

Positionspapier Einkaufspolitik Frisches Obst und Gemüse



Inhalt

1. Vorwort	
Kein Zufall, sondern Prinzip:	
Obst und Gemüse in Lidl-Qualität.....	3
2. Qualität und Sicherheit: Qualitätssicherung als Priorität	4
2.1 Partnerschaftlich zum Ziel: Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern	4
2.2 Kontinuierlich und konsequent: Geprüfte Lidl-Qualität	5
2.3 Gemeinsam lernen: Rückinformation, Feedbackprozesse und kontinuierliche Weiterentwicklung	7
3. Tägliche Partnerschaft: unsere Lieferantenbeziehungen	7
4. Vom Feld in die Filiale: Frische und Logistik	9
5. Eine Frage der Ethik: Vermeidung von Lebensmittelvernichtung	9
6. Zeitgemäß handeln: Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung	10
7. Exkurs	
Das Lidl Pestizidreduktionsprogramm für frisches Obst und Gemüse.....	11

1. Vorwort

Kein Zufall, sondern Prinzip: Obst und Gemüse in Lidl-Qualität

Obst und Gemüse von bester Qualität und Frische in einem überlegenen Preis-Leistungsverhältnis: Dieser so einfache wie ehrgeizige Grundsatz ist das unumstößliche Wertefundament unseres Selbstverständnisses als Einzelhandelsunternehmen für alle frischen Obst- und Gemüseerzeugnisse des täglichen Bedarfs.

Um diesem Anspruch kontinuierlich gerecht zu werden, haben wir Partnerschaftsverträge mit unseren Lieferanten abgeschlossen sowie effiziente Logistik- und Qualitätssicherungsprozesse aufgebaut. All das ermöglicht es uns heute, Obst und Gemüse von bester Qualität und Frische direkt vom Feld in unsere Filialen zu bringen.

Das Angebot an frischen Obst- und Gemüseartikeln aus der Landwirtschaft ist extrem wetterabhängig - Alle Marktteilnehmer müssen Tag für Tag umsichtig handeln und die Situation richtig einschätzen, um die Frische und Qualität der Ware gewährleisten zu können.

Wie kaum ein anderes Unternehmen sind wir von Lidl im Markt dafür bekannt, auch bei schwierigen Klimaverhältnissen unsere Mengenzusagen gegenüber den Lieferanten einzuhalten. Dadurch haben wir uns im Laufe der Jahre und Jahrzehnte als verlässlicher Partner der Erzeuger in den Ursprungsländern etabliert.

Die langfristigen, von wechselseitigem Vertrauen geprägten Lieferantenbeziehungen sind eine wichtige Basis für unser Bestreben, unser frisches Obst und Gemüse so weit wie möglich frei von Pflanzenschutzmitteln und anderen unerwünschten Stoffen zu halten.

Das Miteinander von Erzeugern, Lieferanten und unserer Einkaufsabteilung wird insbesondere in der gemeinsamen Verpflichtung auf Qualitätssicherungsprozesse gelebt, die entlang der gesamten Lieferkette greifen und weit über Branchen- und gesetzliche Standards hinausgehen.

Auf diesem „Weg nach Morgen“ haben wir bereits vieles erreicht. Diese Erfolge sind für uns nun Beleg und Ansporn zugleich, diesen Weg gemeinsam mit unseren Partnern weiter zu gehen.

Für einwandfrei frisches Obst und Gemüse zum besten Preis.

2. Qualität und Sicherheit: Qualitätssicherung als Priorität

„Wir bieten unserem Kunden jederzeit geprüfte Qualität und Frische zum besten Preis“.

Mit diesem Verhaltensgrundsatz formuliert Lidl seinen Anspruch an das frische Obst- und Gemüsesortiment. Qualität und Sicherheit sind hierbei unumstößliche Prinzipien unserer Einkaufspolitik für frisches Obst und Gemüse.

Oberste Prämisse der Lidl-Qualitätssicherung ist die Sicherstellung und Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit. Unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher, lebensmittelrechtlicher und gesellschaftlicher Entwicklungen und vor dem Hintergrund langjähriger Erfahrung und interner sowie externer Expertise werden Zielvorgaben, Prüfprozesse und Korrekturmechanismen entworfen, laufend hinterfragt und gegebenenfalls optimiert und angepasst.

Die standardisierte und kontinuierliche Prüfung der Warenqualität auf allen Stufen des Warenstroms dient zugleich der Feststellung vorliegender Verbesserungspotentiale und ist Voraussetzung einer konsequenten Weiterentwicklung und ständigen Verbesserungen unseres Obst- und Gemüsesortiments.

2.1 Partnerschaftlich zum Ziel: Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern

Obst und Gemüse in Lidl-Qualität setzt erstklassige Partner auf allen Stufen der Lieferkette voraus. Was täglich frisch und gesund auf den Tisch unserer Kunden kommt, ist das Resultat einer gemeinsamen Leidenschaft für Obst und Gemüse von Lidl und seinen weltweiten Erzeugern und Partnern. Unsere Lidl-spezifischen Anforderungen an die Qualität und Sicherheit des Obst- und Gemüsesortiments haben wir hierbei eindeutig definiert und klar kommuniziert.

Auf Partnerschaft gebaut - Der Auswahl zuverlässiger und leistungsstarker Erzeuger und Lieferanten für frisches Obst und Gemüse kommt ein hoher Stellenwert zu. Wir arbeiten nur mit Partnern zusammen, die sich mit unseren hohen Qualitätsansprüchen uneingeschränkt identifizieren und diese auch erfüllen können.

Qualität durch Kontinuität - Lidl steht für wirtschaftliche Kontinuität, Verlässlichkeit und ein von gegenseitiger Wertschätzung geprägtes Handelsklima. Die über Jahre und Jahrzehnte gewachsenen Beziehungen zu unseren Partnerbetrieben bilden die Basis für das gemeinsame Bestreben der kontinuierlichen Verbesserung der Zusammenarbeit.

Transparenz entlang der Lieferkette - Die Lieferkette für frisches Obst und Gemüse umfasst alle im Wertschöpfungsprozess beteiligten Betriebe - vom Feld in die Lidl-Filialen.

Lückenlos informiert - Mit dem speziellen Lidl-Rückverfolgbarkeitsetikett, das auf jede Wareneinheit von frischem Obst und Gemüse angebracht wird, haben wir schon früh einen Branchenstandard gesetzt. Das Lidl-Rückverfolgbarkeitsetikett bildet alle Teilnehmer der Lieferkette vom Erzeuger über den Packbetrieb bis zum Lieferanten für jeden sichtbar auf allen Kolli ab. Mit diesem System lässt sich in jedem Prozessschritt der Warenanlieferung die sofortige, eindeutige und lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen.

Eindeutig kommuniziert - Lidl pflegt eine direkte, eindeutige und ehrliche Kommunikation mit seinen Geschäftspartnern. Dadurch wird sichergestellt, dass die hohen Qualitätsansprüche und Anforderungen, die Lidl an alle Teilnehmer der Lieferkette stellt, auch umgesetzt und gelebt werden. Lidl setzt hierbei also Maßstäbe in Sachen Warenqualität. Unseren Qualitätsanspruch haben wir eindeutig definiert und anhand umfangreicher Produktspezifikationen kommuniziert - für erstklassige Lidl-Qualität auf allen Stufen der Lieferkette.

Gemeinsam reduziert - Der Reduktion von Pflanzenschutzmittelrückständen in frischem Obst und Gemüse wird bei Lidl oberste Priorität eingeräumt. Gemeinsames Ziel von Lidl und seinen Partnerbetrieben ist der Anbau von rückstandsfreiem Obst und Gemüse. Die Lidl Spezifikationswerte für den Bereich Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten bei Obst und Gemüse tolerieren einen Nachweis eines Wirkstoffrückstandes daher lediglich in Konzentrationen bis zu maximal einem Drittel der gesetzlichen Höchstgehalte und legt für die Summe der prozentualen Auslastung der gesetzlichen Höchstmenge aller Wirkstoffrückstände einen Maximalwert von 80 Prozent fest. Die Anzahl nachzuweisender Wirkstoffrückstände ist hierbei auf maximal fünf Stoffe begrenzt. Diese Anforderungen gehen weit über die Vorgaben des Gesetzgebers hinaus, tragen aktiv zu einer Reduktion der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln bei und setzen Branchenstandards*.

2.2 Kontinuierlich und konsequent: Geprüfte Lidl-Qualität

Obst und Gemüse in Lidl-Qualität ist das Ergebnis standardisierter und kontinuierlicher Prüfprozesse.

*Ausführliche Informationen zum Pestizidreduktionsprogramm finden Sie in Kapitel 7

Unser engmaschiges Lidl-Prüfsystem legt für jeden Obst- und Gemüseartikel produktspezifische Prüfvorgaben fest und ergänzt die qualitätssichernden Maßnahmen unserer Partnerbetriebe durch umfangreiche Lidl-Qualitätskontrollen auf allen Stufen des Wertschöpfungsprozesses. Ergänzt werden diese Maßnahmen durch die erfolgreiche Teilnahme an Zertifizierungssystemen führender Branchenstandards durch unsere Partnerbetriebe auf allen Stufen der Lieferkette.

Lückenlose Prüfung - Jeden Tag werden ausnahmslos alle Anlieferungen von frischem Obst und Gemüse nach standardisierten Prozessen genau unter die Lupe genommen. Die umfangreichen Prüfprozesse beginnen noch bevor das Produkt das Warenlager erreicht. Das Expertenwissen um die aktuellen Rahmenbedingungen fließt in der Erzeugung der Artikel im Anbaugebiet ein. Die Beauftragung externer Probenehmer und analytischer Prüfinstitute ist das konsequente Ergebnis auffälliger Prüfungen.

Aussicht - Die chemisch-analytische Untersuchung von frischem Obst und Gemüse auf etwaige Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und sonstigen unerwünschten Kontaminanten wird von anerkannten Sachverständigen externer und unabhängiger Labore und Institute durchgeführt. Diese Fachexperten dokumentieren und bestätigen uns die Einhaltung der Lidl-Anforderungen an beste Warenqualität. Über 1.000 Analyseergebnisse pro Jahr stellen ein äußerst engmaschiges Netz an analytischen Prüfvorgängen auf allen Stufen des Anlieferprozesses dar und sind zugleich Grundlage einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den beteiligten Betrieben der Lieferkette - für eine nachhaltige Reduktion des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln in der Erzeugung von frischem Obst und Gemüse.

Qualität ohne Ausnahmen - Mit dieser Zielstellung führen externe Fachexperten die Wareneingangskontrolle in den Lagern für frisches Obst und Gemüse durch. Unseren Qualitätsanspruch haben wir hierfür eindeutig definiert und unmissverständlich dokumentiert. Auf Grundlage der Lidl-Prüfkataloge wird ausnahmslos jede eingehende Warenanlieferung umfangreich betrachtet. Prüfumfang und Prüfkriterien sind hierbei für jeden Artikel unseres Obst- und Gemüsesortiments eindeutig festgelegt. Nichtkonforme Prüfungen sowie deren Ergebnisse dokumentieren die Qualitätsmanager im Wareneingang schriftlich.

Ausgezeichnete Betriebe - Um die hohen Lidl-Qualitätsanforderungen dauerhaft gewährleisten zu können, sind unsere Geschäftspartner auf allen Stufen der Lieferkette verpflichtet an unabhängigen

Zertifizierungssystemen führender Branchenstandards erfolgreich teilzunehmen. Mit erfolgreicher Teilnahme am Global G.A.P. Standard dokumentieren beispielsweise alle unseren landwirtschaftlichen Partnerbetriebe ihre Kompetenz in der sicheren und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion.

Ausgezeichnete Prüfungen - Die Qualität der Kontrollprozesse stellt einen essentiellen Bestandteil jeder Qualitätssicherung dar. So erfüllen alle von Lidl beauftragten Prüfinstitute die Anforderungen nach DIN EN ISO/IEC 17025 und sind darüber hinaus bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH als Prüflabor für frisches Obst und Gemüse zugelassen. Und auch wir überzeugen uns von der Qualität „unserer“ Labore. Regelmäßige und unangekündigte Lidl-Tests, sogenannte Ringversuche, stellen mit Hilfe führender Fachexperten die Leistungsfähigkeit der Labore in der täglichen Arbeitsroutine sicher und sind Triebfeder einer permanenten fachlichen Weiterentwicklung unserer Dienstleister.

2.3 Gemeinsam lernen: Rückinformation, Feedbackprozesse und kontinuierliche Weiterentwicklung

„Wer aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein“: Lidl strebt nach ständiger Verbesserung und kontinuierlicher Weiterentwicklung mit dem Ziel, unseren Kunden das beste Qualitätsniveau in allen Bereichen zu bieten. Die Erkenntnisse aus unseren umfangreichen Prüfprozessen stellen hierbei die Grundlage dieses permanenten Verbesserungsprozesses, an dem alle Partnerbetriebe entlang der Wertschöpfungskette aktiv beteiligt sind, dar. Unsere langjährigen Geschäftspartner teilen unseren hohen Anspruch. Er ist Garant für unsere hohe Warenqualität.

Agieren, statt reagieren - Mit den Lidl Spezifikationswerten für den Bereich Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten bei frischem Obst und Gemüse haben wir ein Frühwarnsystem geschaffen, das es uns ermöglicht, vorbeugend und präventiv zu agieren. Prüfberichte mit Wirkstoffrückständen oberhalb von einem Drittel der gesetzlichen Höchstgrenzen werden den verantwortlichen Erzeugern und Lieferanten kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Erkenntnisse dieser analytischen Ergebnisse stellen die Grundlage einer fachlichen Optimierung der Anbauprozesse durch die Erzeugerbetriebe dar - und das bevor Probleme entstehen. Gemeinsames Ziel von Lidl und seinen Partnerbetrieben ist die Erzeugung von rückstandsarmem Obst und Gemüse.

Gemeinsam besser werden - Die Erkenntnisse aus den vielfältigen Prüfprozessen der Lidl-Qualitätskontrollen sind die Grundlage einer

kontinuierlichen und nachhaltigen Verbesserung im Anbau von erstklassigem frischem Obst und Gemüse. Zusammen mit unseren Partnerbetrieben pflegen wir eine offene und konstruktive Feedbackkultur mit dem Ziel, Optimierungspotentiale zu identifizieren und auszuschöpfen. Ein Beispiel hierfür sind die Gespräche mit unseren Partnern nach Ende einer Anbausaison. Diese Fachgespräche dienen der Identifizierung von Optimierungspotentialen entlang der gesamten Wertschöpfungskette auf Grundlage vorliegender Erkenntnisse aller Prozessbeteiligten.

3. Tägliche Partnerschaft: unsere Lieferantenbeziehungen

Voraussetzung für das Ineinandergreifen unserer akribischen Qualitätssicherungsmodule entlang der gesamten Lieferkette ist unser Grundsatz, mit unseren Erzeugern, Packbetrieben und Lieferanten immer um vertrauensvolle und vor allem langfristige Partnerschaften bemüht zu sein.

Wir sind der Meinung, dass gerade in einem so anspruchsvollen Warenbereich wie dem Handel mit Obst und Gemüse nur ein System auf Augenhöhe kontinuierliche Lebensmittelsicherheit, reibungslose Warenströme und beste Qualität gewährleisten kann.

Etablierte Kooperationen - Wir arbeiten mit einem konkret definierten Pool an zertifizierten Erzeugern und versuchen grundsätzlich, immer auf dem direkten Weg mit diesen zusammenzuarbeiten. Weltweit sind das viele tausende, aber jeder einzelne ist bei uns im System erfasst. Es erfolgt noch keine Erfassung auf Erzeugerebene. Alle unsere Partner auf dem Feld wie im Gewächshaus unterliegen ausnahmslos der Zertifizierungspflicht und werden regelmäßig bewertet. Im Gegenzug unterstützen wir unsere Lieferanten mit regelmäßigem Feedback und ausführlichen Analysen, um die gemeinsame Weiterentwicklung im Auge zu behalten.

Einkauf mit System - Die langfristigen Kooperationen mit unseren Lieferanten fassen wir am Ende in einer Struktur zusammen, die wir Systemeinkauf nennen und die bei Lidl die wechselseitige Systematik und Verlässlichkeit in den Handelsprozessen impliziert. Wo immer es uns möglich ist, versuchen wir auf bewährte Erzeugerstrukturen zurückzugreifen.

Das sichert auf der einen Seite uns als Einzelhandelsunternehmen eine planbare Versorgung mit Obst und Gemüse in genau der Frische und Qualität, die wir erwarten. Auf der anderen Seite ermöglichen wir so die zuverlässige Abnahme der vereinbarten Warenmenge. Darüber hinaus stehen wir unseren Partnern auch zur Seite, wenn das Wetter für Mengenschwankungen der Naturprodukte sorgt.

Vermarktung der Naturprodukte - Bei Obst- und Gemüseerzeugnissen handelt es sich um Naturprodukte. Ein Wetterumschwung in den Erntegebieten oder eine veränderte Nachfrage in den Absatzmärkten erfordern zeitnahes und umsichtiges Reagieren. Wenn beispielsweise bei günstiger Wetterlage Erdbeeren früher erntereif werden oder eine Gurkenernte weit üppiger ausfällt als erwartet, ermöglichen unser permanenter Marktüberblick und unsere Infrastruktur, eine spontane Vermarktung der Mehrmengen. Damit tragen wir zur Sicherung von Existenzen in den oft familien- oder genossenschaftlich organisierten Landwirtschaftsbetrieben bei. Darüber hinaus ist jede vermarktete Mehrmenge ein konstruktiver Beitrag gegen die Verschwendung bzw. Vernichtung von Lebensmitteln.

Gemeinsam am Kunden - Die Erzeuger vor Ort sind diejenigen Partner in unserer Lieferkette, die dafür sorgen, dass die Produkte so schmecken, wie es unsere Kunden erwarten. Dafür investieren unsere Erzeuger/Lieferanten Knowhow und Leidenschaft in jede Ernte. Wir haben dafür Augen und Ohren nah am Kunden - und können Saison für Saison mit unseren Partnern in den Erzeugerländern weiter daran arbeiten, dass dort die Produkte, Sorten und Qualitäten angebaut werden, die unsere Kunden nachfragen.

Eine Philosophie, die allen dient - Die Ergebnisse unserer täglichen Arbeit bestärken uns, an diesem Credo der wechselseitigen Partnerschaft festzuhalten. Denn am Ende profitieren alle: Unsere Kunden durch das Angebot von frischem Obst und Gemüse von hoher Qualität und unsere Lieferanten von einem starken Partner, der zu seinem Wort steht. Nicht umsonst genießt Lidl in der Branche den guten Ruf, ein dauerhaft fairer und zuverlässiger Handelspartner zu sein.

4 Vom Feld in die Filiale: Frische und Logistik

Alles für die Frische. Unser Obst und Gemüse ist bei den Kunden geschätzt, weil es schmeckt und frisch ist. Um unseren Kunden frisches Obst und Gemüse anbieten zu können, wird die Ware zum optimalen Zeitpunkt geerntet: Eine Lagerung der Erzeugnisse zu spekulativen Zwecken findet bei Lidl nicht statt. Die Logistik dahinter, den Transport vom Feld in die Filiale möglichst kurz und sachgerecht zu gestalten, ist für Obst- und Gemüseprodukte immer eine besondere Herausforderung und wird es auch immer bleiben.

Partnerschaft für erntefrische Ware - Auch hier kommen die „Früchte“ unseres partnerschaftlichen Ansatzes mit den Erzeugern zum Tragen. Der direkte Kontakt unserer Einkaufsabteilung mit den Erzeugern, der weitgehende Verzicht auf Zwischenhändler und die direkte Anlieferung von unseren Lagern sorgt für eine effiziente Logistik, die am Ende der

Frische unserer Produkte zugute kommt. Schnelligkeit bedeutet Frische. **Logistik für erntefrische Ware** - Doch Zeit ist nicht das einzige Frische-Kriterium. Dem sachgemäßen Transport der Ware vom Anbauland bis in die Filiale kommt eine ebenso große Bedeutung zu. Ob Tomaten, Gurken oder Salat - in Sachen Temperatur oder Luftfeuchtigkeit haben verschiedene Naturprodukte verschiedene Ansprüche, denen wir durch die Auswahl von Transportmitteln mit klimatisch speziell abgestimmten Frachträumen oder -zonen gerecht werden.

5 Eine Frage der Ethik: Vermeidung von Lebensmittelvernichtung

Aufgrund von Spekulationen oder unzureichenden Handelsbeziehungsweise Logistikprozessen auf den internationalen Märkten ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und -vernichtung eine Herausforderung, der wir uns täglich stellen müssen. Umso mehr, wenn es sich wie bei Obst und Gemüse um leicht verderbliche Ware handelt.

Gegen Food Waste - Bei Obst und Gemüse stellen wir durch unterschiedliche Maßnahmen die Frische und Qualität und damit die Vermeidung von Lebensmittelverlusten sicher. Das beginnt mit effizienten Transportwegen und geringen Zeitspannen, bis die Waren vom Feld in der Filiale ankommen. In unseren Filialen wird Obst und Gemüse täglich vor Filialöffnung frisch angeliefert und mehrmals täglich kontrolliert. Hierfür sind unsere Frischebeauftragten zuständig.

Flexible Vermarktung - Wie bereits skizziert, sind wir darüber hinaus in der Lage auf Anbauschwankungen zu reagieren, in dem wir angebotene Mengen unserer Partner vermarkten, auch wenn es so nicht auf der Agenda stand. Demgegenüber lehnen wir Spekulation auf Lebensmittel ab. Denn spekulieren heißt nichts anderes, als den Kunden nicht mehr die frischste Ware anbieten zu können und das Risiko in Kauf zu nehmen, sich zu verspekulieren und damit gegebenenfalls große Mengen an Lebensmitteln verderben zu lassen.

Zusammenarbeit mit der belgischen Föderation der Lebensmittelbanken - Grundsätzlich werden nicht mehr verkaufs-, aber dennoch verzehrsfähige Lebensmittel kostenlos an die belgische Föderation der Lebensmittelbanken gespendet. Hierzu arbeitet Lidl Belgien seit 2013 eng mit der Föderation zusammen und sorgt so dafür, dass Lebensmittelverluste reduziert und die Produkte stattdessen einem sinnvollen und wichtigen Zweck zugeführt werden.

6 Zeitgemäß handeln: Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung

Je größer ein Unternehmen, desto mehr kann es bewegen. Das gilt nicht nur für ökonomische Zusammenhänge, sondern auch für die zeitgemäße Verpflichtung, die gewichtige Marktposition auch für den sozialen und ökologischen Fortschritt zu nutzen.

Verantwortung leben - Lidl war deutschlandweit der erste Discounter, der Fairtrade BioBananen mit seiner Eigenmarke Fairglobe angeboten hat. Inzwischen haben wir weitere Fairtrade Artikel in unser Sortiment aufgenommen und arbeiten ständig daran diesen Sortimentsbereich weiter auszubauen. Bereits seit 2006 kooperiert Lidl mit Fairtrade, einer Organisation, hinter deren Siegel sich verschiedenste Maßnahmen zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen für die Menschen in den Anbauländern in Übersee verbergen. So schreiben die Fairtrade-Richtlinien stabile Mindestpreise und Mindestlöhne vor. Zwangsarbeit ist ebenso verboten wie ausbeuterische Kinderarbeit und das ökologische Gleichgewicht in den Erzeugerländern wird durch ein Verbot von Gentechnik und der Förderung der biologischen Landwirtschaft gestärkt. Gestärkt wird auch die wirtschaftliche Handlungsfähigkeit der oftmals kleinbäuerlichen Erzeugerbetriebe, die sich über die Fairtrade-Kooperation bis zu 60 Prozent des Auftragsvolumens vorfinanzieren lassen können. Mittelbar unterstützt Lidl durch den Handel mit Fairtrade-Produkten darüber hinaus den infrastrukturellen Ausbau in den Anbaugebieten - von Gesundheitseinrichtungen über Schulen bis hin zu hochmodernen landwirtschaftlichen Einrichtungen. Beinahe ebenso lange unterstützt Lidl schon „Rainforest Alliance“. Diese Zertifizierung fußt auf den Säulen Naturschutz, soziale Gerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Bio mit Umsicht - Die Nachfrage an Produkten aus biologischer Landwirtschaft steigt. Eine wichtige und wünschenswerte Entwicklung, der wir bei Lidl hohe Priorität einräumen. Daher haben wir uns zu einem behutsamen, sinnvollen und nachhaltigen Ausbau des Bio-Sortiments entschlossen. Die Umstellung vom konventionellen auf den biologischen Anbau ist für viele Erzeuger eine Herausforderung, die in durchdachten Schritten angegangen werden muss. Überzeugungsarbeit, Änderung der Fruchtfolgen und mitunter des gesamten Anbaus erfordern die ganzheitliche Perspektive auf den Erzeuger und das Produkt.

7 Exkurs

Das Lidl Pestizidreduktionsprogramm für frisches Obst und Gemüse

Gemeinsam mit unseren Lieferanten und Erzeugern von frischem Obst und Gemüse haben wir eine Zielvereinbarung verabschiedet: Diese legt eine nachhaltige Reduzierung der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln fest. Um unser gemeinsames Ziel zu realisieren, wurde das Lidl Pestizidreduktionsprogramm ins Leben gerufen.

Im Mittelpunkt des Lidl Programms steht der enge Informationsaustausch zwischen Lidl und unseren weltweiten Lieferanten und Erzeugern über die in den umfangreichen Qualitätsanalysen aller Obst- und Gemüseprodukte gewonnenen Daten. Die Kenntnis über die Auswirkungen der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln an Obst und Gemüse ist Voraussetzung für einen optimierten, d.h. reduzierten Einsatz durch die Erzeuger. Daher führt Lidl einen intensiven Dialog mit den Erzeugern, die vor Ort in den Anbaugebieten den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verantworten. Die Vielzahl veranlasster Rückstandsanalysen ermöglicht uns einen stets aktuellen Blick auf auftretende Wirkstoffrückstände für das gesamte Obst- und Gemüsesortiment.

Wie kommt es zu Pflanzenschutzmittelrückständen in frischem Obst und Gemüse?

Im Anbau von frischem Obst und Gemüse werden im Rahmen des Anbaus, der Nacherntebehandlung, der Verpackung und der Lagerung im Bedarfsfall unterschiedliche Wirkstoffe eingesetzt. Diese finden beispielsweise in Form von Pflanzenschutzmitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Nacherntebehandlungsmitteln Anwendung. Rückstände dieser Wirkstoffe auf Ernteprodukten lassen sich selbst bei Einhaltung der guten landwirtschaftlichen Praxis und sachgerechtem, bestimmungsgemäßem Einsatz nicht in jedem Fall vermeiden. Die Anwendung dieser Wirkstoffe leisten einen essentiellen Beitrag zur Sicherung der Ernte und zur Gewährleistung von hygienisch einwandfreien Produkten. Daher ist die konventionelle Erzeugung von frischem Obst und Gemüse ganz ohne die Verwendung dieser Wirkstoffe heute noch die Ausnahme. Trotzdem ist das Ziel von Lidl, unseren Kunden das gesamte Obst- und Gemüsesortiment nach Möglichkeit frei von Wirkstoffrückständen anzubieten.

Was sind die gesetzlichen Vorgaben für Pflanzenschutzmittelrückstände?

Für alle möglichen Rückstände von Wirkstoffen auf frischem Obst und Gemüse existieren gesetzliche Grenzwerte, sogenannte Höchstgehalte. Die Höchstgehalte von Wirkstoffrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sind seit dem 01. September 2008 mit Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 innerhalb der Europäischen Union harmonisiert und gelten somit direkt in

jedem Mitgliedsstaat. Die Rückstandshöchstgehalte dienen dem vorbeugenden Schutz des Verbrauchers vor unnötig hohen Rückständen und gewährleisten einen hohen Sicherheitsabstand vor möglichen gesundheitlichen Risiken. Für frisches Obst und Gemüse beziehen sich die Rückstandshöchstgehalte grundsätzlich auf die Angebotsform der Lebensmittel, das heißt auf das ungewaschene, ungeputzte und nicht geschälte Erzeugnis.

Die Rückstandshöchstgehalte werden von Experten der Mitgliedsstaaten der Europäischen Union und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in einem Gemeinschaftsverfahren abgeleitet, auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit überprüft und anschließend von der Europäischen Kommission in rechtsverbindlicher Form veröffentlicht. Hierbei gilt das sogenannte ALARA-Prinzip (As Low As Reasonably Achievable): Im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes werden Rückstandshöchstgehalte für die jeweilige Kultur nur so hoch wie nach den Bedürfnissen der guten landwirtschaftlichen Praxis notwendig und niemals höher als toxikologisch vertretbar festgelegt. Die Festlegung der Rückstandshöchstgehalte erfolgt dementsprechend immer für die Kombination aus Wirkstoff und Erzeugnis.

Was sind „Mehrfachrückstände“ in frischem Obst und Gemüse?

Verbleiben zwei oder mehr Wirkstoffrückstände von beispielsweise Pflanzenschutzmitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Nacherntebehandlungsmitteln im Erzeugnis spricht man von Mehrfachrückständen. Besondere Aufmerksamkeit werden Mehrfachrückständen aufgrund einer möglichen additiven Wirkung von Stoffen, die den gleichen kritischen Effekt im selben Zielorganismus und im selben Zielorgan auslösen können, geschenkt. Das Auftreten von Mehrfachrückständen widerspricht der rechtlichen Vermarktungsfähigkeit/Verkehrsfähigkeit des Endproduktes nicht, solange jeder einzelne Wirkstoffrückstand den für ihn geltenden gesetzlichen Höchstgehalt einhält.

Was ist die Akute Referenzdosis?

Die Akute Referenzdosis (ARfD) ist von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert als die Substanzmenge pro kg Körpergewicht, die über die Nahrung mit einer Mahlzeit oder innerhalb eines Tages ohne erkennbares Risiko für den Verbraucher aufgenommen werden kann. Die tatsächliche Aufnahme einer Substanz durch den Verbraucher wird anhand gemessener Wirkstoffrückstände und maximal zu erwartender Verzehrsmengen von Kleinkindern ermittelt und stellt die Exposition dar. Das Verhältnis von Exposition zu Akuter Referenzdosis für den nachgewiesenen Wirkstoffrückstand wird als Auslastung der Akuten Referenzdosis bezeichnet und als Prozentwert dargestellt. Werte bis 100

Prozent können als unbedenklich eingestuft werden.

Die Lidl Spezifikationswerte für frisches Obst und Gemüse

Im Rahmen des Lidl Pestizidreduktionsprogramms haben wir mit Hilfe von Fachexperten eigene Grenzwerte, sogenannte Lidl Spezifikationswerte für frisches Obst und Gemüse festgelegt. Diese gehen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus (vgl. Tabelle 1).

	max. Höchstmenge (%)		Max. Anzahl Wirkstoffe	Auslastung der ARfD (%)
	Einzelwirkstoff	Σ nachgewiesener Wirkstoffe		Einzelwirkstoff
Gesetzliche Anforderung	100	-	-	-
Lidl Spezifikation	33,3	80	5	100

Tabelle 1: Gesetzliche Anforderung für mögliche Rückstände von Wirkstoffen im Vergleich zu den Lidl Spezifikationswerten

Die Lidl Spezifikationswerte für frisches Obst und Gemüse gehören zu den strengsten und anspruchsvollsten der gesamten Branche:

- Der nachgewiesene Gehalt eines Wirkstoffrückstandes darf maximal ein Drittel des gesetzlichen Höchstgehaltes betragen
- Die Summe der prozentualen Auslastung der gesetzlichen Höchstmenge aller Wirkstoffrückstände darf maximal 80 Prozent betragen
- Die Anzahl von Wirkstoffrückständen darf maximal fünf betragen
- Die prozentuale Auslastung der Akuten Referenzdosis durch einen Wirkstoffrückstand darf maximal 100 Prozent betragen