

Union sieht keinen Änderungsbedarf

afz | red | Berlin ■ Die Union sieht keinen Anlass für größere Änderungen am Verbraucherinformationsgesetz. Das geht aus Äußerungen der verbraucherpolitischen Berichterstatterin der Fraktion, Lucia Puttrich, hervor. Zwar werde die CDU/CSU das Gesetz auf seine Wirksamkeit überprüfen und bei Bedarf nachbessern, kündigte die hessische Abgeordnete an. Eine erste Bilanz zeige jedoch, dass 80 Prozent aller Anfragen kostenlos beantwortet würden. Immerhin 70 Prozent der Antworten erfolgten fristgerecht. Puttrich: „Das ist verbraucherfreundlich und praxisnah.“

Mehr Fleisch, Eier und Zusatznutzen

afz | red | Hyderabad ■ Indische Wissenschaftler haben eine gentechnisch veränderte Hühnerrasse gezüchtet, die über einen stärkeren Fleischansatz verfügt, mehr Eier legt und außerdem angeblich für die Behandlung von Krankheiten wie Hepatitis B, Krebs und Aids eingesetzt werden kann, wie der Nachrichtendienst aiz unter Berufung auf eine Pressemitteilung berichtet. Die Tiere sollen vorrangig helfen, die Produktion in Indien zu erhöhen, das weltweit zu den drei größten Eier- und den 20 größten Geflügelerzeugern gehört. Der jährliche Erlös durch den Verbrauch von Geflügelfleisch und Produkten beläuft sich in Indien auf mehr als 300 Milliarden indische Rupien (knapp fünf Milliarden Euro). Diese GVO-Geflügellinie ist die erste Nutztierart in Indien, die von einem Team aus drei Wissenschaftlern in Hy-

Breite Beteiligung und enge Kooperation

Neun Jahre QS-System in Deutschland – Stufenübergreifende Qualitätssicherung vom Stall bis zur Theke

afz | si | Frankfurt ■ In den letzten fünf Jahren hat QS die Zahl der Systempartner mehr als verdoppelt. Aktuell beteiligen sich 124884 Betriebe an dem Prüfsystem für Lebensmittel, darunter über 95000 aus Deutschland im Bereich Fleisch und Fleischwaren.

Mehr als zwei Drittel des in Deutschland erzeugten Rind- und Kalbfleischs stammt heute von Betrieben mit Lieferberechtigung ins QS-System. Die Abdeckung beim in Deutschland erzeugten Geflügel- sowie Schweinefleisch liegt demnach bei über 90 Prozent. Das berichteten Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff und Josef Sanktjohanser, Vorsitzender der Gesellschafterversammlung, bei einem Pressegespräch in Frankfurt.

Kontrollieren und Koordinieren

Das Prüfsystem habe seit seiner Gründung im Jahr 2001 eine prächtige Entwicklung gemacht, betonte Sanktjohanser. Durch sein mehrstufiges Kontrollsystem leiste QS heute einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsi-

Anzeige

Würzungen und Wertstoffe
für den besten Geschmack



Gaben Einblick in neun Jahre erfolgreiche Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke: Josef Sanktjohanser (links) und Dr. Hermann-Josef Nienhoff. | Foto: si

cherheit. „Wir haben die Wettbewerbsfähigkeit aller gesichert und ein Stück weit ausgebaut“, zeigte sich Nienhoff überzeugt. Dabei verwies er auch auf die Koordinierungsaufgaben, die das System heute über die Lebensmittelkette hinweg wahrnehme. Beispielsweise beim Thema Ferkelkastration seien über diese branchenübergreifende Plattform wichtige Entwicklungen angestoßen worden. Hoffnung setzt Nienhoff in die Kooperation mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Hierzu laufe bereits ein Pilotprojekt im Kreis Borken und auch andere Kreise in NRW und Niedersachsen zeigten Interesse an einer engeren Verzahnung der staatlichen Kontrolle mit der privatwirtschaftlich organisierten Qualitätssicherung. QS

wolle diesen Weg gern gehen, aber an konkrete Bedingungen geknüpft. Kriterien der Nachhaltigkeit nannte der Geschäftsführer als weitere Herausforderung für das Prüfsystem: „Wir müssen uns dem Thema annehmen.“ Gegründet im Jahr 2001 vor dem Hintergrund der BSE-Krise in Deutschland, wurde das QS-System 2004 um den Bereich Obst und Gemüse erweitert. Aktuell läuft ein Pilotprojekt zur Integration der Weinwirtschaft. Daneben sieht QS-Chef Nienhoff aber derzeit keine weiteren Systemketten. Wichtiger sei es, das Ausland stärker in das System einzubeziehen.

Präsenz im Handel

Im deutschen Lebensmitteleinzelhandel sind gegenwärtig knapp 24000 Fi-

lialen auditiert und führen QS-Ware. Fast alle bieten QS-Schweine- und -Geflügelfleisch an, immer häufiger Wurst und inzwischen auch verstärkt Rindfleisch, das das Prüfsiegel trägt. „Hier haben wir jetzt den Durchbruch geschafft“, freute sich Nienhoff. Inzwischen seien rund 70 Prozent des Rindfleischs QS-fähig. Dank intensiver Verhandlungen würden heute eine Reihe der QM-Milch-Audits anerkannt. So dürfen heute etwa 22000 Milchviehbetriebe Schlachtkühe in das QS-System liefern.

Seine Präsenz im Handel müsse das QS-Siegel noch ausbauen, da waren sich Josef Sanktjohanser und Dr. Hermann-Josef Nienhoff einig. Beispielsweise lote die QS-Gesellschaft gerade mit verschiedenen Händlern aus, wie man das Prüfzeichen an der Bedientheke sichtbar machen kann. Eine verstärkte Verbraucherwerbung sei nicht geplant. Man suche vielmehr die Kommunikation mit dem Verkaufspersonal als Multiplikator.

QS-SYSTEM

Systempartner: 120 000, mehr als 100 000 bei Fleisch und Fleischwaren
Ziel: System für geprüfte Qualitätssicherung auf freiwilliger Basis
Fachbeiräte: Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch; Geflügel; Obst, Gemüse, Kartoffeln
Kontrolllebenen: Betriebliche Eigenkontrolle; neutrale Kontrolle und Laboranalyse; Metakontrolle