

## „Die Diskussion ist eröffnet“



Hermann-Josef Nienhoff,  
QS-Geschäftsführer

**Herr Nienhoff, mit Blick auf die Tierwohl-Debatte haben einige Fleischvermarkter, auch in Kooperation mit Handelsunternehmen, eigene Konzepte entwickelt. Ist eine einheitliche Branchenlösung mit einem Kriterienkatalog, der in das QS-System integriert wird, nicht der sinnvollere Weg?**

Die Partner im QS-System sind sich einig, dass Fragestellungen und Herausforderungen rund um das Thema Tierwohl aktiv gemeinsam anzugehen sind. Für eine Branchenlösung mit erhöhten Anforderungen brauchen wir Einvernehmen in der ganzen Kette für praxiserhaltende, flächendeckende Ansätze. Es sind Prioritäten zu setzen und gemeinsame Ziele festzulegen. Die Diskussion dazu ist eröffnet. In den nächsten Monaten werden dazu Sondersitzungen der QS-Fachbeiräte stattfinden. Dabei stellt sich einerseits die Frage wie Tierhaltung messbar verbessert werden soll und kann. Andererseits stellt sich die Frage, wer bereit ist, den Mehraufwand zu bezahlen. Es wird auch darum gehen müssen, wie diese Anstrengungen der Öffentlichkeit und den Verbrauchern vermittelt werden können.

### Wie kann das aussehen?

Mit „QS-live. Initiative Qualitätssicherung.“ haben wir eine Informationskampagne auf den Weg gebracht, die von der EU gefördert wird. Wir wollen den aktiven Dialog mit unseren Verbrauchern. Sie sollen sich ein Bild vom täglichen Engagement der Unternehmen für sichere und hochwertige Lebensmittel machen. Das kann aber noch nicht alles sein. Es bedarf darüber hinaus tragfähiger und glaubwürdiger Kommunikation aus den Branchen. Im Bereich Geflügel ist die Wirtschaft diesbezüglich hoch engagiert. Und auch der Obst- und Gemüsektor ist über die Erzeugergemeinschaften initiativ geworden. Die Branchenkommunikation für Rind- und Schweinefleisch steht noch aus.

### Sind weitere Branchen an einer Zusammenarbeit mit QS interessiert?

Das QS-System wurde 2001 während der BSE-Krise aus der Taufe gehoben. Es umfasste zunächst die Produktbereiche Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. 2004 wurde die Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln gegründet. Seit zwei Jahren läuft ein Pilotprojekt für Wein. Grundlegend ist für uns der stufenübergreifende Ansatz bis zum LEH und der gemeinsame Wille aller Wertschöpfungsstufen aktiv mitzumachen. Für weitere Branchen oder auch die Wirtschaft in anderen Ländern besteht die Möglichkeit, das QS-Konzeptlizenzmodell zu nutzen. Dieses ermöglicht Qualitätssicherung nach QS-Maßstäben und mit geregelter Zeichennutzung. Gleichzeitig können die Inhalte von der Branche eigenständig ausgestaltet werden. Die QS Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln nutzt dieses Konzeptlizenzmodell. Ho/lz 21-12

## QS-Systempartner packen neue Aufgaben an

Antibiotikamonitoring etabliert – Suche nach Branchenlösung in der Tierwohldebatte

Frankfurt. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH verstärkt ihre Aktivitäten in der Rückstandskontrolle und gibt dem Tierwohl mehr Gewicht.

Nachdem im April die Datenbank zur Erfassung von Antibiotikaverschreibungen in der Geflügelfleischerzeugung den Betrieb aufgenommen hat, sind seitdem mehr als 3 900 Erzeuger von Hähnchen, Puten und Enten zur Erfassung der Antibiotikaverschreibungen verpflichtet. Im Herbst werden die QS-zertifizierten Schweinehalter in das Monitoring einsteigen. Das QS-System werde dann in der Lage sein, konkrete Daten zum Einsatz von antimikrobiellen Medikamenten in der Tierhaltung zu ermitteln und

daraus fachlich fundierte Reduktionsstrategien abzuleiten, sagte QS-Geschäftsführer Hermann-Josef Nienhoff bei der Vorstellung der QS-Aktivitäten in Frankfurt.

Als weitere entscheidende Weichenstellung wertet Nienhoff, dass ab 2013 die Einhaltung der QS-Kriterien erstmals in unangekündigten Spotaudits überprüft wird. In der Geflügelhaltung fanden die ersten Zusatzkontrollen bereits statt. Für die Ausweitung auf alle QS-Systempartner laufen aktuell die Vorarbeiten.

Mit Blick auf die Diskussion um das Thema Tierwohl sagt der QS-Geschäftsführer, die Partner im System seien sich einig, dass Fragestellungen und Herausforderungen „aktiv gemeinsam anzugehen sind“. Und: „Für eine Branchenlösung mit erhöhten

Anforderungen brauchen wir Einvernehmen in der ganzen Kette für praxiserhaltende, flächendeckende Ansätze. Es sind Prioritäten zu setzen und gemeinsame Ziele festzulegen. Die Diskussion dazu ist eröffnet.“

Weil unter anderem ein Teil der Tierwohl-Diskussion sich um die Ferkelkastration rankt, haben die Schlachtunternehmen Tönnies, Vion und Westfleisch mit einer gemeinsamen Initiative einen neuen Akzent gesetzt. Sie sichern jetzt eine Abnahmegarantie für Jungeber ohne preislichen Abzug zu. „Die drei führenden Schlachtunternehmen eröffnen damit einen gangbaren Weg zum Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration. Die Erzeugerstufe erhält Planungssicherheit für die Umstellung der Schweinehaltung“, heißt es dazu

in einer Erklärung. Ein wichtiger Schritt in diesem Zusammenhang sei auch die Entscheidung des QS-Fachbeirats Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch zur Festlegung einheitlicher Rahmenbedingungen für die Identifizierung von Schlachtkörpern mit Geruchsabweichungen mittels menschlicher Nase. Das QS-Prüfsystem unterstreiche damit aktiv die Einführung der Jungebermast durch einheitliche Rahmenbedingungen solange die „elektronische Nase“ noch nicht verfügbar sei. Die Kontrolle der Einhaltung dieser neuen QS-Rahmenbedingungen wird ab dem 1. Juli 2012 in die QS-Audits einbezogen.

Um die Bekanntheit des QS-Prüfzeichens zu steigern, startet mit „qs-live.de“ ein umfassendes Informationsportal für Verbraucher. lz 21-12



## Start der großen Erfolgswelle. Mit SALDORO Urmeersalz!



- Einzigartig: Urmeersalz im Volumen- und Premiumsegment
- Überzeugendes innovatives Markenkonzert
- Voll im Trend der Naturprodukte (41% mehr Haushaltsreichweite)\*\*
- Massive Abverkaufsunterstützung durch TV, Print und Online



Nutzen Sie jetzt diese  
Wachstumsimpulse für Ihr Salzregal!



Quelle: Externes Media-Institut für 2012/2013

\*\* Quelle: Nielsen Consumer Panel 2007-2011