



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Editorial	1
Startschuss für Initiative zum Tierwohl	1
Schwerpunkt Tierwohl	2
Interview: "In die richtige Richtung"	2
Geflügel: Neue Leitfäden	2
QS-live Botschafter Josef Hupfer	3
Qualitätssicherung gemeinsam vermitteln	3
Fleisch: Internationale Anerkennungen	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

die Branche macht sich gemeinsam auf den Weg, schrittweise mehr Tierwohl zu ermöglichen. Es wurden Branchenlösungen für Schweine und Geflügel entwickelt, die Landwirte durch finanzielle Anreize in die Lage versetzen, Tierwohl künftig noch stärker zu berücksichtigen, ohne die Wettbewerbsfähigkeit der gesamten Branche zu gefährden (s. Seiten 1 und 2). Dass es den Tieren gut geht, dafür engagiert sich auch Josef Hupfer tatkräftig. Er ist Rinderhalter in Bayern und QS-live-Botschafter. Im Rahmen der Informationskampagne QS-live

hilft er mit, dass die Verbraucher besser verstehen, woher das Fleisch kommt (s. Seite 3). QS-live Botschafterin der ersten Stunde ist Lore Mauler, die sich regelmäßig auf Messen für die Kommunikation mit den Verbrauchern einsetzt. Neu in der Reihe der QS-live-Botschafter ist Patrick Grevenig. Er wurde auf der ANUGA gekürt (s. Seite 3). Wir wünschen Ihnen auch diesmal wieder bei der Lektüre des Infobriefs viel Vergnügen.

Ihr QS-Team

Bonn, 25.10.2013

BRANCHENLÖSUNG VEREINBART MEILENSTEIN FÜR INITIATIVEN ZUM TIERWOHL

In Deutschland wird es künftig noch mehr Tierwohl geben. Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und der Lebensmittelhandel bekennen sich mit den branchenweiten Initiativen zum Tierwohl zu einer tiergerechten und nachhaltigen Fleischerzeugung. Eine entsprechende Erklärung haben ihre Spitzenvertreter am 5. September 2013 in Berlin unterzeichnet. Die Wirtschaftsbeteiligten haben QS damit beauftragt, den weiteren Abstimmungsprozess zu koordinieren.

Seit die Initiativen zum Tierwohl im Sommer 2012 auf den Weg gebracht wurden, ist viel bewegt worden. Innerhalb von zwölf Monaten haben die Wirtschaftsbeteiligten Branchenlösungen für mehr Tierwohl entwickelt und sich auf ein gemeinsames Vorgehen verständigt. In der Absichtserklärung heißt es: "Die Wertschöpfungsketten für Schwein und Geflügel, von der Landwirtschaft über die Fleischwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel, sehen sich geschlossen in der Verantwortung und verpflichten sich gemeinsam zu einer weiteren Verbesserung der Tierhaltung, der Tiergesundheit und des Tiereschutzes." Zu den wesentlichen Eckpunkten der Verein-

barung gehört, dass Schweinehalter sowie Hähnchen- und Putenmäster zukünftig einen Kostenausgleich erhalten, wenn sie über das gesetzliche Maß hinausgehende Leistungen für mehr Tierwohl erbringen. Die Bereitschaft des Lebensmitteleinzelhandels, den Mehraufwand auszugleichen ist grundlegend. Er wird den Landwirten für den entstehenden Mehraufwand einen Kostenausgleich zahlen - unabhängig vom Marktpreis. Der Auszahlungsbetrag ist dabei für jedes zusätzliche Tierwohlkriterium individuell festgelegt und orientiert sich an dem zu erwartenden Aufwand der von den Landwirten umgesetzten Kriterien. Entsprechende Kriterienkataloge hatten Arbeitsgruppen in den vergangenen Monaten sowohl für die Anwendung in der Schweinehaltung als auch für die Geflügelhaltung entwickelt.



Die Teilnahme an den Initiativen zum Tierwohl ist für jeden Landwirt freiwillig. Ob die Anforderungen auf den Betrieben eingehalten werden und damit Zahlungsansprüche entstehen, sollen unabhängige Prüfer jährlich kontrollieren. Bis das ganze Vorhaben losgehen kann, sind noch einige Schritte zu tun. Dazu zählt auch eine Prüfung durch das Bundeskartellamt.

Mehr zur Initiativen zum Tierwohl lesen Sie auf Seite 2

+++ SCHWERPUNKT **TIERWOHL** +++ SCHWERPUNKT **TIERWOHL** +++ SCHWERPUNKT **TIERWOHL** +++

Der Schutz und das Wohl der Tiere beschäftigen Politik und Gesellschaft. Zahlreiche Diskussionen drehen sich um Verbesserungen in diesen Bereichen. Die Wirtschaftsbeitragsnehmer nehmen das Thema aktiv auf und handeln. Mit der Initiative zum Tierwohl haben sie erstmalig eine Branchenlösung auf den Weg gebracht, die eine Verbesserung des Tierwohls ohne Wettbewerbsnachteile ermöglicht.

Den Grundstein für die Initiative zum Tierwohl haben Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmittel Einzelhandel bereits im August 2012 mit einer entsprechenden Erklärung gelegt. Bevor in der zweiten Jahreshälfte 2014 die ersten Tierwohlaudits jedoch durchgeführt werden können, sind aber noch einige strukturelle und

inhaltliche Fragen zu beantworten. Dazu gehört auch, dass das Bundeskartellamt die Initiative auf wettbewerbsrechtliche Aspekte prüft. Das Ergebnis der Prüfung wird im Winter 2013/2014 erwartet.

Unabhängig davon bringen die Beteiligten die Planungen weiter voran. Das Basismodell ist dabei für die Geflügelhaltung und die Schweinehaltung vergleichbar. Landwirte, die sich für eine Teilnahme an der Initiative zum Tierwohl entscheiden, müssen Minimumanforderungen erfüllen. Diese sind zugeschnitten auf die spezifischen Haltungs- und Branchenbedingungen bei Schweinen und Geflügel. Darüber hinaus gibt es Wahlkriterien, die ebenfalls produktionsspezifisch sind.

Während die Initiative zum Tierwohl bei Geflügel im QS-System auf der Basis von Zusatzvereinba-



ungen umgesetzt wird, soll es für die Schweinehaltung eine Trägergesellschaft außerhalb des QS-Systems geben. Sie könnte im Frühjahr 2014 gegründet werden. Mit ihr werden die Landwirte dann entsprechende Tierwohl-Verträge schließen können.

Die ausdrückliche Auslobung auf den Produkten ist nicht vorgesehen. Entscheidend ist, dass sich die Branche in Eigeninitiative gemeinsam auf den Weg macht, um ein Mehr an Tierwohl zu erreichen.

INTERVIEW ZUR INITIATIVE ZUM TIERWOHL **"EIN SCHRITT IN DIE RICHTIGE RICHTUNG"**



Das Qualitätsverständnis der Verbraucher erweitert sich ständig. Längst geht es beim Einkauf auch um andere Kriterien als Frische und Optik. In einem Interview mit der Lebensmittelzeitung

H.-J. Matern, Metro AG (Ausgabe 37/2013) äußert sich Hans-Jürgen Matern, Leiter Bereich Nachhaltigkeit und Regulierungen der Metro AG, zu den Erwartungen der Verbraucher und den Zielen der Initiative zum Tierwohl.

Herr Matern, Metro hat die Absichtserklärung zur Initiative Tierwohl unterzeichnet. Was versprechen Sie sich davon?

Das Thema Tierwohl beschäftigt die Verbraucher schon seit längerem. Mit der Initiative kommen wir den Wünschen nach einem Mehr an Tierschutz

nach, indem wir eine umfassende Verbesserung bei der Schweine- und Geflügelhaltung anstreben.

Wie kann der Verbraucher davon erfahren, wenn keine Werbung am Produkt erfolgt?

Die Initiative zum Tierwohl ist bewusst als Hintergrund-System angelegt. Als Metro begrüßen wir es, dass mit der Teilnahme nicht explizit geworben wird, das Ganze also wettbewerbsneutral gestaltet ist. Unserer Erfahrung nach waren Einzelinitiativen bislang vor allem deshalb nicht erfolgreich, weil die kritische Masse fehlte. Das soll hier anders werden. Und der Verbraucher erwartet ohnehin, dass das Fleisch, das er kauft, einwandfrei produziert wurde. Hier reicht künftig das QS-Zeichen als Orientierung.

Wie passt die Initiative in die Nachhaltigkeitsstrategie der Metro?

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie beinhaltet schon lange das Thema Tierwohl. Wir merken, dass sich

das Qualitätsverständnis der Kunden erweitert hat. Produkte müssen nicht länger nur frisch sein oder eine bestimmte Optik vorweisen, sondern eben auch möglichst sozial und tierfreundlich hergestellt sein. Wir haben jetzt beim Tierschutz einen weiteren Schritt in die richtige Richtung gemacht.

Wann ist das erste Fleisch bei Metro und Real zu finden?

Der Startzeitpunkt des Systems ist noch von zahlreichen Faktoren abhängig. Das lässt sich noch nicht genau prognostizieren.

Quelle: Lebensmittelzeitung, 37/2013 vom 13.09.2013 (gekürzte Fassung)

REVISION 2014 **BRÜTEREIEN UND ELTERNHERDEN JETZT AUCH MIT QS-ZERTIFIZIERUNG**

Damit die konsequente Verbesserung des Tierwohls in der Geflügelwirtschaft alle Tiere umfasst, werden künftig auch Elterntierherden und Brütereien in die QS-Prüfsystematik eingefügt. Die beiden neuen Leitfäden hat der Fachbeirat Geflügel auf seiner Septemberversammlung verabschiedet.

Die Geflügelwirtschaft im QS-System hat sich darauf verständigt, das QS-Kontrollnetz noch enger zu knüpfen – auch mit dem Blick auf das Tierwohl. Nach einer Einführungsphase dürfen Geflügelmäster ab dem 01. Juli 2014 nur noch Küken aufziehen bzw. mästen, die aus QS-zertifizierten

Brütereien bzw. Elterntierherden stammen. Für Brütereien gibt es einen eigenen neuen Leitfaden, der ab dem 1. Januar 2014 gültig sein wird. Dieser enthält sämtliche Anforderungen sowohl für die Erzeugung von Hähnchen- als auch von Putenküken. Parallel dazu sind auch für die Haltung von Zuchthähnchen und -hennen, die für die Bruteiproduktion eingesetzt werden, alle QS-Anforderungen in einem eigenen Leitfaden zusammengestellt worden.

Für den Bezug von Küken für die Pekingtonmast gibt es keine neuen Anforderungen; hierzu gibt es dementsprechend keine Leitfäden.

Die Leitfäden sind auf der QS-Homepage im

Downloadcenter unter Landwirtschaft Geflügel bereits veröffentlicht.



QS-LIVE BOTSCHAFTER UND SYSTEMPARTNER RINDERMÄSTER JOSEF HUPFER

Verbraucher müssen sich auf das QS-Prüfzeichen verlassen können, sagt QS-live-Botschafter Josef Hupfer. Der Rindermäster aus Bayern ist seit 2003 Partner im QS-System und von Anfang an ein Status I Betrieb. Qualitätssicherung hat für ihn viel mit Gewissenhaftigkeit zu tun.

Herr Hupfer, warum haben Sie sich für eine Teilnahme am QS-System entschieden?

QS ist für mich eine Art Sicherheitsnetz. Ich kann mich darauf verlassen, dass die Futtermittel, die ich zukaufe, sicher sind und regelmäßig kontrolliert werden. Da weiß ich, dass es keine Probleme gibt. Das QS-Zertifikat ist aber auch eine offizielle Bestätigung, dass ich alle gesetzlichen Anforderungen und die gute fachliche Praxis erfülle. Das ist auch für meine Abnehmer wichtig. Auch die wollen natürlich sichergehen, dass die Tiere, die sie von mir bekommen, gesund sind. Die Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern - LQB - ist mein Bündler und kümmert sich um alles Organisatorische. Die achtet darauf, wann ich das nächste Audit machen muss, beauftragt eine Zertifizierungsstelle und so weiter. Auch um die Ziehung von Proben für das Futtermittelmonitoring kümmert sich die LQB.

Was bedeutet Qualitätssicherung für Sie?

Für mich ist Qualitätssicherung, dass ich meinen Job gut und gewissenhaft mache. Ergänzend zur automatischen Fütterung lege ich meinen Tie-

ren das Heu selbst von Hand vor. Dafür muss jedes Tier aufstehen und ich kann sehen, ob es ihm gut geht. Meine Viehfahrer kenne ich persönlich und weiß, dass die mit den Tieren gut umgehen. Damit ich ein schönes Stück Fleisch auf den Teller bekomme, müssen Tiere getötet werden – anders geht es nicht. Aber bis es soweit ist, muss dabei alles fachgerecht und tiergerecht zugehen.

Warum engagieren Sie sich für QS-live?

Ich esse am liebsten Fleisch, das von meinen Tieren stammt. Da weiß ich, was ich habe. Verbraucher müssen sich in Sachen Lebensmittelsicherheit auf das QS-Prüfzeichen verlassen können. Wenn dieses mit QS-live bekannter gemacht wird, bin ich gerne dabei. Ich zeige, woher die Tiere kommen und was die Landwirte für sicheres Fleisch und gute Lebensmittel alles tun. Das wissen viele heute gar nicht mehr. Ich sehe das, wenn ich zweimal im Jahr die Kinder aus dem Kindergarten bei mir zu Besuch habe. Die kennen Tierhaltung so gar nicht. Da muss man Aufklärungsarbeit leisten.



Einsatz für Lebensmittel aus guten Händen: Josef Hupfer

Was zeichnet Ihren Betrieb aus?

Ich suche immer nach neuen Ideen, wie ich meinen Betrieb und die Abläufe noch verbessern kann. Zum Beispiel im Stall. Bei den Jungtieren habe ich Gummimatten auf den Boden gelegt. Die funktionieren wie Spaltenböden, bieten den Tieren aber mehr Laufkomfort. Wenn man es den Tieren mit so relativ einfachen Mitteln komfortabler machen kann, sollte man das tun. Sie fühlen sich dadurch wohler.

Mehr über Josef Hupfer und "QS-live Initiative Qualitätssicherung" finden Sie auch im Internet unter www.qs-live.de



QS-live
INITIATIVE
QUALITÄTSSICHERUNG



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

QS UND SEINE PARTNER QUALITÄTSSICHERUNG GEMEINSAM VERMITTELN

Auf Fach- und Verbrauchermessen informieren QS und seine Partner regelmäßig über die Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke. Im Oktober und November 2013 beispielsweise auf der ANUGA in Köln oder der Consumenta in Nürnberg. QS-live-Botschafter unterstützen das gemeinsame Vorgehen. Während Lore Mauler schon Routine hat, wurde Patrick Grevenig in Köln gerade erst gekürt.

In der Zeit vom 26. Oktober bis zum 3. November findet in Nürnberg die **Verbrauchermesse Consumenta** statt. QS-live Botschafterin Lore Mauler wird den Besuchern dort erklären, was die Unternehmen für sichere und hochwertige Lebensmittel tun und was Verbraucher zuhause selber alles für die Lebensmittelsicherheit tun können. Auch QS-Mitarbeiter stehen dort gemeinsam mit den regionalen Partnern der QAL Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar-

und Lebensmittelwirtschaft mbH und der LQB Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH Rede und Antwort. Das Motto des Gemeinschaftsstands lautet: „Vertrauen in sichere Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft“. Die ausgestellten SB-Fleischspezialitäten liefert Systempartner Netto-Markendiscount.

Neuer QS-live Botschafter

Auf Fachmessen wirbt QS ebenfalls für die gemeinsame Sache, zum Beispiel auf der **Ernährungsmesse ANUGA**, die Anfang Oktober in Köln stattfand. Im Rahmenprogramm der Messe fand das von QS-live unterstützte und von der RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel ausgerichtete Finale des Grips&Co-Nachwuchswettbewerbs "Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel" statt. **Patrick Grevenig** (s. Foto: 2 v.l.) vom EDEKA Frischecenter Zurheide in Düsseldorf setzte sich dabei gegen seine Mitbewerber durch. Der 20-Jährige wurde anschließend von



Neuer QS-live Botschafter
Patrick Grevenig, EDEKA Zurheide (2. v. l.)

QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff zum **QS-live-Botschafter** für die kommenden 12 Monate gekürt. Rund 1.200 Zuschauer sahen den Wettkampf der zehn Finalisten, die sich aus mehr als 20.000 Teilnehmern in verschiedenen Vorrunden für die Endausscheidung qualifiziert hatten. Durch die Veranstaltung führte Pro7-Moderator Daniel Aminati (Foto: rechts)

INTERNATIONALES **WARENVERFÜGBARKEIT ERHÖHEN UND STANDARDS WEITERENTWICKELN**



AMA-Anerkennung auf der ANUGA besiegelt (im Bild Dr. Herman-Josef Nienhoff (QS) und Dr. Michael Blass (AMA-Marketing))

Auch beim Bezug von Rind- und Schweinefleisch aus dem Ausland, muss sich jeder

auf die gesicherte Herkunft verlassen können. Daran arbeitet QS tatkräftig mit und hat mit der AMA Marketing aus Österreich für die Lieferung von Rindern und mit Bord Bia aus Irland für die Lieferung von Rindfleisch Anerkennungen vereinbart. Für Schweinefleisch gibt es ebenfalls Anerkennungen: Die Kooperation mit Belpork und dem Certus-System wurde jetzt erneuert.

"Die Nachfrage nach Rindfleisch mit dem QS-Prüfzeichen ist in den letzten Jahren stark gestiegen", erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff. "Die Vereinbarungen mit AMA Marketing und Bord Bia helfen, diese Nachfrage zu decken. Zugleich sind sie ein Schritt zu einer

europaweit vergleichbaren Qualitätssicherung", so Nienhoff weiter.

Rinderhalter, die am österreichischen AMA-Gütesiegelprogramm teilnehmen, können ab sofort ins QS-System liefern - ohne zusätzliches QS-Audit. Die lieferberechtigten Landwirte werden über die AMA gemeldet und dann in der QS-Datenbank registriert. Für irisches Rindfleisch gilt: Die von Bord Bia zertifizierten Schlachthöfe können nach einer Registrierung in der Datenbank ebenfalls ins QS-System liefern.

Mit der Verlängerung der Kooperation mit **Belpork** wird bereits eine Tradition fortgesetzt. **Schweine- und Sauenfleisch aus dem Certus-System kann damit auch über 2013 hinaus in das QS-System geliefert werden.**

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Fast 105.000 Systempartner engagieren sich im QS-System für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln - vom Landwirt bis zur Ladentheke. Die Zahl bleibt damit im Vergleich zum Jahr auf etwa gleichem Niveau.

Zuwächse gab es in der Geflügelhaltung. Ende September zählten wir 4.134 Standorte (plus 2,1 Prozent). Während in der Schweinehaltung die Zahl der Standorte wieder gesunken ist (minus 4,4 Prozent), ist sie bei den Rinderhaltenden Betrieben annähernd gleich geblieben (plus 0,9 Prozent).

Mit dem Blick auf die ausländischen Systempartner sehen wir ebenfalls gestiegenene Teilnehmerzahlen (plus 2,5 Prozent).

Systempartner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren	Insgesamt ⁹	davon Ausland
Futtermittel	3.684	515
- Einzelfutterherstellung ^{1,2}	1.159	131
- Mischfutterherstellung ³	1.356	298
- Handel, Transport, Lagerung ⁴	1.169	86
Landwirtschaft	75.006	6.738
- Rinderhaltung ⁵	30.790	1
- Schweinehaltung ⁶	40.082	5.253
- Geflügelhaltung	4.134	1.484
Tiertransport	1.759	142
Schlachtung/Zerlegung⁷	408	62
Verarbeitung⁹	255	11
Lebensmitteleinzelhandel⁸	23.451	316

1 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 314 Betriebe 2 Inklusive 63 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
 3 Inklusive 514 fahrbare Mahl- und Mischanlagen 4 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 3.739 Betriebe
 5 Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 34.950 Betriebe
 6 Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 7328 Betriebe, Certus (B): 2.175 Betriebe
 7 Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 14 Betriebe, Certus (B): 43 Betriebe
 8 Zusätzlich lieferberechtigt: 73 Fleischerhandwerksbetriebe Inklusive 143 Betriebe Fleischgroßhandel

Stand: 01.10.2013

+++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +

Herzlich willkommen



Jutta Haski, Henning Ossendorf

Wir freuen uns über neue Kollegen: Seit September verstärkt Frau Jutta Haski das Team in der Telefonzentrale. Sie hilft Ihnen

gerne weiter, wenn Sie Fragen an QS haben. Herr Henning Ossendorf unterstützt seit Oktober tatkräftig die Bereiche Schlachtung/Zerlegung sowie Verarbeitung/LEH.

Herzlichen Glückwunsch

Seit nunmehr zehn Jahren sind Frau Heike Faß-

bender und Frau Ute Simon für QS tätig. Sie nahmen im Oktober bzw. bereits im August die Wünsche und Gratulationen der Kolleginnen und Kollegen entgegen.



Ute Simon, Heike Faßbender

Futtermittel: Über 1.000.000 Analysen

Ein Beitrag zu mehr Sicherheit: Seit das QS-Futtermittelmonitoring ins Leben gerufen wurde, haben Probenehmer mehr als 100.000 Proben gezogen. Diese haben QS zugelassene Labore untersucht und dabei mehr als eine Million Ana-

lyseergebnisse in die Datenbank eingegeben. (Stand Oktober/2013).

JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH
 Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)
 Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
 Telefon: +49 (0) 228 35068-0
 Telefax: +49 (0) 228 35068-10
 E-Mail: info@q-s.de
 Internet: www.q-s.de
 Bildnachweis: QS-Archiv, Fotolia, QS-live, Metro AG, ZDG