



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS: Soja ab 2024 nachhaltig

Soja in QS-Futtermitteln muss ab 2024 aus nachhaltig zertifizierter Erzeugung stammen

Bonn, 27.01.2023

Ab 1. Januar 2024 muss Soja im Futter für Rinder, Schweine und Geflügel nachhaltig und entwaldungsfrei erzeugt worden sein. Sofern Tieren im QS-System Soja verfüttert wird, muss dieses nach fest definierten Anforderungen als nachhaltig zertifiziert sein. Bereits ab 1. April 2023 können Futtermittelhersteller den QS-Anforderungskatalog freiwillig umsetzen. Das haben die Fachbeiräte Rind und Schwein sowie Geflügel im Januar 2023 beschlossen.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

„Das ist ein großer Schritt und eine Gemeinschaftsleistung der im QS-System engagierten Branchen“, erklärt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Alle Systempartner und alle Verbraucher können sich künftig darauf verlassen, dass Soja im QS-Tierfutter ausschließlich nachhaltig erzeugt wurde und damit auch aus entwaldungsfreier Produktion stammt. Für Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Handel heißt das: eine Warentrennung ist hier nicht notwendig. Für Verbraucher heißt das: das blaue QS-Prüfzeichen ist nicht nur ein Zeichen für sichere Lebensmittel, sondern spätestens ab 2024 auch für eine nachhaltigere Sojaerzeugung für Futtermittel.“

Für den Anbau von Soja lässt QS ausgewählte, geprüfte Zertifizierungsstandards für die nachhaltige Sojaerzeugung zu. Diese prüfen den Ausschluss sowohl legaler als auch illegaler Entwaldung sowie die Einhaltung weiterer ökonomischer, ökologischer beziehungsweise sozialer Nachhaltigkeitskriterien. Als Datum für die Entwaldungsfreiheit wurde das so genannte Cut-Off-Date 31. Dezember 2020 festgehalten, so wie es auch der Entwurf der EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Lieferketten derzeit vorsieht.

Folgende Lieferkettenmodelle sind zunächst zulässig: Identity Preserved, Segregation, Massenbilanzierung und Book&Claim. Das Ziel hierbei ist es, eine breite Mengenverfügbarkeit sicherzustellen, damit das QS-System vollumfänglich umgestellt werden kann.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de