltende Ernährung entscheiden. Ziel ist es dabei auch, das Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher für die mit einem hohen Zucker-, Salz- und Fettverzehr verbundenen Probleme zu stärken.

Gleichzeitig haben viele Unternehmen der Ernährungswirtschaft, vor allem die

multinational agierenden, ihre Verantwortung gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern längst erkannt und sich verpflichtet, den Zucker-, Salz- und Fettgehalt ihrer Produkte durch eine Änderung der Rezeptur (sogenannte Reformulierung) zu reduzieren. Diesen Ansatz unterstützt das BMEL mit seiner nationalen Strategie zur Reformulierung von Lebensmitteln.

Der Verband bringt sich mit folgenden Argumenten in die Diskussionen auf europäischer und nationaler Ebene ein:

POSITION DES BOGK

Die Unternehmen unserer Industrien bieten heute bereits eine größtmögliche Palette an unterschiedlichsten Erzeugnissen an. Beispielsweise im Obstbereich von ohne zugesetztem Zucker bis stark gezuckert.

Es muss bei allen Argumenten auch die jeweilige Verzehrmenge Berücksichtigung finden. So nimmt der Verbraucher z.B. einen Teelöffel Konfitüre extra zum Frühstück zu sich, nicht jedoch ein ganzes Glas.

Wichtig ist zudem, dass durch eine Reduktion der Charakter eines Lebensmittels nicht verändert werden darf. Verbraucherumfragen haben unlängst gezeigt, dass Verbraucher durchaus sensibel auf spürbare Produktveränderungen reagieren.



Nach dem BREXIT ist Europa nicht mehr vollständig.



ECKPUNKTE GESUNDER ERNÄHRUNGSPOLITIK

Obst, Gemüse und Kartoffeln – ob frisch oder verarbeitet: Gesünder geht es kaum! Daher:

Unsere Lebensmittel sind gesund und sicher

Das europäische und deutsche Lebensmittelrecht garantieren: Unsere Lebensmittel sind so sicher wie noch nie. Hier bedarf es keiner Verschärfungen, weder durch die Politik, noch innerhalb der Lebensmittelkette. Wir erwarten hier von der Politik eine klare Stellungnahme: Die gesetzlichen Grenzwerte schützen die Verbraucher bereits optimal. Wer mehr fordert, muss dies auch bezahlen.

Lebensmittelverschwendung klug begegnen

Verarbeitetes Obst und Gemüse und Kartoffelerzeugnisse werden in kleinen und großen Portionen angeboten – ganz nach Verbraucherwunsch – und sind gut aufzubewahren. Die Industrie leistet damit einen Beitrag zum Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Verbraucher kennen die Produkte und verstehen die Angaben zur Mindesthaltbarkeit und zum Verbrauch geöffneter Produkte. Jede Änderung der Gesetzeslage würde nur zur Verunsicherung der Verbraucher führen. Das MHD soll so bleiben wie es ist!

Verbraucher entscheiden lassen

Die Verbraucher wissen, was sie kaufen und was sie essen. Die Industrie bietet ihnen schon heute eine Vielfalt von Lebensmitteln an – auch mit reduzierten Gehalten an Salz, Fett und Zucker, freiwillig! Die Politik sollte den Verbraucher nicht lenken, sondern seinen Willen anerkennen und ihn selbst entscheiden lassen.

Persönliche Kontakte – Meetings, Twitter – auch zur Bundesministerin Julia Klöckner.

Berliner Lobbying

Zur Bundestagswahl 2017 hat der BOGK intensiv Stellung bezogen und sich wiederholt in die lang andauernden Koalitionsverhandlungen eingeschaltet. Der BOGK hat dazu nebenstehende Eckpunkte für die Regierungsarbeit der kommenden Legislaturperiode formuliert.

Direkt nach der Regierungsbildung ist der BOGK auf die neue Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) zugegangen. Die Top-Themen, zu denen er das Gespräch sucht, sind die Marktmacht des Handels (s. S. 17 und der Regulierungskomplex Mindestlohn/Sozialversicherung bei den Erntehelfern (s. S. 40). Die „Brüsseler Themen“, die auch im Koalitionsvertrag genannt sind – insbesondere Lebensmittelverschwendung und Reformulierung – hat der BOGK auch in Berlin angesprochen.

Hilfreich dabei ist das Berliner Netzwerk aus befreundeten Verbänden und unseren Dachverbänden – von BLL und BVE über das Netzwerk Lebensmittelforum bis hin zum Markenverband.

Vor den Koalitionsverhandlungen hat der Verband bereits grundlegende Forderungen aufgestellt:

„In einer offensichtlich immer unruhiger und unberechenbarer werdenden Welt ist es wichtig, dass man in Deutschland und auch in Europa die Zeichen der Zeit erkennt. Eine verlässliche Politik war noch nie so wichtig wie heute“, sagte BOGK-Vorsitzender Konrad Linkenheil gegenüber dem Vorstand im Oktober 2017 in Köln.



ERFOLG DURCH GESUNDE BELEGESCHAFT? Einfach machen.

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

Entdecken Sie jetzt unser ganzheitliches Gesundheitskonzept:

► www.sdk-gesundwerker.de

Vergünstigt für BOGK Mitglieder!



JAHRESTAGUNG 2018



Festabend in der Bayerischen Landesvertretung

BOGK-Vorsitzender Konrad Linkenheil drückte der Bayerischen Landesvertretung seinen herzlichen Dank für die Möglichkeit aus, in ihren Räumlichkeiten zu tagen – ein Highlight der Verbandsgeschichte!



Botschafter des guten Geschmacks

Als Nachfolger der bisherigen Botschafter des guten Geschmacks, Dr. Renate Sommer MdEP und Alfons Schuhbeck, erhielten im Rahmen eines feierlichen Festabends anlässlich der Jahrestagung in Brüssel diesmal Fußball-Ikone Jean-Marie Pfaff und Albert Deß MdEP die Auszeichnungen.



DLG-Bundesehrenpreise

Die DLG-Bundesehrenpreise 2018 gingen an die BOGK-Mitglieder Agrarfrost GmbH & Co. KG (Kartoffelprodukte), Wernsing Feinkost GmbH (Gemüseprodukte) und Zentis GmbH & Co. KG (Obstprodukte).

Die nächste Jahrestagung findet vom 5. bis 7. Mai 2019 in München statt!



POSITIONEN

WIRTSCHAFTSPOLITIK

Marktmacht im Handel

Rund zehn Jahre nach der ersten an die EU-Kommission gerichteten Forderung des BOGK hat Kommissar Hogan im April 2018 einen Vorschlag für eine Richtlinie zur Einführung von Regeln gegen die unfaire Ausnutzung von Marktmacht vorgelegt. Künftig soll verboten sein:

1. *späte Zahlungen für verderbliche Lebensmittel,*
2. *kurzfristige Abbestellungen,*
3. *einseitige oder rückwirkende Vertragsänderungen und*
4. *Druck auf den Lieferanten, die Kosten für verdorbene oder unverkaufte Ware zu übernehmen.*

Andere Handelspraktiken sollen nur noch erlaubt sein, wenn sie in einem Vertrag vorab klar und unmissverständlich vereinbart worden sind:

1. *Rückgabe unverkaufter Ware,*
2. *Listungs- und Wiedereinlistungsgebühren,*
3. *Zahlungen des Lieferanten für Werbung und Marketing des Käufers.*

Der BOGK begrüßt diesen Gesetzesvorschlag und ist mit der EU-Kommission, dem Rat und dem Parlament während der Gesetzgebungsphase in Verbindung getreten. Er hat gefordert, die Regeln auf die gesamte Kette auszuweiten. Dies wird vom Europäischen Parlament unterstützt. Eine Entscheidung ist vermutlich aber erst im Trilog-Verfahren zu erwarten, das frühestens Anfang 2019 beginnen kann.

Der HDE hat den Vorschlag als „überflüssig und schädlich“ bezeichnet. Er sieht die Vertragsfreiheit in Gefahr und befürchtet höhere Preise, weil der Handel in seiner Verhandlungsposition geschwächt werde. Damit bestätigt der Handel aus Sicht des BOGK indirekt die Notwendigkeit klarer „roter Linien“. Zwar gibt es in Deutschland ein gesetzliches Anzapfverbot, auf das der

HDE hinweist. Das entfaltet aber gerade zu wenig Wirkung in der Praxis.

Der BOGK hat zum Thema „Marktmacht im Handel“ einen Beitrag zu einem im März 2018 erschienenen Artikel in der Wochenzeitung DIE ZEIT geliefert und das Thema so einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Versuche, Lieferanten mit überzogenen Forderungen zu begegnen, gibt es nach wie vor häufig. Der BOGK unterstützt seine Mitglieder dabei, unzulässige Forderungen rechtlich einzuordnen. Im Berichtszeitraum ging es unter anderem um die Vereinbarkeit von Entsorgungsverträgen und Datenschutzvorschriften. Auch die Frage, inwieweit Hersteller die Kosten für die Entsorgung von Transportverpackungen zu übernehmen haben, hat den Bundesverband beschäftigt.

Top10 Food Deutschland 2016: „Tengelmann-Deal erhöht Konzentration im LEH“

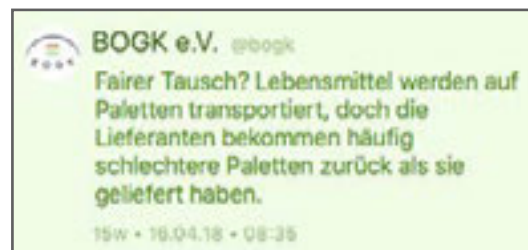


Verpackungsgesetz

Das 2017 verabschiedete Verpackungsgesetz, das am 01.01.2019 in Kraft treten wird, entfaltet im Berichtszeitraum bereits eine „Vorfeldwirkung“. Die Prüfung der Richtigkeit der abgegebenen Vollständigkeitserklärung kann nach dem Gesetz schon für 2018 erfolgen; eine korrekte und vollständige Einhaltung der – im Grunde nicht neuen – Regeln zur Verpackungsentsorgung kann daher aktuell bereits angenommen werden. In der Praxis haben die Mitgliedsunternehmen nur wenige Fragen zu dieser Thematik an den BOGK gestellt, etwa zur Vereinbarkeit von Entsorgungsverträgen und Datenschutzvorschriften. Auch die Frage, inwieweit Hersteller die Kosten für die Entsorgung von Transportverpackungen zu übernehmen haben, hat den Bundesverband beschäftigt.

Paletten

Hersteller von Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukten liefern lang haltbare Produkte an den stationären Einzelhandel. Dieser fordert deshalb die Belieferung auf neuen oder neuwertigen Euro-Paletten. Im Gegenzug ist ein Palettentausch vereinbart. Üblicherweise werden dabei Paletten gleicher Art und Güte direkt an der Rampe zurückgegeben. In der Branche sind jedoch zunehmend zwei abweichende Vorgehensweisen zu beobachten:



Ein typischer Dialog auf Twitter – hier mit der ehemaligen Europa-Abgeordneten Britta Reimers (FDP).



MITWIRKEN!

Werden Sie Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE PALETTEN

Mitglieder
Stefan Allgeuer
Rüdiger Hepp
Martin Lippe
Daniel Preußner
Renate Sattler
Peter Sorgenfrei
Henning Vogt

- Entweder erhalten Lieferanten an der Rampe schlechtere Paletten zurück. Beschwerden der Fahrzeugführer werden nicht anerkannt. Die Abnahme der gelieferten Ware wird an die Bedingung der Annahme der schlechteren Tauschpaletten geknüpft.
- Oder Lieferanten erhalten einen Palettenschein. Gegen diesen erhalten sie dann bei Dritten (Paletten-dienstleistern) Tauschpaletten. Diese wiederum sind regelmäßig deutlich schlechter als neu oder neuwertig. Beschwerden laufen ins Leere.

Der BOGK hat diese Praxis in einem Informationspapier für die Mitglieder zusammengefasst und den Handel um Stellungnahme gebeten. Sein Ziel ist die Entwicklung einer neuen Vereinbarung zwischen Industrie und Handel, die die Preis- und Qualitätsfrage bei Paletten löst. Bisher hält der Handel sich zurück; sollte es zu keiner Einigung kommen, wird der BOGK das Thema weiter vorantreiben, um den Mitgliedern Hilfestellung bei der Durchsetzung ihrer vertraglichen Vereinbarungen zu geben. In der Fachpresse ist das Thema bereits auf großes Interesse gestoßen.

Auch die BVE interessiert sich für das Problem. In Absprache mit dem BOGK wird sie in der zweiten Jahreshälfte 2018 einen Workshop oder „Runden Tisch“ anbieten, bei dem alle Stakeholder zusammenkommen und Lösungsmöglichkeiten diskutieren sollen.

DIE LOGISTIK EXPERTEN
UNTERNEHMENSBERATUNG



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

SCHWERPUNKTTHEMA

IFS

Was ist Qualität?

Bis zum Ende der 90er Jahre hatte jedes größere Handelsunternehmen seine eigene Checkliste für die Qualität und Sicherheit der eingekauften Lebensmittel. Dem entsprechend wurden die Lebensmittelproduzenten bei den einzelnen Lieferantenaudits mit unterschiedlichsten Anforderungen konfrontiert. Dies war organisatorisch, personell und finanziell eine erhebliche Belastung. Da es im Prinzip aber immer um die gleichen Themen ging, also Lebensmittelsicherheit, Umsetzung der Produktspezifikationen und Betriebssicherheit, kam von der Industrie die Anregung, eine verbindliche Checkliste zu entwickeln, die für alle Handelshäuser Gültigkeit hat. Mit dem IFS gibt es seit 2003 in Deutschland einen heitlichen Zertifizierungsstandard für die Lieferanten des Lebensmitteleinzelhandels. Die Aussicht, anstelle einer großen Zahl von Kundenaudits nur noch ein IFS-Audit durchführen zu müssen, hat zu einer hohen Akzeptanz des IFS bei den Mitgliedern des BOGK geführt. Diese Akzeptanz steht nunmehr auf dem Prüfstand.

Zahl der Audits wächst und wächst

Denn es ist festzuhalten, dass sich die Zahl der Kundenaudits nicht verringert hat. Zusätzlich zu den Anforderungen des IFS haben die meisten großen Kunden ihre eigenen, weitergehenden oder abweichenden Anforderungen behalten oder entwickelt. Zudem hat die Zahl der IFS-Audits zugenommen.

Der BOGK hat dies in einem Brief an den Handel moniert und versucht, eine Verständigung auf die ursprüngliche Idee wieder zum Leben zu erwecken. Ein klärendes Gespräch wird voraussichtlich in der Sommerpause stattfinden.

Anforderungen steigen

Von den Mitgliedern des BOGK wird die Fortentwicklung des IFS zunehmend nicht als Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und -qualität wahrgenommen, sondern lediglich als Verschärfung der Kontrolle. Dabei werden Besonderheiten der Branche aus Sicht der Mitglieder oft genug nicht ausreichend berücksichtigt. Unternehmen wollen IFS-Auditoren in den Abschlussgesprächen im Zweifel „auf Augenhöhe“ begegnen und erläutern können, dass ihre Verfahren durchdacht und in der Branche üblich sind.

Der BOGK entwickelt daher seit 2016 den „IFS-Leitfaden“, den er seinen Mitgliedern als Argumentationshilfe zur Verfügung stellt. In diesem Jahr soll er auch offiziell an den IFS als Standardgeber übergeben werden. Die Idiosynkrasien der Branche könnten den IFS-Auditoren mit seiner Hilfe dann schon in ihren Schulungen näher gebracht werden.

Unangemeldete Audits

Schließlich treffen die Unternehmen vermehrt Audits des so genannten Integrity Programms des IFS. Das Integrity Programm ist ein System der internen Revision, das sich in erster Linie „gegen“ Auditoren und Zertifizierungsgesellschaften richtet. Ein Bestandteil sind Audits bei den Herstellern, bei denen diese dann sogleich „mitgeprüft“ werden. Aus

Sicht des Verbandes ist die Verhältnismäßigkeit dabei nicht immer gewahrt. Der BOGK hat daher ein Rechtsgutachten in Auftrag gegeben, um diese Frage zu erörtern. Ergebnisse werden nach der Sommerpause erwartet.

Praktische Hilfestellung

Seinen Mitgliedern gibt der BOGK praktische Hilfe bei der Umsetzung des IFS – dazu veranstaltet er jährlich ein bis zwei Workshops, in denen Auditoren, Qualitätsmanagementbeauftragte und der Standardgeber ins Gespräch kommen. Weiterhin entwickelt die Arbeitsgruppe IFS den IFS-Leitfaden des Verbandes weiter. Im Laufe des Jahres 2018 wird die Version 1.2 herausgegeben. Und erstmals zeichnet auch der Wissenschaftliche Beirat des BOGK das Werk mit.



MITWIRKEN!

Werden Sie
Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE IFS

Vorsitz
Ulrich Florin

Mitglieder
Martin Baier
Frank Böttcher
Martin Junior
Ivonne Reiher
Ellen Schumacher
Sara Sengespeik

Ihre Aufgabe

Unsere Lösung

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



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

Mehr als Verpackungen und Maschinen
Unser Dienstleistungsprogramm
für die Lebensmittelindustrie



- Planung und Projektierung von Produktionslinien und kompletten Fabriken
- Betriebsanalysen
- Lieferungen von Verpackungen (Gläser, Dosen, Verschlüsse)
- Vertrieb von Maschinen und Anlagen
- Durchführung von Schulungsprogrammen und Seminaren
- Vertrieb von Gebrauchtmaschinen
- Untersuchungen von Lebensmittelproben auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH

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

Institut für Lebensmittelqualität

Ein privates, unabhängiges
Dienstleistungsunternehmen auf den Gebieten

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

Unser Leistungsspektrum:

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



Institut für Lebensmittelqualität Akkreditiert nach ISO/IEC 17025
D-47877 Willich · Daimlerstraße 4 · E-Mail: info@ilq-institut.de · Tel.: 02154/9138-42 · Fax: 02154/3166



CHECK & DETECT

Inspektionsgeräte für die Lebensmittel-,
Pharma- und Verpackungsindustrie

Metalldetektion

Röntgeninspektion



Kontrollwaagen

Combo-Systeme



Germany | ☎ +49 (0) 2064 43 7240 | ✉ de.sales@ioma.com
Metalldetektion | Röntgeninspektion | Kontrollwaagen | Service
www.ioma.com

IMPORT/EXPORT

Rund 1,4 Mrd. Euro beträgt der Wert der jährlich aus Deutschland exportierten Verarbeitungsprodukte aus Obst, Gemüse und Kartoffeln. Der größte Teil geht in die Nachbarstaaten der EU; zunehmend wichtiger werden auch die USA, Kanada, Asien und Südamerika.

Praktische Hilfe für ein besseres Exportgeschäft

Der BOGK unterstützt seine Mitglieder aktiv im Exportgeschäft – und auch bei der weltweiten Beschaffung von Rohstoffen, die in Deutschland nicht heimisch sind, wie z. B. Orangen für die Marmeladenherstellung. So bietet er insbesondere Information über und Zugang zu Exportfördermaßnahmen und -geldern des Bundes. Mitglieder des BOGK profitieren von weltweiten Marktdaten, sie kommen in den

Genuß bezuschusster Markterkundungsreisen und können Messestände auf Auslandsmessen zu Sonderkonditionen buchen. Der Dachverband des BOGK – die German Export Association for Food and Agriproducts (GEFA) – organisiert zudem

regelmäßige Listungsgespräche mit ausländischen Einkäufern in Deutschland, liefert Marktstudien, stellt Kontakte her und bietet Unterstützungsleistungen, wie z. B. Übersetzungsdienste.

Zoll und Recht

Darüber hinaus gibt der BOGK seinen Mitgliedern Hilfestellung beim Verständnis und bei der Umsetzung der einschlägigen Ein- und Ausfuhrbestimmungen und bei Zollfragen. So hat er eine Reihe von Fachfragen gelöst, die die Zollverwaltung des Hamburger Hafens betrafen und auch ein entsprechendes Gespräch mit dem Zoll in Hamburg geführt. Ziel ist stets eine Vereinfachung der Abwicklung und die Senkung der Kosten.

Dies gilt auch für Änderungen, die im internationalen Kontext auf die Mitglieder

zukommen, etwa die Einführung eines allgemeinen Lebensmittelsicherheitszertifikats bei Lieferungen nach China. Ganz unmittelbar wird der BREXIT die Unternehmen betreffen. Zusammen mit seinen Dachverbänden PROFEL und BVE sucht der BOGK hier nach praxisgerechten Lösungen, u. a. für Zölle, Zollquoten und Marktaufteilungen.

Workshop FSMA

Im Oktober 2017 hat der Verband einen exklusiven Workshop zu den neuen Regeln des US-amerikanischen Lebensmittelrechts (*Food Safety Modernisation Act*) veranstaltet. Die Mitglieder profitieren auch in der Folge von Informationen aus spezialisierten US-Kanzleien, die sie nur über den BOGK erhalten.

Politische Dimension

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



MITWIRKEN!

Werden Sie Mitglied in der

BOGK-ARBEITSGRUPPE IMPORT/EXPORT

Mitglieder

Simon Behrens
Martina Dütsch-Cerbone
Dr. Mike Eberle
Dirk Gropp
Sabine Kalz
Jan-Peer Stelter
Marko Wunderlich

Liebe Mitglieder,

wer Verantwortung trägt, steht schnell im Schussfeld. Das ist nichts Neues. Neu ist jedoch, dass das strafrechtliche Risiko von Jahr zu Jahr steigt. Die Zahl der eingeleiteten Ermittlungsverfahren – vor allem im wirtschaftsrechtlichen Bereich – hat erheblich zugenommen. Dies ist vor allem eine Folge der zahlreichen Gesetzesänderungen der vergangenen Jahre, die Unternehmen jeder Größe betreffen. Finanzkrise und Wirtschaftsskandale haben die Sensibilität der Öffentlichkeit geschärft. Besonders im Bereich der Korruptionsbekämpfung sind Strafverfolgungsbehörden verstärkt aktiv. Da steigt auch die Gefahr, unbescholten ins Fadenkreuz der Fahnder zu geraten.

Mit dem Straf-Rechtsschutz von HDI Global SE – **Verbandslösung BOGK** sind Sie gegen die Auswirkungen eines strafrechtlichen Ermittlungsverfahrens gut geschützt. Abgeschlossen wird der Straf-Rechtsschutz vom Unternehmen. Versichert sind auf Wunsch alle gesetzlichen Vertreter, Führungskräfte, Mitglieder der Aufsichtsorgane und sämtliche Betriebsangehörige, gegen die im Zusammenhang mit ihrer beruflichen Tätigkeit ein Ermittlungsverfahren eingeleitet wird.

Im Rahmen des Straf-Rechtsschutzes übernimmt HDI von der Einleitung des Ermittlungsverfahrens bis zur letzten Instanz die notwendigen Kosten. Dazu zählen unter anderem Honorare für Strafverteidiger und Sachverständige, anfallende Verfahrens-, Gerichts- und Nebenklagekosten, Kosten für die Firmenstellungnahme und Zeugenbetreuung, Reisekosten des Versicherten und des Strafverteidigers sowie Übersetzungskosten. Ebenso kommt HDI für Kosten der Öffentlichkeitsarbeit und im Rahmen der Untersuchungshaft sowie für alle Vorschüsse auf diese Kosten und Kosten für verfahrensbegleitende und nachgelagerte Dienstleistungen auf, wie beispielsweise für Forensische Dienstleistungen, für Wiederherstellung der Reputation sowie für die Geltendmachung von Ansprüchen wegen der Verletzung von Persönlichkeitsrechten.

Mitglieder des BOGK haben zudem **exklusiv** die Möglichkeit einen zusätzlichen Deckungsbaustein **Kartellverfahren** einzuschließen. Versicherungsschutz besteht dann im Rahmen eines Sublimits auch bei Kartellverstößen, wie z.B. Preis-, Gebiets- und Kundenabsprachen oder dem Missbrauch einer marktbeherrschenden Stellung. Das Kartellrecht soll alle Arten von unzulässigen Beschränkungen des Wettbewerbs verhindern. Die wesentlichen Quellen des Kartellrechts sind europäische Vorgaben sowie nationale Gesetze.

Verfahren im Zusammenhang mit dem Kartellrecht können hohe Bußgelder zur Folge haben. Die Ermittlungen des Bundeskartellamtes haben in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Um sich optimal in solchen Verfahren vertreten zu lassen und die Kosten zu minimieren empfiehlt sich der Abschluss einer Straf-Rechtsschutz Versicherung von HDI Global SE über den BOGK.

Schauen Sie noch heute den Videovortrag von Prof. Dr. Volker Römermann zum Thema: Kartellrecht. Nach einer kurzen und einfachen Registrierung auf der Wissensplattform SICHER WISSEN in Ihrem internen Mitgliederbereich <https://intern.bogk.org/login>, sichern Sie sich Zugang zu erweiterten Informations-/Wissensangeboten und Dienstleistungen.

Fordern Sie Ihr persönliches Angebot an!

Ihr Verbandsbetreuer
HDI Generalvertretung Jahreis & Kollegen
Wolfgang Mulz

Erlenstegenstr. 89
90491 Nürnberg

Tel.: 0911 960429-59
Mobil: 0171 6183830
E-Mail: wolfgang.mulz@hdi.de

www.hdi-jahreis.de
www.jahreis-kollegen.de

LEBENSMITTELRECHT

Herkunftsangabe der primären Zutat

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 vom 28.05.2018 werden die Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels geregelt.

Nach den damit erlassenen Durchführungsbestimmungen sind das Ursprungsland oder der Herkunftsort einer primären Zutat anzugeben, wenn diese nicht mit denen des Lebensmittels identisch sind. Als die hierfür infrage kommenden Angaben führt die Verordnung folgende zwei Möglichkeiten auf:

Zum einen kann auf „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und nicht-EU“, eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet, die/das entweder in mehreren Mitgliedsstaaten oder in Drittländern liegt, ein FAO-Fischereigebiet oder ein Meeres- oder Süßwassergebiet Bezug genommen werden. Weiter kann eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet in einem Mitgliedsstaat oder Drittland angegeben werden. Die Angaben müssen für einen normal

informierten Durchschnittsverbraucher verständlich sein. Angegeben werden können auch ein Mitgliedsstaat (Mitgliedsstaaten) oder ein Drittland (Drittländer) sowie das Ursprungsland oder der Herkunftsort, die sich im Einklang mit besonderen Unionsvorschriften befinden, die für die primäre(n) Zutat(en) als solche gelten.

Zum anderen besteht die Möglichkeit der folgenden Erklärung: „(Bezeichnung der primären Zutat) stammt/stammen nicht aus (Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels)“ oder einem ähnlichen Wortlaut, der für den Verbraucher dieselbe Bedeutung haben sollte.

Die Angaben dürfen nicht kleiner sein als die Mindestschriftgröße gemäß Artikel 13 Absatz 2 der LMIV. Sie müssen im selben Sichtfeld erscheinen wie die Angabe des Ursprungslandes oder der Herkunft des Lebensmittels und dürfen, wenn Ursprungsland oder Herkunft in Worten angegeben werden, nicht kleiner sein als 75 % der x-Höhe der Angabe der Herkunft des Lebensmittels.

Die Verordnung trat zum 01.06.2018 in Kraft und gilt ab dem 01.04.2020.



Ernst-Rainer Schnetkamp
Geschäftsführer,
Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG

„Die EU-Gesetzgebung hat sich in den vergangenen Jahren rasant verändert. Wir müssen aufpassen, dass uns die Verordnungen nicht überrollen. Darum ist es wichtig – sozusagen als präventive Maßnahme –, ganz nah am Geschehen in Brüssel zu sein. Das gewährleistet der BOGK durch seine eigene Vertretung vor Ort.“



Glass Fits Food 



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



H&F-PEKTINE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE IN DER Konfitüren- und Fruchtzubereitungsherstellung

Herbstreith & Fox ist als Hersteller von qualitativ hochwertigen Pektinen für die Lebensmittelindustrie heute weltweit ein Begriff. Über 75 Jahre Erfahrung in Forschung und Entwicklung, Produktion und Vertrieb stellt die Grundlage für unseren Erfolg am Weltmarkt dar.

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

Wir unterstützen Sie gerne mit unserem hochentwickelten anwendungstechnischen Service, d.h.

wir entwickeln zielgerichtet nach Ihren Wünschen, machen Ihnen Vorschläge für Produktinnovationen und informieren Sie gerne individuell zur optimalen Verarbeitung von Pektinen.

CLASSIC PEKTINE

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

Apfelpektine

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

Citruspektine

- führen zu besonders brillianten, elastischen Gelen

AMIDIERT PEKTINE

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



FRUCHTZUBEREITUNGEN FÜR JOGHURT:

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

FRUCHT-DESSERTS UND FRUCHTKOMPOTT:

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

H&F-PEKTINE 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



Neubewertung von Zusatzstoffen

Die VO Nr. 1333/2008 v. 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe legt u.a. fest, dass nur die in Anhang II aufgeführten Zusatzstoffe verwendet werden dürfen (vgl. VO Nr. 1129/2011 v. 11.11.2011) und dass Zusatzstoffe, die vor dem 20.01.2009 zugelassen sind, von der EFSA einer Risikobewertung unterzogen werden müssen (vgl. VO Nr. 257/2010 v. 25.03.2010).

Hinsichtlich der Neuwertung bereits zugelassener Zusatzstoffe fordert die EFSA daher unterschiedliche Informationen an:

In einem ersten Schritt werden über die zuständigen Branchenverbände bei den Zusatzstoffverwendern die tatsächlichen Verwendungsmengen abgefragt. Sodann werden die Angaben in eine umfangreiche Datenbank eingegeben und an die EFSA weitergeleitet. Hierbei sind stets folgende Angaben zwingend erforderlich:

1. *Bezeichnung des Lebensmittels (z. B. Konfitüre extra)*
2. *Beschreibung des Lebensmittels (z. B. fruchthaltiger Brotaufstrich aus Ananas)*
3. *Zuordnung in eine Kategorie des Anhangs II der VO 1333/2008 (0.4.2.5.1)*
4. *Bezeichnung des Zusatzstoffes (z. B. E 440/Pektin)*
5. *Tatsächliche Verwendungsmenge (z. B. 870 mg/kg)*
6. *Funktion des Zusatzstoffes (z. B. Geliermittel)*



MASSIVE KRITIK DES BOGK

Aus unserer Sicht hätten sich wesentlich mehr Verbände und Konzerne an den Umfragen beteiligen müssen. Auch haben zu wenige Zusatzstoffhersteller wissenschaftliche Daten geliefert.

In einem Schreiben an die EU-Kommission wird der Verband diese Argumente in Kürze vortragen. Ferner werden wir hierin zum Ausdruck bringen, dass es eigentlich Aufgabe der EFSA sein müsste, wissenschaftliche Gutachten zu erstellen.



MITWIRKEN!

BOGK-FACHAUSSCHUSS LEBENSMITTEL

Vorsitz

Dr. Karsten Hennemann

Mitglieder

Martina Ammon
Barbara Bahn
Jan Christoph Blome
Prof. Dr. Dietmar Breithaupt
Claus-Michael Brieber
Evelyne Erdmann
Brigitta Essigmann
Ina Frentzel-Sladczyk
Dr. Georg Haider
Philipp Hengstenberg
Peter Hesse
Olaf Hoffmann
Martin Junior
Christin Kim
Dr. Karen Kiwitt
Heike Mauritz
Christian Neunhäuserer
Ergüç Orucoglu
Ivonne Reiher
Stefanie Saal
Nils Schröder
Wolfgang Tieden
Wolfgang Topp
Eckhard Voth

Berater

Dr. Ulrich Nehring

In einem zweiten Schritt benötigt die EFSA darüber hinausgehende wissenschaftliche Daten (z. B. toxikologische Daten), die für eine Risikobewertung verwendet werden können. Hierzu hält der Verband Kontakt zu den Herstellern von Zusatzstoffen.

Bei den Zusatzstoffen, bei denen die bisherigen Aufforderungen immer noch nicht genügend Informationen für eine Neubewertung ergeben haben, fragt die EU-Kommission erneut nach. Werden auch hier keine Verwendungsmengen oder wissenschaftliche Daten eingereicht, droht die Streichung des oder der in Frage stehenden Zusatzstoffe.

Der BOGK hat sich gemeinsam mit seinen Mitgliedern als einer der wenigen Verbände in Europa an der Neubewertung von Zusatzstoffen beteiligt.



Wie viel versteht Ihre Software von Obst und Gemüse?

Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse,
Integration von Maschinen
und Anlagen, Monitoring und
Reporting, Rückverfolgbarkeit,
Qualitätsmanagement und vieles
mehr. Das CSB-System ist die
Unternehmenssoftware für die Branche

Obst, Gemüse und Früchte. Es deckt
als Komplettlösung ERP, FACTORY
ERP® und MES ab. Und dazu sind Best-
Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen,
warum Branchenführer auf CSB setzen?

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission ist paritätisch zusammengesetzt und besteht aus jeweils acht Vertretern aus Kreisen der Verbraucher, der Wissenschaft, der Überwachung und der Wirtschaft. Die Arbeit beruht – seit nunmehr über 50 Jahren – auf der Grundlage dieser ausgewogenen Zusammenarbeit und auf Konsensfindung.



ÄNDERUNGSANTRÄGE DES BOGK

Der BOGK hat am 12.12.2016 für alle seine Erzeugnisse betreffende Leitsätze für Obsterzeugnisse, Gemüseerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse und Pilze und Pilzerzeugnisse umfängliche Änderungsanträge eingereicht.

Im laufenden Jahr hat der Fachausschuss Nr. 5 „Obst, Gemüse, Pilze“ seine Arbeit aufgenommen und sich zunächst mit der Aktualisierung der Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse beschäftigt.

Das Gremium steht unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), arbeitet aber unabhängig und ist nicht an Weisungen des BMEL gebunden. Das Ministerium hat natürlich auch kein Stimmrecht bei der Konsensfindung.

Diese Struktur soll eine allgemeine Anerkennung gewährleisten. Die Abstimmungsprozesse, die in der Geschäftsordnung niedergelegt sind, sind auf Einstimmigkeit und Konsens ausgerichtet.

Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit und den Handelsbrauch von Bedeutung sind, beschrieben werden.

Dabei gelten die Leitsätze nicht als rechtlich bindend, sie haben vielmehr den Status eines Sachverständigengutachtens, denn hier treffen innerhalb des Gremiums die verschiedenen Positionen der Hersteller, der Wissenschaft, der Wirtschaft und der Verbraucher aufeinander und sind in Deckung zu bringen. Finale Leitsätze können nur mit Zustimmung aller Interessenskreise verabschiedet werden.



Die Leitsätze zum Download:
www.bogk.org/downloads

Die intensive Befassung mit den Leitsätzen, hier für Pilze und Pilzerzeugnisse, war 2017/18 ein Schwerpunkt der Arbeit des BOGK.



Eine Partnerschaft, die mitwächst

DLL ist eine 100-prozentige Tochter der niederländischen Rabobank und bereits seit 1969 als Leasinggesellschaft und Bank im Markt tätig. Durch diese Voraussetzungen kann DLL Ihnen ein breites Lösungsspektrum anbieten – von der klassischen Finanzierung bis zum bilanzneutralen Leasing. Wir ermöglichen Ihnen den Zugang zu aktuellsten Technologien aus der Agrar- und Lebensmittelbranche bei Erhaltung Ihres finanziellen Spielraums. Unser Konzept basiert auf einer vertrauensvollen nachhaltigen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit, die es Ihnen ermöglicht, Ihre geschäftlichen Aktivitäten optimal zu gestalten.

Kontakt

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

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

KONTAMINANTEN

Acrylamid

Am 20.11.2017 hat die europäische Kommission die Verordnung (EU) 2017/2158 „zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln“ im Amtsblatt der europäischen Union veröffentlicht.

Erstmals wurden damit Regelungen zum Umgang mit Prozesskontaminanten in Lebensmitteln festgeschrieben und im europäischen Hygienerecht verankert.

In die zahlreichen vorangegangenen Gesetzesentwürfe sind verschiedene code of practice der jeweiligen Branchen mit eingeflossen. Auch der europäische Verband der kartoffelverarbeitenden Industrie EUPPA und Experten der kartoffelverarbeitenden Industrie im BOGK hatten hieran intensiv mitgearbeitet.

Anstoß für die Regulierung von Acrylamid auf europäischer Ebene hatte die 2015 veröffentlichte Risikobewertung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gegeben.

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft und insbesondere gerade der BOGK hatte nach Bekanntwerden der ersten Befunde von Acrylamid in Lebensmitteln im Jahre 2002 umgehend reagiert, Forschungsprojekte eingeleitet und entsprechende dynamische Minimierungsstrategien erfolgreich angewandt. Nach Veröffentlichung der EU-Verordnung ergaben sich allerdings noch zahlreiche Fragen bzw. kritische Punkte, die es zu klären galt bzw. auch aktuell noch zu klären gibt. Diese beziehen sich insbesondere auf verschiedene Auslegungen und auch den Vollzug der Acrylamidverordnung. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) hat sich dieser Problematik – auch unter Einbeziehung verschiedener Experten aus dem Kreis des BOGK – erfolgreich gewidmet und entsprechende „Beschreibung“ (Auslegung der Verordnung (EU) 2017/2015) erstellt. Anschließend hat auch die EU-Kommission entsprechende „guidelines“

veröffentlicht, die bei Abfassung des Berichtes noch abgestimmt werden müssen.

Zeitgleich wurde auf EU-Ebene ein so genanntes *Monitoring Programm* erstellt, das u. a. auch weitere Produkte bzw. Produktkategorien beschreibt und erfasst; Ziel ist es, weitere Daten auf nationaler und letzten Endes europäischer Ebene zu sammeln und auszuwerten.

Chlorat/Perchlorat

Eine wiederholte Exposition gegenüber Chlorat kann beim Menschen zur Hemmung der Jodaufnahme führen. Dies hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuletzt mit einer aktualisierten Stellungnahme (Nr. 007/2018 vom 15.02.2018) betont. Das BfR empfiehlt außerdem, Anstrengungen zu unternehmen, den Eintrag von Chlorat in die Nahrungsmittelkette und damit die Belastung von Verbrauchern zu reduzieren.

Die EU-Kommission hat nahezu zeitgleich einen Aktionsplan vorgeschlagen. Ziel ist es, die Diskussion und die notwendigen Schritte zur Absenkung gemeinsam, mit allen inhaltlich von der Chloratthematik betroffenen, aus dem Bereich Pflanzenschutzmittel, Trinkwasser, Baby-nahrung, Lebensmittelhygiene, zu führen. Betont wird aber auch, dass Verbraucherinnen und Verbraucher ihre Ernährungsgewohnheiten nicht grundsätzlich ändern müssen, da der gesundheitliche Nutzen von Obst und Gemüse unumstritten bestehen bleibe. Das BfR unterstützt zudem eine Absenkung des aktuell vorläufigen WHO-Trinkwasserwertes von 0,7 mg/Liter für Chlorat. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird ein Wert von 0,07 mg/Liter für eine kurze Zeitdauer als akzeptabel angesehen. Die EU hat aktuell ebenfalls einen Vorschlag zur Absenkung des Chlorat-Trinkwasser-richtwertes vorgelegt.

Der BOGK hat wiederholt, auch gegenüber den europäischen Branchenverbänden, darauf hingewiesen, dass es angesichts des Fehlens einer

gemeinschaftlichen Regelung und eines politischen Gesamtkonzeptes nicht sinnvoll erscheint, bereits jetzt seitens der Wirtschaft konkrete Minimierungsziele festzulegen. Unklar ist zur Zeit nach wie vor, wie hoch Trinkwasser, auch gerade in Deutschland, chloriert wird. Der BOGK begrüßt daher den Ansatz der EU, eine Gesamtbewertung der Problematik vorzunehmen.

In seiner Stellungnahme vom 15.02.2018 (Nr. 006/2018) hat das BfR noch einmal betont, dass Perchlorat nicht in den Geltungsbereich der Verordnung EG Nr. 396/2005 falle. Als Haupteintragsquelle für Gehalte von Perchlorat in pflanzlichen Lebensmitteln gelten bestimmte Düngemittel, die natürlicherweise Perchlorat enthalten (z. B. Chilisalpeter). Weitere mögliche Eintragsquellen sind z. B. Rückstände aus der Desinfektion von Anlagen.

Die Auswertung der Ergebnisse des Monitorings sowie weitere Gehaltsdaten, die bereits ab September 2013 erhoben wurden, wurden im Oktober 2017 von der EFSA in Form einer Expositionsabschätzung veröffentlicht. Ausgewertet wurden insgesamt über 18.000 Datensätze, von denen 68 % alleine aus Deutschland stammten. Hauptsächlich untersucht wurden hierbei Gemüse und Obst. In rund 77 % der untersuchten Proben war kein Perchlorat enthalten. Bei Abfassung des Berichtes lagen bereits neue Vorschläge für „regulatory levels“ vor; sie sehen für die meisten Produkte bzw. Produktgruppen eine Halbierung des jetzigen Wertes vor.

Mineralölproblematik

Seit mehreren Jahren befassen sich nahezu alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft, einschließlich der Laboratorien und Zulieferbereiche mit dem Vorkommen von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH). Ging man anfänglich noch von wenigen Eintragsquellen, insbesondere über die „Recyclingfasern“ aus, wurde erkannt, dass Eintragspfade für Mineralöl innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen gegeben sein können.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) hat im Berichtszeitraum nun dementsprechend eine Tool-Box zur Vermeidung

We love potatoes!




Queen Anne



Die ertragreiche Frühe
mit bester Lagerqualität –
vorwiegend festkochend



www.solana.de

dung von unerwünschten Mineralkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln erstellt und den Branchen zur Verfügung gestellt. Die Intention der BLL Tool-Box ist, durch stufenbezogene Analysen das Risiko von vermeidbaren Mineralöl-Einträgen möglichst zu beherrschen und Ansätze zu identifizieren, die Eintragsmengen zu reduzieren. Wie sich zeigt, können die praktischen Vermeidungsansätze und einzelbetriebliche Maßnahmen sehr vielfältig sein; sie betreffen nahezu alle Stufen der gesamten Prozesskette.

Parallel dazu haben die deutschen Behörden (BMEL) angekündigt, die Strategie einer deutschen Mineralölproblematik schon weiter zu verfolgen. Diskutiert wurden sog. „Eingriffswerte“ mit entsprechenden folgenden Maßnahmen; erneut steht die Diskussion um eine mögliche deutsche Mineralölverordnung auch wieder im Fokus.

Cadmium

Das Bundesumweltministerium hat aktuell den Abschlussbericht der Bundesregierung zur Umsetzung der Empfehlung der Kommission vom 04.04.2014 zur Senkung des Cadmiumgehaltes in Lebensmitteln (2014/193/EU) vorgelegt. Dem Bericht wurden die Mitteilungen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland an die EU-Kommission, ein Zwischenbericht sowie Anlagen beigefügt.

Insgesamt hatte der Bericht noch einige Änderungen erfahren (verschiedene Branchen haben hierzu Stellung genommen). Die Empfehlungen wurden ergänzt und die Forderungen nach einer europäischen Einigung hinsichtlich der Regulierung der Cadmiumgehalte im EU-Düngemittelrecht im „Fazit“ nochmals unterstrichen. Die Berichte der Mitgliedstaaten wurden auf der EU-Expertensitzung am 22.06.2018 in Brüssel beraten.

3-MCPD-Fettsäureester und Glycidyl-Fettsäureester

Im Mai 2016 war von der EFSA eine umfängliche Risikobewertung zu MCPD-Fettsäureestern und Glycidyl-Fettsäureestern veröffentlicht worden. Im Rahmen dieser Arbeiten wurde auch die To-

xizität der freien Verbindungen 3-MCPD und Glycidol überprüft. Die maximal tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) für freies 3-MCPD wurde dabei von der EFSA von 2 µg/kg auf 0,8 µg/kg abgesenkt. Im Falle von Glycidol wurde bestätigt, dass es sich um ein genotoxisches Kanzerogen handelt.

Nach der anschließenden Beratung auf europäischer Ebene wurden im November 2016 erste Vorschläge zu Höchstgehalten vorgelegt. Im August 2017 wurde von der EU-Kommission dann ein überarbeiteter Verordnungsentwurf für Glycidyl-Fettsäureester vorgelegt.

Am 10.01.2018 veröffentlichte die EFSA dann das Ergebnis ihrer TDI-Überprüfung in Form eines Updates ihrer Risikobewertung aus dem Jahr 2016. Der ursprüngliche TDI für freies 3-MCPD-Ester von 2 µg/kg wurde hierbei bestätigt. Die Unternehmen im BOGK beschäftigen sich aktiv mit dem Thema; im Juni 2017 wurde von der deutschen Gesellschaft für Fettforschung mit Unterstützung des Verbandes der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland und des BLL ein zweitägiges internationales Symposium zum Thema veranstaltet. Das Codex-Committee für Kontaminanten hat auf seiner Sitzung 2017 vereinbart, einen sog. Code of practice zur Reduktion von 3-MCPD-FE und Glycidyl-FE in pflanzlichen Ölen und Lebensmitteln, die solche Öle enthalten auf internationaler Ebene zu entwickeln. Der BOGK hat anlässlich der Festlegung von Aufnahmemengen bzw. Werten – auch nach Rücksprache mit der EU-Kommission – noch einmal darauf hingewiesen, dass gerade die Produkte der verarbeitenden Industrie ein längeres Haltbarkeitsdatum aufweisen und ein vollständiger Abverkauf der „vorher“ produzierten Produkte zwingend erforderlich sein muss.



BOGK-ARBEITSGRUPPE
PFLANZENSCHUTZ/
LÜCKENINDIKATION

Mitglieder

Michael Durach
Brigitta Essigmann
Eckart Hengstenberg
Susanne Knapp
Dr. Ingeborg Koch
Dr. Gerald Krischke
Adrian Poppe
Clemens Schwarz

ENGAGIERT FÜR EINEN ANGEMESSENEN PFLANZENSCHUTZ

Beim Thema Pflanzenschutzmittelrecht hat sich der BOGK wiederum sehr intensiv für seine Mitglieder eingesetzt. Aktuell kann man die verschiedenen Probleme nach Schwerpunkten zusammenfassen:

①

Immer weniger Zulassungen/ Verzögerungen bzw. Widerrufe von Pflanzenschutzmitteln

Die aktuell gegebene Situation ist die, dass immer weniger Mittel zugelassen werden bzw. bereits erteilte Zulassungen von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen widerrufen werden.

Der BOGK respektiert im vollen Umfang die gesundheitlichen Überprüfungen der Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln, insbesondere der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA. Gleichwohl ist der BOGK der Ansicht, dass mit Augenmaß und Sachverstand gehandelt werden sollte; die massive Vermehrung der Weltbevölkerung, der hohe Erwartungsdruck der Bevölkerung bzgl. der Quantität und Qualität von Lebensmitteln, fordert zwingend den grundsätzlichen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Ohne Pflanzenschutzmittel ließe sich die Weltbevölkerung z. Zt. im bestehenden Umfang nicht ernähren! Als wichtige Beispiele der momentan nicht klaren Wiedenzulassung bzw. fehlenden Zulassung sollen hier die Diskussion um Chlorpropham (CIPC) zur Keimhemmung der Kartoffel sowie Diquat zur Verhinderung von Kraut/Unkraut, genannt werden.

②

Probleme mit Übergangsfristen bei Pflanzenschutzmitteln spe- ziell für die verarbeitende In- dustrie und deren Produkte

Ein Hauptproblem stellen die oft fehlenden Abverkaufsfristen für Produkte der verarbeitenden Industrie dar. Generell gilt für verarbeitete Produkte, insbesondere auch für TK-Ware, dass eine längere Mindesthaltbarkeit gegeben ist. Diese liegt in der Regel bei zwei Jahren. Bei Änderungen von Rückstandshöchstgehalten (MRL) werden oft keine bzw. nur geringe z. B. 6-monatige Übergangs- und Abverkaufsfristen gewährt. Für den Fall, dass danach länger haltbare Produkte vernichtet und entsorgt werden müssten, würde ein immenser wirtschaftlicher Schaden entstehen, der gerade unter dem Gesichtspunkt der Lebensmittelknappheit, des Hungers und der aktuell diskutierten Lebensmittelverschwendung vollkommen verfehlt erscheint. Der BOGK hat sich insbesondere auch zu diesem Punkt intensiv für eine Lösung der bestehenden Problematik eingesetzt. In vielen Arbeitsgruppen, auch über die Dachverbände BLL und den europäischen Verband der obst- und gemüseverarbeitenden Industrie PROFEL, wurde verstärkt die europäische Kommission kontaktiert um Lösungen zu finden.

Wichtiges Beispiel für das Thema „Übergangsfristen und Abverkauf“ ist hier „Iprodion“.

③

Problem der so genannten Se- kundärstandards des Handels

Die gesamte Lebensmittelbranche nicht nur im BOGK sieht sich Anforderungen des Handels gegenüber, der weniger Pflanzenschutzmittel bzw. geringere Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln einfordert, als gesetzlich vorgesehen. Der BOGK hat hier mehrfach darauf hingewiesen, dass diese Forderungen nicht auf gesundheitsbezogenen Werten und wissenschaftlichen Überprüfungen beruhen, sondern im Grunde genommen willkürlich sind. Damit stehen sie im krassen Widerspruch zu den gesetzl. festgelegten Höchstwerten, die im übrigen keine gesundheitsbezogenen Werte sind; diese sind eben gerade wissenschaftlich fundiert und begründet.

Diese Praxis verunsichert den Verbraucher mehr, da von bestehenden gesetzlichen Standards abgewichen wird. Eine solche Forderung steht auch im Widerspruch zu der Einhaltung des bundesweit verabschiedeten nationalen Aktionsplans Pflanzenschutz im Rahmen einer Gesunderhaltung der Pflanzen.



AUS DEN PRODUKTGRUPPEN

WIRTSCHAFTSLAGE

Entwicklung der Branche

Der Branchenumsatz der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie liegt bei 7,4 Mrd. Euro mit seit Jahren wachsender Tendenz. Seit 2006 ist er im Durchschnitt um 5,2 % pro Jahr gestiegen. Das Wachstum ist nicht allein preisgetrieben, sondern hat seine Ursache in einer stetigen Steigerung der Produktion und der Exporte. Auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln ist Deutschland mit einem Export von 1,4 Mrd. Euro Weltmeister. Die Exportquote der Branche ist seit 2008 um fast 3 Prozentpunkte auf 18,2 % geklettert.

Die gute Lage fördert die Beschäftigung. Die Branche ist ein stabiler Arbeitgeber und hat in den vergangenen zehn Jahren über 4.000 Arbeitsplätze geschaffen. Zehn neue Betriebe sind hinzugekommen. Auch wenn die Branche weltweit ein- und verkauft, hält die Globalisierung sich in Grenzen. Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ist wie keine andere Branche mittelständisch und von Familienunternehmen geprägt. Diese Unternehmen haben eine feste Verbindung zu ihrer jeweiligen Region, aus der sie meist ihre gesamte Rohware beziehen. Dem Verbrauchertrend nach regionalen Produkten kommen sie damit entgegen.



Wirtschaftliche Eckdaten

Verarbeitungserzeugnisse aus:		2012	2013	2014	2015	2016	2017
Betriebe	Obst u. Gemüse	86	86	91	93	92	93
	Kartoffeln	27	28	27	27	30	31
	Gesamt	113	114	118	120	122	124
Beschäftigte	Obst u. Gemüse	13.551	13.767	15.079	15.692	15.786	16.222
	Kartoffeln	5.973	6.214	6.157	6.150	6.445	6.622
	Gesamt	19.524	19.981	21.236	21.842	22.231	22.844
Umsatz in Mrd. €	Obst u. Gemüse	4,6	4,8	4,9	5,2	5,3	5,4
	Kartoffeln	1,7	1,8	1,8	1,8	1,9	2,0
	Gesamt	6,3	6,6	6,7	7,0	7,2	7,4
Exportquote in %	Obst u. Gemüse	18,9	18,3	18,3	17,8	18,4	18,6
	Kartoffeln	17,8	16,3	16,3	16,1	16,0	16,9
	Gesamt	18,6	17,8	17,8	17,4	17,7	18,2

Quelle: DeStatis

OBSTVERARBEITUNG

THEMEN DER FACHGRUPPE

Portionspackungen

Verfahrensgang

Am 30.10.2012 verhängte die Stadt München gegen einen Hersteller von Honig-Portionspackungen ein Bußgeld wegen Verstoßes gegen die gesetzlichen Etikettierungspflichten nach der Honigverordnung, weil das Unternehmen Honig in Portionspackungen in den Verkehr gebracht hatte, auf denen die Angabe des Ursprungslandes fehlte.

Hiergegen erhob das Unternehmen am 05.11.2012 Klage vor dem VG München. Das Gericht wies die Klage am 25.09.2013 ab.

Gegen das Urteil legte das Unternehmen Berufung beim VGH Bayern ein. Dies mit der Begründung, dass die in Rede stehenden Honig-Portionspackungen keine „vorverpackten Lebensmittel“ seien. Sie stellten keine Verkaufseinheiten dar, weil diese Portionen in Sammelkartons an Gemeinschaftseinrichtungen abgegeben würden, die die einzelnen Portionspackungen ihrerseits nicht verkauften.

Das Gericht hat daraufhin dem EuGH am 11.02.2015 die strittige Frage im Wege eines Vorabentscheidungsverfahrens vorgelegt.

Das Urteil des EuGH vom 22.09.2016 fordert schließlich von den Herstellern, Portionspackungen, die an Gemeinschaftseinrichtungen abgegeben werden – unabhängig davon, ob sie einzeln verkauft oder in Sammelkartons angeboten werden –, voll zu deklarieren.

Der VGH Bayern hat daraufhin am 04.05.2018 entschieden, dass auf Honig-Portionspackungen das jeweilige Herkunftsland angegeben werden muss.

Konsequenzen

Das vom 30.10.2012 bis zum 04.05.2018 dauernde Verfahren hat durch das Urteil des EuGH vom 22.09.2016 auch weitreichende Konsequenzen für Konfitüren-Portionspackungen.

Zunächst hat die EU-Kommission ihre anderslautende Auslegung in ihrem Fragen & Antworten-Katalog vom 31.01.2013 abgeändert und die Thematik im Sinne des EuGH in einer neuen Fassung des Auslegungskatalogs vom 08.06.2018 ersatzlos gestrichen.

Dies war eine nur logische Vorgehensweise, da die Auslegungen der EU-Kommission keinen formalrechtlichen Status haben und der EuGH bei der Auslegung von Rechtsfragen im Falle von Streitigkeiten zuständig ist.

WIRTSCHAFTSLAGE

Wirtschaftslage

Die Ernte der wichtigsten Obstarten in Europa im erwerbsmäßigen Anbau hat 2017 mit insgesamt 35 Mio. t einen Tiefpunkt erreicht. Insgesamt wurden im Vergleich zum Vorjahr rund 5 Mio. t weniger Früchte geerntet. Bei den geernteten Obstsorten sind Äpfel zwar weiterhin Spitzenreiter, doch fiel die Ernte mit 9,2 Mio. t erstmals seit Jahren unter 12 Mio. t.

Auch die Marktobernte (einschl. Strauchbeeren) in Deutschland erreichte mit nur 0,85 Mio. t einen historischen Tiefpunkt.

Produktion

Die Produktion von Sauerkirschen in Europa hat in 2017 einen deutlichen Abwärtstrend gezeigt. Dies gilt insbesondere für die Länder Türkei, Serbien und Polen. Besonders signifikant ist der Produktionsrückgang in Polen, wo insgesamt fast 75% weniger produziert worden ist.

Einzig in Ungarn ist die Produktion im Mittel der letzten sieben Jahre stabil.

Außenhandel

Der Export von TK-Obst ist im Vergleich zum Vorjahr unverändert und damit auf dem Höchststand der letzten sieben Jahre geblieben. Der Import hat hingegen weiter zugelegt. Alleine im Vergleich zu 2016 mit einer Steigerung um 34 Mio. t auf nunmehr 570 Mio. t.

Auch bei Konfitüren/Marmeladen (einschließlich Fruchtaufstrichen und Gees) sind sowohl Export, als auch Import weiter steigend.

Nachfrage

Ausgehend vom Basisjahr 2006 befinden sich Obstkonserven weiterhin in einem Sinkflug. Die Einkaufsmenge lag 2017 um fast 2 % unter der Einkaufsmenge von 2016.

Erfreulich ist die Entwicklung allerdings bei TK-Obst. Hier ist zu 2016 eine deutliche Steigerung in der Nachfrage von 16,3 % zu verzeichnen.

Interessant ist die Entwicklung bei BIO-Produkten. Während der Gesamtanteil bei TK-Obst erstmals seit drei Jahren rückläufig ist, steigt der Anteil bei Obstkonserven weiterhin – auf nunmehr 6,8 % – an.

Exkurs: Fresh Cut und Smoothies

Die Verbraucherausgaben bei Fresh-Cut-Salaten und Fresh-Cut-Obst sind weiterhin steigend. Hierbei stieg die Einkaufsmenge in 2017 bei Fresh-Cut-Salaten erstmals über 1 kg pro Haushalt. Bei Fresh-Cut-Obst ist die Verbraucherausgabe insbesondere bei gemischtem Obst und Ananas deutlich gestiegen.



MITWIRKEN!

GRUPPENVORSTAND OBSTVERARBEITUNG

Vorsitz
Michael Mayntz

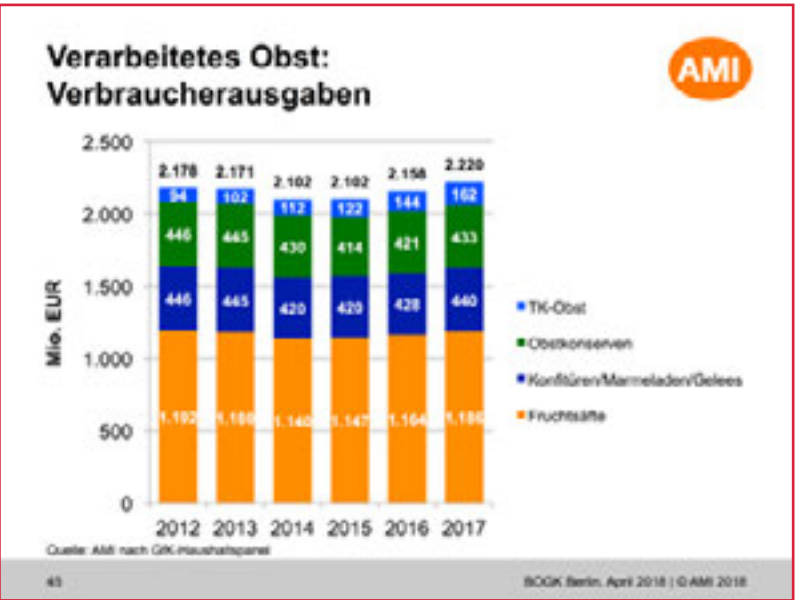
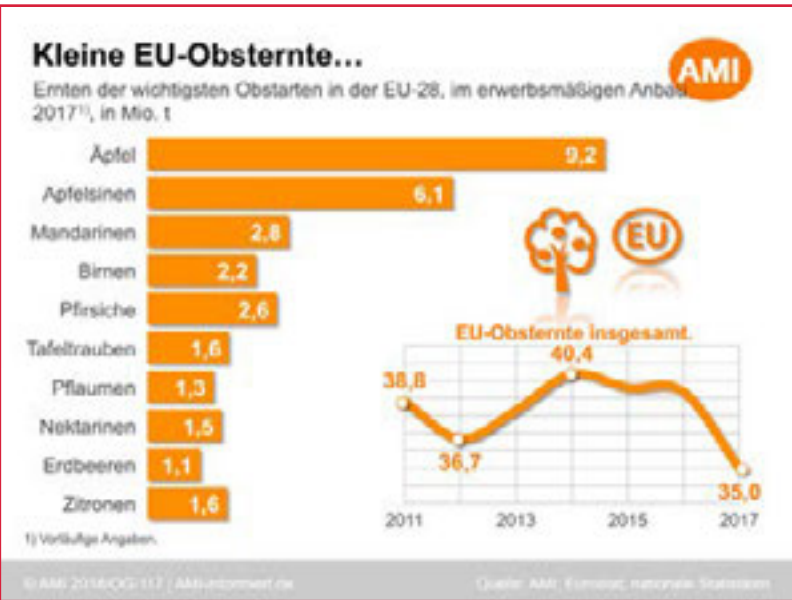
Stellv. Vorsitz
Dietmar Otte

Mitglieder
Stefan Franceschini
Dirk Löding
Claudia Niemann
Tim Schwertner

Fresh-Cut-Obst ist besonders in den Altersgruppen 55–64 Jahren (31,7 %) und 45–54 Jahren (19,7 %) beliebt.

Smoothies sind weiter auf dem Vormarsch und werden in Deutschland immer beliebter. Laut einer Umfrage haben vor vier Jahren lediglich 280.000 Verbraucher in Deutschland jeden Tag einen Smoothie getrunken. Im letzten Jahr waren es immerhin bereits 490.000 Verbraucher.

Haben in 2014 insgesamt knapp 3 Mio. Verbraucher angegeben mehrmals im Monat einen Smoothie zu trinken, so waren es in 2017 bereits knapp 4,5 Mio. Verbraucher. Eine Steigerung um 50 %!



GEMÜSEVERARBEITUNG

THEMEN DER FACHGRUPPE

Mindestlohn/Sozialversicherungspflicht

Mit Abgeordneten des Deutschen Bundestages diskutierte der BOGK erneut die Auswirkungen des Mindestlohngesetzes auf die Branche. Ende des Jahres 2018 droht die Übergangsregelung auszulaufen, nach der ausländische Saisonarbeitskräfte drei statt zwei Monate lang sozialversicherungsfrei in Deutschland arbeiten dürfen. Für die meisten Saisonbetriebe ist dies eine ideale Lösung, die genau auf die regelmäßige Dauer einer Erntesaison abgestellt ist. Der BOGK setzt sich – zusammen mit dem Deutschen Bauernverband – daher dafür ein, diese Regelung zur Dauerlösung zu machen. Während CDU/CSU dies unterstützen, gibt es in der SPD dagegen Widerstand. Arbeitsminister Hubertus Heil (SPD) hat eine „Entfristung“ kategorisch abgelehnt.

Herkunftskennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Während die gesetzlichen Regelungen zur Herkunftskennzeichnung im Berichtsjahr für die freiwillige Herkunftskennzeichnung verabschiedet wurden (s. S. 24) hat die Fachgruppe sich mit der freiwilligen, darüber hinausgehenden Kennzeichnung herkunftsbezogener Angaben befasst. Elaborierte Systeme zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit können auch dazu genutzt



MITWIRKEN!

BOGK-ROHWAREN-AUSSCHUSS
GEMÜSE/FEINSAURES GEMÜSE

Mitglieder

Thomas Doriat
Susanne Knapp
Joachim Küppers
Konrad Linkenheil
Erich Mauer
Alfred Paulsen
Adrian Poppe
Peter Rothmann
Stefan Stangl
Markus Thöne
Bernhard Ulrich

werden, dem Verbraucher detaillierte Informationen über die Herkunft und Verarbeitung der Rohware zu geben – und das prinzipiell für jedes einzelne Gebinde. Möglich wird dies durch zentrale Datenbanklösungen (z. B. fTRACE) oder – geradewegs der gegenteilige Ansatz – die Blockchain als dezentrale Datenbank. Die Unternehmen werden die technologischen Möglichkeiten zukünftig individuell je nach Marktgegebenheiten nutzen.

Wichtungsfaktoren

Im Rohwarenausschuss Gemüse und Feinsaures Gemüse hat der BOGK die so genannten Wichtungsfaktoren für die wichtigsten Produkte neu festgelegt. Diese Faktoren geben an, wieviel Rohware (kg) pro Einheit Fertigware (Füllmenge in ml) benötigt wird. Das Bundesministerium für Ernährung nutzt diese Informationen für Versorgungsbilanzen, Warenstromanalysen und zur Bestimmung des Selbstversorgungsgrads. Die Daten können auch vom BOGK im Lobbying genutzt werden, beispielsweise bei den Themen Rückstandshöchstmengen und Lebensmittelverschwendung.

Weitere Themen

Eine freiwillige europäische Leitlinie zur Herstellung von Gemüsekonserven des europäischen Dachverbands PROFEL (*Code of Practice for Heat Treated Vegetables*) wurde mangels praktischer Relevanz abgeschafft. In Deutschland sind die Leitsätze für die Produktion maßgeblich.

Themen des europäischen Dachverbands

Die Jahrestagung 2018 von PROFEL stand im Zeichen der strategischen Neuausrichtung des Verbandes. Unter PROFEL-Präsident Michael Mayntz wurden die Weichen für eine eigenständige Organisationsstruktur gestellt. Der Dachverband wird Anfang 2019 mit einem eigenen Team im Zentrum von Brüssel seine Arbeit neu beginnen. Thematisch befasste sich die Jahrestagung vor allem mit Fragen der Kennzeichnung, der Definition des Abtropfgewichts für TK-Brokkoli sowie der Gesetzgebung zu Kontaminanten und Pflanzenschutzmitteln.

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

2017 war ein Jahr mit einem sehr ungleichmäßigen Vegetationsverlauf: Der März war zu warm, im April verzögerte Frost die Aussaat, Mai und Juni waren warm, aber auch von Hagel und Starkregen geprägt. Juli und September schließlich waren zu nass, und regional kam es zu Überschwemmungen. Trotz allem verlief die Gemüseernte im Ergebnis stabil.

Völlig anders dagegen 2018: Seit April nur 50 % des normalen Niederschlags, im Juni und Juli fast dauerhaft Höchsttemperaturen und extreme Trockenheit. Im Hauptanbaugebiet am Rheinland droht ein Drittel bis die Hälfte der Ernte von Erbsen und Bohnen zu vertrocknen. Auch die Grünkohlernte ist von der extremen Trockenheit bedroht. In den angrenzenden Anbaugebieten in Belgien und den Niederlanden ist die Situation vergleichbar. Für die Unternehmen ist es mithin unmöglich, ihre in den Jahresgesprächen eingegangenen Lieferverpflichtungen gegenüber dem Handel zu erfüllen. Im Jahr 2017 verlief die Produktion von Gemüsekonserven und TK-Gemüse stabil.



GRUPPENVORSTAND
GEMÜSEVERARBEITUNG

Vorsitz

Willi Stollenwerk

Stellv. Vorsitz

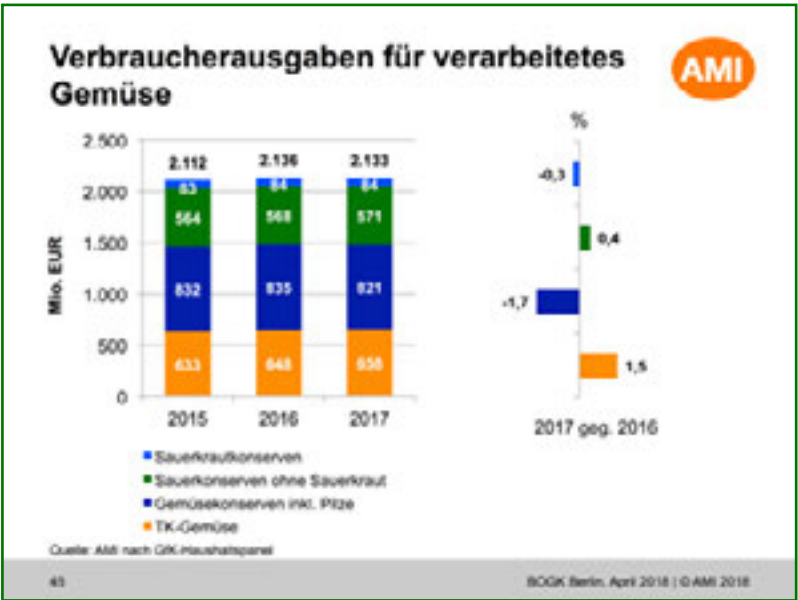
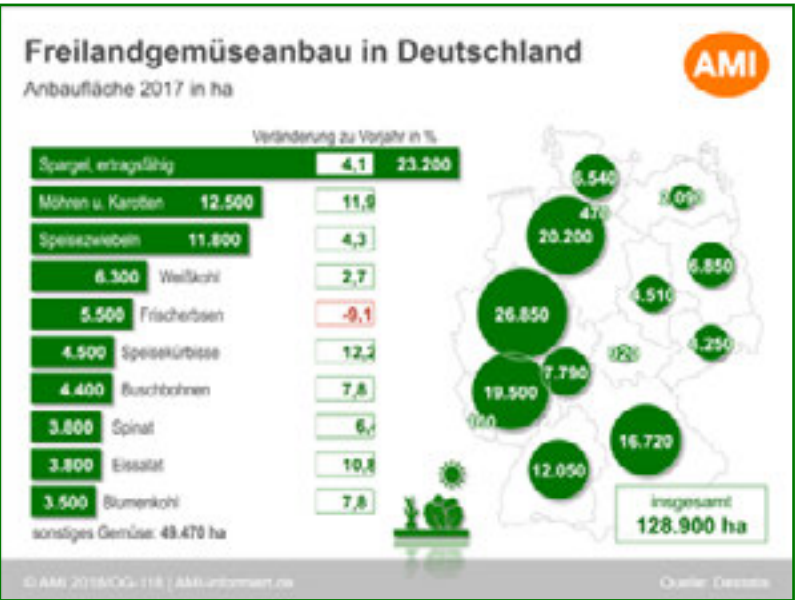
Mathias Koeppen

Mitglieder

Alfred Paulsen
Peter Rothmann

Nachfrage

Nur ein Viertel des Umsatzes mit Gemüse im deutschen Lebensmitteleinzelhandel entfällt auf verarbeitetes Gemüse. Der Trend der Verbraucherausgaben geht dabei langfristig abwärts, im Jahr 2017 verzeichnete die GfK –1,7 %. Auch die Einkaufsmengen sinken um durchschnittlich ein bis zwei Prozent pro Jahr. Tiefkühlgemüse kommt dabei noch relativ „gut weg“. Demgegenüber stehen steigende Umsätze in der Gastronomie. Hier liegen zwar keine gesicherten Daten vor; es ist aber klar, dass die Verluste im Einzelhandel durch Zuwächse in der Gastronomie und auch im Export überkompensiert werden. Auch hier liegt Tiefkühlgemüse vorn. Seit 2010 ist der Export um 37 % auf 168 Mio. Euro gestiegen.



KARTOFFELVERARBEITUNG

THEMEN DER FACHGRUPPE

Am 09.04.2018 fand im Rahmen der Mitglieder- versammlung in Brüssel die Sitzung der Fach- gruppe der Kartoffelverarbeiter statt.

Im Mittelpunkt der Erörterungen standen insbe- sondere zahlreiche Fragen zu den Themen „Pflanzenschutzmittel, Novellierung der Klär- schlammverordnung und Fragen zur Entsorgung bzw. Behandlung von Resterde“. Ein weitere Schwerpunkt lag aber auch im Bereich der Kon- taminanten.

Bezüglich Acrylamid wurde eine gesetzliche Re- gelung mit der EU-Verordnung 2017/2158 ge- schaffen, die nun von den Unternehmen zwin- gend umgesetzt wird. Insbesondere der euro- päische Verband EUPPA hat sich – unter aktiver Beteiligung von Experten aus Unternehmen im BOGK – ausführlich mit der Umsetzung und Aus- legung der Acrylamidverordnung beschäftigt. Hervorzuheben ist auch die mit großer Unter- stützung des BOGK überarbeitete Homepage des europäischen Verbandes EUPPA zum Thema Verbraucheraufklärung und Acrylamid – siehe www.goodfries.eu.



MITWIRKEN!

BOGK-ROHWARE-AUSSCHUSS KARTOFFELN

Vorsitz
Peter Hiltrop

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

Intensiv werden auf europäischer und gerade auch noch auf deutscher Ebene aktuelle Fragen zum Thema Mineralöl und Druckfarben bzw. Übergang auf Lebensmittel erörtert.

Neben den Erörterungen in der Fachgruppe wer- den alle Themen in verschiedenen Arbeitsgrup- pen des europäischen Verbandes EUPPA (Food law, Sustainability, Trade) ausführlich erörtert und Lösungen für die zahlreichen Fragen und Aufgaben erarbeitet.

Versuchsstation Dethlingen

Am 03.05.2018 wurde im Rahmen der Rohware- ausschusssitzung des BOGK in Hannover Herr Dr. Rolf Peters, Versuchsstation Dethlingen, fei- erlich in den Ruhestand verabschiedet.

Die Laudatio wurde vom Vorsitzenden des Roh- wareausschusses gehalten; betont wurde die über Jahrzehnte lange intensive und erfolgrei- che Arbeit von Herrn Dr. Peters in vielen wissen-

schaftlichen, aber auch praktischen Fragen, rund um die Kartoffel.

Ab Anfang Juni 2018 führt Herr Dr. Carsten H. Emmann die Arbeit der Versuchsstation Dethlin- gen weiter. Die Versuchsstation ist für die Un- ternehmen im BOGK nach wie vor ein wichtiger Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Kartoffel und Kartoffelverarbeitungsprodukte.

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte

Bei Abfassung des Berichtes im Juli 2018 ver- mehrten sich die Anzeichen dafür, dass sich be- züglich der Kartoffelernte 2018 die Entwicklung durch Trockenheit dramatisch zuspitzte. Der BOGK hat hier umfassend reagiert und in Form einer Pressemitteilung die Situation dargestellt. Durch die anhaltende Trockenheit und Hitze wurde die Kartoffelernte in Deutschland und Eu- ropa im Jahr 2018 bezüglich des Ausblickes in Menge aber auch in Qualität erheblich niedriger bzw. schlechter bewertet. Erwartet wurde eine deutliche Ertragsminderung. Betont wurde ins- besondere auch, dass Kartoffelknollen in Über- größen, die für die Produktion von Pommes Fri- tes benötigt werden, zu diesem Zeitpunkt be- reits auf zahlreichen Böden kaum oder gar nicht mehr vorhanden waren.

Der Bundesverband hat festgestellt, dass durch die sich deutlich anbahnende Rohwareverknap- pung sowie Qualitätsprobleme Versorgungsen- gässe bei den gängigen Kartoffelverarbeitungs- produkten wie z. B. Pommes-frites entstehen.

Produktion

Der Trend zu Erzeugnissen aus der Kartoffelver- arbeitung zeigt weiterhin nach oben. Neben den Klassikern Pommes-frites und Chips sind auch Trockenprodukte und sonstige Kartoffelerzeug- nisse, gerade die Spezialitäten, bei Verbrau- chern hoch im Trend. Für die Herstellung der hochwertigen Erzeugnisse ist allerdings eine enorme Rohwaremenge bereitzustellen, die auch hohen qualitativen Ansprüchen genügen muss.

Nachfrage

Wir erleben zur Zeit für die Wirtschaft insgesamt in Deutschland Probleme rund um das Thema Export. Einfuhrbeschränkungen, Strafzölle, wirt-



GRUPPENVORSTAND KARTOFFEL-VERARBEITUNG

Vorsitz
Ernst-Rainer Schnetkamp

Stellv. Vorsitz
Thomas Brückner

Mitglieder
Peter Hiltrop
Dr. Michael Holtschulze
Eike Stöver
Gerrit Jan Wesselink

schaftliche und phytosanitäre Hemmnisse könn- ten sich zukünftig sehr negativ auf den Wirt- schaftsstandort Deutschland auswirken; dies bleibt allerdings abzuwarten. Der BOGK steht weiterhin in engem Dialog mit den deutschen und europäischen Behörden bei den Themen Export/Aussenwirtschaft und Handel. Hier gilt es insbesondere, sich auch weiterhin für einen fairen Wettbewerb und die Öffnung der Export- märkte für Exporteure einzusetzen.



HERSTELLUNG VON FEINSAUREM GEMÜSE

THEMEN DER FACHGRUPPE

Forschungsprojekte

Zur Zeit laufen drei Forschungsprojekte im Bereich des Anbaus von Einlegurken für die Industrie. Bereits im Jahr 2015 hat der BOGK Forschungsergebnisse zur Innenverbräunung zusammengestellt; der BOGK hatte ein Projekt finanziert. Seit 2015 läuft ein weiteres Forschungsprojekt hierzu in den USA. Im Spreewald befasst sich ein anderes mit weichen Gurken. Das Projekt CATCH zur Roboterernte ist Ende Februar 2018 mit grundlegenden Erkenntnissen ausgelaufen. Das Nachfolgeprojekt SEEROSE ist beim BMF mit Unterstützung des BOGK beantragt. In den Erntejahren 2014 und 2015 ist in allen Anbaugebieten gehäuft Strunkverholzung bei Weißkohl aufgetreten. Als mögliche Ursachen werden Witterungs- und Düngungseinflüsse diskutiert. Der BOGK sucht derzeit Partner für ein neues Forschungsprojekt hierzu.

Unternehmerreise nach China

Die vom BOGK beim BMEL beantragte Unternehmerreise nach China ist am 10.04.2018 erwartungsgemäß genehmigt worden. Unternehmen der Fachgruppe werden die Gelegenheit haben, Anbau, Verarbeitung, und Vermarktung von Einleggurken in China kennenzulernen. Zudem wird die Reise eine Informationsplattform und Kontaktbörse bieten. *Eine Anmeldung ist noch bis Ende des Jahres 2018 beim BOGK möglich. Scannen Sie einfach den unten stehenden QR-Code:*



Weitere Themen

Der französische Verband der Hersteller von Sauerkraut hat Anfang 2018 den Schutz der geografischen Bezeichnung „Choucroute d’ Alsace“ beantragt. Der BOGK hatte dagegen keine Einwände.

WIRTSCHAFTSLAGE

Ernte 2017

Trotz des uneinheitlichen Wetter (s. S. 40) verlief die Ernte 2017 unproblematisch. Insbesondere die bei Einleggurken oft anzutreffenden Pflanzenkrankheiten – wie z. B. falscher Mehltau – waren unter Kontrolle. Die Ernte ist dementsprechend mit Überschüssen beendet worden. Mangels Alternativen war die Anbaumotivation der Bauern nicht schlechter als in den Vorjahren. Nach Einführung des gesetzlichen

Mindestlohns in Deutschland im Jahr 2016 hat der Anbau in Rumänien, Serbien und Bosnien sowie in der Türkei und Indien deutlich zugenommen. Allerdings stellen sich auch in diesen Regionen inzwischen Probleme ein – auch hier steigende Lohnkosten, Wassermangel und Ertragsrückgänge.

Ernte 2018

Auch die Ernte 2018 verlief wegen funktionierender Tröpfchenbewässerung ohne Probleme. Die warmen Nächte beschleunigten aber das Wachstum der Gurken, was zu tendenziell eher grobfallenden Sortierungen führte.

Schwieriger war die Erntesituation bei Weißkohl und Rotkohl. Mitte August zeichneten sich erste Einbußen aufgrund der Trockenheit ab. Für eine abschließende Bewertung war es bei Redaktionsschluss aber noch zu früh.

Erntestatistik

Problematisch bleibt die Erntestatistik. Eine verlässliche Flächen- und Produktionsstatistik fehlt, seit es keine Vollerhebungen und keine Unterscheidung von Anbau für den Frischmarkt und Anbau für die Verarbeitung mehr gibt. Die offensichtlich steigenden Anbau- und Produktionsmengen in Deutschland lassen sich mit dem Nachfragerückgang im LEH nicht in Einklang bringen. Der BOGK wird im kommenden Jahr verlässliche Statistiken über Produktion, Außenhandel und Binnennachfrage zusammentragen.

Produktion

Die Produktion von Sauerkonserven und Sauerkraut erfreute sich eines stetigen Aufwärtstrends. Insbesondere im Jahr 2017 konnte die Herstellung um 5 % bei Sauerkonserven und sogar 20 % bei Sauerkraut gesteigert werden. Auch die Umsätze stiegen weiterhin und streben das bisherige Maximum aus dem Jahr 2014 an.

Nachfrage

Maßgeblich zum Produktionszuwachs trägt die steigende Auslandsnachfrage bei. Deutschland exportierte im Jahr 2017 allein Essiggurken im Wert von 112 Mio. Euro (ein Zuwachs von 11 %). Hauptabsatzgebiet ist weiterhin die EU, aber Nordamerika (7 Mio. Euro) und Rußland (6 Mio. Euro) holen auf. Die Ausfuhr von Sauerkraut setzt ihren langfristigen Aufwärtstrend ebenfalls fort. Andererseits sinken die Einkaufsmengen



MITWIRKEN!

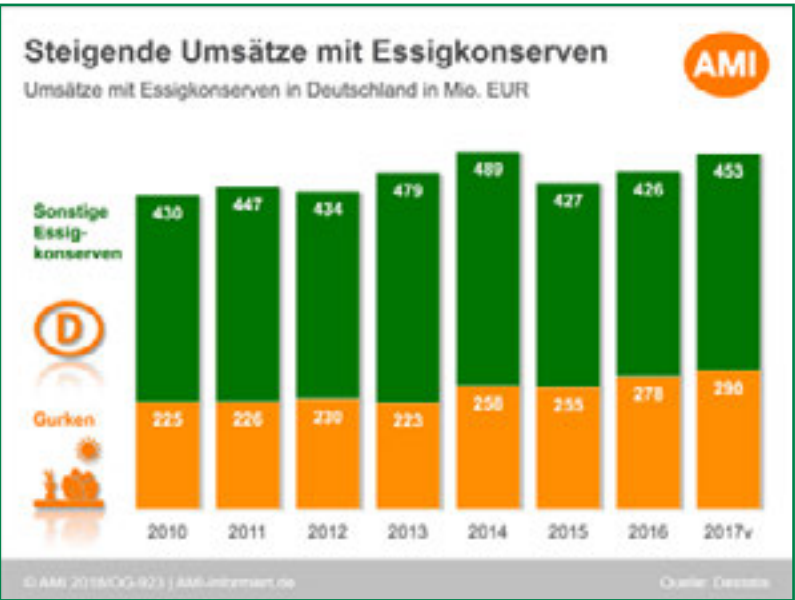
GRUPPENVORSTAND
FEINSAURES GEMÜSE

Vorsitz
Michael Durach

Stellv. Vorsitz
Dr. Mike Eberle

Mitglieder
Norbert Deiters
Philipp Hengstenberg
Joachim Küppers

von Sauerkonserven im deutschen Lebensmittel-einzelhandel weiterhin kontinuierlich, auf zuletzt 318.000 t. Nur dank steigender Preise hat sich diese Entwicklung nicht auf die Profitabilität ausgewirkt. Für die Unternehmen bedeutet dies: Neue Absatzwege erschließen, neue Produkte kreieren, neue Verzehrsanlässe schaffen. Der BOGK unterstützt seine Mitglieder dabei mit Marktinformationen.



ÜBER DEN BOGK

MISSION STATEMENT

Lobbying

Vorrangiges Ziel des BOGK ist es, im Sinne der Mitglieder Einfluss auf aktuelle Gesetzesvorhaben im Bereich des Lebensmittelrechts sowie der Agrar-, Wirtschafts-, Außenwirtschafts- und Umweltpolitik zu nehmen. Dazu entwickelt der BOGK tragfähige Positionen, die er in Brüssel, Berlin und Bonn vorantreibt. Im Mittelpunkt stehen dabei immer faire und die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen fördernde Rahmenbedingungen. Als Sprachrohr setzt sich der BOGK gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit für die Branche ein. Er verfügt dazu über einen direkten Draht in die federführenden deutschen Ministerien und Institutionen der EU sowie zur Fach- und Tagespresse, den Massenmedien und den neuen Medien.

Beratung

Jedes einzelne Unternehmen profitiert von der aktuellen Berichterstattung des Verbandes bezüglich anstehender Gesetzesvorlagen sowie einer möglichen individuellen Beratung zur praxisgerechten Umsetzung geltender Gesetze. Die exklusiven Verbandsinformationen über Marktgeschehen, Exportmärkte und Statistik bilden eine wertvolle Grundlage für unternehmerische Entscheidungen.

Kommunikation

Der BOGK ist schließlich ein wichtiger Kommunikations- und Branchentreffpunkt für Top-Entscheider und Fachleute seiner Mitgliedsunternehmen. Regelmäßige Fachgruppensitzungen zu technischen und politischen Fragen, zwei Rohwarenausschüsse, der Fachausschuss Lebensmittel und zahlreiche Arbeitsgruppen bilden die Struktur, in der aktuelle Probleme der Branche gemeinsam diskutiert und gelöst werden.



MITWIRKEN!

Die vier Fachgruppen des BOGK, drei Ausschüsse, 10 Arbeitsgruppen, vier Gruppenvorstände und der Gesamtvorstand bieten vielfältige und intensive Möglichkeiten, die Politik des Verbandes und die Rahmenbedingungen der Branche mitzugestalten.

Michael Mayntz
Eigentümer,
Göbber GmbH & Co. KG



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

MITGLIEDER

ORDENTICHE MITGLIEDER

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

Nähr-Engel GmbH
Alfred Paulsen GmbH & Co. KG
Sauerkonservenfabrik Fritz Schlecht
Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG
Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA
Snackmaster Produktion GmbH & Co. KG
Obst- und Gemüseverarbeitung
Spreewaldkonserve Golßen GmbH
Stangl GmbH & Co. Gemüse KG
J. & W. Stollenwerk oHG
Stute Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG
Valenzi GmbH & Co. KG
Walhalla Delikatessen GmbH
Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions- und Handels GmbH
Wernsing Feinkost GmbH
Zentis GmbH & Co. KG

FÖRDERMITGLIEDER

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

VORSTAND



Vorsitzender
Konrad Linkenheil



Ehrenvorsitzende
Konsul Otto Eckart †
Heinz-Gregor Johnen †
Dr. Arend Oetker
Josef Stollenwerk †



Vorsitzender der
Fachgruppe der
Obstverarbeiter
Michael Mayntz



Vorsitzender der
Fachgruppe der
Gemüseverarbeiter
Willi Stollenwerk



Vorsitzender der
Fachgruppe der
Kartoffelverarbeiter
Ernst-Rainer
Schnetkamp

Vorsitzender der
Fachgruppe der
Hersteller von
Feinsaurem Gemüse
Michael Durach



Weitere
Vorstandsmitglieder
im Gesamtvorstand
Thomas Brückner
Dr. Mike Eberle
Stefan Franceschini
Philipp Hengstenberg
Peter Hiltrop
Dr. Michael Holtschulze
Mathias Koeppen
Joachim Küppers
Dirk Löding
Claudia Niemann
Dietmar Otte
Alfred Paulsen
Peter Rothmann

Weitere Vorstandsmitglieder in den
Gruppenvorständen
Norbert Deiters
Joachim Küppers
Tim Schwertner
Eike Stöver
Gerrit Jan Wesselink

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

*Faktenbasierte Politik – dafür setzt sich der BOGK in Brüssel und Berlin ein.
Unterstützt wird er dabei von seinem Wissenschaftlichen Beirat, der den Verband
seit 2011 berät.*



Vorsitz
Dr. Ulrich Nehring
Nehring Consultants GmbH



Stellvertretender Vorsitzender
Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle
Universität Hohenheim

Mitglieder

Prof. Dr. Michael Bockisch
Bockisch Consult

Prof. Dr. Dietmar Breithaupt
Hengstenberg GmbH & Co.

Christian Christiansen
Rudolf Wild GmbH & Co.

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

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

Dr. Volker Häusser
Forschungskreis der
Ernährungsindustrie e.V.

Mikko Hofsommer
Gesellschaft für Lebensmittel-
Forschung mbH

Dr. Kerstin Lienemann
Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e.V.

Prof. Dr. Peter Meurer
Hochschule Neubrandenburg

Prof. Dr. Paul Michels
Hochschule Weihenstephan-
Triesdorf

Dr. Herbert Otteneder

Dr. Christian Sprenger
Faethe Labor GmbH

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

Prof. Dr. Wolfgang Voit
Universität Marburg

Dr. Wolfram Wendler
Arotop food & environment GmbH

STRATEGISCHE PARTNER

*Die strategischen Partner bieten exklusive Dienstleistungen für Mitglieder.
Mehr dazu unter www.bogk.org/ueber-den-bogk/partner*





ArdaghGroup



Die Ardagh Group ist ein führendes Verpackungsunternehmen in den Bereichen Metall, Glas und Technologie mit über 89 Produktionsstätten in 21 Ländern. Mit 19.000 Beschäftigten produzieren wir über 35 Milliarden Behälter pro Jahr und sind in allen relevanten Märkten weltweit in führender Position.

Die Verpflichtung zu Qualität, Service und technologischem Fortschritt in Verbindung mit der ständigen Verbesserung und Stärkung unserer Produkte und Prozesse macht uns zu einem zuverlässigen und kompetenten Partner der Getränke-, Lebensmittel abfüllenden und pharmazeutischen Industrie.

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

Nienburg
Gr. Drakenburger Str. 132
31582 Nienburg
T: +49 (0) 5021 85 0
F: +49 (0) 5021 85 488

Erfstadt
Peter-May-Str. 27
50374 Erfstadt
T: +49 (0) 2235 808 0
F: +49 (0) 2235 808 632

one brandone vision

www.ardaghgroup.com

TEAM



Fachgruppe Obst

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

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

Fachgruppen Gemüse/Feinsaures Gemüse

Geschäftsführer
Diplom-Volkswirt Christoph Freitag
Tel. +49 228 93291-11
freitag@bogk.org

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

Fachgruppe Kartoffeln

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

Mitarbeiterin
Stefanie Nagierski
Tel. +49 228 93291-14
nagierski@bogk.org

Büro Brüssel

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

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



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



H&F hilft, Produkte noch besser zu machen

Immer wenn Pektin zur Rezeptur gehört, werden Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln entscheidend verbessert.

Das Ergebnis haben Sie täglich in den Lebensmittelmärkten vor Augen. Schauen Sie einmal auf die Zutatenliste der einzelnen Produkte und Sie werden staunen, wo Pektin überall zum Einsatz kommt.



Herbstreith & Fox ist seit Jahrzehnten ein führendes Unternehmen in der Forschung, Anwendungstechnik und Herstellung von Pektin.

Erfahren Sie mehr über die Anwendungsgebiete und Einsatzmöglichkeiten von Pektin unter:

www.herbstreith-fox.de

