



Tagungsbericht zur 31. Internationalen Arbeitstagung Qualitätskontrolle Obst und Gemüse

Vom 13. bis 15. März 2017 trafen sich Kontrolleurinnen und Kontrolleure sowie Händler zur 31. Internationalen Arbeitstagung Qualitätskontrolle Obst und Gemüse in Bonn. Der Themenbogen war weit gespannt und reichte vom Sorten- und Markenrecht über die Qualitätserzeugung von Äpfeln, Zwiebeln, Porree/Lauch und Knoblauch bis hin zur Kontrolle der Ursprungsangabe und Rückverfolgbarkeit. Darüber hinaus wurden intensiv die aktuellen Probleme bei der Kontrolle und die Vorschriften zur Kennzeichnung von frischem Obst und Gemüse behandelt.

Zu Beginn der Tagung betonte Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsidenten der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), die Wichtigkeit eines offenen, konstruktiven Austauschs zwischen Kontrolleuren und Händlern sowie zwischen Lieferländern und Empfängerländern. Sie alle seien Botschafter für einen Dialog, in dem sich niemand aufgeben, sondern der alle bereichere.

Schwerpunktthema Äpfel

Apfelsortenprüfung für den norddeutschen Anbau

Der erste Tagungstag war dem Apfel gewidmet und startete mit einem Blick auf die **Sortenprüfung** für den norddeutschen Anbau. Dr. Karsten Klopp, Leiter des Obstbauzentrums Jork, zeigte anschaulich, welcher Aufwand getrieben wird, um die für den Standort geeignete Apfelsorte zu finden, die gleichzeitig die Verbraucherwünsche erfüllt. Obwohl Elstar aktuell ein klein wenig an Beliebtheit einbüßt, ist er doch ein idealer Apfel für das Alte Land und wird weiter für dieses Gebiet empfohlen. Die Experten sind sich sicher, dass man mit gezielten Anbaumaßnahmen seine Festigkeit verbessern kann und er damit auch für die jüngere Generation wieder interessanter wird. Neu im Sortiment – speziell der Bio-Anbauer – ist die Sorte SQ 159 (Marke Natyra®), die sich durch ein feines Aroma, angenehme Knackigkeit und Saftigkeit auszeichnet. PREMA96 (Marke Rockit®) ist der neue Star der Snack-Szene und beeindruckt nicht nur durch seine Kleinheit und Süße, sondern auch durch seine Verpackung. Für andere vielversprechende Sorten ist die Sortenzulassung noch nicht abgeschlossen.

Sortenschutz und Markenschutz

Was es mit dem **Sortenschutz** auf sich hat, erläuterte Dr. Erik Schulte, Leiter der Prüfstelle Wurzeln beim Bundessortenamt. Der Sortenschutz, der die langjährige Leistung der Züchter schützt und vermarktbar macht, bezieht sich auf das Vermehrungsmaterial. Damit kann der Name der Sorte für die Früchte, die nicht zur Vermehrung der Sorte verwendet werden können, problemlos zur Bezeichnung des Produktes verwendet werden. Da der Sortenschutz zeitlich begrenzt ist, sind Züchter vermehrt dazu übergegangen, ihre neuen Sorten unter einen Markenschutz zu stellen.

Das weite Feld des **Markenschutzes** erläuterte Thomas Leidereiter von der Kanzlei Green Rights. Für die Züchter bietet es die ideale Möglichkeit, einen wohlklingenden, marktfähigen Namen auszuwählen und insbesondere die Qualität des Produktes unter Schutz zu stellen. Der Eigner einer Marke kann klar definieren, welche Qualität das Produkt haben muss; zum Beispiel Mindestfärbung, Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis oder Mindest-Festigkeit. Nur die Lizenznehmer dürfen diese Marke erzeugen und vermarkten. Sie müssen für die Einhaltung der



festgelegten Kriterien garantieren und nur sie dürfen den Markennamen verwenden. Der Eigner der Lizenz ist jederzeit berechtigt, nicht seinen Regeln entsprechende Erzeugnisse aus dem Markt entfernen zu lassen. Nach diesen Erläuterungen war klar, weshalb auf einem Packstück von Äpfeln die Sorte angegeben sein muss und nur die Lizenznehmer die Berechtigung haben, zusätzlich auch den Markennamen anzugeben.

Mit dem Clubkonzept zur Markteinführung

Zur Marke gehört bei vielen Obstsorten – nicht nur beim **Apfel** – auch das **Clubkonzept**. Hier sind die Clubmitglieder angetreten, das Konzept der Marke vom Anbau bis zur Vermarktung stringent durchzuführen. Tony Fissette, der Geschäftsführer von Enzafruit New Zealand, zeigte, was es bedeutet, einen mit viel Erfahrung und Einsatz erzeugten Marken-Apfel wie zum Beispiel *Scifresh* (Marke Jazz®) auf den Markt zu bringen. Auch die Händler müssen überzeugt werden, dass gelegentlich ein Produktwechsel angezeigt ist und dass sie dafür verantwortlich sind, die Saison einer Sorte rechtzeitig zu beenden, um ihren Marktwert langfristig zu erhalten und vor allen Dingen den frischen Sorten eine Chance zu geben.

Bio-Anbau – langfristig von großem Nutzen

Mit dem Vortrag von Dierk Augustin, Inhaber der Bio-Obst Augustin, tauchten die Teilnehmer tief in den **Bio-Anbau** und ein wenig in die Demeter-Welt ein. Für viele der ganzheitliche Ansatz, der bei jeder Anbauart langfristig von großem Nutzen sein kann, neu. Wer sich traut und bei sorgfältiger Beobachtung seiner Umwelt, in seinem Betrieb den Insekten eine Chance zu geben, muss nur Geduld haben, bis sich die Balance zwischen Schädlingen und Nützlingen eingestellt hat, und wird seinen Einsatz an Pflanzenschutzmitteln zurückfahren können. Gleiches gilt für den Baumschnitt: Wer Luft in die Bäume lässt, entzieht den Pilzkrankheiten die Lebensgrundlage. Wer alles tut, um seinen Boden gesund und lebendig zu erhalten, sichert langfristig seinen Ertrag. Das Ergebnis der Anstrengungen sind Äpfel, die äußerlich und innerlich überzeugen und problemlos sowohl die Anforderungen der Vermarktungsnormen als auch die Wünsche der Verbraucher erfüllen. Der animierte viele Händler, sich näher mit dieser Anbaurichtung zu befassen.

Herausforderungen eines Apfel-Anbauers

Der Apfeltag wurde abgerundet von Reimer Esselborn, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Er zeigte die Apfelnorm aus dem Blickwinkel eines Anbauers, der mit diversen Herausforderungen wie Hagel, Schorf und Stippe zurechtkommen und nach diesen Schadereignissen ein marktfähiges Produkt sortieren muss. Die abschließende Bewertung der ausgelegten Proben zeigte ein relativ homogenes Bewertungsbild.



Schwerpunktthema Zwiebeln

Zwiebeln – 46,7 Millionen Tonnen Weltproduktion

Die **Zwiebelgewächse** bildeten den zweiten Schwerpunkt der Tagung. Zwiebeln sind ein viel gekauftes Gemüse, das bei den Deutschen beim Einkauf an Platz 2 hinter den Tomaten rangiert.

Dr. Peter Grauert, Concepa, berichtete von 175 Zwiebel anbauenden Ländern und einer Weltproduktion von 46,7 Millionen Tonnen, wobei 65 Prozent der Produktion von nur acht Ländern erzeugt werden. Aber nur acht Prozent dieser Produktion werden weltweit gehandelt, vor allem durch die Niederlande, Neuseeland und Australien. Er zeigte anschaulich, welche speziellen Anbaubedingungen die Zwiebel braucht, damit sie gedeiht, aber auch, dass der Anbau – nicht nur in Deutschland – strukturell sehr unterschiedlich ist. Für den Produktionserfolg spielen Boden, Klima und Krankheiten eine Rolle. Der Anbau in Deutschland ist gekennzeichnet durch rund 95 Prozent Frühljahrsaussaat. Nur wenige Gebiete eignen sich für den Winteranbau und können dadurch zwei Anbauperioden realisieren. 75 Prozent der Ernte ist Lagerware, die teils bis in den Mai des Folgejahres gelagert wird. An diesem Punkt musste auf die Möglichkeiten und Notwendigkeit zur Hemmung des Austriebs hingewiesen werden. Die Kühlagerung und – in ökonomischen Grenzen – die ULO-Lagerung stellen dabei Alternativen zu Maleinsäurehydrazid dar.

Der deutsche Markt wird sehr gut aus dem heimischen und niederländischen Anbau bedient. Für die Gegenseason stehen Neuseeland und Tasmanien zur Verfügung, deren Anbaubedingungen eine gute Abreife mit mehreren festen, schützenden Außenhäuten ermöglichen. Leider spielen Abreife und Transportbedingungen nicht immer optimal zusammen, weshalb bei der Importkontrolle in manchen Jahren Befall mit Schimmel festzustellen ist. Am Schluss wurde das Publikum noch mit einer Besonderheit überrascht: In der Schweiz hat man eine Verwertungsmöglichkeit für die trockenen Außenhäute der Zwiebel gefunden und verkauft diese in Vorverpackungen zum Färben von Ostereiern.

Obwohl die **Zwiebeln** unter die allgemeine Vermarktungsnorm der EU fallen, hat sich der deutsche Handel mehrheitlich entschieden, dieses Produkt unter der UNECE-Norm und dabei vornehmlich als Klasse I zu vermarkten. Christiane Poser (BLE) stellte die im Handel wichtigen Anforderungen der seit 2010 unveränderten Norm vor. Ihr Hauptaugenmerk galt dabei den Mängeln, welche die Verzehrbareit der Zwiebeln einschränken – sowohl durch Fäulnis, Schimmel als auch durch physiologische Mängel wie Glasigkeit.

Porree und Lauch – gehandelt nach aktualisierter UNECE-Norm

Auch der **Porree oder Lauch**, ein Gemüse, bei dem 50 Prozent der EU-Produktion in Belgien, Frankreich und Deutschland erzeugt wird, braucht besondere Anbaubedingungen. Gregor Sanders, Anbauberater der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, stellte Maßnahmen dar, durch die im Handel schön gewachsene Stangen mit großem Weißanteil angeboten werden können. Dabei kommt der Sortenwahl große Bedeutung zu. Bei allen Anbaumaßnahmen sind das Pflanzen, die Pflegemaßnahmen und vor allen Dingen die Aufbereitung sehr personal- und damit kostenintensiv.

Auch Lauch wird in Deutschland nach der UNECE-Norm gehandelt. Reinhild Fänger (BLE) stellte die Fotos für die künftige OECD-Erläuterungsbroschüre sowie die 2016 verabschiedeten Änderungen der UNECE-Norm vor. Dabei wurde deutlich, dass viel Ballast – wie Mindestanforderungen für Frühlauch und Mindestgrößen – über Bord geworfen wurde. Auch die Bewertung der durch Thrips und Rost hervorgerufenen Schäden wurde an die heutigen Anbaubedingungen angepasst. Hier werden in den Klassen leichte Schäden zugelassen, ohne die Verzehr- und Verwertbarkeit einzuschränken.



Schwerpunktthema Knoblauch

Eine Reise durch die Knoblauchproduktion

Weltweit werden rund 24,9 Millionen Tonnen **Knoblauch** produziert, davon 80 Prozent in China. Der deutsche Markt wird überwiegend mit spanischer und chinesischer Ware versorgt. Grund genug, zwei Experten zu bitten, über den Anbau in diesen Ländern zu berichten. Oscar Requeña, Allium ProdiBer, nahm die Teilnehmer mit auf eine Reise von der Produktion der Steck-Zehe über das Pflanzen, die Entwicklung der ersten Zehen bis hin zu Ernte, Aufbereitung und Vermarktung. Dabei wurden die wirtschaftlichen Aspekte der einzelnen Anbaumaßnahmen ebenso beleuchtet wie ihr Einfluss auf die Qualität des marktfähigen Erzeugnisses. Am Ende des Vortrags war klar, weshalb der Morado-Knoblauch der qualitativ Beste ist: hohe Trockenmasse, regelmäßige Form, gute Haltbarkeit, kleine Zwiebeln, niedrige Erträge. Ihm folgt der weiße Knoblauch: unregelmäßige Form, physiologische Mängel, mittelgroße Zwiebeln. Direkt danach kommt der Frühlingsknoblauch: frühe Ernte, große Zwiebeln mit einzelnen kleinen Zehen, hoher Feuchtigkeitsgehalt, wenig haltbar. Auch war deutlich spürbar, dass in der heutigen Zeit die Liebe und Leidenschaft für ein Produkt auch und gerade in einem Familienunternehmen erfolgreich gelebt werden kann. Für diesen Vortrag hatten die Brüder Oscar und Victor all ihr Fachwissen zusammengetragen.

Cao Menghui, Xuzhou Liming Food Co. Ltd, stellte fest, dass das Produkt, das im Westen trockener Knoblauch genannt wird (Zehen und Zwiebel von völlig trockenen Außenhäuten umschlossen), in China und auch den USA als „frischer Knoblauch“ bezeichnet wird. Außerdem ist er einem Fehler in der FAO-Statistik auf die Spur gekommen: Dort wird die chinesische Jahresproduktion an Knoblauch mit rund 20 Millionen Tonnen ausgewiesen, dies ist nach Angaben der chinesischen Handelskammer für Lebensmittel und Rohprodukte die Menge der Jahresproduktion an jungem Knoblauch, der während der Trocknung noch etwa 40 Prozent seines Gewichts verliert. Nach diesen Klarstellungen ging es mitten hinein in den chinesischen Anbau. In jeder der sechs großen Anbauregionen werden unterschiedliche Knoblauchtypen kultiviert.

Solo-Knoblauch

Solo-Knoblauch ist kein spezieller Typ, sondern eine Art Mangelentwicklung. Wenn man schwach entwickelte Zehen oder Zehen der Brutzwiebeln in hoher Pflanzdichte auf unfruchtbare Böden pflanzt, entsteht Solo-Knoblauch. Er wird nur in der Region Yunnan angebaut und zwar auf rund 1.000 Hektar bei einem Ertrag von rund sechs Tonnen pro Hektar. Neuerdings wird Solo-Knoblauch gerne für die Fermentierung zu schwarzem Knoblauch verwendet, weil sich die Außenhäute leicht ablösen lassen. Die Fotos aus den Anbaugebieten erlaubten einen Blick in eine kleinbäuerliche Struktur mit sehr viel Handarbeit. Wenn vor der Ernte erste Blütentriebe erscheinen, wird das gesamte Feld von Hand von diesen Trieben befreit, um das Dickenwachstum der Knoblauchzwiebel zu fördern. Die Triebe werden als sogenannte Knoblauchsticks verzehrt beziehungsweise in Vorverpackungen verpackt und beispielsweise auf den deutschen Markt exportiert. Die Ernte des Knoblauchs erfolgt von Hand, die von Blättern und Wurzeln befreiten Knoblauchzwiebeln werden an der Luft getrocknet, später aufbereitet, gelagert und ausgeliefert oder exportiert.

Änderungen bei der UNECE-Norm für Knoblauch

Knoblauch wird in Deutschland nach der UNECE-Norm gehandelt. Für diese Norm steht aktuell eine OECD-Erläuterungsbroschüre kurz vor der Veröffentlichung. Sie wird die Normänderungen,



2016 0 10 10

die 2016 verabschiedet wurden, bereits in Wort und Bild darstellen. Michael Wahl (BLE) stellte die wichtigsten Anforderungen und Änderungen der Norm vor. Es gibt jetzt eine Mindesteigenschaft „ganz“ und in der Toleranz der Klasse I und der Klasse II sind Flecken auf der Außenhaut zugelassen. Die Teilnehmer lernten Sonnenbrand bei Knoblauch kennen, der sich als grünliche Verfärbung der Außenschale präsentiert und bei schwerem Ausmaß auch zu einer Schädigung der darunterliegenden Zehe(n) führen kann. Bei den Probenbewertungen für Zwiebeln, Lauch und Knoblauch waren sich die Teilnehmer weitgehend einig.

Schwerpunktthema: Kontrolle und Kennzeichnung

Vermarktungsnormen

Der dritte Themenblock der Tagung widmete sich traditionell der **Fragen zu Auslegung der Vermarktungsnormen und Kontrollvorschriften**, die wie in den Vorjahren Franz Egerer, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, und Heinrich Stevens (BLE) beantworteten. Das Online-Informationsangebot der BLE und insbesondere die Online-Ausgabe von ELSKA, dem Schadbildkatalog, präsentierte Hans-Georg Levin (BLE). Darüber hinaus zeigte Dr. Ulrike Bickelmann (BLE) zur **Kennzeichnung** von frischem Obst und Gemüse, dass die diesbezüglichen Vorschriften der Vermarktungsnormen, der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Öko-Verordnung sauber voneinander abgegrenzt sind und eine sich widersprechende Doppel- oder gar Dreifachregelung ausgeschlossen ist.

Ursprungskennzeichnung und Rückverfolgbarkeit bleiben aktuell

Mit großem Interesse wurden die Ausführungen von Heinrich Bolten, Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) zur Aufdeckung und Ahndung von **Verstößen bei der Ursprungskennzeichnung** verfolgt. Ein Thema, das angesichts der Bedeutung von Regionalität weiterhin aktuell ist. Dazu passte die Information von Debora Shituvi, Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS), die über das mit Hilfe von US-Aid aufgebaute nationale System zur **Rückverfolgbarkeit** berichtete. Es gibt großen und kleinen Erzeugern sowie Exporteuren die Möglichkeit, die wichtigen Daten zur jeweiligen Partie ab Feld unkompliziert bereitzustellen und ebenso leicht abzurufen.

Die nächste Tagung ist für 2019 geplant.

Fotos der Referenten können per E-Mail an qualitaetskontrolle@ble.de angefordert werden.