

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Referenzlabore

Für Laborkompetenztests: Intensive
Vorbereitung des Testmaterials

Biodiversität

Im Praxistest: Freiwillige
QS-Inspektion Nachhaltigkeit

Sojaanbau

Gegen Rodung: Verpflichtende QS-
Zertifizierung für Entwaldungsfreiheit



Fruit Logistica 2024

Vom 7. bis 9. Februar öffnet die Fruit Logistica wieder ihre Tore.

Unser Fokus in diesem Jahr: das neue QS-Modul „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)“.

Wir informieren auch rund um die stufenübergreifende Qualitätssicherung, die Rückverfolgbarkeit, die digitalen Cross-Checks zur Sicherung der Warenidentität und über das QS-Rückstandsmonitoring.

Kommen Sie gerne vorbei, wir freuen uns auf einen persönlichen Austausch mit Ihnen.



[q-s.de](https://www.q-s.de)



**FRUIT
LOGISTICA**

7|8|9 FEBRUAR 2024, BERLIN

**Besuchen Sie uns in
Halle 20 Stand Bog!**



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Ökologen Pierre L. Ibsch und Jörg Sommer schreiben in ihrem Ökohumanistischen Manifest: „Aus dem Prinzip Hoffnung wird das Prinzip Handeln werden.“ Wenn wir Ihnen in dieser Ausgabe einige Aktivitäten in Sachen Nachhaltigkeit vorstellen, ist genau dies geschehen: Aus dem Prinzip Hoffnung, dass wir mit unseren Aktivitäten zum Besseren beitragen, ist das Prinzip Handeln geworden. Besonders hoffnungsfroh können wir sein, wenn wir sehen, dass jahrelange Systempartner wie die Familie Straeten mit ihrem Gemüsebaubetrieb in Straelen unsere Prinzipien teilen und mit daran arbeiten, gute, nachhaltige Ideen in die Tat umzusetzen. Betriebsleiter und Juniorchef Christoph Straeten hat bereits 2016 den Ceres-Award gewonnen, einen Landwirtschaftspreis, der den schonenden Umgang mit Ressourcen in den Mittelpunkt rückt und Nachhaltigkeitsinitiativen fördert. Heute, acht Jahre später, ist der Betrieb von Familie Straeten für uns ein Musterbeispiel für unser Modul „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) im Bereich Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau. Vor Ort haben wir uns gemeinsam mit unserem Auditor Pablo Schucht Lessa und Gästen, unter anderem von der Erzeugergemeinschaft Landgard, davon überzeugt, dass der Betrieb eine Reihe wertvoller Biodiversitätsmaßnahmen umsetzt.

Man könne den Eindruck gewinnen, dass das Thema Nachhaltigkeit seit Corona an Bedeutung verloren habe, sagte Landgard-Vorstand Oliver Mans bei unserem gemeinsamen Besuch in Straelen. Für uns bei QS gilt das jedenfalls nicht: Immer häufiger treten die Wirtschaftsbeteiligten mit dem Wunsch an uns heran, Kriterien für mehr Nachhaltigkeit stärker in unser Prüfsystem zu integrieren. Wir beschäftigen uns deshalb mit diesen Themen und stellen Ihnen in dieser Ausgabe einen wichtigen Schritt der Weiterentwicklung des QS-Systems vor: Das neue Modul QS-Soja^{plus} sorgt dafür, dass in der gesamten Wertschöpfungskette für Fleisch kein Soja mehr verwendet wird, dessen Anbau für Waldrodung irgendwo auf der Welt verantwortlich ist. Mit den verpflichtenden Kriterien des Moduls betritt QS Neuland und geht weit über die Anforderungen der EU-Verordnung für entwaldungsfreie Lieferketten hinaus. Sie sehen: Wir handeln.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

DR. ALEXANDER HINRICHS

GESCHÄFTSFÜHRER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
WINTER_2024

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Nicole Ritter-Lüthy,
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



Gelebte Biodiversität: Vor-Ort-Besuch auf dem Gemüsehof Straeten in Straelen.

14

BLICKPUNKT: OBST- UND GEMÜSEANBAU

14 //

Zukunftsweisend

Die neue „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) im Praxistest auf dem Gemüsehof Straeten

18 //

Schluckimpfung gegen Schadwanzen

Prof. Dr. Aline Koch erklärt RNA-basierte Pflanzenschutzmittel für den umweltschonenden Anbau

20 //

Zahlen und Fakten

Aus dem Rückstandsmonitoring für Obst und Gemüse. Diesmal: Äpfel, Gurken und Zucchini

06



QS kooperiert mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft.



Mit dem Modul QS-Soja^{plus} geht QS neue Wege bei der Überprüfung von Futtermitteln.

- 06 // KOMPAKT**
Stiftung Rheinische Kulturlandschaft; Wienerwald; QS-App für Eigenkontrolle;
- 08 //**
QS-Mitarbeiterin Carina Coskun; Deutschlandstipendium; QS-Wissenschaftsfonds; QS-Akademie
- 24 //**
ICRT und Round Table Futtermittelwirtschaft; neues Prüfkonzept Lebensmittel-einzelhandel; Eigenkontrollen Tierhaltung; Heimtierfutter; Fleisch-Logistik; Tiergesundheitsindex Schwein; Tierfutter
- 32 // WEITBLICK**
Thomas Gehrke, Vorstand der Versicherung Vereinigte Hagel, über die Bedeutung der „grünen“ Taxonomie
- 34 // RÜCKBLICK**
QS-Akademie 2023; Aktionstag Bonner Rheinaue

28

EINBLICK

- 10 // Hier geht es ans Eingemachte**
Die Vorbereitungen für den Laborkompetenztest sind aufwendig

- 28 // Ab jetzt bitte nachhaltiger!**
Mit dem neuen Modul QS-Soja^{plus} gibt es einen neuen Standard für den entwaldungsfreien Anbau von Soja



CHECK-UP

Die Stiftung Rheinische Kulturlandschaft hat „Eigenart, Vielfalt und Schönheit der bäuerlich geprägten Kulturlandschaft“ zu ihrer zentralen Aufgabe bestimmt. Sie ist eine Gründung des Rheinischen Landwirtschaftsverbands in Zusammenarbeit mit der NRW-Landwirtschaftskammer.



QS UND STIFTUNG RHEINISCHE KULTURLANDSCHAFT: KOOPERATION IN SACHEN NACHHALTIGKEIT

„Gemeinsam, vielfältig, engagiert“ – dies ist der Leitsatz der 2003 gegründeten Stiftung Rheinische Kulturlandschaft. Seit 20 Jahren unterstützt und berät die gemeinnützige Stiftung mit Sitz in Bonn Landwirtschaft, Städte und Gemeinden bei Fragen rund um die Themen Naturschutz und Nachhaltigkeit sowie bei der Umsetzung kooperativer Naturschutzmaßnahmen, die dazu dienen, Kulturlandschaften so zu schützen, dass sie der Biotop- und Artenvielfalt dienen. QS konnte die Stiftung Rheinische Kulturlandschaft Anfang 2022 als Kooperationspartnerin für die Entwicklung des QS-Moduls „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) gewinnen. Hier unterstützte die Stiftung dabei, den Katalog für

Biodiversitätsmaßnahmen im Rahmen des FIN-Moduls „Erzeugung/Biodiversität“ zu entwickeln und die QS-Praxistipps Biodiversität auszugestalten. Auch bei den Informationsveranstaltungen und Schulungen von QS und der QS-Akademie rund um FIN spielt die Stiftung eine wichtige Rolle. Sie vermittelt Mitarbeitenden von Zertifizierungsstellen, Erzeugerbetrieben sowie QS-Auditorinnen und -Auditoren praktische Kenntnisse und Erfahrungen in Sachen Nachhaltigkeit. Für das Jahr 2024 ist bei der QS-Akademie eine eigene Seminarreihe zum Thema Biodiversität in Kooperation mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft geplant.

www.rheinische-kulturlandschaft.de





Wienerwald kehrt mit neuem Konzept zurück.

80%

der Verbraucherinnen und Verbraucher

kennen die vierstufige Kennzeichnung der Haltungsform. Damit ist sie nach einer aktuellen Forsa-Umfrage das mit Abstand bekannteste Produktsiegel auf Fleischverpackungen.



WIENERWALD: TIERWOHL IN DER GASTRONOMIE

Nach dean&david und dem Anbieter von Kochboxen HelloFresh tritt nun auch der Systemgastronom Wienerwald der Initiative Tierwohl (ITW) bei. Dies zeigt: Das Tierwohlkonzept der ITW bewährt sich mittlerweile auch in der Gastronomie. Laut ITW-Geschäftsführer Robert Römer gibt es dank des ITW-Angebots für die Branche keine Möglichkeit mehr, „sich wegzuducken“. Wer in der Großgastronomie verantwortlich handeln wolle, könne dies mit der ITW gemeinsam tun.

Mit fast 70 Jahren Erfahrung ist Wienerwald die älteste Systemgastronomie in Deutschland. Beim umfassenden Relaunch des gastronomischen Konzepts im Jahr 2023 spielt die Teilnahme an der Initiative Tierwohl eine bedeutende Rolle. In Zukunft wird Wienerwald ausschließlich Grillhähnchen aus landwirtschaftlichen Betrieben anbieten, die ihre Tiere mindestens nach Kriterien der Initiative Tierwohl halten.

Fotos: Peter Eilers, Wienerwald

NEUE QS-APP FÜR TIERHALTENDE UND ERZEUGERBETRIEBE

Für die Bereiche Landwirtschaft und Erzeugung stellt QS den Systempartnern ab Frühjahr 2024 eine App zur Verfügung. Diese soll ihnen die Eigenkontrolle erleichtern. Mit der App können Tierhaltende und Erzeugerbetriebe ihre Eigenkontrollchecklisten digital und flexibel speichern und bearbeiten. Sie können einzelne Fragen im Programm markieren und Korrekturmaßnahmen direkt an Ort und Stelle eintragen. Für ein bevorstehendes Audit haben Landwirtinnen und Landwirte die Möglichkeit, die jeweiligen Eigenkontrollchecklisten schon zuvor für die zuständige Zertifizierungsstelle freizugeben. Neben dem Aspekt der Aufwands- und Zeitersparnis unterstützt das Programm mit einem weiteren Service: Integrierte News versorgen die Systempartner direkt mit aktuellen Informationen und Neuerungen aus dem QS-System. Die App ist ab Frühjahr 2024 in den gängigen App-Stores verfügbar.

DREI FRAGEN AN:



CARINA COSKUN

Projektmanagerin Personal

Sie sind Ansprechpartnerin für Personalan- gelegenheiten bei QS – wie gestaltet sich Ihr Arbeitsalltag?

Für mich beginnt jeder Tag mit einem Blick in unsere neue Personalsoftware und meine E-Mails, um über alle aktuellen Änderungen und Anliegen unserer aktuell 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informiert zu sein. Mit der Digitalisierung im Personalbereich nimmt der tägliche Verwaltungsaufwand aber weniger Zeit ein und ich freue mich über mehr Kapazitäten für neue spannende Aufgaben.

Wie stellt sich QS auf den stetigen Wandel in der Arbeitswelt ein?

Arbeitgeber fordern oft bereits mit dem Hochschulabschluss Praxiserfahrung. Bei QS gibt es für Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger verschiedene Möglichkeiten, diese zu sammeln. Außerdem ist die Vereinbarkeit von Arbeit, Freizeit und Familie von großer Bedeutung und macht QS besonders für uns berufstätige Eltern sehr attraktiv.

Welches Erlebnis bei QS ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

Mein eigener Bewerbungsprozess bei QS ist mir nachhaltig positiv in Erinnerung. Ich bewarb mich ursprünglich für eine andere Stelle. Nach dem ersten Vorstellungsgespräch folgte die Einladung zu einem weiteren Termin, bei dem mir dann ganz unerwartet die Tür zum Quereinstieg in das Personalwesen geöffnet wurde.

QS FÖRDERT DAS DEUTSCHLANDSTIPENDIUM

Seit 2013 engagieren sich die Universität Bonn und die Bonner Universitätsstiftung gemeinsam mit ihren Förderinnen und Förderern für das Deutschlandstipendium und feiern damit in der aktuellen Förderperiode ihre 10-jährige Zusammenarbeit. Auch QS ist langjährige Partnerin des Deutschlandstipendiums. In diesem Jahr unterstützt QS über das Programm den Stipendiaten Simon Heinrichs. Er studiert im 5. Semester Agrarwissenschaften und wurde aufgrund seiner bemerkenswerten Studienleistungen von der Universität für das Stipendium nominiert. Wir freuen uns, Simon Heinrichs bei seinem weiteren akademischen Werdegang finanziell zu unterstützen und auch berufliche Perspektiven zu eröffnen.

Dr. Alexander Hinrichs (l.) und Oliver Thelen (r.)
beglückwünschten den Stipendiaten Simon Heinrichs.



Aktuelles von der
QS-Akademie:
www.q-s-akademie.de



QS-WISSENSCHAFTSFONDS: NEUE AUSSCHREIBUNG ...

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln ruft Universitäten und Fachhochschulen dazu auf, sich bis zum 15. Februar 2024 um die Finanzierung von Forschungsprojekten zu bewerben. Anträge können zu den Schwerpunktthemen Ressourceneffizienz und -sicherung bei der Produktion, Vermarktung, Lagerung, Logistik oder dem Verkauf von Obst und Gemüse, zu Herausforderungen in der Produktion im Zuge des Klimawandels, zu Bewertungsansätzen von Nachhaltigkeitsmaßnahmen bei der Obst- und Gemüse-Produktion und -Vermarktung sowie zu alternativen Produktionsmethoden, die eine effizientere Düngung und eine Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes ermöglichen, gestellt werden. Neben Forschungsprojekten sind auch wissenschaftliche Symposien, zielgruppenorientierte Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen sowie Abschluss- und Doktorarbeiten förderfähig. Je Antrag liegt der maximale Förderbetrag bei 30.000 Euro. Weitere Informationen zur Antragsstellung gibt Sabrina Melis (E-Mail: sabrina.melis@q-s.de; Telefon: +49 (0)228/350 68 220). Die Ausschreibung finden Sie unter: www.q-s.de/ausschreibung-wf



... UND NEU GEFÖRDERTE PROJEKTE

Der QS-Wissenschaftsfonds für Fleisch und Fleischwaren fördert mit einem Betrag von rund 90.000 Euro in diesem Jahr mehrere neue Forschungsprojekte. In einem Projekt der Universität Kiel geht es um den Magnesiumgehalt im Blut als möglichen Einflussfaktor auf die Verhaltensstörung Schwanzbeißen beim Schwein. Ein weiteres Forschungsprojekt der Universität Vechta befasst sich mit der Umsetzung einer standardisierten CO₂-Bilanzierung für Schweinefleisch als Kriterium für eine Nachhaltigkeitsbewertung. Ein Projekt der Technischen Universität München lenkt den Fokus auf die Optimierung der mütterlosen Ferkelaufzucht durch gezielten Kontakt zur Keimflora der Muttersau. Beide QS-Wissenschaftsfonds verfolgen ausschließlich gemeinnützige Zwecke und finanzieren sich aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen.

QS-AKADEMIE: PRAXISNAH INS NEUE JAHR

Als Wissensportal rund um frische Lebensmittel bietet die QS-Akademie auch im ersten Quartal 2024 wieder verschiedene praxisnahe Fort- und Weiterbildungen für die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelwirtschaft an. So haben Interessierte die Möglichkeit, sich bei einem dreitägigen Hybrid-Workshop mit einer Online-Veranstaltung am 09.02.2024 sowie einem Präsenz-Seminar am 14. und 15.02.2024 zum/zur internen Auditor/Auditorin ausbilden zu lassen und das nötige Rüstzeug für diese Tätigkeit zu erhalten. Angefangen bei den Prinzipien des Qualitätsmanagements und der Auditmethodik bis hin zur Organisation und Durchführung von internen Audits reichen die Themen des Workshops. Eine Präsenzschulung am 21.02.2024 rückt das Thema Tierschutz bei der Schlachtung in den Fokus und zeigt, auf welche Punkte es in den einzelnen Prozessschritten von der Annahme der Tiere bis zur Kontrolle der Entblutung ankommt. Für die Obst- und Gemüsebranche bietet die QS-Akademie in Kooperation mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft eine Seminarreihe zu Biodiversitätsmaßnahmen Obst- und Gemüsebau an. Der aktuelle Newsletter der QS-Akademie hält Sie über alle Termine auf dem Laufenden. www.q-s-akademie.de



Laborkompetenztest: Hier geht es ans Eingemachte

Für die jährlichen Laborkompetenztests benötigt QS einwandfreies Testmaterial. Hierfür sorgen zwei spezielle Referenzlabore. Warum das Verfahren so aufwendig ist und worauf es dabei ankommt.

> Wenn am Tag X die Proben für die sogenannten Laborkompetenztests in den Prüfinstituten eingehen, sind sie Ergebnis eines langwierigen Verfahrens. Rund sechs Monate vergehen von der Idee, welche Produkte und Wirkstoffe getestet werden sollen, bis zum Abschluss des Tests, wenn die Ergebnisse an die teilnehmenden Labore übermittelt und in der Branche kommuniziert sind.

Zwei spezielle Referenzlabore, die Agentur für Ernährung und Sicherheit (AGES) aus Innsbruck und seit diesem Jahr die LVA GmbH aus Klosterneuburg bei Wien, führen die

analytische Qualitätssicherung des Testmaterials für die sogenannten Ringversuche durch, an denen die im QS-System für das Rückstandsmonitoring anerkannten Labore regelmäßig teilnehmen müssen.

Wie der Test vorbereitet wird

Am Anfang des Testdesigns stehen umfangreiche Recherche und erste Vorversuche: Wie verhalten sich die Wirkstoffe bei einem bestimmten Produkt, wie lange dauert es, bis kritische Wirkstoffe abgebaut sind? „Das Verhalten der Wirkstoffe und

” Das Referenzlabor führt die analytische Qualitätssicherung durch. “

Claudia Rotter, Projektmanagerin für Labore bei QS

Matrixeffekte werden genau recherchiert, damit es nicht zu einem ungewollten Ab- oder Umbau des Wirkstoffs während der Herstellung, Lagerung oder dem Transport kommt“, erläutert Claudia Rotter, bei QS verantwortlich für die im Rückstandsmonitoring tätigen Labore. „Deshalb werden alle Prozessschritte im gefrorenen Zustand durchgeführt“, berichtet Rotter und erläutert die Punkte, die bei der Vorbereitung eines Laborkompetenztests definiert werden: Dabei geht es um die Sinnhaftigkeit des Wirkstoffs im Produkt, die Abdeckung aus verschiedenen Pflanzenschutzmitteltypen wie etwa Insektiziden oder Fungiziden und die Zulassungssituation in Deutschland, der Europäischen Union und in Drittländern. Auch wird berücksichtigt, ob der Wirkstoff schon einmal im Testmaterial verwendet wurde oder neu ist, das heißt noch nicht in einem Test vorkam.

Zudem muss klar sein, mit welcher Untersuchungsmethode (Multimethode oder Einzelmethode) ein Wirkstoff zu analysieren ist und auf welche Art und Weise, also gaschromatografisch oder mittels Flüssigchromatografie. „Wir betrachten auch analytische Besonderheiten“, sagt Claudia Rotter, „beispielsweise ob ein Wirkstoff sehr flüchtig ist oder lichtinstabil, ob eine zusätzliche Extraktion oder Aufreinigung benötigt wird. Ein wichtiger Punkt ist auch, die mögliche Bildung eines Metaboliten überwachen zu können.“

Wie das Testmaterial entsteht

Umfangreiche qualitätssichernde Maßnahmen sorgen dafür, dass am Ende eines langwierigen Prozesses für die jeweiligen Laborkompetenztests homogenes und stabiles Testmaterial entsteht und alle teilnehmenden Labore gleiche Voraussetzungen vorfinden. „Das GLP-Labor der LUFA Speyer stellt das Testmaterial her, hier fließt sehr viel Expertise und Erfahrung ein. Das Referenzlabor führt die analytische Qualitätssicherung durch, indem es alle Schritte bei der Herstellung unabhängig prüft“, erläutert Claudia Rotter. ▶

DIE REFERENZLABORE

Zwei von QS und der QS-Anerkennung unabhängige, erfahrene Labore sorgen abwechselnd für die Verifizierung des Testmaterials für die QS-Laborkompetenztests. Schon seit 2014 ist die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) aus Innsbruck mit dieser Aufgabe betraut. Neu hinzugekommen ist nun Österreichs größtes privates Institut für Analysen und Expertise rund um Lebens- und Futtermittel, Umwelt und Pharm, die LVA GmbH. Erstmals im Einsatz für das QS-System ist die LVA im Laborkompetenztest für das Rückstandsmonitoring im ersten Halbjahr 2024.



Bei den Voruntersuchungen geht es darum, dass das Biomaterial rückstandsfrei ist, dass die Wirkstofflösung der geplanten zuzusetzenden Konzentration entspricht und alle Wirkstoffe enthalten sind. In einem Homogenitätstest wird geprüft, ob alle Wirkstoffe in den zugesetzten Konzentrationen im Testmaterial enthalten und gleichmäßig verteilt sind. Ein Stabilitätstest erfolgt, nachdem alle teilnehmenden Labore ihre Ergebnisse abgegeben haben. Dabei wird untersucht, ob auch zu diesem Zeitpunkt alle Wirkstoffe in der zugesetzten Konzentration im Testmaterial enthalten sind. „Mit diesen qualitätssichernden Maßnahmen wird sichergestellt, dass fehlerhafte Ergebnisse der Labore nicht auf das Testmaterial zurückzuführen sind“, erklärt Rotter.

Das Testdesign legt QS gemeinsam mit dem Laborexperthen Dr. Günther Kempe fest. „Die Designs sind realitätsnah konzipiert, das heißt, Matrix, Wirkstoffe und Konzentrationslevel der dotierten Wirkstoffe könnten auch im Alltag in Routineproben vorkommen“, sagt Claudia Rotter. „Wichtig ist aber zu verstehen: Es handelt sich weiterhin um eine Probe eines Laborkompetenztests, nicht um eine Routineprobe. Denn nur so können Wirkstoffe mit komplexer Rückstandsdefinition wie etwa Summenwirkstoffe, das heißt ein Wirkstoff und seine umgewandelten Substanzen, die anteilig zu einem gemeinsamen Rückstandshöchstgehalt berechnet werden, einzeln abgeprüft werden“, erläutert die QS-Expertin. Bei der Auswahl der Wirkstoffe werden verschiedene Quellen herangezogen, beispielsweise Befunde aus der QS-Rückstandsdatenbank, aus

Veröffentlichungen, Pflanzenschutzmittelzulassungen des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) oder der globalen Ernteschutzdatenbank Homologa.

Welche Rolle QS spielt

QS übernimmt eine konzeptionelle und koordinierende Rolle: Hier entsteht der Zeitplan, es fließen Informationen zwischen den beteiligten Dienstleistern und zu den teilnehmenden Laboren zusammen. Auch der Versand der Proben und dessen Überwachung geschieht durch QS. „Bei der gesamten Durchführung ist es wichtig, dass die Daten anonym bleiben. Jeder Dienstleister erhält nur die Informationen, die für die Durchführung seiner Aufgaben relevant ist“, erläutert Claudia Rotter. „Letztendlich wissen nur die zuständigen Personen bei QS und das jeweilige Labor, welches Labor hinter welchem Laborcode steht.“ Schließlich geht es beim Test für die Labore ans Eingemachte und der Test soll auch Defizite aufdecken. Claudia Rotter: „Der Test dient dazu, die analytische Kompetenz der Labore festzustellen und kontinuierlich fortzuentwickeln und zu verbessern.“

Liegen die Ergebnisse vor, so steht es den Laboren frei, diese selbst zu veröffentlichen. „QS tut dies nur anonym.“ Innerhalb des QS-Systems allerdings können die Ergebnisse des Laborkompetenztests dennoch erhebliche Auswirkungen entfalten: Verliert ein Labor seine QS-Anerkennung, verliert es den Marktzugang zum QS-System, denn Systempartner müssen für QS-Proben ein anderes anerkanntes Labor beauftragen. <

LABORKOMPETENZTEST SCHRITT FÜR SCHRITT

Schritt 1:

Festlegung und Detailabsprache des Testdesigns.

Schritt 2:

Herstellung des Probenmaterials und der zu dotierenden Wirkstofflösungen.

Schritt 3:

Überprüfung des Rohmaterials und der hergestellten Wirkstofflösungen; unabhängige Überprüfung durch das Referenzlabor.



Schritt 6:

Versand der Proben an die teilnehmenden Labore. Je Test sind dies zwischen 75 und 105 Labore in Deutschland, der EU und in Drittländern.



Der Nachweis der analytischen Kompetenz der Labore ist entscheidend für ihre Zulassung im QS-System.

Schritt 4:

Herstellung von drei verschiedenen Testmaterialien: gleiche Matrix, aber die Anzahl der Wirkstoffe und Wirkstoffgehalte variiert.

Schritt 5:

Überprüfung der Testmaterialien durch das Referenzlabor: Im Homogenitätstest werden von jedem Testmaterial 10 zufällig ausgewählte Probenbecher je zwei Mal analysiert. Zusätzlich erfolgt eine statistische Auswertung der Homogenität.

Schritt 7:

Nach Abgabe der Ergebnisse aller teilnehmenden Labore an QS erfolgt eine Überprüfung der Testmaterialien durch das Referenzlabor mittels Stabilitätstest.

Schritt 8:

QS erfasst alle Ergebnisse und gibt diese anonymisiert zur statistischen Auswertung weiter.

Schritt 9:

Aufarbeitung der statistischen Daten im Hinblick auf die QS-Bewertungskriterien. Zusammenstellung der Ergebnisse und Versand an die Labore; Veröffentlichung.



„Zukunftsweisend“

Bei Straeten Gemüsebau in Straelen ging das Modul „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit“ von QS in den Praxistest. Ein Vor-Ort-Besuch.



Hotelbesuch: Dr. Alexander Hinrichs (QS), Christoph Straeten, Oliver Mans (Landgard) und Pablo Schucht Lessa (QS) begutachten ein Insektenhotel: Verschiedene Materialien locken unterschiedliche Wildbienenarten an.

> Pablo Schucht Lessa ist sichtlich zufrieden: Im Betrieb der Familie Straeten in Straelen sind die Anforderungen der „Freiwilligen Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) in Sachen Biodiversität mehr als erfüllt. Rund 3 Prozent der QS-zertifizierten Fläche müsste der Betrieb für entsprechende Maßnahmen vorsehen. Ein Test-Audit vor Ort mit Pressebegleitung zeigt: Bei Straetens ist es fast doppelt so viel. „Der Auditor würde das Ergebnis der Selbsteinschätzung im Rahmen der QS-Inspektion bestätigen“, sagt Schucht Lessa fast ein bisschen nüchtern.

Aus dem FIN-Katalog von 40 verschiedenen Maßnahmen für mehr Biodiversität hat der Familienbetrieb am Niederrhein ein für den Ort passendes Potpourri zusammengestellt. Dem Besuch eines Auditors ging die Selbsteinschätzung der Maßnahmen voraus: Jede einzelne wird darin bewertet und im Maßnahmenplan aufgeführt. Manche Maßnahmen wie Blühstreifen oder große Haufen von Lesesteinen oder Totholz sind weithin sichtbar. Ein mit Schilf bewachsenes Wasserauffangbecken ist im Sommer Aufenthaltsort für viele Vögel, die auf dem



Sämtliche Lesesteine der umliegenden Äcker bilden einen großen Lesesteinhaufen. Hier sonnen sich im Sommer die Salamander.



Blühstreifen legt Christoph Straeten auch auf Fahrgassen zwischen den Ackerzeilen an. Der Bewuchs ist drei bis fünf Jahre lang stabil.

„ Hier geht es nicht um Kontrolle, sondern um konkrete Arbeitshilfen. “

Wilfried Kamphausen, QS

gesamten Betriebsgelände auch Nisthilfen finden, berichtet Betriebsleiter Christoph Straeten, „und auf dem Kameramast im Betriebshof haben wir einen Starenkasten angebracht.“

Beratung durch den NABU

So einfach es auf den ersten Blick erscheint, etwas für die ökologische Vielfalt zu tun, so schnell passieren Fehler. „In unsere ersten Insektenhotels haben wir Ziegelsteine gebaut, die viel zu große Hohlräume hatten“, erzählt Straeten. „Wir haben dann vom NABU einen speziellen Ziegelstein bekommen, der die richtigen Lochgrößen hat.“ Er empfiehlt deshalb, vor der Umsetzung spezifischer Biodiversitätsmaßnahmen frühzeitig mit einer Naturschutzberatung Kontakt aufzunehmen. „Wir haben dort kompetente Partner gefunden, die mit uns ein Konzept für unsere gesamte Betriebsfläche entwickelt haben.“

Für Dr. Alexander Hinrichs, Wilfried Kamphausen und Dr. Annette Förschler von QS ist der Vor-Ort-Besuch eine Bestätigung,

mit dem ersten Modul „Biodiversität“ von FIN den richtigen Weg zu gehen. „Wir sehen hier: Nachhaltigkeit ist auf Basis des QS-Systems praktikabel umsetzbar“, sagt Hinrichs. „Der Betrieb ist toll gemanagt und absolut zukunftsweisend.“

Kamphausen verweist darauf, dass es bei FIN auch darum geht, fachlichen Support bereitzustellen. „Neben den sorgfältigen Kontrollen stehen daher in erster Linie die von QS erarbeiteten Arbeitshilfen für die fachgerechte Umsetzung der Maßnahmen im Mittelpunkt des FIN-Moduls.“ Gemeinsam mit Wissenschaft und Praxis, unter anderem der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft, seien konkrete Maßnahmen entwickelt worden, die auch in kleinen Betrieben umsetzbar sind. „Nicht jeder hat eine ganze Mannschaft dahinter, um Nachhaltigkeitsmaßnahmen umzusetzen.“

Damit sich die Betriebe mit ihren Maßnahmen nicht im EU-Förder-Dschungel verirren oder womöglich Zuschüsse verwirken, gingen die FIN-Praxistipps auf die Anrechenbarkeit nach



Auf dem Totholzhaufen wird sämtliches Schnittholz der Hofstelle gesammelt. Darunter befindet sich ein Mauswieselkasten: Mauswiesel sind erfolgreiche Mäusejäger. Benjeshecken oder Totholzhaufen bilden ihren natürlichen Lebensraum ab.

GAP-Standards ein, berichtet Dr. Annette Förschler. „Dort gibt es auch Hinweise zur sachgerechten Umsetzung und Pflege der Maßnahmen.“

Handel mit im Boot

An der Praxis orientiert heißt auch: an den Bedürfnissen des Handels. „Für uns ist es wichtig, Akzeptanz und die Wahrnehmung als Branchenlösung zu erreichen“, sagt Oliver Mans, Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft Landgard. Ein übergreifendes System wie QS könne dem Handel und seiner Kundschaft die Sicherheit geben, dass hier kein Greenwashing betrieben werde. „Unsere Verantwortung beginnt auf dem Feld und endet auf dem Teller“, betont Manz. „Biodiversität wird für künftige Generationen ein zentrales Thema sein.“ Ein Grund mehr für Christoph Straeten und seine Familie, sich auch weiterhin Gedanken darüber zu machen, wie der Betrieb noch nachhaltiger arbeiten kann. Denn mit vier kleinen Kindern ist die nächste Generation schon am Start. <



Weitere Informationen zur Freiwilligen QS-Inspektion Nachhaltigkeit: www.q-s.de/fin

FIN-MODUL

Ab Anfang 2024 können QS-Systempartner im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln ihr Engagement für mehr Nachhaltigkeit zertifizieren lassen. Die „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit“, kurz FIN, startet mit dem Handlungsfeld Biodiversität. Die zertifizierten Maßnahmen sind in drei Kategorien unterteilt: Maßnahmen auf der Produktionsfläche, kleinflächige/strukturanreichernde Maßnahmen und spezielle/punktuelle Maßnahmen. In einem speziell entwickelten FIN-Konfigurator können Betriebe individuell passende Maßnahmen identifizieren. Die nächsten Themen werden Wasser sowie Klima und Energie sein. Parallel zum Biodiversitätsmodul für Erzeuger geht für die QS-Systempartner im Handel ein entsprechendes Modul für Nachhaltigkeitsmanagement an den Start. Die Teilnahme an den FIN-Modulen ist freiwillig.

Schluckimpfung gegen Schadwanzen

Der Klimawandel bringt beim Anbau von Obst und Gemüse große Herausforderungen mit sich, etwa beim Pflanzenschutz. Biointelligente, RNA-basierte Pflanzenschutzmittel könnten beim umweltschonenden Anbau helfen. Professorin Aline Koch erklärt, wie sie funktionieren.

Was genau versteht man unter RNA-basierten Pflanzenschutzmitteln?

Prof. Dr. Aline Koch: RNA-basierte Pflanzenschutzmittel stellen eine neue Wirkstoffklasse mit einem neuartigen RNA-Sequenz-vermittelten Wirkmechanismus dar. Die eingesetzten RNA-Moleküle ermöglichen die Nutzung natürlicher, zellulärer RNA-abhängiger Genregulationsmechanismen. Beispielsweise kann durch den Einsatz von doppelsträngiger RNA der Mechanismus der RNA-Interferenz ausgelöst beziehungsweise genutzt werden, um ausgewählte Zielgene und deren Proteinprodukte in Schaderregern gezielt zu minimieren. Diese Reduktion der für den Schaderreger essenziellen Proteine oder Enzyme führt im Idealfall zu seinem Absterben.

Welche Vorteile haben RNA-basierte Pflanzenschutzmittel?

RNA-basierte Pflanzenschutzmittel sind aufgrund ihres sequenzabhängigen Wirkmechanismus sehr spezifisch und selektiv, das heißt, die Sequenz der RNA-Wirkstoffe ist spezifisch für ein ausgewähltes Zielgen-Transkript



(mRNA) designt, sodass nur diese mRNA vom RNA-Wirkstoff erkannt und abgebaut wird. Durch diese hohe Spezifität und Selektivität wird das Risiko sogenannter Off-Target-Effekte minimiert und Nebenwirkungen auf Nicht-Zielorganismen werden deutlich reduziert. Darüber hinaus können die RNA-Wirkstoffe sehr schnell in ihrer Sequenz modifiziert und angepasst werden, sodass auch für neu auftretende Schaderreger vergleichsweise schnell Wirkstoffe zur Verfügung stehen. Zudem können die neuen RNA-Wirkstoffe dank neuester Produktionsverfahren rückstandsfrei in großen Mengen hergestellt werden. Die Kosten für den Einsatz von RNA-basierten Pflanzenschutzmitteln sind nicht höher als für konventionelle chemische Mittel. Zudem werden die RNA-Moleküle in der Umwelt sehr schnell abgebaut.

„Wissenschaft und Industrie plädieren für ein überarbeitetes Zulassungsverfahren für neue RNA-Wirkstoffe.“

Prof. Aline Koch, Uni Regensburg

Ein wichtiger Baustein bei der umweltschonenden Kontrolle von Schadwanzen könnte der Einsatz von RNA in sogenannten Alginatkapseln sein. Was hat es damit auf sich?

Neben den bereits genannten Vorteilen von RNA-basierten Pflanzenschutzmitteln besteht eine der größten Herausforderungen darin, die RNA-Wirkstoffe für die Anwendung im Freiland tauglich zu machen. Dies bedeutet, dass die RNA-Moleküle gegen schädliche Umweltbedingungen wie etwa UV-Strahlung oder Regen stabilisiert werden müssen. Ein vielversprechender Ansatz, dies zu erreichen, ist die Verpackung der RNA-Wirkstoffe beispielsweise in Alginatkapseln. Das Besondere an ihrer Verwendung ist, dass sie nicht nur den Wirkstoff umschließen und damit schützen, sondern gleichzeitig über wanzenspezifische Lockstoffe, die in die Kapselwand eingearbeitet sind, sehr selektiv auf die Schadwanze wirken. Dadurch werden die Kapseln für Nicht-Zielinsekten „uninteressant“ und wir erhöhen neben der Sequenzspezifität durch den RNA-Wirkstoff in der Kapsel die Selektivität. Wichtig ist, dass auch das Material für die Verkapselung der RNA-Wirkstoffe sowie alle anderen verwendeten Formulierungen biologisch abbaubar sind und keine Risiken für Menschen oder Umwelt darstellen. In der Regel müssen auch diese im Rahmen der Zulassung gesondert geprüft werden.

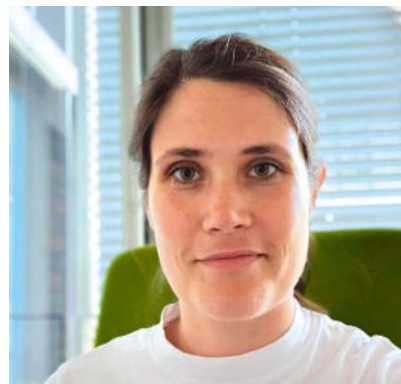
Sie sprechen ja auch von der „RNA-Schluckimpfung“ gegen Schadwanzen. Wie kann es gelingen, Nicht-Zielorganismen zu schonen, und mit welchen Nebenwirkungen ist beim Einsatz von RNA-basierten PSM zu rechnen?

Das Risiko, Nicht-Zielorganismen zu beeinträchtigen, können wir vor allem durch die Sequenzauswahl der zu verwendenden RNA-Wirkstoffe minimieren. Dabei werden mit den vorselektierten Sequenzen erste Vorhersagen getroffen, um sicherzustellen, dass es keine „Treffer“ in

den Sequenzdatenbanken der Nicht-Zielorganismen gibt. Diese Voranalysen ersetzen nicht die biologischen Tests im Rahmen der Risikobewertung und Zulassung von RNA-Wirkstoffen, sind aber ein wichtiges Werkzeug, um die Wirkstoffe präzise maßschneidern zu können. Weitere Stufen der Selektivität können durch Kombination mit anderen Verfahren erreicht werden, wie das Beispiel der sogenannten Alginat-Kapsel zeigt. Durch die Wahl geeigneter Formulierungen können die Selektivität weiter erhöht und das Risiko weiter minimiert werden. Aufgrund ihres einzigartigen, neuartigen Wirkprinzips sind RNA-Wirkstoffe konventionellen chemischen Pflanzenschutzmitteln in ihrer Zielgenauigkeit bereits jetzt deutlich überlegen.

Welche Hürden gibt es noch bis zum Einsatz unter realen Anbaubedingungen?

Eine der größten Hürden wird die Zulassung sein. Derzeit würden für neue RNA-Wirkstoffe die gleichen Zulassungsverfahren gelten wie für konventionelle chemische Pflanzenschutzmittel. Dies ist in vielerlei Hinsicht unbefriedigend, weshalb Wissenschaft und Industrie für ein angepasstes, überarbeitetes und verkürztes Zulassungsverfahren plädieren. Ein verkürztes Zulassungsverfahren wäre vor allem mit geringeren Kosten verbunden, was die Entwicklung von RNA-Wirkstoffen auch für kleine und mittlere Unternehmen lukrativ machen würde. Dies ist jedoch noch nicht abschließend geklärt. <



PROF. DR. ALINE KOCH ...

... forscht am Lehrstuhl für Zellbiologie und Pflanzenbiochemie der Universität Regensburg. Sie hat das vom QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln geförderte Forschungsprojekt zur Entwicklung von biointelligenten, RNA-basierten Pflanzenschutzmitteln koordiniert.



RÜCKSTANDSMONITORING OBST & GEMÜSE:

Kontrollen tragen Früchte

Die meisten untersuchten Proben stammten aus Deutschland und den europäischen Nachbarländern.



15.880

Gesamtzahl
ausgewertete Proben



12.191

davon in
Deutschland



3.492

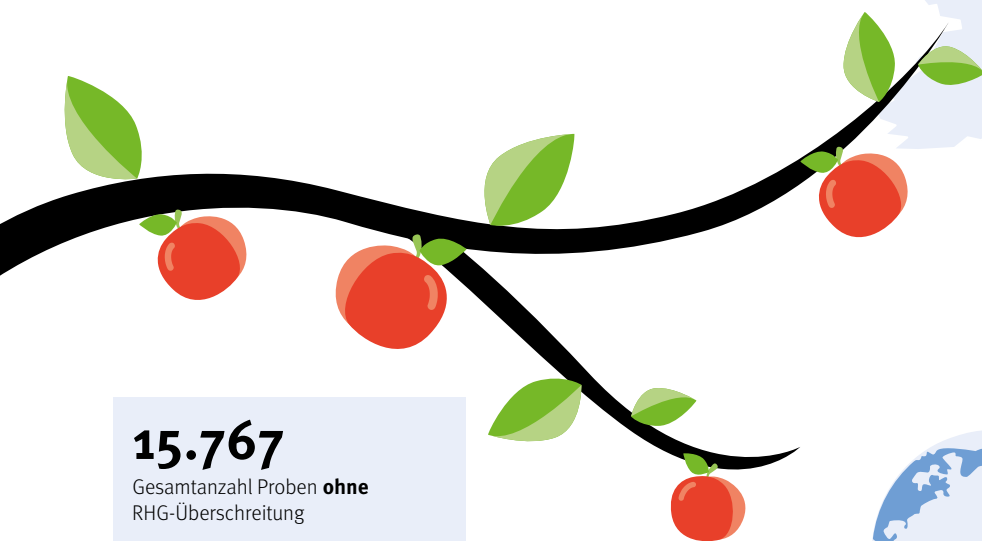
davon in Europa



197

davon in Drittländern

Auswertungszeitraum: 01.10.2022 – 30.09.2023



15.767

Gesamtanzahl Proben **ohne**
RHG-Überschreitung

113

Gesamtanzahl Proben **mit**
RHG-Überschreitung*

0,71%*

Überschreitungsquote gesamt:

0,66% aus DE

0,70% EU inkl. DE

0,96%

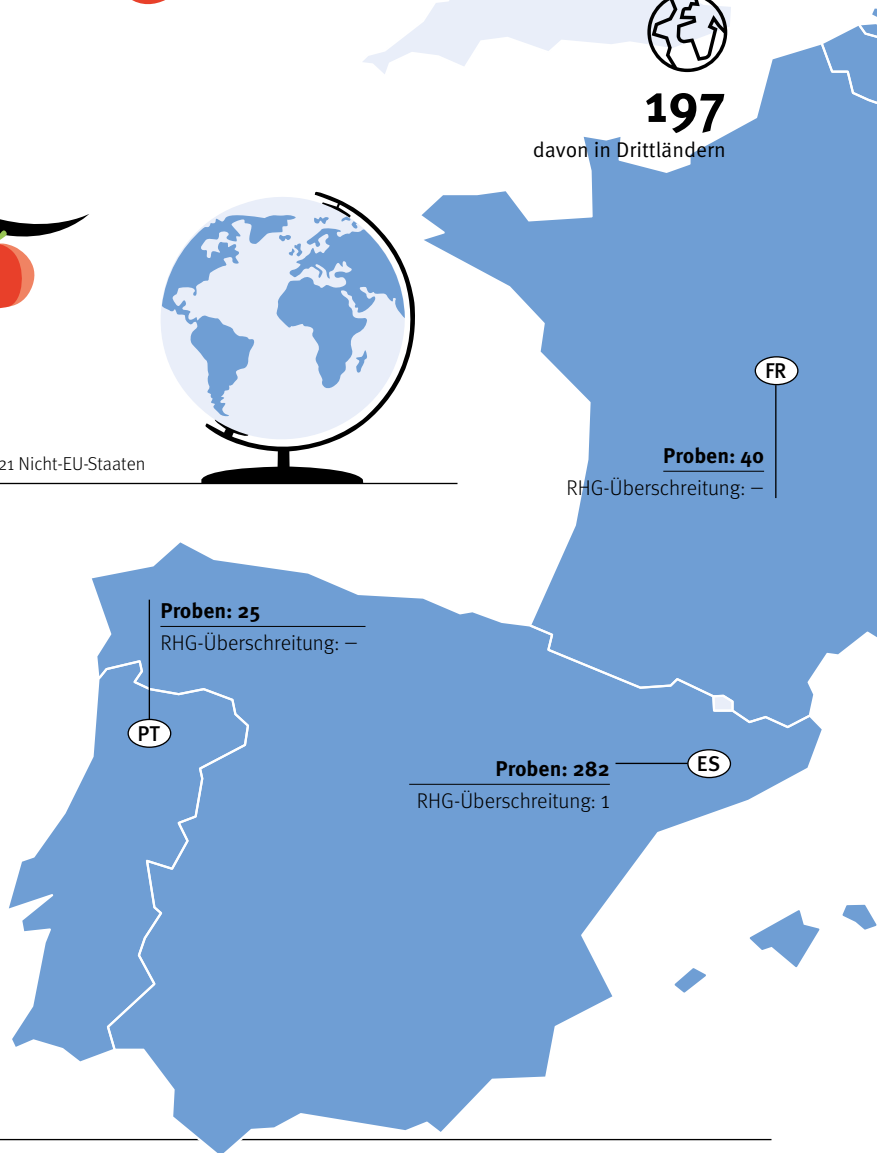
Gesamtzahl Proben mit **nicht** für
die jeweilige Kultur zugelassenen
Wirkstoffen

0,89% aus DE

0,95% EU inkl. DE

* RHG-Überschreitungen: Grundlage ist
der Ist-Wert (Messwerte ohne Berücksichtigung
einer erweiterten Messunsicherheit
von ± 50 Prozent).

33 Herkunftsländer, darunter 21 Nicht-EU-Staaten





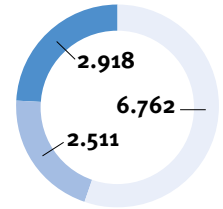
Alle Details
zur Auswertung unter:
q-s.de/ruemo-2024



**TOP 5:
ANTEIL UNTERSUCHTER
PROBEN MIT UND OHNE
WIRKSTOFFNACHWEIS**

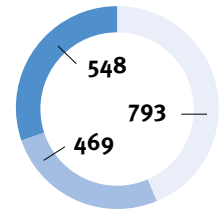


DEUTSCHLAND



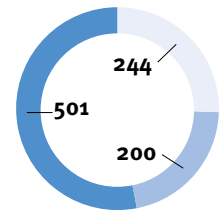
12.191

NIEDERLANDE



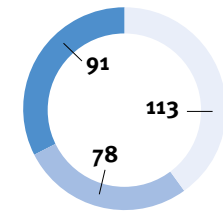
1.810

BELGIEN



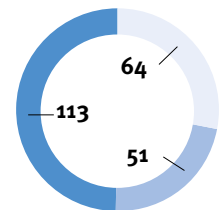
945

SPANIEN



282

ÖSTERREICH



228

● ohne Rückstand ● Einfachrückstand ● Mehrfachrückstand





RÜCKSTANDSMONITORING

Unter der Lupe

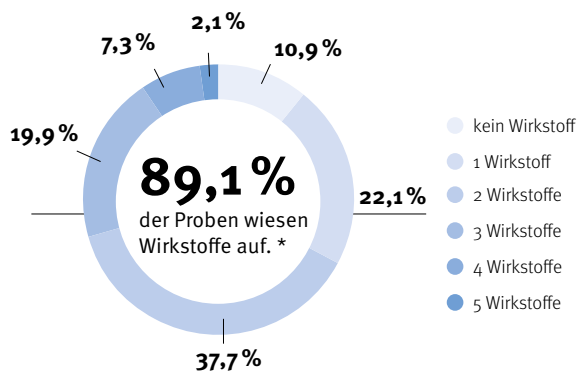
Pflanzenschutzmittel-Rückstände bei Äpfeln, Gurken und Zucchini.



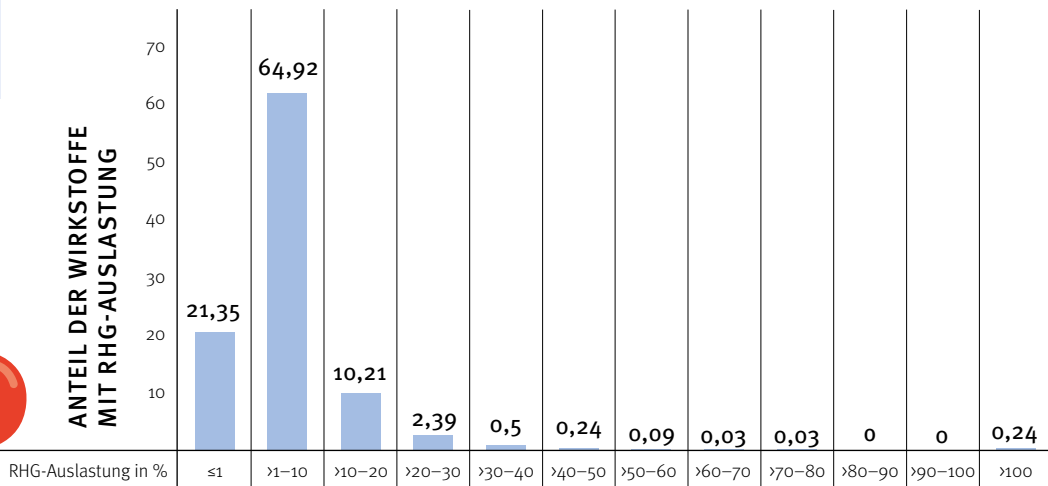
ÄPFEL

Von den 1.625 untersuchten Apfelproben stammten 1.309 aus Deutschland, gefolgt von 177 aus Österreich und 28 aus den Niederlanden. 10,9 Prozent aller untersuchten Proben waren ohne Nachweise. 79,7 Prozent der Proben wiesen 1 bis maximal 3 Wirkstoffe auf. Lediglich 8 Proben (0,49 Prozent aller Proben) wiesen eine RHG-Überschreitung auf. In 6 Proben wurden für die Kultur nicht zugelassene Wirkstoffe nachgewiesen, in 5 Fällen Prosulfocarb, in einem Fall Carbendazim. Zu den am häufigsten detektierten Wirkstoffen zählten Captan, Trifloxystrobin sowie Dithianon. Die Auslastung des Rückstandhöchstgehaltes (RHG) lag bei 96,4 Prozent der gefundenen Wirkstoffe maximal bei 20 Prozent.

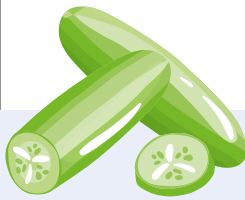
ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



ANTEIL DER WIRKSTOFFE MIT RHG-AUSLASTUNG



* Lediglich in 0,49 Prozent der Proben gab es eine RHG-Überschreitung.

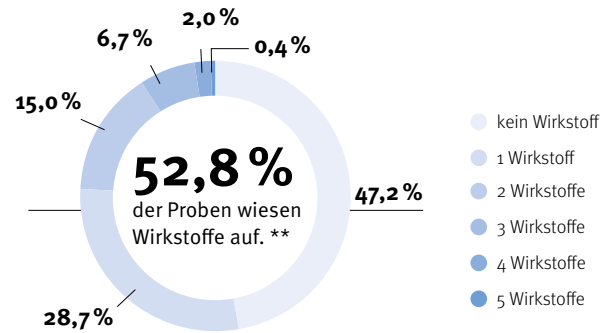


GURKEN

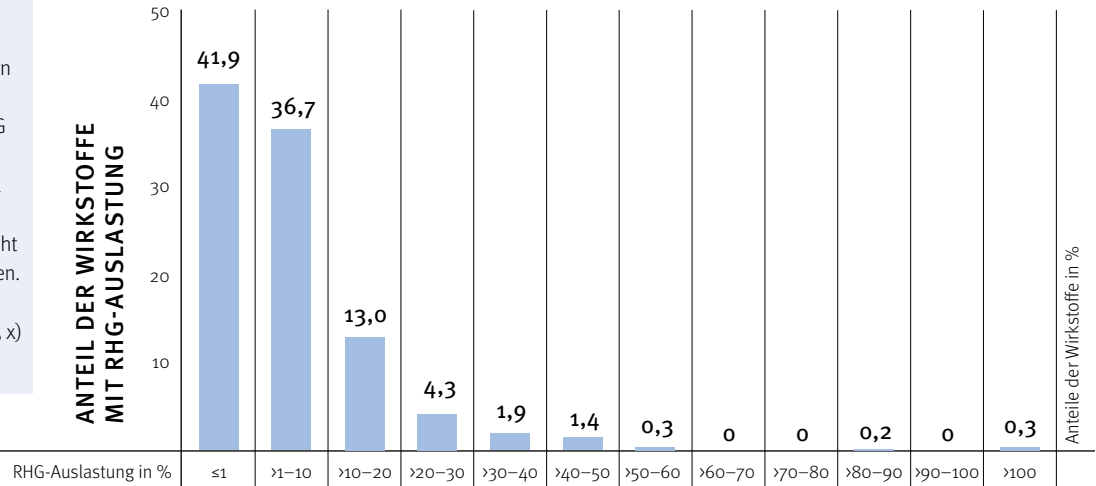
Von 462 untersuchten Gurkenproben stammten 218 Proben aus den Niederlanden, 191 Proben aus Deutschland, 28 Proben aus Belgien und 20 aus Österreich. 47,2 Prozent der Proben waren frei von Wirkstoffen, in nur einer Probe wurde eine RHG-Überschreitung verzeichnet. 52,8 Prozent der Proben wiesen einen Wirkstoffnachweis auf, wovon bei 24,2 Prozent mehr als ein Wirkstoff detektiert wurde. Die RHG wurden bei 91,6 Prozent aller Analyseergebnisse nur zu maximal 20 Prozent ausgeschöpft. In 7 Proben wurde ein für die Kultur nicht zugelassener Wirkstoff nachgewiesen. Die häufigsten Nachweise gab es Propamocarb (89 x), Flonicamid 85 x) und Cyprodinil (59 x).



ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



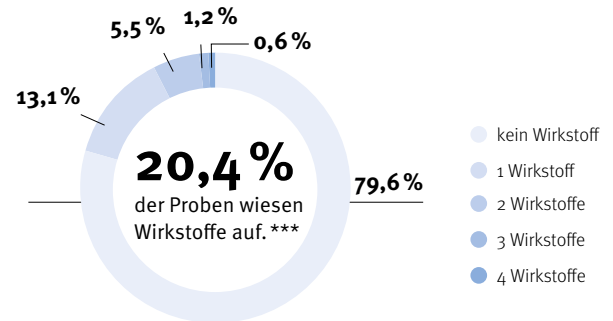
ANTEIL DER WIRKSTOFFE MIT RHG-AUSLASTUNG



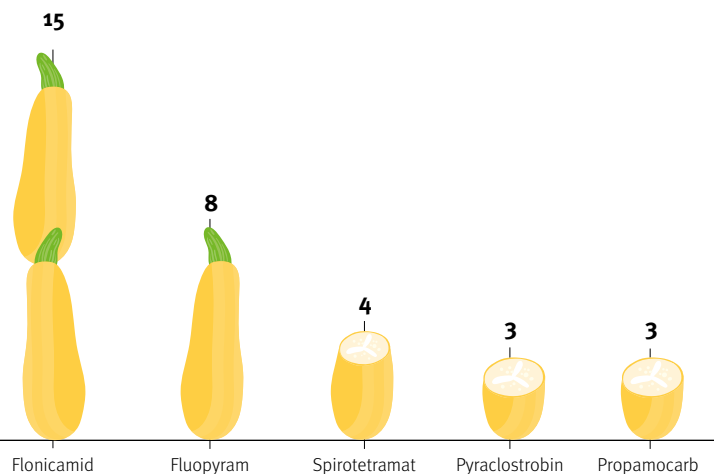
ZUCCHINI

Von insgesamt 162 untersuchten Zucchini-Proben stammten 105 aus Deutschland, gefolgt von Belgien (33 Proben), den Niederlanden und Spanien (je 12 Proben). Keine Probe wies eine RHG-Überschreitung auf. 92,8 Prozent der nachgewiesenen Wirkstoffe schöpften die RHG nur bis zu maximal 20 Prozent aus. 79,6 Prozent aller Zucchini-Proben waren wirkstofffrei, 13,1 Prozent enthielten einen Wirkstoff und 7,3 Prozent enthielten 2 oder mehr Wirkstoffe. Am häufigsten wurden die Wirkstoffe Flonicamid (15 x), Fluopyram (8 x) und Spirotetramat (4 x) nachgewiesen. In 5 Proben erfolgte ein Nachweis eines nicht für Zucchini zugelassenen Wirkstoffs.

ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



TOP 5 DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE





CHECK-UP

Das Internationale Komitee Straßentransport (ICRT) ist ein Zusammenschluss der europäischen Zertifizierungssysteme GMP+ International, OVOCOM, QS, Qualimat, EFISC-GTP, AIC und AMA, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Arbeit international operierender Futtermittelunternehmen zu vereinfachen.

STANDARDGEBERTREFFEN: ICRT UND ROUND TABLE

Die Bewertung neuer Frachtgüter für die Aufnahme in die ICRT-Datenbank IDTF – International Database Transport (for) feed – war zentrales Thema des diesjährigen Treffens der europäischen Standardgeber für die Futtermittelwirtschaft im November 2023.

Die gemeinsame Datenbank IDTF beinhaltet die innerhalb des ICRT abgestimmten Reinigungsvorgaben für Transportfahrzeuge, die vor der Nutzung eines Laderaums für lose Futtermittel angewendet werden müssen.

Die Standardgeber besprachen bei ihrem Treffen außerdem, wie die

Datenbank an die aktuelle EU-Gesetzgebung für Einzelfuttermittel sowie Zusatzstoffe angepasst werden soll. Am darauffolgenden Tag trafen sich Vertreterinnen und Vertreter von AIC, AMA, EFISC-GTP, Fami-QS, GMP+ International, OQUALIM, OVOCOM, CSA-GTP und QS zu ihrem jährlichen Round Table, das genauso wie das ICRT-Treffen auf Einladung von QS in deren neuen Geschäftsstelle in Bonn stattfand. Dort informierten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gegenseitig über aktuelle Entwicklungen und Pläne für 2024 innerhalb der



Der QS-Standard verlangt jährliche, dokumentierte Eigenkontrollen in der Tierhaltung.



EIGENKONTROLLEN IN DER TIERHALTUNG

Für Rinder-, Schweine- und Geflügelhaltende bietet QS eine Arbeitshilfe an, die sie dabei unterstützt, ihre jährliche Eigenkontrolle durchzuführen, die fester Bestandteil der QS-Anforderungen ist. Die Checkliste beinhaltet dabei alle Punkte, die in der Eigenkontrolle mindestens einmal pro Kalenderjahr überprüft werden müssen. Für die praktische Umsetzung ist die QS-Eigenkontrollcheckliste in eine Dokumentenkontrolle und einen Stallrundgang unterteilt. Sie kann als Ganzes oder in Teilen verwendet sowie zu einem festen Stichtag oder zu unterschiedlichen Zeitpunkten im Kalenderjahr befüllt werden und ist ab Frühjahr 2024 auch über eine App verfügbar (siehe Seite 7). Neben der Eigenkontrollcheckliste – die nicht 1:1 den QS-Leitfaden abbildet, sondern jene Punkte, die in einer jährlichen Kontrolle sinnvoll sind – bietet QS insbesondere zur Auditvorbereitung auch die Arbeitshilfe „Dokumentenübersicht“ an. Mit dieser kann schnell und übersichtlich geprüft werden, ob alle nötigen Dokumente aktuell und vollständig sind.

www.q-s.de/dokumente-tierhaltung



LEBENSMITTELHANDEL: NEUE PRÜFSYSTEMATIK

einzelnen Standards. Das aktuelle Thema Nachhaltigkeit wurde von den Standardgebern ebenfalls diskutiert sowie ein gemeinsames Vorgehen hinsichtlich gegenseitiger Anerkennungen der Standards.

Die Vertreterinnen und Vertreter der europa- und weltweit gängigen Standardgeber betonten, wie wichtig der persönliche Austausch ist, um das gemeinsame Ziel der Futtermittelsicherheit zu verfolgen. Ziel der Gespräche war es, die Anforderungen der einzelnen europäischen Standardgeber weiter zu harmonisieren. Dies kommt den QS-zertifizierten Unternehmen beim internationalen Warenverkehr zugute. „Wir freuen uns immer über die offenen und konstruktiven Gespräche in dieser für die Futtermittelwirtschaft so wichtigen Runde“, kommentierte Claudia Brill, QS-Teamleiterin für den Bereich Futtermittel.

Seit dem 1. Januar 2024 gilt im QS-System ein neues Prüfkonzept für den Lebensmitteleinzelhandel. Im Zuge der Revision erfolgte eine Umstrukturierung des QS-Leitfadens für den Lebensmitteleinzelhandel und damit verbunden eine Aufteilung der Anforderungen in zwei Verantwortungsbereiche: Neu integriert in die QS-Prüfsystematik wurden die Zentralen des Einzelhandels, in denen ab sofort einmal jährlich zentrale Vorgaben und Anforderungen im Rahmen der QS-Audits überprüft werden. Die Prüfungen in Bezug auf die Umsetzung der QS-Anforderungen am Point of Sale erfolgt weiterhin wie gewohnt in den Märkten. Mit der ab diesem Jahr geltenden modifizierten Prüfsystematik verfolgt QS das Ziel, QS-Audits im Lebensmitteleinzelhandel zielgerichteter und effizienter zu gestalten.



HEIMTIERFUTTER: NEUER QS-STANDARD SORGT FÜR VERLÄSSLICHKEIT

Im Juli 2023 hat QS einen neuen Standard für die Produktion von Heimtierfutter eingeführt. Die Umsetzung der QS-Anforderungen dient der Qualitätssicherung und bildet die Basis für eine Teilnahme an der Initiative Tierwohl (ITW). Im Herbst 2023 hat sich die PetCom Tierernährung GmbH & Co. KG (PHW-Gruppe) als erstes Unternehmen erfolgreich als Systempartner der neuen QS-Prozesskette Heimtierfutter zertifizieren lassen. Weitere Unternehmen aus der Branche zeigen großes Interesse, liegen die Vorteile einer Teilnahme doch auf der Hand: Der modular aufgebaute QS-Leitfaden für Heimtierfutter umfasst verpflichtende Kriterien zur Qualitätssicherung für alle

Betriebe entlang der Prozesskette Heimtierfutter und stellt damit für alle Beteiligten eine größtmögliche Transparenz her. Zusätzlich wird dank engermaschiger Prüfintervalle innerhalb der teilnehmenden Betriebe sichergestellt, dass die hergestellten Heimtierfutter den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen. Weitere Informationen zu den QS-Anforderungen für die Heimtierproduktion finden Sie unter: www.q-s.de/heimtierfutter



FLEISCH-LOGISTIK: TEILNAHMEPFLICHT FÜR DIENSTLEISTER

Seit dem 1. Januar 2024 sind alle Logistikdienstleister, die im Auftrag von QS-Systempartnern Fleisch und Fleischwaren transportieren, zu einer Teilnahme am QS-System verpflichtet. Damit dürfen auch von Logistikdienstleistern beauftragte Subunternehmen keine QS-Ware ohne eigene QS-Zertifizierung transportieren. Da aufgrund vermehrter Anfragen zur QS-Zertifizierung bei vielen Zertifizierungsstellen Audittermine nicht mehr fristgerecht vor dem 1. Januar 2024 realisiert werden können, hat QS eine Übergangsregelung getroffen: Sollte bis Ende 2023 kein Audit erfolgt sein, muss das Logistikunternehmen mit der Zertifizierungsstelle einen Audittermin vor dem 31. März abgestimmt haben und sich diesen schriftlich bestätigen lassen, um ab dem 1. Januar weiterhin QS-Ware transportieren zu dürfen. Die Bestätigung muss vom Auftraggeber im Audit vorgelegt werden, um eine Abwertung in den betreffenden Punkten zu vermeiden. Weitere Informationen zur Anmeldung und zu den relevanten Anforderungen finden Sie unter: www.q-s.de/teilnahme-logistik



88%

der Menschen in Deutschland glauben, dass Tierfutter großen oder sehr großen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch hat.



SCHWEINEHALTUNG: TIERGESUNDHEITSINDEX BEFUNDDATEN

Ab Frühjahr 2024 erhalten alle Schweinehaltenden Betriebe in ihrem Informationsbrief erstmals den „Tiergesundheitsindex (TGI) Befunddaten“ schlachthofübergreifend. Für die jeweiligen TGIs Atemwegsgesundheit, sonstige Organgesundheit, Gliedmaßengesundheit sowie Unversehrtheit gibt es dann nur noch einen Wert. Dieser ersetzt die bisherigen schlachthofspezifischen Tiergesundheitsindices im Informationsbrief. Die grafische Darstellung der Ergebnisse im Infobrief bleibt davon unberührt. Darüber hinaus werden auch „sichtbare“ Befunde ab Frühjahr als zusätzliche Information ergänzt. Die Indices helfen den Landwirtinnen und Landwirten, die für ihre Betriebe erfassten Daten zu bewerten und für das Management im eigenen Betrieb zu nutzen. Für die Berechnung der Tiergesundheitsindices werden ausgewählte Kriterien herangezogen, die für die Beurteilung der Gesundheit der Tiere eines Betriebes von entscheidender Bedeutung sind.

TIERFUTTER UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Qualitativ hochwertige Futtermittel sind die Grundlage für eine gute Tierernährung und haben damit entscheidenden Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit des Fleisches. Sehen das Deutschlands Verbraucherinnen und Verbraucher genauso? Um das herauszufinden, wurde in der QS-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“ der Einfluss von Tierfutter auf die Sicherheit von Fleisch abgefragt. Und die große Mehrheit ist sich einig: 88 Prozent der Befragten glauben, dass das Tierfutter großen oder sehr großen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch hat, das von Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten stammt. Nur 10 Prozent der Befragten vermuten das Gegenteil. Ihrer Meinung nach wirkt sich die Tierfutterqualität eher gering oder gar nicht aus. Alle Ergebnisse der Studie finden Sie auf www.lebensmittelsicherheit.de





Ab jetzt bitte nachhaltiger!

Mit dem neuen Modul „QS-Soja^{plus}“ gibt es seit 1.1.2024 einen neuen QS-Standard für Futtermittel. Was genau dahintersteckt.

> Beim Stichwort Soja laufen die Gemüter heiß: Früher assoziierte man Gentechnik und Glyphosat, wenn es um die proteinreiche Bohne ging, heute steht die Abholzung vom Amazonas-Regenwald im Fokus. Vielfach gerät die Fütterung von Tieren in die Debatte: Selbst vom hierzulande angebauten Soja ist nach einer Erhebung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung fast die Hälfte für die Tiernahrung bestimmt. Und das ist nur ein Bruchteil des für Futtermittel benötigten hochwertigen Eiweißes, wie die Betrachtung internationaler Warenströme zeigt (Seite 30). Und da fangen die Probleme an ...

Warum entwaldungsfreies Soja?

Denn wo steht so viel Fläche zu den günstigsten Wachstumsbedingungen zur Verfügung? Analysen von Satellitenaufnahmen geben Auskunft. Besonders schnell verlief die Flächenexpansion im brasilianischen Regenwald, wo sich die Sojaanbaufläche in den letzten 20 Jahren nach Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft verdreifacht hat. Damit verbunden ist die massive Rodung von Waldflächen. Der Waldbestand aber ist bekanntlich weltweit bedroht – die Welternährungsorganisation FAO schätzt, dass weltweit

” Die gesamte Produktionskette wird in die Lage versetzt, auf den Einsatz von nachhaltiger erzeugtem Soja zu verweisen. “

Katrin Spemann, QS-Bereichsleiterin

WAS DAS NEUE MODUL QS-SOJA^{PLUS} UMFASST

Nachhaltigkeit im Sinne des QS-Leitfadens für zertifizierten Sojaanbau schließt die legale und illegale Entwaldung sowie die Umwandlung weiterer schützenswerter Flächen wie Grasland, Feuchtgebiete, Sümpfe, Moore, Savannen, Steillagen und Uferbereiche aus. Beim Anbau der Sojabohnen werden darüber hinaus Arbeits- und Sozialstandards berücksichtigt. Auch ökologische Aspekte spielen eine Rolle, etwa der Einsatz recycelter Materialien und Mehrwegsysteme sowie der Umgang mit Wasser und fossilen Brennstoffen. Seit dem 1.1.2024 müssen QS-zertifizierte Unternehmen, die Soja handeln, be- oder verarbeiten, die Anforderungen des Zusatzmoduls „QS-Soja^{plus}“ einhalten.

Details des Leitfadens:

www.q-s.de/sojaplus



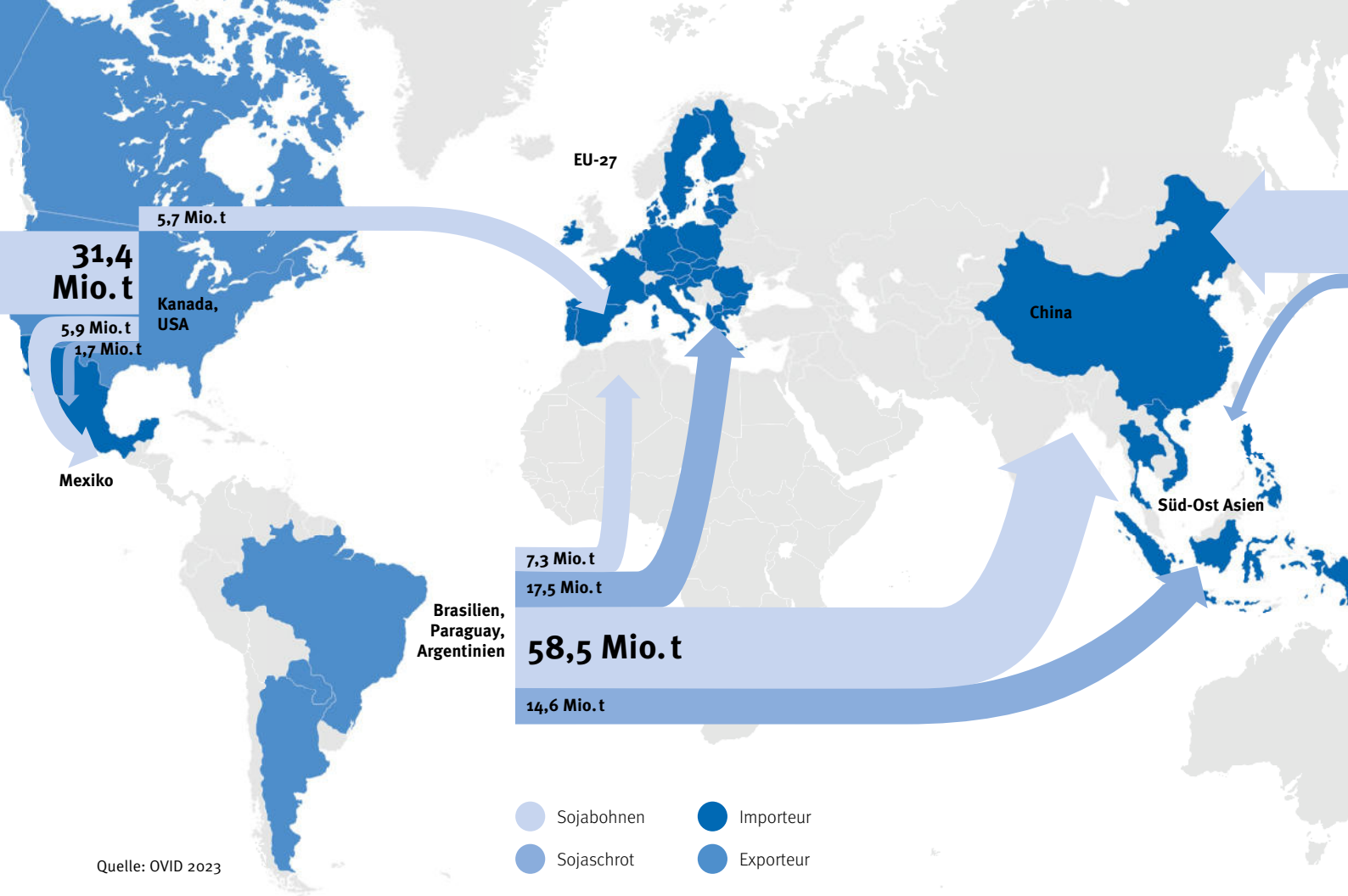
zwischen 1990 und 2020, also innerhalb einer Generation, 420 Millionen Hektar Wald verloren gingen, etwa 10 Prozent der gesamten Waldfläche auf dem Planeten. Waldbrände verursachen Treibhausgasemissionen, mit den Wäldern gehen CO₂-Senken verloren. 7 landwirtschaftliche Segmente sind dafür vor allem verantwortlich: Rinderzucht, Holzeinschlag, Kakao-, Kaffee- und Kautschukplantagen, Palmöl und zu einem besonders großen Teil, nämlich zu einem Drittel, der Anbau von Soja. Das Wissen über diese Entwicklung ist nicht neu. Mit der „Verordnung über entwaldungsfreie Lieferketten“ der Europäischen Union vom Juni 2023 ist das Thema mitten in der EU-Verwaltung angekommen.

Die Verordnung nimmt sich genau diese 7 genannten Rohstoffe vor und legt unter anderem allen Unternehmen, die die sogenannten „relevanten Rohstoffe“ Rinder, Kakao, Kaffee, Ölpalme, Kautschuk, Soja und Holz in die EU importieren

wollen, eine Sorgfaltspflicht auf. Sie müssen nachweisen, dass die Importware entwaldungsfrei und nach dem Recht des Erzeugerlandes legal ist.

Mehr Nachhaltigkeit zertifiziert

„An diesem Punkt setzen wir an“, sagt Katrin Spemann, Bereichsleiterin Futtermittel, Landwirtschaft und Tiergesundheit bei QS. „Wir möchten erreichen, dass langfristig alle Sojabohnen, die im QS-System zu Futtermitteln verarbeitet werden, nach einem Standard für mehr Nachhaltigkeit zertifiziert sind. Dabei sind für uns alle drei Säulen der Nachhaltigkeit von Bedeutung: soziale, ökonomische und – wie die Entwaldungs- und Umwandlungsfreiheit – ökologische Aspekte.“ Damit geht QS also deutlich weiter als die EU-Verordnung und verlangt neben Entwaldungsfreiheit auch nachhaltigeren Anbau. Seit 1.1.2024 sind die QS-zertifizierten Unternehmen



SOJA: WELTWEITE WARENSTRÖME

Die klimatisch günstigen Regionen für den Sojaanbau liegen in Nord- und Südamerika, und so ist nach wie vor der Import von Soja vor allem aus Brasilien, Argentinien und Paraguay notwendig für das eiweißhaltige Futtermittel.

verpflichtet, ausschließlich Futtermittel zu vertreiben, die dem QS-Soja^{plus}-Standard genügen.

Förderung des nachhaltigeren Anbaus

Aktuell ist weltweit noch nicht die für den Futtermittelbereich notwendige Menge an Sojabohnen aus nachhaltigerem Anbau auch physisch verfügbar. Daher hat man sich innerhalb des QS-Systems auf eine Übergangsfrist geeinigt, die es den Futtermittelunternehmen ermöglicht, auch Sojabohnen aus noch nicht nachhaltig zertifiziertem Anbau zu beziehen und zu verarbeiten. Über den Kauf von Credits („book & claim“) erfolgt dafür ein finanzieller Ausgleich. „Das geschieht immer mit dem Ziel, nachhaltigeren Anbau weiter zu fördern und Entwaldung zu vermeiden“, sagt Spemann.

Die von QS anerkannten Standards für nachhaltigeren Sojaanbau sind für sämtliche Herkunftsländer, aus denen Sojabohnen ins QS-System gelangen, anzuwenden. Die Zertifizierung des Sojabohnenanbaus bezieht sich auf die in Europa

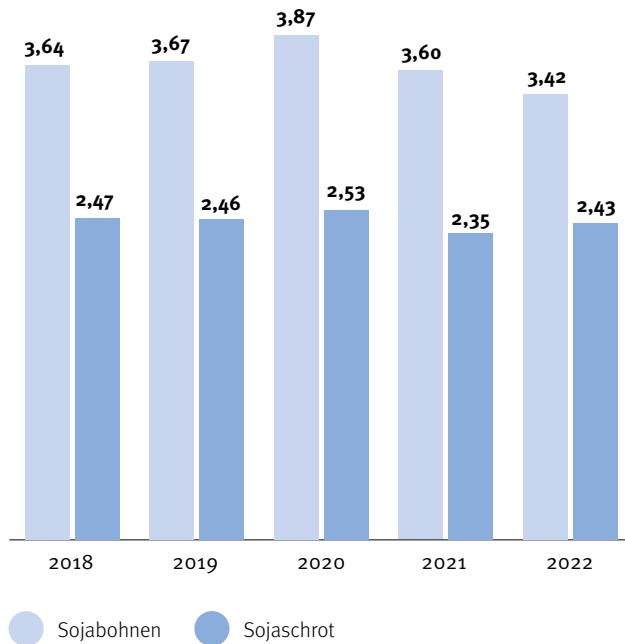
etablierte FEFAC Soy Sourcing Guideline. Sie beinhaltet 73 Nachhaltigkeitskriterien, die soziale, ökonomische und ökologische Aspekte im Sojaanbau vor Ort berücksichtigen. Für die Anerkennung bei QS werden außerdem weitere Qualitätsparameter an die Standards gestellt, etwa neutrale Kontrollen.

Auch Umwandlungsfreiheit im Fokus von QS

Im Zusatzmodul QS-Soja^{plus} stehen verschiedene Kriterien für mehr Nachhaltigkeit im Vordergrund. „Die Zertifizierung als qualifizierter Nachweis für die Erfüllung der Anforderungen war der gesamten Branche sehr wichtig bei der Entwicklung dieses Standards“, erläutert Katrin Spemann. Damit unterscheidet sich das Modul QS-Soja^{plus} deutlich von den Anforderungen der EU-Verordnung. Diese setzt auf Entwaldungsfreiheit, also nur einen Teilaspekt der Nachhaltigkeitskriterien.

Selbstverständlich gilt auch für Soja im QS-System: Ab 30.12.2024 darf nur Soja importiert und gehandelt werden, das

IMPORT DEUTSCHLAND 2022: SOJABOHNEN UND SOJASCHROT



Quelle: OVID 2023

HEIMISCHER ANBAU

Der Anbau von Sojabohnen ist in den vergangenen 10 Jahren in den europäischen Ländern deutlich angestiegen. Die wichtigsten Anbauländer sind nach Zahlen von Eurostat Italien mit rund 1 Million Tonnen, Frankreich mit rund 400.000 Tonnen, gefolgt von Rumänien, Kroatien und Österreich. Insgesamt produzierten die 27 EU-Staaten im Jahr 2020 laut FAO-Statistik rund 2,7 Millionen Tonnen Sojabohnen. In Deutschland wurde im Jahr 2021 laut destatis erstmals die 100.000-Tonnen-Marke geknackt. 2022 belief sich die Ernte auf rund 128.000 Tonnen, die Anbaufläche wuchs bundesweit um fast 20 Prozent.

Der Sojaanbau gewinnt also auch hierzulande an Bedeutung, kann die benötigten Mengen aber bei Weitem nicht decken. Laut einer Untersuchung des Thünen-Institutes aus dem Jahr 2021 könnte die Sojabohne aber perspektivisch eine bedeutende Rolle in der Fruchtfolge spielen. Vor allem in Süddeutschland seien die klimatischen und die Marktbedingungen so gut, dass der Sojaanbau auch ohne spezielle Förderung attraktiv sei.

den Anforderungen der EU-Verordnung entspricht und nachweislich entwaldungsfrei ist. Einen wichtigen Aspekt lässt die EU-Verordnung allerdings außer Acht: Eine Umwandlung etwa von Weideflächen, Steppen oder Mooren in Ackerbauflächen gilt ebenfalls als ökologisch fragwürdig. „Mit dem Fokus auf mehr Nachhaltigkeit ist deshalb im Modul QS-Soja^{plus} auch der Anbau auf umgewandelten Flächen ausgeschlossen“, sagt Spemann. „Wir legen außerdem, anders als die EU-Verordnung, Wert auf die Zertifizierung nach international anerkannten und etablierten Nachhaltigkeitsstandards beim Anbau.“

Neuland für QS

Diese verlangen unter anderem, dass ökologische Kriterien wie Wassermanagement und optimierter Pflanzenschutz eingehalten werden, aber auch Arbeits- und Menschenrechte. „Damit gehen wir mit QS-Soja^{plus} deutlich über die Anforderungen der EU-Verordnung hinaus“, berichtet Spemann. Und das bedeutet auch: Wer allein die Kriterien der EU-Verordnung

erfüllt, erfüllt noch nicht die Kriterien von QS-Soja^{plus}. QS betritt mit diesem als Standardgeberin Neuland: „Wir bieten damit eine branchenübergreifende Lösung“, erläutert Katrin Spemann. „Die gesamte Produktionskette für Fleisch und Fleischwaren wird mit QS-Soja^{plus} in die Lage versetzt, auf den Einsatz von nachhaltiger erzeugtem Soja zu verweisen. QS-Systempartner vermarkten zukünftig nur noch Produkte, die von Tieren stammen, deren Futter, wenn es Soja enthält, konform ist mit dem Modul QS-Soja^{plus}.“

Landwirtinnen und Landwirte, die ausschließlich QS-zertifizierte Futtermittel verfüttern, können ebenso sicher sein, dass sie QS-Soja^{plus}-konforme Futtermittel erhalten, wie der Lebensmitteleinzelhandel, dass dort nur noch entsprechendes Fleisch angeliefert wird. „Somit ist es auch in der Fleischwirtschaft nicht nötig, die Warenströme zu separieren“, erläutert Expertin Spemann. „Kommen Tiere aus dem Ausland, gelten die gleichen Anforderungen und der Nachweis darüber ist entsprechend kontrolliert worden.“

„Grüne“ Taxonomie

Die Versicherung landwirtschaftlicher Betriebe unterliegt künftig stärker dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Was das bedeutet, erläutert Thomas Gehrke von der Versicherung Vereinigte Hagel.



THOMAS GEHRKE ...

... ist Vorstandsmitglied des Spezialversicherungsunternehmens Vereinigte Hagel (VVaG). Der studierte Agrarwissenschaftler war nach Stationen beim Deutschen Bauernverband und dem Zusammenschluss der landwirtschaftlichen Organisationen Copa-Cogeca zunächst Direktor der Bezirksdirektion Berlin, ehe er 2017 in den Vorstand der Vereinigten Hagel eintrat.

> Nachhaltigkeit und der damit verbundene verantwortungsvolle Umgang mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Ressourcen ist aus den aktuellen gesellschaftlichen Debatten nicht mehr wegzudenken. Dass es sich hierbei um kein Trendthema handelt, das uns nur einige Zeit begleitet, um wieder in den – digitalen oder analogen – Papierkorb zu verschwinden, kann getrost als frommer Wunsch zum neuen Jahr bezeichnet werden. Nicht zuletzt durch das im Dezember 2019 von der EU-Kommission vorgestellte Konzept zum „Green Deal“, mit dem der europäische Kontinent bis 2050 klimaneutral werden soll. Um dieses Ziel zu erreichen, sind bereits eine Vielzahl von Rechtsverordnungen in Kraft getreten oder Gesetzesinitiativen auf den Weg gebracht.

Zwar haben sich die geopolitischen Rahmenbedingungen und Koordinaten in den letzten vier Jahren verschoben und es wurden weitere politische Prioritäten gesetzt. Die negativen Folgen des Klimawandels sind in dieser Zeit aber nicht verschwunden, sondern mehr als deutlich zu spüren – auch für die heimische Land- und Ernährungswirtschaft. In erster Linie sind Banken und Versicherungen „in die Verantwortung genommen“, den Transformationsprozess zu einer nachhaltigeren und damit ressourcenschonenden Wirtschafts- und Lebensweise zu unterstützen und aktiv zu begleiten. Sei es durch Investitionen, die Berücksichtigung entsprechender Kriterien bei der Kreditvergabe oder der Risikoabsicherung.

Gemeinsame Klima- und Umweltziele in der EU

Das Europäische Parlament hat dazu im Juni 2020 die Taxonomie-Verordnung verabschiedet. Diese Verordnung enthält verbindliche Kriterien zur Bestimmung, ob eine Wirtschaftsaktivität als ökologisch nachhaltig gilt. Das bedeutet, dass diese Aktivität einen wesentlichen Beitrag zu mindestens einem der sechs Klima- und Umweltziele leisten muss, ohne dabei eines der übrigen fünf Ziele zu beeinträchtigen, und gleichzeitig soziale Mindestanforderungen erfüllt. Das neue Klassifizierungssystem wird sich Schritt für Schritt auf alle Wirtschaftsbereiche erstrecken und beinhaltet umfangreiche Berichts- und Offenlegungspflichten für die einzelnen Unternehmen. Für die Landwirtschaft wurden bis dato noch keine

„Landwirtschaftliche und gartenbauliche Betriebe leisten einen entscheidenden Beitrag zur Nachhaltigkeit.“

Thomas Gehrke, Vereinigte Hagel

Kriterien festgelegt, doch es zeichnet sich bereits ab, dass sie in naher Zukunft zumindest indirekt – und möglicherweise auch langfristig direkt – betroffen sein wird. Wenn die Entscheidungen von Banken oder Versicherungsunternehmen künftig an eine Einstufung als „grüne“ wirtschaftliche Aktivitäten geknüpft werden, so kann dies unmittelbar zur Folge haben, dass sie die strengeren Nachweispflichten an ihre Kundinnen und Kunden weitergeben müssen und auch landwirtschaftliche Betriebe sich mit einer notwendigen Dokumentation in Sachen eigener Nachhaltigkeit konfrontiert sehen werden.

Aktive Begleitung der Landwirtschaft

Doch unvorbereitet treffen diese Entwicklungen die Agrarwirtschaft keineswegs. Wie kaum eine andere Branche ruht die Landwirtschaft seit jeher auf Prinzipien des nachhaltigen Wirtschaftens. Betriebe werden von einer Generation an die nächste übergeben mit dem Ziel, die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln – unter Achtung und nachhaltigem Gebrauch der verfügbaren Ressourcen – langfristig zu sichern und zu mehren. Hierbei stellen sich die Betriebe fortlaufend großen Herausforderungen und Anpassungen; die Zunahme von Extremwetterereignissen und die daraus resultierenden Ertragsschadenrisiken zählen sicher mit zu den größten.

Die sinkende Ertragssicherheit in der Produktion von landwirtschaftlichen und gartenbaulichen Kulturen ist eine gravierende Folge des sich immer deutlicher abzeichnenden Klimawandels. Betriebliche Anpassungsstrategien im Bereich Sortenwahl, Bodenbearbeitung, Bewässerung und Fruchtfolge auch im Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbau reichen jedoch bei Eintritt eines Extremwetterereignisses zumeist nicht aus, um einen Schaden erfolgreich abzuwenden. Um die betriebliche Liquidität bei Extremereignissen nachhaltig abzusichern, sind Versicherungslösungen oder kleinräumige Wetterinformationen und -prognosen daher das Mittel der Wahl.

Die Agrarversicherer haben in einem Positionspapier des Gesamtverbands der Deutschen Versicherer deshalb deutlich hervorgehoben, die landwirtschaftlichen Betriebe in dem

notwendigen Transformationsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit aktiv zu begleiten. Angesichts der zunehmenden klimabedingten und politischen Herausforderungen vollzieht die Landwirtschaft eine umfassende Transformation mit dem Ziel, anhand unterschiedlicher Maßnahmen und Innovationen die eigene Effizienz weiter zu steigern und somit die künftige Nutzung und gleichzeitige Bewahrung der natürlichen Ressourcen nachhaltig sicherzustellen.

Die Versicherer bekräftigen in dem Positionspapier, dass die landwirtschaftlichen und gartenbaulichen Betriebe auf diese Weise einen entscheidenden Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Sie sind nicht Getriebene der gesetzlichen Rahmenbedingungen, sondern nehmen hingegen eine proaktive Rolle in der Gestaltung einer zukunfts- und wettbewerbsfähigen modernen Landwirtschaft ein. Die primäre Rolle der Versicherer ist es, dementsprechende Investitionen finanziell abzusichern. Die Agrarversicherer als starker Partner der Landwirtschaft stellen innovative Lösungen für ein aktives und passives Risikomanagement zur Verfügung, mit denen die Betriebe ihre Risiken langfristig und nachhaltig abfedern.

Synergien nutzen

Die „grüne“ Taxonomie wird daher auch als Chance angesehen, zukunftsweisende Innovationen anzustoßen, welche die Branche in eine nachhaltig erfolgreiche ökonomische und ökologische Zukunft führen werden. Zunächst gilt es jedoch, sich aus der Branche heraus auf einheitliche Kriterien für die Landwirtschaft zu verständigen, nach denen diese sich transparent und fachlich nachvollziehbar messen lässt.

Die im Jahr 2023 aktualisierte DLG-Nachhaltigkeitszertifizierung ist eine der jüngsten Initiativen zur methodischen Unterstützung bei Nachhaltigkeitsberichtspflichten gegenüber dem Finanzwesen und Geschäftspartnern in der Wertschöpfungskette im Bereich Ackerbau. Das bereits erfolgreich im Markt etablierte QS-Prüfzeichen für frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Kartoffeln umfasst weitere wesentliche Erzeugnisse aus heimischer Produktion. Hier gilt es Synergien zu nutzen, um für die gesamte Wertschöpfungskette in der Agrarbranche einen Mehrwert zu generieren. <



QS-AKADEMIE:

Personen nahmen 2023 an Veranstaltungen der QS-Akademie teil.

1.800

Die QS-Akademie blickt auf ein sehr erfolgreiches Schulungsjahr 2023 zurück. Das Wissensportal führte im vergangenen Jahr insgesamt 38 Veranstaltungen durch, für die sich rund 1.800 Teilnehmerinnen und Teilnehmer anmeldeten. Der Großteil der angebotenen Fort- und Weiterbildungen richtete sich an Interessierte aus der Wertschöpfungskette Obst, Gemüse und Kartoffeln (13 Veranstaltungen), gefolgt

von der Futtermittel- (12 Veranstaltungen) und der Fleischwirtschaft (10 Veranstaltungen). Während 2021 und 2022 coronabedingt überwiegend Live-Online-Seminare angeboten wurden, ging der Trend im letzten Jahr wieder verstärkt in Richtung persönliche Anwesenheit. So fanden im letzten Jahr 10 Veranstaltungen als Präsenz-Workshops statt, für welche erstmals die neuen, modernen

Schulungsräume der Akademie in der im April 2023 bezogenen QS-Geschäftsstelle genutzt werden konnten. Zahlreiche der im letzten Jahr angebotenen Online-Seminare können noch nachträglich gebucht und angesehen werden:

www.q-s-akaemie.de



QS-AKTIONSTAG: FÜR EINE SAUBERE BONNER RHEINAUE



Im Herbst 2023 haben sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der QS-Geschäftsstelle gemeinsam für einen sauberen Freizeitpark Rheinaue in Bonn stark gemacht. Zusammen haben sie die Ärmel hochgekrempelt, Handschuhe übergezogen und sich die Müllbeutel geschnappt. Am Rheinufer und auch abseits der Laufwege des Naherholungsgebiets haben sie sich auf die Suche nach Müll gemacht – und sind fündig geworden. In Zusammenarbeit mit der lokalen Entsorgerin bonnorange AöR setzte sich QS für eine saubere Umwelt ein. Ganz nach dem unternehmenseigenen Motto: Schritt für Schritt zu mehr Nachhaltigkeit.

Frühjahr_2024

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2024.

Geplante Schwerpunkte:

- **Tiergesundheitsberatung**
QS auf neuen Wegen
- **Tränkwasser**
Rinder immer gut versorgt
- **Service für den Lebensmittelhandel**
Neues Benchmarking



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



