



Faktenblatt

Basisinformationen über das SmartFreshSM-Qualitätssystem

Paris, April 2007 – Das SmartFreshSM-Qualitätssystem, ein Produkt der Firma AgroFresh, ist ein Verfahren, mit dessen Hilfe ethylenempfindliches Obst während Lagerung und Transport vor Qualitäts- und Geschmacksverlust bewahrt wird. Es sorgt dafür, dass das Obst seine Frische bewahrt – von der Ernte bis zum Verzehr. Bis heute ist das SmartFresh-Qualitätssystem zur Behandlung von Obst und Gemüse in 26 Ländern weltweit von den zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörden zugelassen. In Deutschland ist die Behandlung von Äpfeln seit 2005 offiziell erlaubt. Auf europäischer Ebene ist der in SmartFresh enthaltene Wirkstoff 1-Methylcyclopropan (1-MCP) nach Prüfung durch die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) für alle EU-Mitgliedstaaten zugelassen. Das Ziel von AgroFresh ist es, die Verbraucher mithilfe des SmartFresh-Qualitätssystem das ganze Jahr über mit frischen, knackigen und vitaminreichen Äpfeln zu versorgen.

Wirkungsweise von SmartFresh

Das SmartFresh-Qualitätssystem ist ein Frische-Schutz-System, das in Kombination mit gängigen Lagermethoden eingesetzt wird. SmartFresh hemmt die Wirkung des natürlichen Botenstoffs Ethylen. Ethylen wird von den Früchten selbst gebildet und freigesetzt. Es ist verantwortlich für die Reifeprozesse bei Früchten. Um Reifeprozesse in Gang zu setzen, bindet sich das Ethylen an entsprechende Rezeptoren, die sich an den Zellmembranen der Äpfel befinden. Mit der Bindung des Ethylens an die Rezeptoren beginnt die Reifung der Äpfel. SmartFresh verhindert diesen Prozess auf natürliche Weise. Der in SmartFresh enthaltene Wirkstoff 1-MCP, weist eine ähnliche

Struktur wie das Ethylen auf und besetzt die Rezeptoren. Dadurch werden die natürlichen Reifeprozesse des Obstes gehemmt und es behält länger seine Frische, Qualität und Aussehen.

Anwendung von SmartFresh

Die Anwendung von SmartFresh findet in den Räumen statt, in denen die Äpfel dann im Anschluss gelagert werden. Dabei wird SmartFresh einmalig in einer sehr geringen Konzentrationen ca. 1 ppm (parts per million = 1 Teil aus einer Menge von 1.000.000 Teilen) eingesetzt. Die puderartige Substanz wird in Wasser aufgelöst. Das Wasser vaporisiert und setzt dabei den SmartFresh-Wirkstoff 1-MCP frei. Für den Erfolg einer Anwendung ist entscheidend, dass der Lagerraum anschließend ca. 24 Stunden verschlossen bleibt.

SmartFreshSM-Qualitätssystem bietet Vorteile für seine Kunden

Alle Akteure in der Apfel-Produktionskette haben ein gemeinsames Ziel: Sie wollen den Verbraucher über das ganze Jahr hinweg mit qualitativ hochwertigen und frischen Äpfeln versorgen. AgroFresh hat mit dem SmartFresh-Qualitätssystem ein Verfahren geschaffen, das Apfelbauern, Lageristen, Spediteure und Händler bei der Erfüllung dieser Aufgabe optimal unterstützt. Mithilfe von SmartFresh können Sie über die gesamte Lieferkette hinweg eine herausragende Produktqualität gewährleisten. Alle Beteiligten können ihre Wettbewerbsfähigkeit und Rentabilität steigern, da sich die Qualität ihrer Waren erhöht und der Ausschuss aufgrund von Überreife und Verderb durch SmartFresh wesentlich reduziert werden kann. Die Ernte- und Vertriebsprozesse werden flexibler gestaltet und damit Kosten gesenkt. Der Anteil marktfähiger Produkte wird erhöht. Der Handel ist somit in der Lage, das Bedürfnis seiner Kunden nach hochwertigen und frischen, heimischen Äpfeln das ganze Jahr über auch außerhalb der Erntesaison zu befriedigen.

Das SmartFresh-Qualitätssystem unterstützt die Kunden von AgroFresh mit umfassenden Dienstleistungen, um die gezielte und erfolgreiche Anwendung von SmartFresh zu gewährleisten. Die individuelle Kundenbetreuung durch geprüfte Außendienst-Fachkräfte, internationale Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprogramme und die technische Unterstützung von der Ernte, über die Anwendung, Lagerung bis zur Auslieferung garantieren eine verbesserte Qualität und Frische der mit SmartFresh behandelten Äpfel.

SmartFreshSM-Qualitätssystem bietet Vorteile für den Verbraucher

Gesunde Ernährung spielt für die meisten Verbraucher in Deutschland eine sehr wichtige Rolle. Dies belegt auch der seit Jahren steigende Konsum von Frischobst. In der Rangliste der beliebtesten Obstsorten ist dabei der Apfel der ungeschlagene Favorit. Laut CMA wurden im Jahr 2005 in jedem deutschen Haushalt rund 22 Kilo Äpfel verzehrt. Das SmartFresh-Qualitätssystem ermöglicht den Verbrauchern, das ganze Jahr über frische Äpfel mit einem hohen Nährwert und Vitamingehalt zu essen. Verschiedene Tests haben ergeben, dass Verbraucher die mit SmartFresh behandelten Äpfel bevorzugen. Eine im Frühjahr 2006 durchgeführte Verbrauchermfrage durch das unabhängige deutsche Forschungsinstitut Hortkinetix hat gezeigt, dass drei Viertel der Käufer Äpfel aus dem SmartFresh-Qualitätssystem gegenüber anderen Äpfeln bevorzugen. Im Rahmen der Umfrage wurden Kunden einer großen deutschen Einzelhandelskette in mehreren deutschen Städten befragt. Sie wurden gebeten, Vergleiche in den Geschmackskategorien Knackigkeit und Saftigkeit von Elstar-Äpfeln anzustellen und deren Geschmack insgesamt zu bewerten. Fast zwei Drittel der Verbraucher erklärten, dass sie lieber Äpfel aus dem SmartFresh-Qualitätssystem kaufen; über 70 Prozent bevorzugen ihre Knackigkeit; über 60 Prozent gaben an, dass sie die Saftigkeit der Äpfel mit SmartFresh-Qualität im Vergleich zu anderen Äpfeln derselben Sorte bevorzugen.

Bundesbehörde bescheinigt SmartFresh hundertprozentige Sicherheit

Die Sicherheit für Mensch und Umwelt hat für AgroFresh oberste Priorität. Deshalb kooperiert AgroFresh eng mit den staatlichen Behörden, die für die Zulassung und Sicherheitsprüfung zuständig sind. In Deutschland wurde SmartFresh im Jahre 2005, nach Einreichung der erforderlichen wissenschaftlichen Dossiers durch AgroFresh, vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), der Bundesbehörde für Land- und Forstwirtschaft (BBA), dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Umweltbundesamt (UBA) für die Behandlung von Äpfeln zugelassen. Auf Basis der von AgroFresh eingereichten Daten zu SmartFresh kamen sie zu dem Ergebnis, dass das Produkt zu keinem Zeitpunkt schädlich für Mensch oder Umwelt ist. Auch die staatlichen Behörden in den weltweit 26 Ländern, in denen SmartFresh bereits eingesetzt wird, kamen in den jeweiligen Zulassungsverfahren zu diesem Ergebnis. In den behandelten Äpfeln lassen sich keine messbaren Rückstände nachweisen. Ein Ergebnis, das in einem unabhängigen Test der Stiftung Warentest noch einmal bestätigt wurde (Test 8/2006).

Zulassung für die Europäische Union

In einem Gemeinschaftsverfahren haben die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) und die 25 EU-Mitgliedsstaaten entschieden, 1-MCP in Annex I der Richtlinie 91/414/EWG aufzunehmen. Die Richtlinie 91/414/EWG regelt die Zulassung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen in der Europäischen Union. Der Annex I dieser Richtlinie führt alle in der EU zugelassenen Wirkstoffe auf, die den strengen Kriterien der Richtlinie entsprechen und nachweislich keinerlei Risiko für Mensch, Tier und Umwelt darstellen. AgroFresh hat auf Basis umfangreicher wissenschaftlicher Dossiers über den Wirkstoff, seine Herstellung, die Anwendung sowie die physikalischen und chemischen Eigenschaften von 1-MCP diese Nachweise erbracht und wurde somit in Annex I aufgenommen.

Als Konsequenz der Aufnahme von 1-MCP in Annex I hat auch das European Chemicals Bureau (ECB) entschieden, dass der SmartFresh-Wirkstoff 1-MCP nicht als toxikologisch klassifiziert und deshalb auch nicht entsprechend gekennzeichnet werden muss. Basis für diese Entscheidung waren ebenfalls die umfangreichen Nachweise der Unbedenklichkeit für die menschliche Gesundheit und die Umweltverträglichkeit von SmartFresh.

SmartFresh revolutioniert die Lagerhaltung von Äpfeln

Das SmartFresh-Qualitätssystem steht für eine revolutionäre Weiterentwicklung herkömmlicher Lagermethoden. Die Lagerung von Äpfeln hat in Deutschland eine lange Tradition. Seit jeher werden Äpfel eingelagert, damit sie, auch über das Ende der Erntesaison hinaus, noch gegessen werden können. Wurden traditionell die Äpfel für den Eigenverbrauch in kühlen und lichtgeschützten Kellern gelagert, folgte mit der Professionalisierung der Lagerhaltung die langfristige Aufbewahrung in speziellen Lagerräumen. In diesen Lagern werden die Früchte in kontrollierter Atmosphäre über mehrere Monate durch Temperatur-, Luftdruck- und Lichtregulierung frisch gehalten. Das SmartFresh-Qualitätssystem stellt nun die technologische Weiterentwicklung moderner Lagermethoden dar und sorgt dafür, dass gelagerte Äpfel ihren erntefrischen Geschmack, ihre Knackigkeit und ihren Nährwert bis zum Verzehr behalten. Dies war in dieser Form bislang nicht möglich. Die Qualität des Obstes wird durch SmartFresh über die gesamte Kühlagerung, den Verkauf im Einzelhandel bis hin zum Verzehr langfristig verbessert. So kann der Verbraucher das ganze Jahr heimische Äpfel von höchster Qualität und Frische kaufen und verzehren.

Das Unternehmen AgroFresh Inc.

AgroFresh Inc. wurde 1999 gegründet. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in den USA, nahe Philadelphia im Bundesstaat Pennsylvania. Als international agierendes Unternehmen hat AgroFresh Inc. Niederlassungen in Europa, Nord-, Mittel- und Südamerika sowie in Australien und im asiatisch-pazifischen Raum. AgroFresh erwarb die SmartFresh zugrunde liegende Technologie Ende der 90er Jahre von einer führenden amerikanischen Universität für Agrarökonomie, an der Wissenschaftler die Wirkung des Pflanzenhormons Ethylen auf den Reifeprozess untersuchten. Auf Basis dieser wissenschaftlichen Erkenntnisse entwickelt AgroFresh Inc. das SmartFresh-Qualitätssystem. In enger Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen weltweit arbeitet AgroFresh Inc. kontinuierlich an der Weiterentwicklung des Qualitätssystems im Interesse der Erzeuger und der Verbraucher.

###

Ihre Ansprechpartner:

Yvonne Harz-Pitre, AgroFresh Inc.

Tel.: 0033 140025302

Email: yharz-pitre@agrofresh.com

Tanja Schüle, Kohl PR & Partner

Tel.: 0049 30 226679- 0

Email: t.schuele@kohl-pr.de