

monitoringreport



EINE VERÖFFENTLICHUNG DER QS FACHGESELLSCHAFT OBST-GEMÜSE-KARTOFFELN GMBH UND DES DFHV DEUTSCHER FRUCHTHANDELSVERBAND E.V.

Tausend Daten, eine Auswertung – ein genauer Überblick!

editorial

GEMEINSAM IM VISIER: RÜCKSTANDS-SITUATION VON OBST UND GEMÜSE

Im Jahr 2007 wurde der Deutsche Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) Mitgesellschafter der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH. Der Beitritt festigte den fachlichen Austausch zwischen beiden Organisationen und fördert seither deren enge Zusammenarbeit bei der umfassenden Qualitätssicherung von Obst- und Gemüse. Über 20.000 Systempartner im QS-System für Obst, Gemüse und Kartoffeln und die im DFHV organisierten Unternehmen des deutschen Fruchthandels belegen den Stellenwert dieser Kooperation in der Obst- und Gemüsebranche. Im Rahmen ihrer Monitoringprogramme werden pro Jahr weit über 10.000 Proben auf Pflanzenschutzmittelrückstände sowie auf den Gehalt an Zusatzstoffen und Kontaminanten untersucht und in Datenbanken von DFHV und QS erfasst. Eine erstmals gemeinsam durchgeführte Auswertung der Analysedaten gibt jetzt einen detaillierten Überblick über den aktuellen Stand im Rückstandsmonitoring von Erdbeeren und Tafeltrauben bis hin zu Salat und Kräutern. Erfahren Sie außerdem etwas zu den Probenahmeschulungen für QS-Systempartner, dem anspruchsvollen Anerkennungsverfahren der Labore und den DFHV Frische Seminaren.



Mit freundlichen Grüßen,

Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer
QS Qualität und Sicherheit GmbH

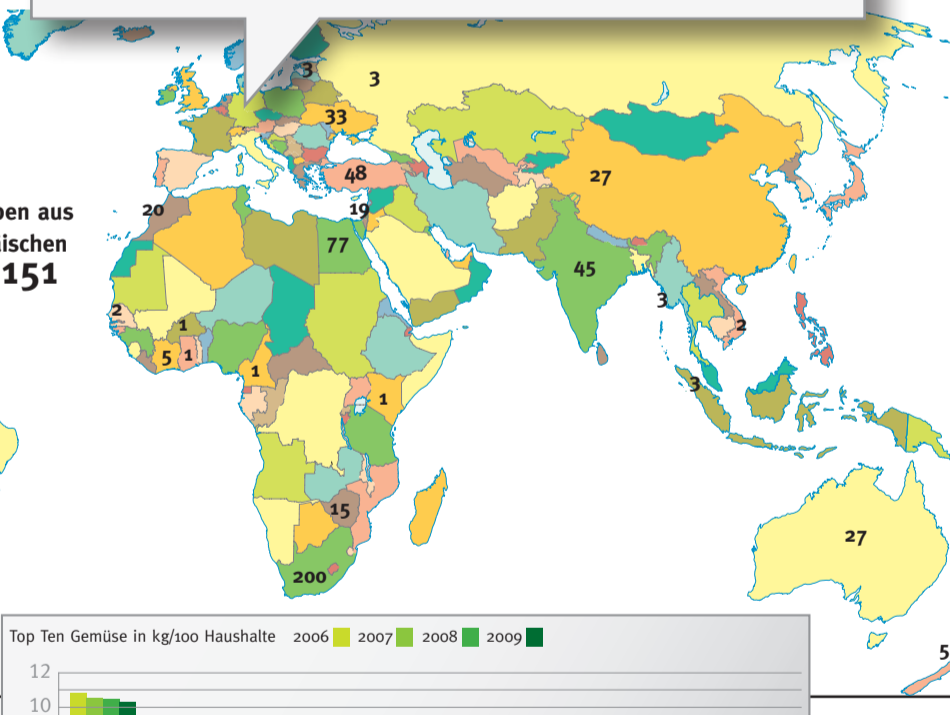
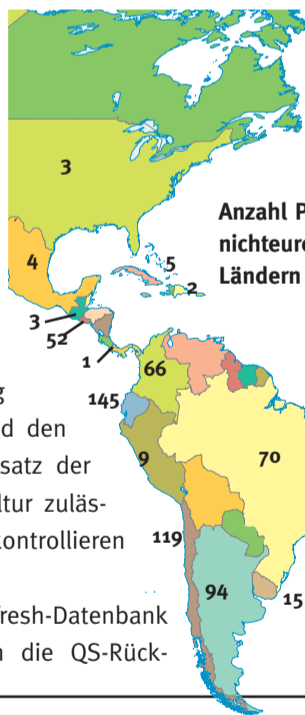
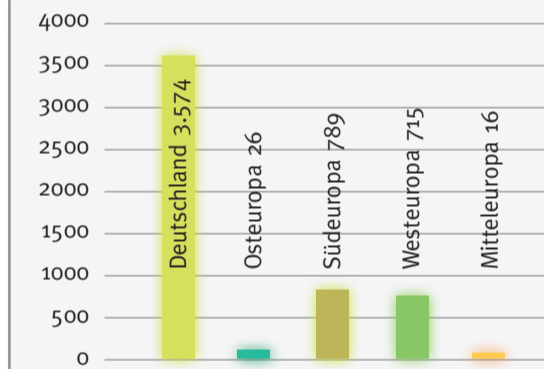
Dr. Andreas Brügger
Geschäftsführer DFHV
Deutscher Fruchthandelsverband e.V.

Bei DFHV und QS wird das Rückstandsniveau bei Obst, Gemüse und Kartoffeln über risikoorientierte Beprobungen der einzelnen Produktgruppen kontinuierlich und entlang der gesamten Produktions- und Vermarktungskette überwacht. Die Rückstandsanalysen auf Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten zählen für die beim DFHV oder dem QS-System angeschlossenen Obst- und Gemüsebetriebe zum Tagesgeschäft. Sie gewährleisten die höchstmögliche Qualität der Ware und stellen sicher, dass einwandfreie Produkte in die Regale des Lebensmitteleinzelhandels gelangen.

Ausschließlich Labore, die sich vorher über das Anerkennungsverfahren im QS-System qualifiziert haben, werden mit den Analysen beauftragt. Im QS-System bedeuten Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte (RHG) oder der Nachweis nicht zulässiger Wirkstoffe die unmittelbare Sperrung der Ware und des Betriebes sowie gegebenenfalls Sanktionsverfahren gegen den entsprechenden Systempartner. Diese können dann bis hin zum Ausschluss aus dem System führen.

Durch ihre Monitoringprogramme unterstützen der DFHV und QS alle an Produktion und Handel von Obst und Gemüse Beteiligten bei der Umsetzung der Rückstandsanalytik. Ziel ist es, die Einhaltung gesetzlicher RHG und den ausschließlichen Einsatz der für die jeweilige Kultur zulässigen Wirkstoffe zu kontrollieren und sicherzustellen. So fließen in die 4fresh-Datenbank des DFHV sowie in die QS-Rück-

standsdatenbank jährlich mehrere tausend Analysedaten ein. Diese wurden für die Sommersaison von Mai bis Oktober 2009 jetzt erstmals gemeinsam ausgewertet. Datengrundlage waren 6.271 Proben aus über 20 verschiedenen Produktgruppen und über 50 Nationen. Den größten Anteil der Proben machten Fruchtgemüse (13,3 Prozent), Kern- (13,0 Prozent) und Beerenobst (11,4 Prozent) aus. Die aktuelle Ausgabe des „monitoringreport“ liefert einen umfassenden Überblick über die aktuelle Entwicklung der Rückstands-situation von Erdbeeren und Tafeltrauben sowie von Salat und Kräutern.



impresum

Verantwortlich für den Inhalt:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Telefon +49 228 35068-0
Internet www.q-s.de

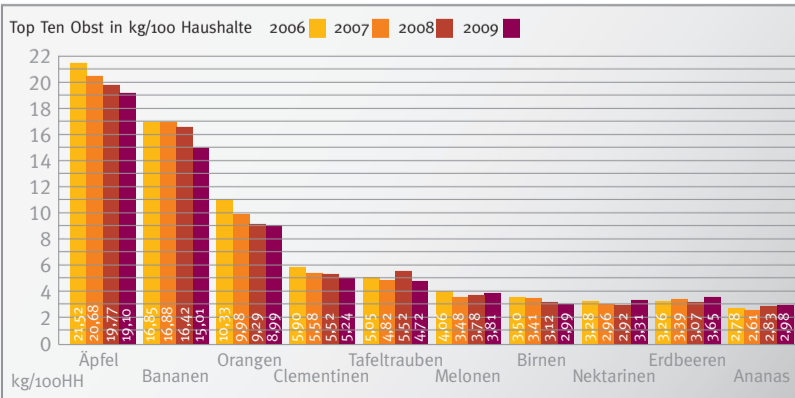
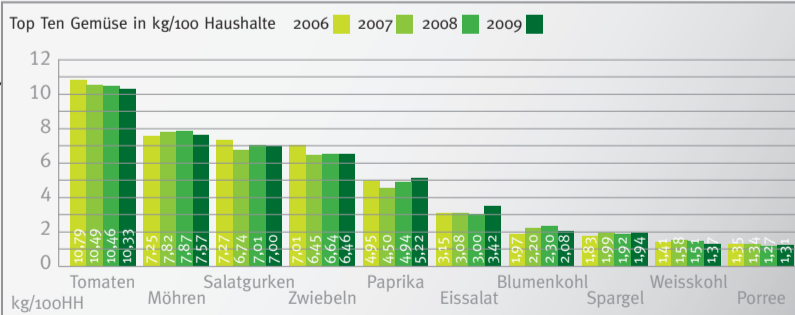
DFHV Deutscher Fruchthandelsverband e.V.
Schedestraße 11
53113 Bonn
Dr. Andreas Brügger
Telefon +49 228 91145-0
Internet www.dfhv.de

inhalt

- Editorial
- Tausend Daten, eine Auswertung – ein genauer Überblick
- Von Erdbeeren bis Blattgemüse
- Verlässliche Laborergebnisse
- Frische Seminar

POSITIVE BILANZ VON ERDBEEREN BIS BLATTGEMÜSE, VERBESSERUNGSPOTENTIAL BEI TRAUBEN BLEIBT JEDOCHE WEITERHIN BESTEHEN

Die Rückstandsbelastung von Lebensmitteln geht zurück. Proben mit Überschreitungen gesetzlicher RHG nehmen ab. Zu diesem Ergebnis kam das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Rahmen der „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände 2008“. Auch DFHV und QS kommen zu diesem Ergebnis. So zeichnen aktuell ausgewertete Zahlen ein positives Bild der Erdbeer- und Salatsaison 2009. Gut für den Verbraucher! Denn bei ihm stehen sowohl die rote Nüsschenfrucht, als auch das Blattgemüse hoch im Kurs! Bei Tafeltrauben und Kräutern ist die Rückstandsbelastung im Vergleich zu den Vorjahren zurückgegangen – Verbesserungspotential ist allerdings gegeben.



Quelle: GfK im Auftrag von ZMP, CMA und AMI Agrarmarkt Informationsgesellschaft mbH



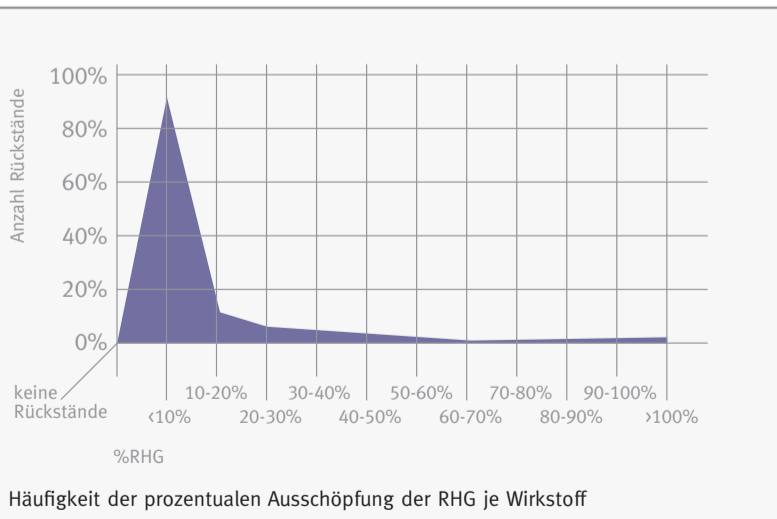


Von Erdbeeren...bis Blattgemüse



Tafeltrauben – viel besser als allgemein angenommen

Im 4fresh-Monitoring des DFHV wurden im genannten Zeitraum 432 Proben Tafeltrauben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. 64 Prozent der Proben stammten aus Europa (277 Proben), 36 Prozent aus Drittländern (155 Proben). Bei 15 Proben (3,5 Prozent) waren Überschreitungen der gesetzlichen RHG zu verzeichnen, darunter sechs gesicherte Überschreitungen (1,4 Prozent), die als nicht verkehrsfähig beanstandet wurden. Hierbei handelte es sich um Ware aus Ägypten (1), Griechenland (1), Indien (1) und der Türkei (3). Allerdings führten die Rückstandsgehalte nicht zu einer Überschreitung der akuten Referenzdosis, womit eine gesundheitliche Gefährdung ausgeschlossen werden konnte. Neun Überschreitungen (2,1 Prozent) waren unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite von 50 Prozent noch verkehrsfähig. Die niedrigste Überschreitungsquote mit 0,7 Prozent (2 Proben) wies Ware aus Europa auf. Proben, in denen Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt wurden, enthielten im Durchschnitt fünf Wirkstoffe. Die Ausschöpfung der jeweiligen Rückstandshöchstgehalte lag bei rund 89 Prozent der Analyseergebnisse bei unter 10 Prozent.

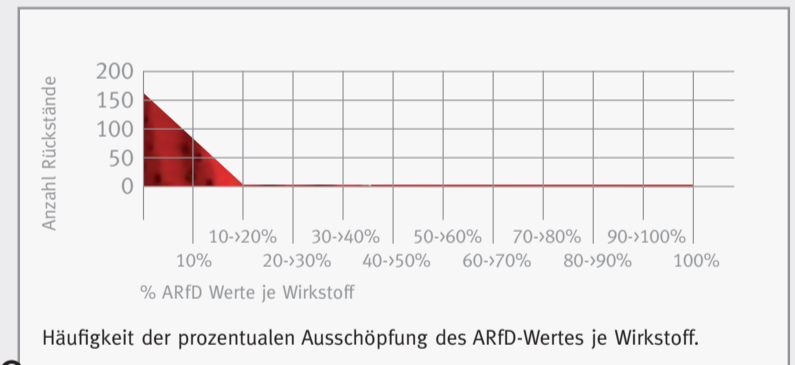
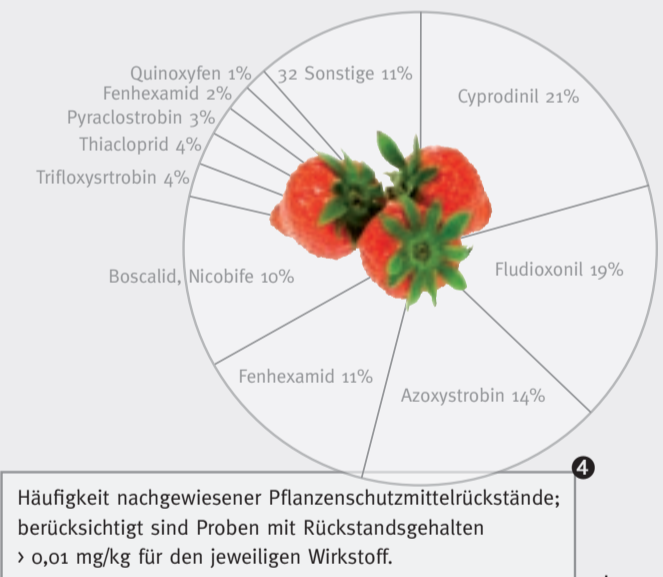
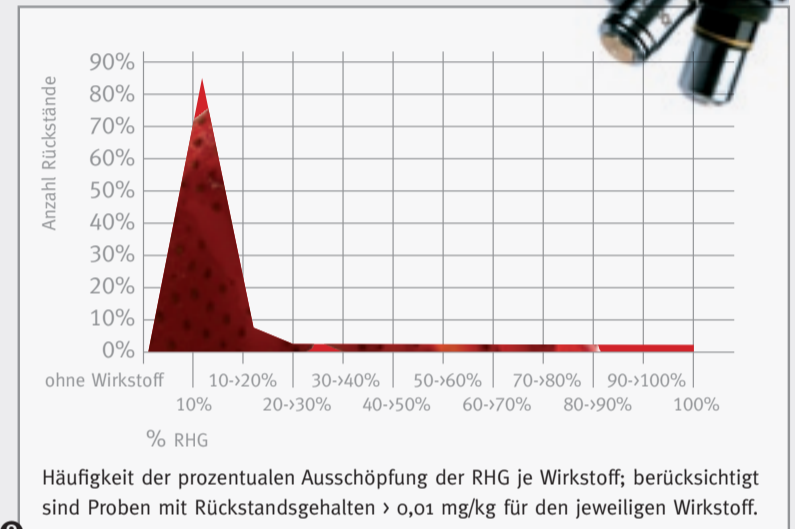
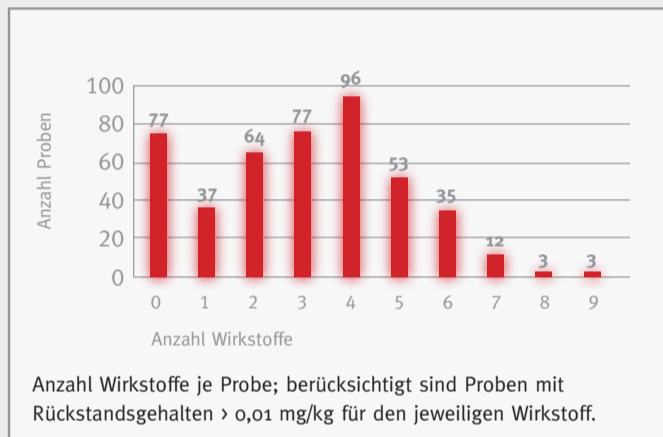


Erzeuger arbeiten vorbildlich

Im Rahmen des gemeinsamen Monitorings wurden insgesamt 448 Erdbeerproben aus konventionellem Anbau ausgewertet. Dabei stammten bedingt durch den Berichtszeitraum rund 98 Prozent der Proben aus Deutschland. Die übrigen Proben kamen aus Spanien, Italien, Griechenland, den Niederlanden und Belgien. Das Ergebnis ist positiv: Bei den untersuchten Proben wurden nur in sehr geringem Ausmaß, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Die teilnehmenden Erzeuger halten sich

an die anerkannten Vorgaben der guten Agrarpraxis und setzen diese erfolgreich um.

Das belegen auch die Analyseergebnisse von rund 20 Erdbeerproben, die QS im Rahmen der übergeordneten Systemkontrolle zusätzlich zu den Routinekontrollen von einem unabhängigen Sachverständigen hatte ziehen lassen. Hierbei waren keine Beanstandungen zu verzeichnen.



Insgesamt wurden 42 verschiedene Wirkstoffe in den untersuchten Routineproben nachgewiesen. Die 10 am häufigsten analysierten Stoffe machten dabei einen Anteil von 89 Prozent aus. Darunter die für Erdbeeren typischen Fungizide Cyprodinil, Fludioxonil, Azoxystrobin, Fenhexamid und Boscalid, die auch im Vorjahr bereits häufig in Erdbeeren nachgewiesen wurden. 15 Wirkstoffe wurden in der Gesamtheit aller Proben nur ein- bis zweimal nachgewiesen (s. Abb. 4).

Für 19 der nachgewiesenen Wirkstoffe ist ein ARFD-Wert (akute Referenzdosis) ausgewiesen. Die prozentuale Ausschöpfung des ARFD-Wertes (Abb. 3) lag über alle Proben bei durchschnittlich 1,78 Prozent. Überschreitungen des ARFD-Wertes lagen keine vor. In 15 Prozent der Proben wurde mehr als ein Wirkstoff je Probe bestimmt, in den meisten Fällen wurden zwei bis vier Wirkstoffe nachgewiesen. Der Durchschnitt lag bei drei Wirkstoffen je Probe (Abb. 1). Drei Proben enthielten neun Wirkstoffe.

Im Detail...

In 77 Erdbeerproben fanden sich keine Rückstände (s. Abb. 1). Pflanzenschutzmittel oberhalb der rechtlich festgesetzten Höchstgehalte wurden lediglich in einer Probe festgestellt (Deutschland). QS bewertete hierbei immer den Messwert ohne den gesetzlich eingeräumten analytischen Streubereich von 50 Prozent zu berücksichtigen. Die Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte lag bei rund 85 Prozent der Analyseergebnisse bei unter 10 Prozent (s. Abb. 2).



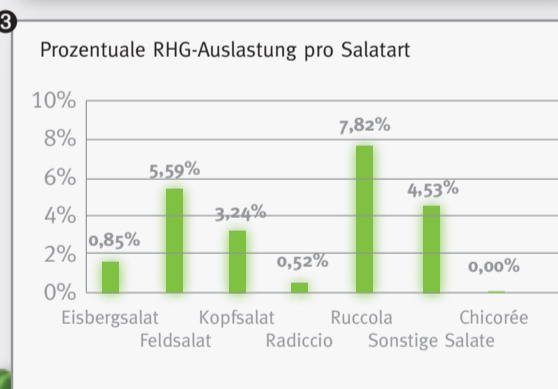
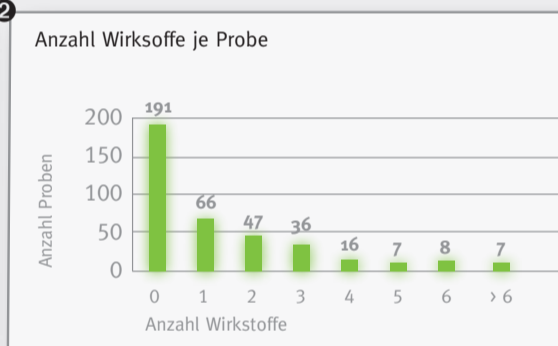
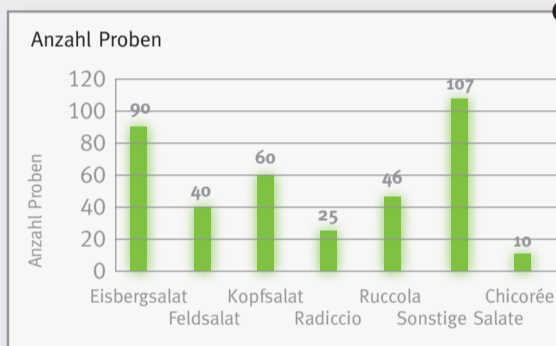
Gute Noten für Salat

Insgesamt wurden für den angegebenen Untersuchungszeitraum 378 Proben verschiedener Salatarten ausgewertet – von Chicorée bis Rucola (s. Abb 1).

Rund die Hälfte aller Salatproben (191) enthielten dabei keine nachweisbaren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (< 0,01 mg/kg). Sie waren rückstandsfrei. 30 Prozent (113 Proben) enthielten ein bis zwei Wirkstoffe je Probe, rund 14 Prozent (52 Proben) drei bis vier und 6 Prozent (22 Proben) mehr als vier Wirk-

stoffrückstände je Probe (s. Abb 2).

Mit Ausnahme von Rucola und Feldsalat lag die Auslastung der jeweiligen Rückstandshöchstgehalte bei unter 5 Prozent (s. Abb. 3) Bei Eisbergsalat wurden in 31,5 Prozent, bei Radicchio in nur 8 Prozent der Proben Wirkstoffe nachgewiesen. Diese waren mit einer durchschnittlichen Rückstandshöchstgehaltsauslastung je Wirkstoff von unter 1 Prozent allerdings als nur sehr gering einzustufen. Die Chicorée-Proben wiesen keine quantifizierbaren Rückstände auf.

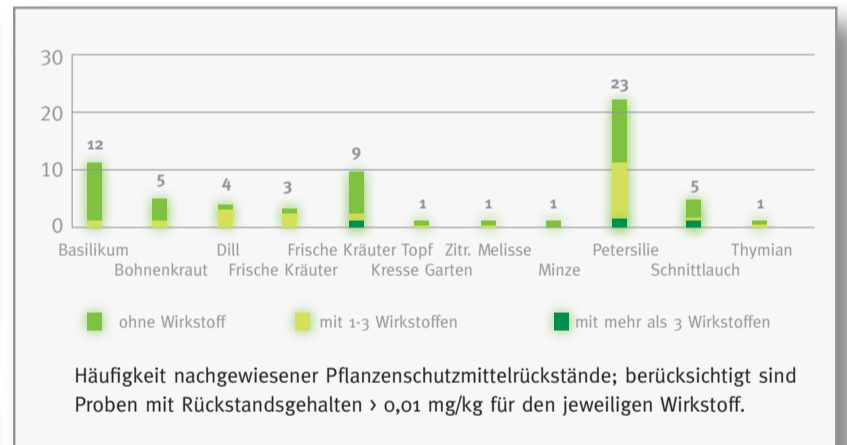


Weniger Rückstände bei frischen Kräutern

Frische Kräuter waren 2009 im Vergleich zum Vorjahr geringer belastet. Zu diesem Ergebnis kommt nicht nur Greenpeace. Ein ähnlich erfreuliches Bild zeichnen die Rückstandsuntersuchungen QS-zertifizierter frischer Kräuter. Bei 54 Prozent der untersuchten Kräuter-Proben (insgesamt 65), gab es keinerlei nachweisbare Rückstände. Dabei handelte es sich ausschließlich um deutsche Ware. Eine Probe wies eine Überschreitung der rechtlich festgesetzten Höchstgehalte auf. Es wurden keine für die Kulturen nicht zugelassenen Wirkstoffe nachgewiesen. Die meisten Proben wiesen zwischen einem und drei Wirkstoffen auf, wobei die Auslastung der Rückstandshöchstgehalte bei den Wirkstoffen im Durchschnitt bei rund 10 Prozent lag.

Wussten Sie, dass...

...die Untersuchung von frischen Kräutern für die Labore eine besondere Herausforderung darstellt? Die Analyse ist viel komplexer als beispielsweise bei Tomaten oder Gurken. Grund dafür sind z. B. ätherische Öle, die eine fehlerfreie Analyse erschweren.



Gemeines Kreuzkraut (Senecio vulgaris L.) in Gartenbaukulturen

Die Erntesaison 2009 wurde durch Funde des gemeinen Kreuzkrauts (Senecio vulgaris L.) in Rucola, Salat und Kräutern zusätzlich erschwert. Diese mit gemeinem Kreuzkraut verunreinigten Produkte wurden von behördlicher Seite als nicht sichere Lebensmittel eingestuft. Im Zusammenhang damit standen Rückrufaktionen des Lebensmitteleinzelhandels, die erhebliche wirtschaftliche Einbußen für die Erzeuger nach sich zogen. Das BfR empfahl als Maßnahme erhöhte Kontrollen auf entsprechende Verun-

reinigungen, da davon ausgegangen werden muss, dass das Kreuzkraut vom Verbraucher nicht als solches erkannt und versehentlich mit verzehrt wird.

Was kann der Erzeuger gegen Kreuzkraut tun?

Mit der genauen Kenntnis über Aussehen und Biologie lassen sich Bekämpfungsstrategien erarbeiten, um den Befallsdruck zu reduzieren. Wichtig ist z. B. durch konsequente Feldhygiene-

maßnahmen, Fruchtwechsel und geeignete Zwischenfrüchte bzw. Gründüngung das Vorkommen und die Samenbildung zu vermeiden. Bei der Ernte und Aufbereitung sollte das Personal über Auftreten und Aussehen des gemeinen Kreuzkrauts besonders geschult sein. Weitere Informationen zur Kreuzkrautvermeidung finden Sie auch im QS-Infobrief Nr. 61, der auf der QS-Website zum Download zur Verfügung steht. www.q-s.de



Rucola

Kreuzkraut

Verlässliche Labor- ergebnisse

QUALITÄT BRAUCHT KOMPETENZ

Hinter den hochkomplexen Analysen im Rahmen des Rückstandsmonitorings von DFHV und QS stehen aktuell 58 QS-anerkannte Labore. QS stellt höchste Anforderungen an deren Leistungsfähigkeit. Diese müssen die Labore zweimal jährlich im Rahmen des Laborkompetenztests unter Beweis stellen. Mit klaren Vorgaben sorgt QS damit für höchste Standards in der Analytik und damit für verlässliche Ergebnisse. QS-anerkannte Labore, die der Teilnahme am Laborkompetenztest nicht gewachsen sind und wiederholt durchfallen, verlieren ihre Anerkennung. Für Analysen im Rahmen des QS-Rückstandsmonitorings sind sie dann nicht mehr zugelassen. Eine Liste aller für das Rückstandsmonitoring anerkannten Labore ist auf der Homepage unter www.q-s.de veröffentlicht.

Im Herbst 2009 nahmen 80 Labore aus elf Ländern am Laborkompetenztest teil. Diese mussten die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Petersilie bestimmen. Dabei bestätigte sich erneut: Von QS anerkannte Labore zeichnen sich



bei Rückstandsuntersuchungen von Obst und Gemüse durch ihr hohes Leistungsniveau aus. Wie schon in den vorigen Tests schnitten anerkannte Labore deutlich besser ab als „Bewerber“-Labore, die bisher keine Anerkennung haben. Von den anerkannten Laboren bewältigte die Hälfte den Test exzellent. Zwei Drittel der Labore im laufenden Anerkennungsverfahren fielen durch. Insgesamt bereitete der Untersuchungsauftrag den getesteten Laboren bei diesem Test größere Probleme bei der Analytik, gilt Petersilie aus analytischer Sicht doch als Herausforderung. Grund dafür sind u. a. in den Kräutern enthaltene ätherische Öle, die eine fehlerfreie Auswertung erschweren.

AM ANFANG STEHT DIE PROBENAHEME

Bereits Ende 2008 diskutierten Vertreter von Erzeugerorganisationen, Laboren und Probenahmeorganisationen aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien und Spanien die große Bedeutung einer einheitlichen, nachvollziehbaren und repräsentativen Probenahme bei Obst und Gemüse über alle Stufen der Handelskette vom Feld bis in die Ladentheke. Hierbei wurde speziell über den großen Einfluss einer fehlerhaften Probenahme bei der anschließenden Analytik beraten. Im März 2009 startete das QS-Schulungsprogramm "Probenahme".

Für alle interessierten Systempartner der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln bot QS erstmals die Gelegenheit, gemeinsam mit Experten die Probenahme auf dem Feld, im Lager sowie im Labor praxisnah zu erörtern.

Ziel dieser Schulungen ist es eine einheitliche Probenahme auf allen Stufen zu erreichen und damit eine bessere Vergleichbarkeit der Überwachung der Produktsicherheit im Rückstandsmonitoring zu gewährleisten.

Nähere Informationen zu diesem Thema erhalten Sie direkt bei Frau Claudia Rotter (claudia.rotter@q-s.de) in der QS-Geschäftsstelle.

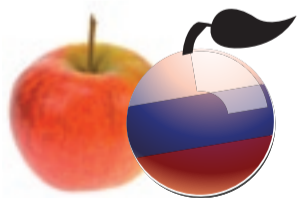
ZUSATZKONTROLLEN BEI SAISONOBST

Im Jahr 2009 hat QS sowohl für Erdbeeren als auch für Äpfel neben den regulären Analysen im QS-Rückstandsmonitoring zusätzliche Rückstandsuntersuchungen durchgeführt und diese im Rahmen der übergeordneten Systemkontrolle ausgewertet. Dabei wurden jeweils von einem unabhängigen Sachverständigen Produktgruppen entlang der gesamten Produktionskette gezogen. Das Gesamtfazit überzeugt. Über beide Produktproben hinweg waren die Ergebnisse unauffällig. Besonders positiv zu bewerten sind vor allem die durchweg geringen Werte bei der Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte sowie der akuten Referenzdosis.



„EINREISE“ NUR NOCH MIT ZERTIFIKAT

Seit Oktober 2009 ist für alle Apfelexporte von Deutschland nach Russland ein Sicherheitszertifikat verpflichtend. Die Maßnahme wurde ergriffen, da von den russischen Behörden deutsche Apfelleieferungen identifiziert wurden, die nicht dem russischen Rückstandshöchstgehalt an Chlorpyrifos in Höhe von 0,005 mg/kg entsprachen. Zum Vergleich: In der EU liegt dieser Wert für Äpfel bei 0,5 mg/kg. Obwohl zu der Thematik ein fachlicher Austausch auf bilateraler Ebene besteht, ist eine kurzfristige Angleichung der unterschiedlichen Rückstandshöchstgehalte nicht zu erwarten.



FEHLERHAFT VERÖFFENTLICHUNG VERMEIDEN – EG KOMMISSION GEFORDERT

Den Änderungsverordnungen und entsprechenden Datenbankeinträgen der europäischen Rückstandshöchstgehalte (RHG) hafteten Fehler bei der Publikation seitens der EG-Kommission an. Die unzuverlässigen Veröffentlichungen rufen bei den Wirtschaftsbelegten erhebliche Rechtsunsicherheit hervor, die auch zu finanziellen Schäden führen kann. Zudem ist die Aufdeckung der Falscheinträge mit erhöhtem Arbeitsaufwand verbunden. Daher ist die EG-Kommission dringend gefordert, die Fehlerquellen bei der Veröffentlichung der RHG zu beseitigen.

Frische Seminar

Der DFHV hat seine erfolgreichen Bildungsaktivitäten auf einer Bildungsplattform mit eigener Website gebündelt, dem Frische Seminar (www.frischeseminar.de). Gezielt und individuell geht Frische Seminar auf die Bedürfnisse des Frucht- und Lebensmittelhandels ein. Angeboten werden maßgeschneiderte Seminare für spezielle Zielgruppen wie Auszubildende, Nachwuchs- oder Führungskräfte, aber auch Seminare zu speziellen Themen. Dabei arbeitet Frische Seminar mit ausgewiesenen Fachleuten zusammen, die alle langjährige qualifizierte Erfahrungen in der Branche und in der Fortbildung haben.



Fordern Sie Ihre „Frische Seminar Broschüre“ an:
Telefon +49 228 911 45-0

Seminar-Termine 2010

21./22.	Januar	2010	Spezialisten-Seminar, Zitrusfrüchte
29.	Januar	2010	Azubi-Seminar, Telefon-Training
23.	Februar	2010	Spezialisten-Seminar, Wareneingangskontrolle
19./20.	März	2010	Azubi-Seminar, Warenkunde Obst und Gemüse
23.	März	2010	Spezialisten-Seminar, Salate
28./29.	April	2010	Spezialisten-Seminar, Unternehmensführung
	April	2010	Spezialisten-Seminar, Besondere Anforderungen für Bio-Ware
	Mai	2010	Spezialisten-Seminar, Qualitäts-/Resistenzmanagement für PSM
18.	Mai	2010	Spezialisten-Seminar, Steinobst
02.	Juni	2010	Spezialisten-Seminar, Tafeltrauben
10./11.	Juni	2010	Spezialisten-Seminar, Fruchtgemüse
	27. KW	2010	Spezialisten-Seminar, Marketing-Workshop
27.09. – 01.10.		2010	Fruchtkaufmann-Seminar, 1. Woche
11.10. – 15.10.		2010	Fruchtkaufmann-Seminar, 2. Woche
07./08.	Oktober	2010	Spezialisten-Seminar, Kernobst
08./09.	Oktober	2010	Azubi-Seminar, Warenkunde Obst und Gemüse
	November	2010	Spezialisten-Seminar, Lagerorganisation



Frische Seminar

Die Bildungsplattform des
Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V.

