



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Rindfleischnachfrage	1
McDonald's im Interview	2
GMP+: Erweiterte Anerkennung	2
Futtermittel: Internationales Treffen	2
Futtermittel: Neuer Leitfaden ab 1. Juli	3
Jungeberfleisch: Neue Sensorikstudie	3
Vor Ort bei LEH-Mitarbeiterschulung	3
QS-Jubiläum im Oktober 2011	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer 2011 ist für das QS-System bisher gefüllt mit wichtigen Fortschritten. Gerade im Futtermittelbereich tut sich vieles in der internationalen Zusammenarbeit: So konnte QS mit GMP+ die Anerkennung ausweiten und mit weiteren Standardgebern die Zusammenarbeit intensivieren (siehe Beiträge Seite 2).

Das aus der Dioxinkrise Gelernte tritt in eine zweite Stufe ein: Seit dem 1. Juli gilt der

neue Leitfaden für das Futtermittelmonitoring (siehe Seite 3).

Die Qualitätssicherungsexpertin von McDonald's äußert sich im Interview zu den Bonuszahlungen für QS-geprüftes Rindfleisch (siehe Seite 2), und die Universität Göttingen legt die von QS beauftragte Studie zum Ebergeruch vor – mit interessanten Erkenntnissen für die Branche (Seite 3).

Eine interessante Lektüre und einen ebensolchen Sommer wünscht Ihnen

Ihr QS-Team

RINDFLEISCHNACHFRAGE SYSTEMPARTNER UND QS ENGAGIEREN SICH



Die hohe Rindfleischnachfrage ist keine Eintagsfliege. Dieser Trend scheint sich fortzusetzen: Der Marktbedarf an Rindfleisch ist weiterhin sehr groß. Insbesondere der Ruf nach Ware mit dem QS-Prüfzeichen ist nachhaltig. Um den Bedarf zu decken, ergreifen zunehmend die Systempartner Initiativen und ermuntern zur Teilnahme am QS-System.

Jüngste Beispiele aus großen Schlacht- und Vermarktungsbetrieben zeigen, wie der Markt auf QS-geprüfte Rinder drängt: So werben Systempartner bereits in ihren Publikationen dafür, wie leicht sich Landwirte im QS-System anmelden können.

Der steigenden Nachfrage steht ein deutscher Markt gegenüber, der diesen Bedarf nicht gänzlich abdecken kann – zumal die Produktions-

zahlen aktuell sogar sinken.

Der Markt reagiert unterdessen damit, „QS-Preise“ für Schlachtrinder zu veröffentlichen: So veröffentlicht das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen seit Juli 2011 wöchentlich die Rinderpreise getrennt nach „mit“ und „ohne QS“. Das Landwirtschaftliche Wochenblatt Westfalen-Lippe übernimmt seit August diese Darstellung. Derzeit werden für QS-Bullen durchschnittlich 4 Cent/kg mehr gezahlt, so die statistische Auswertung. Je nach Handelsklasse sind in NRW zwischen 60 und 90 Prozent der Bullen qualitätsgesichert mit QS.

Großes Interesse an der Zulieferung von QS-fähigem Rindfleisch wird aktuell aus Irland bekundet: Auf den Produktionsstufen Landwirtschaft und Schlachtung/Zerlegung laufen Gespräche zwischen dem irischen Standard Bord Bia und QS. Natürlich gilt auch hier das Prinzip der stufenübergreifende Qualitätssicherung. Dabei ist die Integration der gesamten Wertschöpfungskette ein wesentlicher Bestandteil der Gespräche. Futtermittel und Tiertransport müssen ebenfalls in die Kette integriert werden.

Weitere Informationen zu internationalen Vereinbarungen im QS-System und zu den aktuellen Teilnehmerzahlen: www.q-s.de

McDONALD'S QUALITÄTSSICHERUNG IN DER SYSTEMGASTRONOMIE



Im Interview: Heike Bierweiler ist Expertin für Qualitätssicherung in der Münchner Zentrale von McDonald's und beantwortet Fragen zur Qualitätssicherungsstrategie des Unternehmens.

Welche Strategien verfolgt McDonald's bei der Qualitätssicherung von Fleisch?

McDonald's benötigt für die deutschen Restaurants rund 44.000 Tonnen Rindfleisch pro Jahr. Die Rohware, hauptsächlich Vorderviertel von Milchkühen, kommt zu über 90 Prozent aus Deutschland von rund 90.000 kleinen und mittleren landwirtschaftlichen Betrieben. McDonald's bezieht verfügbares Fleisch aus Qualitätssystemen wie QS. Zudem unterstützen wir QS ganz bewusst. Unter anderem zahlen wir über unsere Vorlieferanten/Schlachthöfe einen

Bonus für Fleisch mit QS-Zertifizierung. Unser Ziel ist es, den Anteil der Ware aus Qualitätssystemen von derzeit rund 60 Prozent noch zu steigern, deshalb unterstützen wir QS auch bei der Kommunikation nach außen.

Wie schätzen Sie die Marktsituation mit Blick auf die Rohstoffe gegenwärtig ein?

Wir sehen uns derzeit mit einem knappen Rohstoffmarkt konfrontiert. Primäres Ziel von McDonald's ist es, genügend Rohware für unsere Hackfleischscheiben, die sogenannten Patties zu bekommen. Gleichzeitig liegt uns, wie auch unseren Gästen, die Herkunft und die Produktionsart unseres Rindfleisches am Herzen.

Dies ist ein guter Grund unseren Fokus auch auf gute landwirtschaftliche Praktiken zu legen. Der Einsatz von Rohware aus Qualitätssystemen hilft uns dabei, unsere Lieferkette zu schützen und die Landwirte zu unterstützen.

Warum legt McDonald's so großen Wert auf Qualitätsstandards?

Hohe Qualitätsstandards und Produktsicherheit sind grundlegend für das Vertrauen unserer Gäste. Dies erreichen wir nur, indem wir entlang der gesamten Erzeugerkette unabhängige Überprüfungen durchführen lassen. QS und seine Partner garantieren uns diese externen Kontrollen in der primären Lieferkette.

Aber bei der Teilnahme an Systemen wie QS geht es nicht nur um die Überprüfung eines Betriebes. Qualitätsstandards sind keine statischen Regeln, sondern dienen dazu, landwirtschaftliche Praktiken weiter zu entwickeln und an einen sich ständig ändernden Markt anzupassen. Selbstverständlich setzen sich regelmäßige Eigenkontrollen und externe unabhängige Zertifizierungen auch bei all unseren Lieferantenbetrieben und in unseren Restaurants fort. Somit geben wir auch weiterhin unseren 2,7 Mio. Gästen täglich in Deutschland ein gutes und sicheres Gefühl bei uns zu essen.

FUTTERMITTEL GMP+ INTERNATIONAL UND QS WEITEN GEGENSEITIGE ANERKENNUNG AUS



Am 29. Juni 2011 haben die niederländische GMP+ International und QS eine neue Vereinbarung zur gegenseitigen Anerkennung der beiden Futtermittelstandards unterzeichnet. Damit weiten sie den Geltungsbereich der bestehenden Anerkennung erheblich aus.

Neben der Anerkennung der Futtermittelherstellung, die seit 2006 in Kraft ist, umfasst die ab sofort geltende Anerkennung den Handel, den Transport, die Lagerung und den Umschlag von Futtermitteln. Auch der Ackerbau ist mit in die bilaterale Vereinbarung aufgenommen worden.

Mit der Anerkennung können GMP+- oder QS-zertifizierte Unternehmen Geld und Zeit für Doppelauditierungen sparen.

Um die Anerkennung nutzen zu können, müssen QS-zertifizierte Unternehmen, die Produkte und Dienstleistungen an GMP+-zertifizierte Unternehmen liefern wollen, sich bei GMP+ International anmelden. Alle GMP+ zertifizierten Unternehmen, die Produkte und Dienstleistungen an QS-Unternehmen liefern wollen, registrieren sich in der QS-Datenbank.

Die jetzt geschlossene Vereinbarung ist das Ergebnis der Koordinierungsbemühungen beider Standardgeber der letzten Jahre. Der unterschriebene Vertrag zwischen QS und GMP+ International repräsentiert einen weiteren Schritt hin zur Harmonisierung international gültiger Qualitätsstandards.



Dr. Hermann-Josef Nienhoff, QS-Geschäftsführer, und GMP+-Geschäftsführer Johan den Hartog bei der Vertragsunterzeichnung Ende Juni.

Beide Standardgeber beabsichtigen, diesen Weg auch in Zukunft weiterzugehen.

Mehr zum Thema im Internet: www.q-s.de

FUTTERMITTEL INTERNATIONALER AUSTAUSCH MIT STANDARDGEBERN

Am 29. Juni 2011 fand im niederländischen Venlo ein Treffen europäischer Standardgeber für die Futtermittelwirtschaft statt. Vertreter von GMP+ International (Niederlande), Ovocom (Belgien), AIC (Großbritannien) und der QS Qualität und Sicherheit GmbH erörterten dort die jeweiligen Konsequenzen aus den Dioxinorfällen zu Jahresbeginn.

Konkret ging es um die Vorstellung von bereits eingeleiteten und umgesetzten Maßnahmen

und um zukünftige Weiterentwicklungen. Diskutiert wurde unter anderem die Gründung einer gemeinsamen HACCP-Arbeitsgruppe zur Ermittlung von kritischen Prozessen und Produkten. Beraten wurde zudem über ein gemeinsames und eng abgestimmtes Vorgehen für den Umgang mit den definierten Prozessen und Produkten, die Entwicklung einer gemeinsamen Negativliste für das gänzliche Verbot bestimmter kritischer Produkte und die Verbesserung

der Kommunikation im Krisenfall. Außerdem soll nach Wegen gesucht werden, wie Auditoren und Zertifizierungsstellen speziell für kritische Prozesse und Produkte sensibilisiert werden können. Alle vier Standardgeber sind sich einig, dass man auch künftig nationale Erfahrungen teilen und eng zusammenarbeiten wird, um weiterhin eine nationale Vergleichbarkeit und Akzeptanz der Systeme gewährleisten zu können.

LEITFADEN FUTTERMITTELMONITORING **ÄNDERUNGEN SEIT DEM 1. JULI 2011**



Als Konsequenz aus den Dioxin-Vorfällen zu Jahresbeginn sind nun – nach ersten Maßnahmen schon zum 1. März 2011 – weitere Verschärfungen zur Erhöhung der Futtermit-

telsicherheit beschlossen worden. Der revidierte Leitfaden Futtermittelmonitoring gilt seit dem 1. Juli 2011.

Wesentlichen Änderungen sind:

Die Erweiterung der verpflichtenden Freigabeuntersuchung. Die Freigabeuntersuchung muss auch für die Einzelfuttermittel Raffinations- und Destillationsfettsäuren (und deren Salze), rohes Kokosöl und rohe Kakaobutter sowie Fischöl umgesetzt werden (verpflichtend als K.O.-Kriterium).

Neu sind auch zeitliche Vorgaben zu Futtermittelanalysen: Zwischen Probenahme und Versand an das Labor bzw. Ergebnis der Analyse

und Hinterlegung der Analyseergebnisse in der QS-Datenbank ist eine maximale Eingabefrist von zehn Werktagen einzuhalten (Empfehlung). Neu ist im Leitfaden ein branchenspezifischer Kontrollplan für Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse integriert worden. Die bisher erstellten unternehmensspezifischen Kontrollpläne verlieren damit ihre Gültigkeit. Die betroffenen Hersteller müssen ab dem 1. Juli 2011 den im Leitfaden veröffentlichten Kontrollplan einhalten.

Diese und alle weiteren Änderungen sind der Revisionsinformation zum Leitfaden Futtermittelmonitoring entnehmbar: www.q-s.de

SENSORIKFORSCHUNG **STUDIENBERICHT ZU JUNGERBERFLEISCH**

2010 beauftragte QS die Georg-August-Universität Göttingen mit Forschungsarbeiten zur Sensorik von Jungerberfleisch. Jetzt liegt der Bericht unter dem Titel „Risikobewertung zum Kastrationsverzicht“ vor.

Skatol und Androstenon sind nach dem derzeitigen Kenntnisstand die beiden maßgeblichen Stoffe, die den spezifischen Geruch von Eberfleisch verursachen.

Die Studie der Uni Göttingen ermittelte dazu folgende Ergebnisse der Sensorikforschung: Skatol wird als intensiver riechend und deutlich unangenehmer wahrgenommen als Androstenon. Die Reduzierung von Skatol sollte daher besonders im Fokus stehen. Da der Skatolgehalt über Zucht, Haltung und Fütterung beeinflusst werden kann, ist es möglich, ein unproblematisches Maß zu erreichen.

Kotelett und Salami aus Jungerberfleisch finden trotz hoher Androstenonkonzentrationen große Akzeptanz und werden in Geruch und Geschmack positiv beurteilt.



Jungerberfleisch mit erhöhtem Fettgehalt (Hackfleisch) wird nur bei sehr hoher Androstenonkonzentration negativ beurteilt. Nach der Verarbeitung (fertige Hackfleischsoße) ist kein Unterschied wahrnehmbar.

Negative Erfahrungen mit solchen Geruchsbelastungen spielen keine nachhaltige Rolle: Die Hackfleischbewertung ist auch bei Wiederholung davon nicht beeinflusst. Das Risiko einer negativen Beurteilung durch Konsumenten mindert sich zudem, weil nur ein Teil der Konsumenten Androstenon wahrnimmt. Dazu

kommt, dass Fleisch bzw. Hackfleisch in der Regel nicht ungewürzt verzehrt wird (Maskierungseffekt). Die Variabilität zwischen den Menschen ist vergleichsweise hoch, die individuelle Wahrnehmung und Einschätzung von Gerüchen bleibt auch bei intensivem Training bestehen. Trainierte Prüfpersonen sind in der Lage, Unterschiede in der Geruchsintensität von Androstenon und Skatol wahrzunehmen. Eine Skalierung der Geruchsintensität im Schlachthof ist deshalb möglich.

Die Resultate zeigen, dass die Konsumenten- und Expertenstudien wertvolle Erkenntnisse gebracht haben, die für die Beurteilung von Jungerberfleisch notwendig sind. Die Forschungsarbeit trägt somit dazu bei, dass die Wertschöpfungskette Schlussfolgerungen für den Ausstieg aus der Ferkelkastration ziehen kann. Der Ansatz, den die Koordinierungsplattform „Verzicht auf die Ferkelkastration“ mit der Empfehlung für diese Forschungsarbeit verfolgt hat, ist also erfolgreich umgesetzt worden.

LEBENSMITTELEINZELHANDEL **QS UNTERSTÜTZT MITARBEITERSCHULUNG VOR ORT**

Die Mitarbeiter der QS-Geschäftsstelle unterstützen die Information und Schulung der Mitarbeiter des Einzelhandels mit Material – und jetzt auch live.

Alle Mitarbeiter des Lebensmitteleinzelhandels werden jährlich und teilweise öfter in vielen Themen geschult. Dabei spielen Fragen der Qualitätssicherung und der Hygiene eine sehr große Rolle. Deshalb informiert QS umfassend und unterstützt diese Schulungen gezielt mit Materialien zum QS-Prüfzeichen und allem, was dazu gehört.

Da QS gerade über gut geschultes Personal im Handel beim Verbraucher ankommt, scheut die Geschäftsstelle keine Mühen und reiste jüngst nach Sachsen, um

dort die Fachabteilungsleiter in einer dreistündigen Schulungseinheit über QS zu informieren.

Die kompakten Informationen und die Möglichkeit, im persönlichen Austausch mehr über das Prüfzeichen und was dahinter steckt zu erfahren, kamen bei den sächsischen Führungskräften gut an.

Robert Römer, bei QS verantwortlich für Lebensmitteleinzelhandel, Schlachtung und Verarbeitung, führte die Schulung durch und freut sich: „Mich hat die aktive Diskussion über Beispiele aus der Qualitätssicherung begeistert. Der Informationsbedarf ist sehr hoch. Toll, dass wir da sein durften.“

Bei Interesse an Mitarbeiterschulungen im LEH durch QS wenden Sie sich bitte an: robert.roemer@q-s.de



QS-JUBILÄUM: AKTIVITÄTEN RUND UM DEN ZEHNTEN GEBURTSTAG

**2001
10 JAHRE
2011**

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Das QS-Prüfsystem feiert zehn Jahre nach der Gründung seinen Geburtstag am Ort der Geburtsstunde: auf der Anuga. Pünktlich zum Jubiläum ist QS dort 2011 mit einem Messestand vertreten und begeht das Jubiläum der Gründung am 13. Oktober 2001. Alle Leser sind herzlich eingeladen, den QS-Stand auf der Anuga vom 8. bis 12. Oktober in Köln zu besuchen.

Auch außerhalb der Messetermine ist das Jubiläum ein Thema: Systempartner des Lebens-

mitteleinzelhandels gratulieren QS in Anzeigen und Handzetteln. Die Lebensmittelzeitung nimmt sich der Qualitätssicherung als „Megatrend 2011“ an. In den eigenen Medien ist das Jubiläum natürlich im Herbst ein Thema – ob im Internet, auf der Verbraucherwebseite oder im Infobrief.

Es geht aber nicht darum, sich selbst zu feiern, wie der Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff betont: „Wir sehen die Entwicklung der ersten zehn Jahre QS ganz klar als Leistung unserer Systempartner, die auf die wirtschaftstragende und stufenübergreifende Qualitätssicherung setzen.“

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Die Zahl der Systempartner in der gesamten Kette Fleisch und Fleischwaren liegt nun schon bei fast 110.000.

Davon kamen aktuell in der Stufe Futtermittel über die neue Systemanerkennung mit dem GMP+-Standard 164 neue Systemteilnehmer hinzu (mehr dazu im Beitrag auf Seite 2).

Neu ebenfalls in der Stufe Futtermittel: Im QS-System gehören nun auch die Zusatzstoff- und Vormischungshersteller zur Systemkette.

Bei den Rinderhaltern liegt die Teilnehmerzahl im August 2011 bei 59.350, nimmt man die über QM-Milch lieferberechtigten Betriebe hinzu. Seit Jahresbeginn 2011 kamen damit insgesamt 623 lieferberechtigte Rinderhalter neu ins QS-System. Im Januar lag die Gesamtzahl mit den QM-Milch-Rinderhaltern noch bei 58.727 Betrieben.

Stufe	Insgesamt 109.855	davon Ausland 10.244
Futtermittel	3.347	470
- Zusatzstoff- und Vormischungsherstellung	7	2
- Einzelfuttermittel	1.271	162
- Mischfuttermittel	693	243
- Fehrbare Mahl-/Mischanlagen	536	7
- Handel, Transport, Lagerung	840	56
Landwirtschaft	80.774	9.394
- Rinderhaltung ¹	30.791	6
- Schweinehaltung ²	46.138	7.876
- Geflügelhaltung	3.845	1.512
Tiertransport	1.613	13
Schlachtung/Zerlegung	399	41
Verarbeitung	274	10
Lebensmitteleinzelhandel³	23.448	316

¹ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 28.559 Betriebe über QM-Milch-Auditierung
² Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7509 Betriebe QSG (DK) und 2.201 Betriebe Certus (B)
³ Inklusive 140 Betriebe Fleischgroßhandel

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



EU unterstützt Informationskampagne

Die EU-Kommission hat im Juni die Förderung einer QS-Informationskampagne zugesagt. Die auf drei Jahre angelegte Kampagne hat zum Ziel, die Verbraucher umfassend zum QS-Prüfzeichen zu informieren. Wichtigstes Medium wird dabei das Internet sein. Insbesondere Social Media-Kanäle sollen intensiv genutzt werden, um jungen Verbrauchern, aber auch Familien und allen Interessierten die stufenübergreifende Qualitätssicherung verständlich zu machen.

Start der Kampagne ist im Herbst dieses Jahres geplant. Dann legt die beauftragte Agentur los. Erste sichtbare Ergebnisse wird es voraussichtlich Anfang 2012 geben.



QS auf der World Pork Conference

Vom 6. bis 7. Oktober 2011 findet die World Pork Conference dieses Jahr in Bonn statt. Die internationale Konferenz nimmt den Weltmarkt für Schweinefleisch in den Blick: Es werden Fragen zu Wachstumsmärkten und Entwicklungspotenzialen mit Experten aus aller Welt diskutiert. Dabei stehen auch Fragen der Qualitätssicherung, und der Entwicklung internationaler Standards auf dem Programm. Die Konferenz im Internet: www.worldporkconference.com

Stichprobenaudits 2011 starten im August

Von August bis November 2011 finden Stichprobenaudits statt. Die Unternehmen werden nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und frühestens



24 Stunden vor dem Audit informiert. Der Zeitaufwand ist geringer als bei den regulären Systemaudits, da gezielt ausgewählte Anforderungen überprüft werden. Schwerpunkte sind beispielsweise das Krisenmanagement, der Tierschutz beim Schlachten oder die Hygiene.

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, Fotosearch,