



Lidl lohnt sich

Positionspapier für frisches Obst und Gemüse

Nachhaltigkeit
bei Lidl



Inhaltsverzeichnis

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 Lebensmittelvernichtung	10
6.	Zeitgemäß handeln: Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung	11
7.	Das Lidl Pestizidreduktionsprogramm für frisches Obst und Gemüse	12
7.1	Die Lidl Spezifikationswerte für Obst und Gemüse.....	15
7.2	Die Strategische Wirkstoffliste für frisches Obst und Gemüse	15
7.3	Weitere Initiativen	18

1. Präambel – 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 von Partnerschaft geprägte Lieferantenbeziehungen 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, schriftlich fixiert, 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 einem von gegenseitiger Wertschätzung geprägten Handelsklima. Die über Jahre und Jahrzehnten gewachsenen Beziehungen zu unseren Partnerbetrieben in den

Anbauländern 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 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 hierbei ein Höchstmaß an Transparenz und Sicherheit und fließen in das Lidl-Transparenzsystem ein.

Lückenlos informiert – Mit dem speziellen Lidl-Rückverfolgbarkeitsetikett, das auf jeder 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 Kotti 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 Teilnehmern 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 der Anbau von rückstandsfreiem Obst und Gemüse. Die Lidl Spezifikationswerte für den Bereich Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten bei Obst und Gemüse tolerieren ein Nachweise 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 auf maximal fünf Substanzen begrenzt. Zudem soll im Anbau von frischem Obst und Gemüse auf Wirkstoffe der Strategischen Wirkstoffliste verzichtet werden. Diese Anforderungen gehen weit über die Vorgaben des Gesetzgebers hinaus, tragen aktiv zu einer Reduktion der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln bei und setzen Branchenstandards*.

* 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 produktsspezifische Prüfvorgaben fest und ergänzt die qualitätssichernden Maßnahmen unserer Partnerbetriebe durch umfangreiche Lidl-Qualitätskontrollen auf allen Stufen des Wertschöpfungsprozesses. Hierfür beschäftigen wir bei Lidl absolute Fachspezialisten, die in ständigem Austausch mit externen Fachexperten anerkannter Prüfinstitute stehen. 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. Die Abschätzung potentieller Risiken durch mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln beispielsweise erfolgt bereits während des Transports der Ware. Neben vorliegenden Ergebnissen aus Prüfberichten externer Laboranalysen vorhergehender Wareneingänge fließt das Expertenwissen um die aktuellen Rahmenbedingungen in der Erzeugung der Artikel im Anbaugebiet ein. Die Beauftragung externer Probenehmer und analytischer Prüfinstitute ist das konsequente Ergebnis auffälliger Prüfungen.

Außensicht – 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 21.000 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 Warenaanlieferung 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. Standard dokumentieren beispielsweise alle unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe ihre Kompetenz in der sicheren und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion. Zusätzlich haben alle unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe das Zusatzmodul GRASP (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice) erfolgreich durchgeführt, welches die Arbeits- und Sozialpraktiken auf den Erzeugerbetrieben evaluiert. Darüber hinaus stellen sich alle deutschen Fachfruchtgroßhändler für frisches Obst und Gemüse jährlich erfolgreich der Zertifizierung nach dem Standard IFS Wholesale 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 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.

Qualität der Qualitätssicherung – Sogar die Qualität unserer Qualitätssicherung wird extern und unabhängig überprüft. So erfüllt unsere Qualitätssicherung mit all ihren Prozessen und Tätigkeiten unter anderem die Anforderungen gemäß DIN ISO 9001:2015. Das bestätigt uns das Prüfinstitut DEKRA anhand jährlicher Zertifizierungsaudits.

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 Verbesserungsprozess, 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, welches es uns ermöglicht, vorbeugend und präventiv zu agieren. Prüfberichte mit Abweichungen hinsichtlich unserer 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 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 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 auf Grundlage vorliegender Erkenntnisse aller Prozessbeteiligten.

Gemeinsam Verantwortung übernehmen – Lidl definiert und kommuniziert Anforderungen eindeutig. Im Sinne einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit beteiligen wir uns an der Planung und Umsetzung strategisch relevanter Projekte im sicheren und nachhaltigen Anbau von frischem Obst und Gemüse.

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. So sind wir beispielsweise Mitglied im „Technischen Komitee Pflanzen“ von GlobalG.A.P. und im „Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln“ der QS GmbH.

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. Alle unsere Partner auf dem Feld wie im Gewächshaus unterliegen ausnahmslos der Zertifizierungspflicht und werden im Rahmen unserer Datenerfassungen regelmäßig bewertet. Im Gegenzug unterstützen wir unsere Lieferanten mit regelmäßigen 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 uns, als Einzelhandelsunternehmen, auf der einen Seite 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 zeitnahe und umsichtiges Reagieren. Wenn beispielsweise bei günstiger Wetterlage Erdbeeren früher erntereif werden oder eine Gurkenernte weit üppiger ausfällt als erwartet, ermöglicht unser permanenter Marktüberblick und unsere Infrastruktur eine spontane Vermarktung der Mehrmengen. Damit tragen wir zur Sicherung von Existenz in den oft familien- oder genossenschaftlich organisierten Landwirtschaftsbetrieben bei. Darüber hinaus ist jede vermarktete Mehrmenge ein konstruktiver Beitrag gegen die Verschwendungen bzw. Vernichtung von Lebensmitteln.

Gemeinsam am Kunden – Die Erzeuger vor Ort sind diejenigen Partner unserer Lieferkette, die dafür sorgen, dass die Produkte so schmecken, wie es unsere Kunden erwarten. Dafür investieren unsere Erzeuger 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 Erzeugerlanden 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, 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 bei den deutschen Fachfruchtgroßhändlern sorgt für eine effiziente Logistik, die am Ende der Frische unserer Produkte zugutekommt. Denn 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 Handels- beziehungsweise Logistikprozessen auf den internationalen Märkten ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen 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. In Einzelfällen werden Artikel am Abend im Preis reduziert, die am Folgetage nicht mehr unserem Frischeanspruch genügen würden. Auf diese Weise werden ebenfalls Lebensmittelverluste reduziert.

Flexible Vermarktung – Wie bereits skizziert, sind wir darüber hinaus in der Lage auf Mehrmengen oder 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 frischeste 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 Tafel – Grundsätzlich werden nicht mehr verkaufsfähige, aber dennoch verzehrbare Lebensmittel kostenlos an die Tafeln gespendet. Hierzu arbeitet Lidl Deutschland seit 2008 eng mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. 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 Bio-Bananen mit seiner Eigenmarke Fairglobe angeboten hat. Inzwischen haben wir weitere Fairtrade Artikel in unser Sortiment aufgenommen und arbeiten ständig daran diesen Sortimentsbereich weiter auszubauen. Eine wegweisende Entscheidung liegt in dem Beschluss, neben der Rainforest Alliance-zertifizierten Banane im Preiseinstiegssegment zusätzlich eine Fairtrade-zertifizierte Banane bundesweit anzubieten. So wird das Sortiment neben der ebenfalls bundesweit erhältlichen Fairtrade-zertifizierten Bio-Banane sinnvoll ergänzt und damit dem Konsumenten eine individuelle Entscheidung ermöglicht. 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 verbirgt. 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 modernisierten landwirtschaftlichen Einrichtungen.

Der Ausbau des Rainforest Alliance zertifizierten Sortiments wird weiter erfolgreich vorangetrieben. Diese Zertifizierung fußt auf den Säulen Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit. Schon heute sind viele unserer exotischen Früchte, wie z.B. Ananas, Rainforest Alliance zertifiziert.

Wir schließen mit jedem unserer Vertragspartner einen Code of Conduct ab, mit dem Ziel die Arbeitsbedingungen für deren Mitarbeiter zu verbessern. So halten wir schriftlich fest, welche Erwartungshaltung wir im Umgang mit Mitarbeitern haben – das schließt sowohl Erzeuger in Deutschland, Europa und Übersee ein.

Zusätzlich sind alle unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe nach dem Zusatzmodul GRASP (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice) von GlobalG.A.P. zertifiziert, welches die Arbeits- und Sozialpraktiken auf den Erzeugerbetrieben evaluiert.

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 im Jahr 2019 erfolgreich gestartete Zusammenarbeit mit dem nationalen Verband Bioland stellt einen weiteren wichtigen Meilenstein dar. Damit fördern wir sukzessive eine Umstellung des nationalen Bio-Sortiments auf den anspruchsvollen Bioland-Standard. Die Umstellung vom konventionellen auf den biologischen Anbau ist für viele Erzeuger eine Herausforderung die in durchdachten Schritten angegangen werden muss. Überzeugungsarbeit, Änderung der Fruchfolgen und mitunter des gesamten Anbaus erfordern die ganzheitliche Perspektive auf den Erzeuger und das Produkt.

7. 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. 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 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 Verzehrmengen 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.

7.1 Die Lidl Spezifikationswerte für 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 und stellen damit ein Höchstmaß an Verbraucherschutz sicher (vgl. Tabelle 1).

	max. Höchstmenge (%)			Auslastung der ARfD (%) Einzelwirkstoff
	Einzelwirkstoff	Σ nachgewiesener Wirkstoffe	max. Anzahl Wirkstoffe	
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 Anforderungen der Lidl-Spezifikationswerte für frisches Obst und Gemüse gehören zu den strengsten und anspruchsvollsten der gesamten Branche und bilden damit die Grundlage unseres effektiven Frühwarnsystems für eine präventive Kommunikation mit unseren weltweiten Geschäftspartnern:

- 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

7.2 Die Strategische Wirkstoffliste für frisches Obst und Gemüse

Oberste Prämisse der Lidl-Qualitätssicherung ist die Sicherstellung und Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit. Darüber hinaus engagiert sich Lidl unter anderem im Rahmen der Strategischen Wirkstoffliste für frisches Obst und Gemüse aktiv für den Schutz der Anwender von Pflanzenschutzmitteln sowie den Umwelt- und Artenschutz.

Gemeinsam mit führenden, unabhängigen Fachexperten und wissenschaftlichen Instituten haben wir im November 2018 ein Expertengremium gebildet, welches daran arbeitet unerwünschte Wirkstoffe und Kontaminanten in der landwirtschaftlichen Erzeugung zu identifizieren und auszuschließen. Dieses externe Expertengremium setzt sich aus Vertretern der Bereiche Qualitätssicherung, Analytik, Anbauberatung, Risk Assessment/Toxikologie und Forschung zusammen.

Um eine wissenschaftlich valide Ausarbeitung der Strategischen Wirkstoffliste zu gewährleisten werden mögliche Risikoparameter ermittelt und priorisiert. Die Risikoparameter decken unter anderem die Themengebiete Verbraucherschutz, Anwenderschutz sowie Umwelt- und Artenschutz ab. Für den aktiven Verbraucherschutz werden Risikoparameter wie die „Akute Referenzdosis“ (ARfD), die „Duldbare tägliche Aufnahmemenge“ (Acceptable Daily Intake, ADI) oder die CMR-Klassen (karzinogen, mutagen, reproduktionstoxisch) von Substanzen betrachtet.

Hinsichtlich des Umweltschutzes werden Risikoparameter wie das Abbau- und Umweltverhalten (persistent, bioakkumulativ, toxisch, etc.) von Substanzen durch unser Expertengremium bewertet. Der Artenschutz, insbesondere der Schutz der Bienen, gerade in der landwirtschaftlichen Erzeugung hat für Lidl einen hohen Stellenwert. Aus diesem Grund betrachten unsere Experten, die in der Erzeugung eingesetzten Pflanzenschutzmittel, auch im Hinblick auf mögliche negative Auswirkungen auf die Biodiversität.

Grundlage für die Arbeit unseres Expertengremiums sind unsere mehr als 21.000 Rückstandsanalysen pro Jahr. Diese ermöglichen uns einen einzigartigen aktuellen Blick auf die weltweite Rückstandssituation im Anbau von frischem Obst und Gemüse.

Mit Hilfe der Risikoparameter aus den unterschiedlichen Themengebieten werden Substanzen als sogenannte Substitutionskandidaten identifiziert. Gemeinsam mit unseren Erzeugern arbeiten wir weltweit daran, auf diese Substanzen im Anbau von frischem Obst und Gemüse zu verzichten. Die identifizierten Substitutionskandidaten haben wir in drei zeitlich strukturierte Stufen unterteilt:

- Stufe I:** Verzicht bzw. Substitution seit 01.05.2019 bereits umgesetzt
- Stufe II:** Verzicht bzw. Substitution bis spätestens 01.05.2020
- Stufe III:** Verzicht bzw. Substitution bis spätestens 01.05.2021

Diese zeitliche Staffelung gibt unseren Erzeugern die Möglichkeit die Anforderungen zu evaluieren, eventuell angemessene pflanzenbautechnische Alternativen zu finden und partnerschaftlich mit uns umzusetzen. Neben unseren Erzeugern stehen wir auch mit den weltweiten Anbau- und Pflanzenschutzberatern in engem Kontakt. Die Rückmeldungen zur Umsetzung der Strategischen Wirkstoffliste sowie neue fachliche Erkenntnisse werden im Rahmen einer kontinuierlichen Revision einbezogen und gegebenenfalls durch unser Expertengremium angepasst. Damit werden unsere Erzeuger und Lieferanten Teil dieses Konzept.

Im Detail ist die Strategische Wirkstoffliste für frisches Obst und Gemüse wie folgt aufgebaut: (sh. Tabelle Seite 17).

Stufe	Wirkstoff / Substanz	CAS-Nr.
Stufe I (seit 01.05.2019 bereits umgesetzt)	BAC (alle BAC-Wirkstoffe mit Kettenlängen von C8, C10, C12, C14, C16 und C18)	8001-54-5
	DDAC (alle DDAC-Wirkstoffe mit Kettenlängen von C8, C10 und C12)	7173-51-5
	Linuron	330-55-2
	Matrin(e)	519-02-8
	Paraquat (Di-Kation)	4685-14-7
	Paraquat-dichlorid	1910-42-5
	Perchlorat	14797-70-0
Stufe II (bis spätestens 01.05.2020)	Cadusafos	95465-99-9
	Carbofuran, inklusive:	1563-66-2
	Carbosulfan	55285-14-8
	Benfuracarb	82560-54-1
	Furathiocarb	65907-30-4
	Chlorpropham	101-21-3
	Chlorpyrifos, ethyl	2921-88-2
	Chlorpyrifos, methyl	5598-13-0
	Diazinon	333-41-5
	Dichlorvos	62-73-7
	Dimethoat	60-51-5
	Diquat (Di-Kation)	2764-72-9
	Diquat-dibromid	85-00-7
	Ethoprophos	13194-48-4
	Fipronil	120068-37-3
	Haloxyfop	69806-34-4
	Haloxyfop-P	95977-29-0
	Methamidophos	10265-92-6
	Methiocarb	2032-65-7
	Methidathion	950-37-8
	Methomyl	16752-77-5
	Omethoat	1113-02-6
	Oxamyl	23135-22-0
Stufe III (bis spätestens 01.05.2021)	Acrinathrin	101007-06-1
	Bifenthrin (Mischung aus Isomeren)	82657-04-3
	Clothianidin	210880-92-5
	Cyfluthrin (Mischung aus Isomeren)	68359-37-5
	Diflubenzuron	35367-38-5
	Fenamiphos	22224-92-6
	Fenvalerat	51630-58-1
	Fosthiazat	98886-44-3
	Glyphosat	1071-83-6
	Imidacloprid	138261-41-3
	Indoxacarb (Mischung aus Isomeren)	144171-61-9
	Malathion	121-75-5
	Thiamethoxam	153719-23-4

Stand: 17.12.2019

7.3 Weitere Initiativen

- „**Lidl Lebensräume“ – aktiver Einsatz für den Bienenschutz** – Der Artenschutz, insbesondere der Schutz der Bienen gerade in der landwirtschaftlichen Produktion hat für Lidl einen hohen Stellenwert. Aus diesem Grund führen wir mit ausgewählten Lieferanten von frischem Obst und Gemüse Projekte zum aktiven Schutz der Bienen durch. Hierbei werden wir durch unabhängige Fachexperten und wissenschaftliche Institutionen unterstützt. Mehr Informationen finden Sie hier: <https://www.lidl.de/de/lidl-lebensraeume/s7377910>
- **Wissenschaftliche Veröffentlichung** – Wir streben eine ständige Optimierung und Verbesserung sowie Transparenz unserer Qualitätssicherungsprozesse im Bereich von frischem Obst und Gemüse an. Aus diesem Grund lassen wir erstmalig unsere mehr als 250.000 Analysen der Lidl-Rückstandsdatenbank durch eine unabhängige und renommierte wissenschaftliche Einrichtung fachlich auswerten. Die Ergebnisse dieser fundierten wissenschaftlichen Studie sollen uns wichtige Anstöße und Impulse für die Weiterentwicklung unserer qualitätsichernden Prozesse geben und darüber hinaus für interessierte Verbraucher oder sonstige Interessengruppen zugänglich gemacht werden.