



Lidl lohnt sich.



## Positionspapier Frisches Obst und Gemüse



Echt verantwortungsvoll.



Auf dem Weg nach morgen.



## Inhalt

1. Präambel: 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 .....	6
2.3 Gemeinsam lernen: Rückinformation, Feedback- prozesse und kontinuierliche Weiterentwicklung .....	7
3. Tägliche Partnerschaft: Unsere Lieferantenbeziehungen .....	8
4. Vom Feld in die Filiale: Frische und Logistik.....	10
5. Eine Frage der Ethik: Vermeidung von Lebensmittelabfällen .....	11
6. Zeitgemäß handeln: Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung.....	12
7. Exkurs: Das Lidl Pestizidreduktionsprogramm für frisches Obst und Gemüse .....	13

Anmerkung zur gendergerechten Schreibweise: Zu Gunsten der einfacheren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass mit dieser Schreibweise männliche und weibliche Leser gleichberechtigt angesprochen werden.



# 1. Präambel

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

Obst und Gemüse in bester Qualität und Frische und mit einem überlegenen Preis-Leistungsverhältnis: Das ist unser ehrgeiziges Versprechen an unsere Kunden.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, pflegen wir partnerschaftliche Lieferantenbeziehungen und haben effiziente Logistik- und Qualitätssicherungsprozesse aufgebaut. Dadurch können wir Obst und Gemüse in bester Qualität und Frische direkt vom Feld in unsere Filialen 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.

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

Unsere Einkaufsabteilung arbeitet eng mit unseren Lieferanten zusammen. Wir haben uns auf gemeinsame Qualitätssicherungsprozesse geeinigt, die entlang der gesamten Lieferkette greifen und weit über Branchen- und gesetzliche Standards hinausgehen.

Auf unserem „Weg nach morgen“ haben wir bereits vieles erreicht. Die erreichten Erfolge motivieren uns, 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 die unumstößlichen Prinzipien.

Oberste Priorität der Lidl-Qualitätssicherung ist die Sicherstellung und Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit. Wir berücksichtigen aktuelle wissenschaftliche, lebensmittelrechtliche und gesellschaftliche Entwicklungen. Vor dem Hintergrund langjähriger Erfahrung und interner sowie externer Expertise werden Zielvorgaben, Prüfprozesse und Korrekturmechanismen entworfen, schriftlich fixiert, laufend hinterfragt und gegebenenfalls optimiert und angepasst.

Die standardisierte und kontinuierliche Prüfung der Warenqualität dient zur Feststellung von Verbesserungspotentialen und ist Voraussetzung für eine konsequente Weiterentwicklung und ständige 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.<sup>1)</sup>

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

**Qualität durch Kontinuität** – Lidl steht für wirtschaftliche Kontinuität, Verlässlichkeit und gegenseitige Wertschätzung. Wir arbeiten vielfach seit Jahren erfolgreich mit unseren Partnerbetrieben an der kontinuierlichen Verbesserung der Zusammenarbeit.

<sup>1)</sup> Ausführliche Informationen zum Lidl Pestizidreduktionsprogramm finden Sie im Kapitel 7.



**Transparenz entlang der Lieferkette** – Die Lieferkette für frisches Obst und Gemüse umfasst alle im Wertschöpfungsprozess beteiligten Betriebe- vom Feld bis in die Lidl-Filialen. Bereits vor der Aussaat, das heißt vor Saisonbeginn, kennen wir namentlich alle Teilnehmer auf den jeweiligen Stufen der Lieferkette. Ergänzende Angaben zu Anbauflächen, Zertifizierungen und Anbaumethoden gewährleisten Transparenz und Sicherheit.

**Lückenlos informiert** – Mit dem speziellen Lidl-Rückverfolgbarkeitsetikett, das auf jeder Wareneinheit von frischem Obst und Gemüse angebracht wird, haben wir schon früh einen Standard für die Rückverfolgbarkeit unserer Ware gesetzt. Das Lidl-Rückverfolgbarkeitsetikett bildet alle Teilnehmer der Lieferkette auf den Transportverpackungen ab. Mit diesem System lässt sich in jedem Prozessschritt der Warenanlieferung die sofortige, eindeutige und lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen.

**Eindeutig kommuniziert** – Lidl pflegt eine direkte und offene 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 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 die Erzeugung von so weit wie möglich rückstandsfreiem Obst und Gemüse. Die Lidl-Spezifikation für den Bereich Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten bei Obst und Gemüse ist wie folgt festgelegt: Nachweise eines Wirkstoffrückstandes sollen maximal ein Drittel der gesetzlichen Höchstgehalte ausmachen. Die Summe der prozentualen Auslastung der gesetzlichen Höchstmenge aller Wirkstoffrückstände ist mit einem Maximalwert von 80 Prozent vereinbart. Zusätzlich ist die Anzahl nachzuweisender Wirkstoffrückstände mit nicht mehr als fünf festgelegt. Diese Anforderungen gehen weit über die Vorgaben des Gesetzgebers hinaus, tragen aktiv zu einer Reduktion der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln bei und setzen Branchenstandards<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> Ausführliche Informationen zum Lidl Pestizidreduktionsprogramm finden Sie im Kapitel 7.



## 2.2 Kontinuierlich und konsequent: Geprüfte Lidl-Qualität

Obst und Gemüse in Lidl-Qualität ist das Ergebnis standardisierter und kontinuierlicher Prüfprozesse. Unser engmaschiges Lidl-Prüfsystem legt für jeden Obst- und Gemüseartikel produktspezifische Prüfvorgaben fest und ergänzt die qualitätssichernden Maßnahmen unserer Partnerbetriebe durch umfangreiche Lidl-Qualitätskontrollen. Hierfür beschäftigen wir bei Lidl Fachspezialisten, die in ständigem Austausch mit externen Fachexperten von anerkannten Prüfinstituten stehen. Als ergänzende Maßnahmen nehmen unsere Partnerbetriebe erfolgreich an Zertifizierungssystemen führender Branchenstandards teil. Das betrifft alle Stufen der Lieferkette.

**Lückenlose Prüfung** – Jeden Tag werden die Anlieferungen von frischem Obst und Gemüse nach standardisierten Prozessen genau unter die Lupe genommen. Die umfangreichen Prüfprozesse beginnen teilweise noch bevor das Produkt das Warenlager erreicht. Die Abschätzung potentieller Risiken durch mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln erfolgt zum Beispiel bereits während die Ware transportiert wird. In die Erzeugung der Artikel im Anbaugelände fließen Ergebnisse aus der Prüfung vorangegangener Wareneingänge und Expertenwissen um die aktuellen Rahmenbedingungen ein. Dabei wird Lidl von externen Probenehmern und analytischen Prüfinstituten unterstützt.

**Externe Untersuchungen** – 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 durchgeführt. Diese Fachexperten dokumentieren und bestätigen uns die Einhaltung der Lidl-Anforderungen an beste Warenqualität. Zahlreiche Analyseergebnisse pro Jahr stellen ein äußerst engmaschiges Netz an analytischen Prüfvorgängen auf allen Stufen des Anlieferprozesses dar. Sie sind auch Grundlage einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den beteiligten Betrieben der Lieferkette – für eine langfristige Reduktion des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln in der Erzeugung von frischem Obst und Gemüse.

**Qualität ohne Ausnahmen** – Mit diesem Ziel wird die Wareneingangskontrolle in den Lägern für frisches Obst und Gemüse durchgeführt. Unseren Qualitätsanspruch haben wir hierfür eindeutig definiert und 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. Die Durchführung der Prüfung 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 GlobalG.A.P.- bzw. AMAG.A.P.-Standard dokumentieren beispielsweise alle unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe ihre Kompetenz in der sicheren und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion. Zusätzlich sind alle unsere internationalen landwirtschaftlichen Partnerbetriebe nach dem Zusatzmodul GRASP (GlobalG.A.P Risk Assessment on Social Practice) oder einem von GlobalG.A.P. gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert. Dieses Zusatzmodul evaluiert die Arbeits- und Sozialpraktiken auf den Erzeugerbetrieben. Darüber hinaus stellen sich alle Frischeläger für Obst und Gemüse jährlich erfolgreich der Zertifizierung nach dem Standard IFS Wholesale / Cash & Carry in der Version 2.0.

**Ausgezeichnete Prüfungen** – Die Qualität der Kontrollprozesse stellt einen essentiellen Bestandteil jeder Qualitätssicherung dar. So erfüllen alle von Lidl beauftragten Prüfinstitute die Anforderungen nach EN ISO/IEC 17025 und sind darüber hinaus größtenteils 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.

**Qualität der Qualitätssicherung** – Sogar die Qualität unserer Qualitätssicherung wird extern und unabhängig überprüft. So erfüllt unsere Qualitätssicherung mit all ihren Prozessen und Tätigkeiten die Anforderungen gemäß ISO 9001:2015.

## 2.3 Gemeinsam lernen: Rückinformation, Feedbackprozesse und kontinuierliche Weiterentwicklung

„Wer aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein“: Lidl Österreich strebt nach ständiger Verbesserung und kontinuierlicher Weiterentwicklung mit dem Ziel, unseren Kunden das beste Qualitätsniveau in allen Bereichen zu bieten. Grundlage für unseren kontinuierlichen Verbesserungsprozess stellen die Erkenntnisse aus unseren umfangreichen Prüfprozessen dar. Unsere vielfach langjährigen Geschäftspartner teilen unseren hohen Anspruch. Dadurch können wir unsere hohe Warenqualität garantieren.



**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 Überschreitung der Lidl-Spezifikationswerte 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 so weit wie möglich rückstandsfreiem Obst und Gemüse.

**Gemeinsam besser werden** – Die Erkenntnisse aus den vielfältigen Prüfprozessen der Lidl-Qualitätskontrollen sind die Grundlage einer kontinuierlichen und langfristigen Verbesserung im Anbau von erstklassigem frischem Obst und Gemüse. Zusammen mit unseren Partnerbetrieben pflegen wir eine offene und konstruktive Feedback-Kultur 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. Grundlage dafür sind die vorliegenden Erkenntnisse aller Prozessbeteiligten aus dem zurückliegenden Jahr.

**Gemeinsam Standards setzen** – Die Zusammenarbeit mit führenden Fachexperten stellt einen wichtigen Baustein unseres Qualitätsverständnisses dar. So beteiligen wir uns aktiv an der Gestaltung relevanter Branchenstandards und geben regelmäßiges Feedback in den maßgeblichen Fachgremien.

## 3. Tägliche Partnerschaft: Unsere Lieferantenbeziehungen

Voraussetzung für das Ineinandergreifen unserer akribischen Qualitätssicherungsmodule entlang der gesamten Lieferkette sind unsere vertrauensvollen und vielfach langfristigen Partnerschaften mit Erzeugern, Packbetrieben und Lieferanten.

In einem so anspruchsvollen Warenbereich wie dem Handel mit Obst und Gemüse, kann nur ein System auf Augenhöhe kontinuierliche Lebensmittelsicherheit, reibungslose Warenströme und beste Qualität gewährleisten.





**Etablierte Kooperationen** – Wir arbeiten mit einem konkret definierten Pool an zertifizierten Erzeugern. Weltweit sind das viele tausende, aber jeder einzelne ist bei uns im System erfasst. Alle unsere Partner auf dem Feld wie im Gewächshaus unterliegen ausnahmslos der Zertifizierungspflicht<sup>2)</sup> und werden im Rahmen unserer Datenerfassungen 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 Kooperationen mit unseren Lieferanten fassen wir am Ende in einer Struktur zusammen, die wir Systemeinkauf nennen. Dadurch können wir Verlässlichkeit und eine gemeinsame Systematik in der täglichen Zusammenarbeit gewährleisten. 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 z.B. 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 Häuptelsalate früher erntereif werden oder eine Gurkenenernte weit üppiger ausfällt als erwartet, arbeiten wir gemeinsam mit den Lieferanten an einer möglichen Vermarktung der Mehrmengen.

**Gemeinsam am Kunden** – Die Erzeuger vor Ort sorgen dafür, dass die Produkte so schmecken, wie es unsere Kunden erwarten. Dafür investieren unsere Erzeuger Knowhow und Leidenschaft in jede Ernte. Wir haben dafür unsere Augen und Ohren nah am Kunden. Saison für Saison arbeiten wir mit unseren Partnern in den Erzeugerländern daran, 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 in 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.

<sup>2)</sup> Ausführliche Informationen zur Zertifizierungspflicht finden Sie im Kapitel 2.2.



# 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 und den Transport vom Feld in die Filiale möglichst kurz und sachgerecht zu gestalten ist für Obst- und Gemüseprodukte immer eine besondere Herausforderung.

**Partnerschaft für erntefrische Ware** – Auch hier kommen die „Früchte“ unseres partnerschaftlichen Ansatzes mit den Lieferanten zum Tragen. Der direkte Kontakt unserer Einkaufsabteilung mit den Lieferanten und die direkte Anlieferung bei den Frischelägern sorgen für eine effiziente Logistik, die am Ende der Frische unserer Produkte zugute kommt. Denn Schnelligkeit bedeutet Frische.

**Logistik für erntefrische Ware** - Doch Zeit ist nicht das einzige Frische-Kriterium. Auch der sachgemäße Transport der Ware vom Anbaugebiet bis in die Filiale hat eine große Bedeutung. Ob Tomaten, Gurken oder Salat – in Sachen Temperatur oder Luftfeuchtigkeit haben verschiedene Naturprodukte verschiedene Ansprüche. Diesen Ansprüchen wird durch die Auswahl von Transportmitteln mit klimatisch speziell abgestimmten Frachträumen oder -zonen Rechnung getragen.



# 5. Eine Frage der Ethik:

## Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und -abfällen ist 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 Frischemanager zuständig. Wenn es notwendig ist, werden Artikel am Abend im Preis reduziert, die am Folgetag nicht mehr unserem Frischeanspruch genügen würden. Auf diese Weise werden ebenfalls Lebensmittelverluste reduziert.

**Zusammenarbeit mit der Tafel** – Wir spenden nicht mehr verkaufs-, aber noch verzehrfähige Lebensmittel kostenlos an die Tafeln. Alle unsere Filialen, bei denen es logistisch möglich ist – das sind bereits 97 Prozent aller Filialen – haben eine Kooperation für die laufende Weitergabe von Lebensmitteln. Hierzu arbeitet Lidl Österreich seit 2008 eng mit dem Verband der Tafeln, SOMA Märkten und anderen sozialen Einrichtungen zusammen. Wir sorgen so dafür, dass Lebensmittelverluste reduziert und die Produkte stattdessen einem sinnvollen und wichtigen Zweck zugeführt werden.

Lidl Österreich hat 2017 mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) eine Vereinbarung zur weiteren Reduktion von Lebensmittelabfällen geschlossen. Dafür wurden wir mit dem Logo „Lebensmittel sind kostbar – Wir retten Lebensmittel“ ausgezeichnet. Die Maßnahmen, die wir dafür treffen, sind vielfältig und setzen an verschiedenen Stellen der Wertschöpfungskette an. Wir leisten damit einen Beitrag zur Erreichung des UN Sustainable Development Goals, Lebensmittelabfälle bis 2030 um 50 % zu reduzieren.



# 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 Verpflichtung, die gewichtige Marktposition auch für den sozialen und ökologischen Fortschritt zu nutzen.

**Verantwortung leben** – Bereits 2012 haben wir unsere ersten Fairtrade-Artikel in unser Sortiment aufgenommen. Seit damals arbeiten wir beständig daran, diesen Sortimentsbereich weiter auszubauen. Und das mit Erfolg! Bereits seit Mitte März 2013 sind 100 % unserer Bio-Bananen FAIRTRADE-zertifiziert. 2017 waren wir österreichweit das erste Handelsunternehmen, das Fairtrade Maracujas und Fairtrade Limetten unter unserer Eigenmarke „Fairglobe“ angeboten hat.

Schon seit 2011 unterstützt Lidl Österreich „Rainforest Alliance“ und „UTZ“. 100 % unserer konventionellen Bananen tragen heute das grüne Siegel von „Rainforest Alliance“. Seit 2015 vermarkten wir „Rainforest Alliance“-zertifizierte Ananas mit vergleichbarem Erfolg.

Wir fordern von jedem unserer Vertragspartner die Einhaltung unseres Code of Conduct ein, mit dem Ziel, die Arbeitsbedingungen für deren Mitarbeiter zu verbessern. So halten wir fest, welche Erwartungshaltung wir im Umgang mit Mitarbeitern haben. Zusätzlich streben wir bis Ende 2021 an, all unsere relevanten internationalen landwirtschaftlichen Partnerbetriebe nach dem Zusatzmodul GRASP (GlobalG.A.P Risk Assessment on Social Practice) oder einem von GlobalG.A.P gleichwertig anerkannten Standard zu zertifizieren. Hierbei werden die Arbeits- und Sozialpraktiken auf den Erzeugerbetrieben evaluiert.

**Bio mit Umsicht** - Die Nachfrage an Produkten aus biologischer Landwirtschaft steigt. Diese Entwicklung ist wichtig und wünschenswert, wir bei Lidl räumen ihr hohe Priorität ein. Daher haben wir uns zu einem behutsamen, sinnvollen und langfristigen 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.



## 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 Pestizidreduktionsprogramms 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. 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 zur Gesunderhaltung der Kulturen bzw. der Erzeugnisse, 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 (**A**s **L**ow **A**s **R**easonably **A**chievable): 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	$\Sigma$ 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** soll **maximal ein Drittel** des gesetzlichen Höchstgehaltes betragen
- **Die Summe** der prozentualen Auslastung der gesetzlichen Höchstmenge **aller Wirkstoffrückstände** soll **maximal 80 Prozent** betragen
- Die **Anzahl von Wirkstoffrückständen** soll **maximal fünf** betragen
- Die prozentuale **Auslastung der Akuten Referenzdosis** durch einen Wirkstoffrückstand soll **maximal 100 Prozent** betragen

Die Lidl Spezifikationswerte greifen bereits lange bevor ein Produkt die gesetzlichen Anforderungen nicht mehr erfüllt und bilden damit die Grundlage unseres effektiven Frühwarnsystems für eine präventive Kommunikation mit unseren weltweiten Geschäftspartnern.

