



# INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



## INHALT

Editorial	1
Workshop Ferkelkastration	1
Rindfleischnachfrage	2
Neue Arbeitshilfe Convenience	2
Nachhaltigkeits-AG	3
Systemhandbuch 2011	3
Interview Tiertransporte	3
Intermeat 2010	3
Auditorenschulungen 2010	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz & Aktuell	4

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Herbst scheinen besonders zwei Themen die Fleischbranche zu bewegen: gangbare Nachhaltigkeitsstrategien und Wege aus der Ferkelkastration. Zur Nachhaltigkeitsdebatte hat sich bei QS eine eigene Arbeitsgruppe formiert, die dieses Thema – über Insellösungen hinaus – hin zu branchenübergreifenden Konzepten führen will. Der Ausstieg aus der Ferkelkastration wiederum hat im November eine große Plattform erhalten mit einem gemeinsamen Workshop vom BMELV und QS in Berlin. Einen aktuellen Bericht der Veranstaltung finden Sie unten.

Weitere Themen dieser Ausgabe sind die steigende Rindfleischnachfrage und die Tiertransporteure (Interview Seite 3). Auch das Lob von Verbraucherschützern wollen wir Ihnen nicht vorenthalten: In unseren Kurznachrichten (Seite 4) zitieren wir den Chef der Verbraucherzentrale, der das QS-System für vorbildlich hält.

Diese und weitere Themen finden Sie auf den folgenden Seiten.

### Ihr QS-Team

## EXPERTENWORKSHOP VON BMELV UND QS: VERZICHT AUF FERKELKASTRATION



Die Teilnehmer der Podiumsdiskussion am 11. November in Berlin vor über 200 Experten

**Ein Verzicht auf die Ferkelkastration rückt näher. Die Jungebermast eröffnet dabei nach Einschätzung von Fachleuten den besten Weg zu einem flächendeckenden, dauerhaften Ausstieg aus der betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel. Dies ist das wesentliche Fazit des Expertenworkshops „Verzicht auf Ferkelkastration – Stand und**

**Perspektiven“, der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der QS Qualität und Sicherheit GmbH am 11. November 2010 in Berlin veranstaltet wurde.**

Über 200 Wissenschaftler, Politiker, Tierärzte, Vertreter des Tier- und Verbraucherschutzes sowie der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft

und des Lebensmitteleinzelhandels diskutierten den Stand der Forschung und Entwicklung von Alternativen zur jetzt üblichen Praxis der Ferkelkastration. Dabei wurde deutlich, dass in den vergangenen zwei Jahren große Fortschritte in den wissenschaftlichen Erkenntnissen und in praktischen Erfahrungen erzielt wurden. Außerdem wurde wiederholt betont, dass die Koordinierungsarbeit durch QS ein Gewinn für die gesamte Branche ist.

Den Experten zufolge eröffnet die Jungebermast den konsequenten Weg zu einem umfassenden Tierschutz und zu einer praxistauglichen Umsetzung. Erste Ergebnisse zur Haltung von Jungtieren stimmen optimistisch.

Einigkeit herrschte unter den Experten, dass eine Zersplitterung des Marktes vermieden werden muss. Bis ein Alternativverfahren die endgültige Praxisreife erreicht hat, schreibt das QS-Prüfsystem weiterhin den Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration vor. Ferkelerzeuger im QS-System praktizieren diesen Zwischenschritt bereits seit eineinhalb Jahren. Ab 2011 wird ein Verstoß gegen diese Tierschutzanforderung zum Ausschlusskriterium.

**Ein aktuelle Erklärung sowie die Vorträge im Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)**

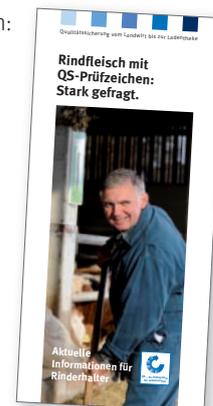
## RINDFLEISCH-NACHFRAGE STEIGT WEITER **IMMER MEHR WARE MIT QS-PRÜFZEICHEN IM HANDEL**

**Der Trend aus den beiden Vorjahren setzt sich 2010 klar fort: Die Rindfleischnachfrage privater Haushalte in Deutschland stieg von Januar bis August 2010 um 2,6 Prozent weiter an. Dieser zunehmende Bedarf wird immer mehr mit Ware gedeckt, die aus dem QS-System stammt: Innerhalb eines Jahres sind knapp 3.000 weitere Rinderhalter QS-Vertragspartner geworden.**

Ebenfalls erfreulich: Nicht nur, dass mehr QS-Rindfleisch in den Handel gelangt, sondern auch,

dass es immer häufiger als solches zu erkennen ist, weil es das QS-Prüfzeichen trägt. Um den steigenden Informationsbedarf der Systempartner – und solcher die es werden wollen – gerecht zu werden, hat QS Informationsmedien in Form von Flyern und Handzetteln entwickelt. Speziell der Rindfleisch-Flyer erklärt Landwirten, wie sie unkompliziert ihren Weg ins QS-System finden. In den vergangenen Monaten wurde dieser Flyer bereits über 20.000 Mal abgefragt. Interessierte können ihn bei QS anfordern oder im Internet

das PDF beziehen:  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)



## CONVENIENCE-PRODUKTE: **NEUE ARBEITSHILFE**

**Wie das QS-Prüfzeichen bei Produkten eingesetzt werden kann, die nicht zu 100 Prozent aus Fleisch bestehen, darüber gibt eine neue Arbeitshilfe Auskunft.**

Die Arbeitshilfe erklärt, wie Convenience-Produkte gekennzeichnet werden sollen. Eindeutig erkennbar muss sein, bei welchen Komponenten des Produktes es sich um Ware aus QS-zertifizierten Betrieben handelt.

Diese Regelung betrifft Fleisch, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen sowie Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die nicht in den Leitsätzen für Fleisch und



Fleischerzeugnisse im Deutschen Lebensmittelbuch zu finden sind.

Beispielsweise gilt dies für Geschnetzeltes mit

einer Gemüsebeilage folgendermaßen: Das QS-Prüfzeichen kann für das Produkt genutzt werden. Der Phantasiename (z. B. Asia Geschnetzeltes Chop Suey) bleibt von der QS-Kennzeichnung unberührt. Die Verkehrskennzeichnung wird um den Zusatz „(QS)“ ergänzt und in der Zutatenliste können die QS-Zutaten mit einem Sternchen entsprechend gekennzeichnet werden.

Die neue Arbeitshilfe gibt es im Internet unter:  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

## NACHHALTIGKEITS-AG **QS-ARBEITSGRUPPE NACH AUFTAKTTREFFEN**



**Am 28. September 2010 traf sich erstmals die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit in Bonn. QS bringt mit dieser Runde Experten aus allen Systempartnerstufen – vom Futtermittel bis zum Lebensmittelhandel – an einen Tisch, um ein Thema zu diskutieren, das die gesamte Lebensmittelbranche bewegt.**

Schon beim Auftakttreffen wurde die große Bandbreite der Fragen rund um die Nachhaltigkeit deutlich. Die Arbeitsgruppe war sich aber darin einig, dass es für die gesamte Branche notwendig und sinnvoll sei, sich gemeinsam mit dem Thema auseinanderzusetzen. Zwar setzen bereits einige Unternehmen im Fleischsektor eigene Nachhaltigkeitsstrategien um. Es fehlt jedoch ein branchenweit abgestimmtes Vorgehen. Ein einheitliches Verständnis, was Nachhaltigkeit bedeute, ist dafür bisher jedoch nicht vorhanden. Genau dieser Frage nehmen sich die Mitglieder der Arbeitsgruppe nun an. Sie diskutierten, welche Aspekte der Nachhaltigkeit für die am QS-System teilnehmenden Unternehmen überhaupt wichtig sind und wie sie umgesetzt

werden können. Um hier konkreter zu werden, einigte man sich auf folgendes Vorgehen: Es soll eine Matrix erstellt werden, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette alle relevanten Nachhaltigkeitsaspekte enthält.

Mit den darin definierten Anforderungen wollen die Mitglieder der Arbeitsgruppe in die nächste Runde gehen. Dr. Alexander Hinrichs, der bei QS die Arbeitsgruppe koordiniert, freut sich über den erfolgreichen Auftakt: „Alle Beteiligten haben ein großes Interesse, hier kurzfristig handfeste Strategien zu entwickeln.“

Die nächste Sitzung findet am 9. Dezember 2010 statt.

## SYSTEMHANDBUCH **DIE NEUERUNGEN ZUM 1. JANUAR 2011**

**Im Oktober und November 2010 standen die Leitfäden und Checklisten, die mit Beginn des neuen Jahres gültig werden, öffentlich zur Diskussion.**

Bis Anfang November konnte die deutsche Fassung von allen Interessierten im Internet eingesehen und direkt online kommentiert werden.

Bis Anfang Dezember läuft die Kommentierung der englischsprachigen Fassung. Die Rückmeldungen sollen der kontinuierlichen Verbesserung des Systemhandbuchs dienen.

Insgesamt wurden das Systemhandbuch und die Leitfäden mit dieser Revision gestrafft und anwendungsfreundlicher gestaltet. Zusätzliche

Anforderungen sind praktisch nicht dazu gekommen. Alle fachlichen Änderungen wurden in den Fachberäten erörtert und einstimmig verabschiedet.

Alle Kommentare wurden geprüft und so weit möglich berücksichtigt. Ab dem 1. Januar 2011 gelten dann die neuen Leitfäden.

## INTERVIEW ZUM THEMA TIERTRANSPORTE: „ALLES KEIN HEXENWERK“

Alle Transporteure, die QS-Tiere befördern, benötigen ab dem 1. Januar 2011 eine QS-Zulassung. Viehhandelsbetriebe, Schlachtunternehmen und Landwirte, die externe Transporteure zur Beförderung der Tiere einsetzen, können ab dann QS-zugelassene Tiertransporteure einsetzen. Damit schließt QS eine Lücke in der Systemkette. Schon seit Anfang 2009 bietet QS die Zertifizierung an. In dieser zweijährigen Vorbereitungsphase war die Zertifizierung freiwillig. Ab 2011 wird sie nun zur Pflicht und das nicht nur für Tiertransporteure, sondern auch für Schlachtunternehmen mit eigenem Fuhrpark. Patrick Steinke, Geschäftsführer des Deutschen Vieh- und Fleischerhandelsbundes e. V. in Bonn, schätzt im Interview die neue Regelung ein.

### Herr Steinke, wie wird die neue Vorgabe in der Branche aufgenommen?

**Steinke:** Wir waren in der Arbeitsgruppe zur Erstellung des QS-Leitfadens zum Tiertransport von Anfang an eingebunden und stehen daher völlig hinter der Einbindung ins QS-System. Schließlich sind die Tiertransporteure wichtige Bindeglieder in der Systemkette. Die Vorgaben, die darin gemacht werden, sind ja kein Hexenwerk. Es sind die gesetzlichen Grundlagen, für die Praxis umgesetzt. Sie stehen so in der Tierschutztransportverordnung (EG) Nr. 1/2005 und enthalten natürlich auch die Vorgaben der nati-



Patrick Steinke, Geschäftsführer des Deutschen Vieh- und Fleischerhandelsbundes e. V. in Bonn

onalen Tierschutztransportverordnung. Insofern gibt es da keine Überraschungen, der Leitfaden basiert auf dem für alle geltenden Recht.

### Wie weit ist die Branche für den Stichtag am 1. Januar 2011 gerüstet?

So weit wir das einschätzen können, sind schon so viele Tiertransporteure erfasst, dass es für QS-Systemteilnehmer zu keinerlei Engpässen kommen wird. Es sind ja bereits über 840 Unternehmen zugelassen und fast 300 weitere Betriebe sind zum Audit in den kommenden Wo-

chen angemeldet. Wir gehen davon aus, dass bis Jahresende deutlich mehr als 1.000 Firmen ihre Transportzulassung fürs QS-System erhalten haben.

### Also alles völlig entspannt in punkto Tiertransporte?

Nicht ganz. Die Transporteure, die noch keine Zulassung in die Wege geleitet haben, müssen sich sputen, damit sie auch nach dem Stichtag Tiere ins QS-System liefern dürfen. Wer sich da nicht rechtzeitig kümmert, der kann – bei der wachsenden Bedeutung von QS-Fleisch für die Branche – in echte Bedrängnis kommen. Daher bieten wir, wie bereits seit 2009, im Rahmen unserer Verbandstage und Mitgliederversammlungen auch noch Schulungen an.

### Kein Extra-Audit für QS-Landwirte

QS-Landwirte, die ihre eigenen Tiere transportieren, müssen für die Tiertransporte kein spezielles oder vorgezogenes Audit absolvieren. Natürlich gelten auch für sie die neuen Regelungen zum Stichtag. Das Einhalten der Tiertransportanforderungen wird aber erst beim nächsten regulär fälligen Audit überprüft.

## QS AUF DER INTERMEAT ERFOLGREICHE MESSETEILNAHME



Die diesjährige InterMeat öffnete Mitte September in Düsseldorf ihre Pforten. Die Leitmesse der Fleischwirtschaft stand diesmal unter dem Motto „Trusted Food: Verbrauchervertrauen stärkt Absatz“.

QS nutzte diese Plattform zum Austausch am eigenen Messestand. Dabei spielte die internationale Qualitätssicherung im Fleischsektor eine große Rolle und die Vernetzung mit internationalen Standards. Auch die Marketingaktivitäten zum QS-Prüfzeichen waren Thema. Ein

Publikumsmagnet waren die Verpackungen von Fleisch- und Fleischwaren mit dem QS-Prüfzeichen, die Systempartner bereit gestellt hatten.

Wie viele Fleisch- und Wurstwaren inzwischen das QS-Prüfzeichen tragen, zeigten eindrucksvoll zwei Vitrinen am QS-Messestand.

## AUDITORENSCHULUNGEN **ERFOLGREICHER ABSCHLUSS 2010**



**Von Januar bis September 2010 besuchten 603 Auditoren 34 ganztägige QS-Schulungen. Die Teilnahme ist für alle Auditoren**

**Pflicht. Am Ende eines jeden Schulungstages wird mit einem Tests geprüft, ob die Inhalte bei den Auditoren angekommen sind.**

Diesmal bestanden zwölf Prozent diesen Test nicht. Aus der Systemkette Fleisch und Fleischwaren nahmen 351 Auditoren an den diesjährigen Schulungen teil.

Inhaltlich gestalteten QS-Experten die Termine gemeinsam mit Gastreferenten. Diese Referenten schulten die Auditoren zu Themen wie der Schädlingsbekämpfung bei der Futtermittelerzeugung oder zur Biosicherheit bei Geflügel. Die Mikrobiologie stand für die Auditoren der Schlachtung/

Zerlegung und Verarbeitung auf dem Plan, während sich die LEH-Schulungen mit der Warenpflege und Vermarktungsnorm beschäftigten.

Erstmals gab es 2010 eine eigene Schulung zum Bündler-Audit, für das nun 48 Auditoren zugelassen sind.

Die Planung der Schulungstermine 2011 läuft auf Hochtouren. Für alle fremdsprachigen Auditoren werden im kommenden Jahr speziell zugeschnittene Schulungen in englischer Sprache angeboten.

**Mehr zu den Terminen unter: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)**

## SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Über 108.000 Teilnehmer der Systemkette Fleisch und Fleischwaren zählt das QS-System nun. Davon stammen fast 9.600 Systempartner aus dem Ausland. Hinzu kommen durch Systemanerkennungen 7.950 dänische und 2.113 belgische Betriebe, gesamt sind rund 20.000 ausländische Betriebe lieferberechtigt. Zudem kommen über 27.000 lieferberechtigte Betriebe für Schlachtkühe über die QM-Milch-Auditierung hinzu.

Großen Zuwachs erfährt derzeit die Zahl der zugelassenen Tiertransporteure: Waren es zum Stichtag für die Monatszahlen erst 797 Unternehmen, so sind es zum Redaktionsschluss schon 840 – und täglich kommen weitere hinzu. Mehrere 100 befinden sich gerade in der Anerkennung, zum Jahreswechsel werden es wohl über 1.000 sein. Gemeinsam mit der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln zählt das QS-System aktuell 129.137 Teilnehmer.

Stufe	Insgesamt <b>108.233</b>	davon Ausland <b>9.558</b>
<b>Futtermittel</b>	<b>3.085</b>	<b>409</b>
- Einzelfuttermittel	1.206	107
- Mischfuttermittel	707	263
- Fahrbare Mahl-/Mischanlagen	540	7
- Handel, Transport, Lagerung	632	32
<b>Landwirtschaft</b>	<b>80.141</b>	<b>8.775</b>
- Rinderhaltung <sup>1</sup>	30.657	7
- Schweinehaltung <sup>2</sup>	45.809	7.380
- Geflügelhaltung	3.675	1.388
<b>Tiertransport</b>	<b>797</b>	<b>4</b>
<b>Schlachtung/Zerlegung</b>	<b>434</b>	<b>42</b>
<b>Verarbeitung</b>	<b>277</b>	<b>12</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel<sup>3</sup></b>	<b>23.499</b>	<b>316</b>

<sup>1</sup> Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 27.320 Betriebe über QM-Milch-Auditierung

<sup>2</sup> Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.950 Betriebe QSG (DK) und 2.113 Betriebe Certus (B);

<sup>3</sup> Inklusiv 140 Betriebe Fleischgroßhandel

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

### **QS macht Schule**

Gerd Billen, Chef des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (VZBV), wünschte sich im Gespräch mit dem Tagesspiegel strengere Kontrollen in der Spielzeugproduktion: Konkret fordert er für Spielzeug ein Kontrollsystem nach dem Vorbild des QS-Prüfzeichens. Das dreistufige Konzept der kombinierten betrieblichen Eigenkontrolle, einer neutralen Kontrolle und der Kontrolle der Kontrolle im QS-System sei ein gutes Vorbild, so Billen.

### **MAP-Frischfleisch unbedenklich**

Im BMELV fand am 29. Oktober 2010 ein Fachgespräch zu folgenden Themen statt: Fleisch, welches unter Schutzatmosphäre mit erhöhtem Sauerstoffgehalt verpackt wurde (MAP), Sauerstoffdruckbehandlung von frischem Fleisch

sowie zur Risikoeinschätzung von vakuumverpacktem Rindfleisch, welches mit Clostridium estertheticum kontaminiert ist. Folgende Ergebnisse könne festgehalten werden: Zum Thema MAP gibt es keinen Handlungsbedarf. Die Umsetzung der Kennzeichnung von Sauerstoffdruckbehandeltem Frischfleisch wird in den QS-Audits ab Januar 2011 überprüft. Derzeit gibt es keine Hinweise auf ein Gesundheitsrisiko für den Menschen durch Clostridium estertheticum.

### **Kommunikation und Marketing**

Bei QS stellen sich nach dem Weggang von Dr. Torsten Staack die Kommunikation und das Marketing neu auf: Stefan Martin, bisher im Team fürs Marketing und den Vertrieb zuständig, übernimmt nun die Verantwortung. Neu bei QS ist Heike Wegener. Die gelernte Journalistin und



PR-Frau übernimmt die Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit bei QS.

### **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](mailto:info@q-s.de)  
 Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
 Bildnachweis: QS, Fotolia