

foodwatch[®]



Auf der Suche nach der
versprochenen Qualität



**Der foodwatch-Report über das
„QS-Prüfzeichen Qualität und Sicherheit“**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung – Hält die Lebensmittelwirtschaft mit dem Siegel „QS – Qualität und Sicherheit“, was sie verspricht? _____	2
Kurzfassung _____	3
foodwatch Forderungen _____	6
Der foodwatch-Report über das „QS-Prüfzeichen Qualität und Sicherheit“ _____	8
1 QS – die Selbstdarstellung und die Werbung der QS-GmbH _____	8
1.1 Die Begriffe „Qualität und Sicherheit“ als Beschreibung für ein neues Prüfzeichen und Zertifizierungssystem _____	9
1.2 Die von der QS-GmbH gesetzten Kriterien entsprechen in der Praxis überwiegend geltenden oder bevorstehenden gesetzlichen Standards _____	9
1.3 Der Lebensmittelhandel _____	11
1.4 Finanzierung der Werbung für die QS-GmbH _____	12
2 Auditierung und Kontrolle _____	13
2.1 Prüfkriterien _____	13
2.2 Vergabe des QS-Standards auch an Betriebe mit schweren Mängeln _____	15
2.3 QS-Betriebe ohne Auditierung _____	15
2.4 Häufigkeit und Voraussehbarkeit von Kontrollen _____	16
2.5 Zertifizierung von Rindfleisch – QS-Etiketten „im Aufbau“ bis 31.03.2004 _____	16
2.6 Sonderregelungen für die Kontrolle bei den Lebensmittelfilialisten: die zehn Prozent-Klausel _____	18
3 Finanzierung _____	19
3.1 Unterschiedliche finanzielle Belastungen der Teilnehmer _____	19
3.2 QS-Teilnahmekosten für kleinere landwirtschaftliche Betriebe _____	20
3.3 QS-Teilnahmegebühr für den Lebensmitteleinzelhandel _____	21
4 Tierhaltung _____	21
5 Futtermittel _____	22
5.1 Die Auditierung der Einzelfuttermittelhersteller _____	22
5.2 Verfütterung von Speiseresten in der Schweinemast _____	23
5.3 Verfütterung tierischer Fette bei ausländischen QS-Teilnehmern _____	24
5.4 Dioxinbelastungen in Einzelfuttermitteln aus Trocknungswerken _____	25
5.5 Gentechnisch veränderte Futtermittel _____	25
6 Die unternehmensrechtliche/organisatorische Struktur der QS-GmbH _____	25
6.1 Die Entscheidungsstruktur _____	25
6.2 Die Zusammensetzung der Gesellschafterversammlung _____	25
6.3 Die Zusammensetzung der Fachbeiräte _____	29
6.4 Das Kuratorium _____	30
7 Wirtschaftliche Bedeutung der Beteiligten an der Fleischproduktion in Deutschland _____	30
Anhang _____	32

Auf der Suche nach der versprochenen Qualität

**Der foodwatch-Report über das
„QS-Prüfzeichen Qualität und Sicherheit“**

Einleitung

Hält die Lebensmittelwirtschaft mit dem Siegel „QS – Qualität und Sicherheit“, was sie verspricht?

„Aber wenn wir den Fehler machen, es jetzt bei der Aufdeckung und Bekämpfung der aufgetretenen Krankheiten und Missstände zu belassen, statt daraus eine Perspektive für eine andere, verbraucherfreundlichere Landwirtschaft zu entwickeln, also weg von den Agrarfabriken zu kommen, werden wir das nie mehr schaffen.“

(Bundeskanzler Gerhard Schröder vor dem Deutschen Bundestag am 29.11.2000, kurz nach dem ersten deutschen BSE-Fall)

Spätestens seit BSE Deutschland erreichte, hat die Nahrungsindustrie mit großen Vertrauensverlusten bei den Verbrauchern zu kämpfen. Die Einführung des neuen Prüfzeichens „QS – Qualität und Sicherheit“ soll eine Antwort der Branche auf die Glaubwürdigkeitskrise und auch auf den politisch geforderten Wandel sein. Anders als das Bio-Siegel, das aufgrund der EG-Ökoverordnung staatlichen Charakter hat, organisiert beim QS-Zeichen ein Zusammenschluss der Lebensmittelwirtschaft selbst die Kontrolle der Erzeugung.

Seit September 2002 ist Fleisch mit QS-Zeichen deutschlandweit im Handel. Bei Geflügel- und Schweinefleisch sollen schon 80 bzw. 50 Prozent nach QS-Standard produziert werden, obgleich QS-Ware im Einzelhandel nicht derart präsent zu sein scheint. Noch im Jahr 2004 soll auch das erste Obst und Gemüse mit dem QS-Zeichen in die Regale der Supermärkte kommen.

Mit diesem Report legt foodwatch am Beispiel der Fleischerzeugung die erste umfassende Analyse des QS-Systems vor. Für den Report hat foodwatch zahlreiche Gespräche – sowohl innerhalb als auch außerhalb des QS-Systems – geführt, Dokumentenanalysen sowie weitere Recherchen angestellt.

Die Messlatte für das QS-Siegel hat die Wirtschaft bereits mit der Namensgebung für das Prüfzeichen hoch gelegt. Inwieweit diese Zusicherung von „Qualität und Sicherheit“ eingelöst wird, soll der Report anhand folgender Leitfragen klären:

- Was versprechen Werbung und Marketing von QS?
- Können die QS-eigene Auditierung und Kontrolle die Versprechen einlösen?
- Wie organisiert und finanziert sich QS?
- Werden durch QS die seit Jahren bekannten Missstände bei Tierhaltung und Futtermittelsicherheit beseitigt?
- Welche Interessenkonflikte bestehen innerhalb der „QS Qualität und Sicherheit GmbH“, im Folgenden kurz QS-GmbH, und welche Auswirkungen haben sie auf das QS-Siegel?
- Was haben die Verbraucher von dem QS-Siegel?

Darüber hinaus will der Report die überfällige Debatte über die Qualität unserer Lebensmittel anstoßen, die öffentlich bislang kaum über Schlagworte wie Dumpingpreise und Schnäppchenjagd hinaus gekommen ist. Solange der Begriff Qualität bei Lebensmitteln je nach wirtschaftlichem Interesse nahezu beliebig verwendet werden darf, werden die Verbraucher in die Irre geführt, statt informiert. Nur wenn die wesentlichen Dimensionen für die Qualität eines Lebensmittels festgelegt und dazu konkrete Kriterien aufgestellt worden sind, werden entsprechende Produkte verfügbar und bei transparenter Verbraucherinformation auch nachgefragt werden.

Den ausführlichen Analysen des QS-Systems ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse samt der Konsequenzen, die sich nach Auffassung von foodwatch daraus ergeben, vorangestellt.

Kurzfassung

„QS – Qualität und Sicherheit“ ist ein im Aufbau befindliches Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitssystem. In der Europäischen Union ist die lückenlose Rückverfolgbarkeit ab 01.01.2005 verbindlich für alle Lebensmittel vorgeschrieben.

Das QS-Siegel ist ein privatwirtschaftliches Zertifikat, das in erster Linie betriebliche Abläufe anhand vorgegebener Dokumentations- und Prüfkriterien festlegt. Die Kriterien sind für jede Produktionsart (z.B. alle Schweinemäster) gleich, unterscheiden sich aber je nach Produktionssparte (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) und nach Produktionsstufe (z.B. Schlachthöfe, Einzelhandel). Die dokumentationspflichtigen Kriterien dienen der betrieblichen Eigenkontrolle, diese wird durch akkreditierte Prüfinstitute überprüft.

Das QS-System ähnelt den die Betriebsabläufe dokumentierenden ISO-Standards 9000 und höher. Der stufenübergreifende Ansatz weist jedoch über ISO hinaus. Dadurch kann das QS-System die Basis für die Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Verkaufsregal zurück zu den Produzenten sein. Dies ist in der Europäischen Union ab dem 01.01.2005 verbindlich vorgeschrieben (Verordnung Nr. 178/2002, so genannte EU-Basisverordnung für Lebensmittelsicherheit).

Die Produktwerbung mit dem QS-Zeichen suggeriert besondere Güteeigenschaften, welche durch das QS-System nicht gewährleistet werden.

Mit dem QS-Siegel werden – im Unterschied zu o.g. ISO-Zertifikaten – Produkte beworben. Dadurch erwecken die QS-GmbH, ihr Werbepartner CMA sowie der werbende Lebensmittelhandel bei Verbrauchern den Anschein, es handele sich bei QS um ein Gütezeichen wie etwa bei dem staatlichen Bio-Siegel (siehe Kapitel 1).

Es ist unerheblich, ob in der Werbung „Prüfzeichen“, „Gütesiegel“ oder ähnliche Wortschöpfungen kreiert werden. Von einer herausgehobenen Produktkennzeichnung wie „QS – Qualität und Sicherheit“ erwarten die Verbraucher zu Recht eine wesentlich über den gesetzlich vorge-

schriebenen Produktionsstandards und Produkteigenschaften liegende Warengüte.

QS-Produkte weisen keine sie wesentlich unterscheidenden Merkmale auf, weil die zertifizierten betrieblichen Abläufe mit wenigen Ausnahmen die Einhaltung bestehender oder in naher Zukunft geltender Gesetze dokumentieren (siehe Kapitel 1 und 2).

In einem Schreiben an foodwatch vom 01.09.2003 spricht die „QS Qualität und Sicherheit GmbH“ lediglich von einer „Basisabsicherung der Prozessqualität“, deren dreifache Kontrolle allerdings „für dreifach höheren Verbraucherschutz“ stehen soll.

Es werden im QS-System sogar Verfahren geduldet, denen besonders niedrige Anforderungen zugrunde liegen: Die Verfütterung von Speiseresten an Schweine ist in anderen EU-Staaten längst aus hygienischen Gründen verboten, in Deutschland und bei QS jedoch ausnahmsweise noch erlaubt. Die Verfütterung tierischer Fette ist zwar in Deutschland verboten, in anderen EU-Staaten jedoch noch erlaubt. Um ausländischen Erzeugern die Teilnahme an QS zu ermöglichen, ist auf Druck des Handels die Verfütterung von tierischen Fetten künftig kein Ausschlusskriterium für QS bei Schweinefleisch. In Fachkreisen wird der Einsatz von tierischen Fetten in Milchaustauschern als mögliche Quelle infektiöser BSE-Prionen diskutiert (siehe Kapitel 5).

Von vielen Verbrauchern mit der besonderen Güte von Lebensmitteln in Verbindung gebrachte Eigenschaften wie tiergerechte Haltungsbedingungen, besonders hohe Umweltstandards oder auch die Vermeidung oder Deklaration der Verwendung von gentechnisch veränderten Futterzutaten bleiben die QS-Kriterien bislang unberührt.

Die Verwendung der Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ wird weder durch die QS-Systemanforderungen gerechtfertigt, noch seitens der QS-GmbH konkret und nachvollziehbar beschrieben. Dadurch werden Assoziationen und Erwartungen bei den Verbrauchern geweckt, die durch das QS-Siegel nicht gedeckt sind.

Der mit dem QS-Siegel verbundene Begriff „Qualität“ wird nicht konkretisiert. Er wird vielmehr aus der ordnungsgemäßen Ausführung und nachprüfbarer Dokumentation der betrieblichen Abläufe abgeleitet. Trotz Massentierhaltung und Hochgeschwindigkeitsmast, trotz Betonspaltenböden und möglicher Fütterung mit gentechnisch verändertem Futter, trotz möglicherweise schlechtem Geschmack kann ein Schnitzel daher ohne weiteres das QS-Siegel erhalten.

Die werbliche Betonung der „Sicherheit“ von Lebensmitteln ist ebenfalls geeignet, die Verbraucher in die Irre zu führen. Produktsicherheit wird gemeinhin durch die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften gewährleistet. Diese müssen Verbraucher von allen Lebensmitteln jedoch ohnehin erwarten dürfen. Das Sicherheitsversprechen bietet keine Gewähr dafür, dass mit dem QS-Siegel in Zukunft durch Dioxin oder Nitrofen verursachte Nahrungsmittelskandale verhindert werden können.

QS erhöht, wenn es vollständig arbeitsfähig sein wird, die Transparenz der Produktionsabläufe und erleichtert die Rückverfolgbarkeit der Produkte in Krisenfällen. Es kann damit helfen, Quellen von Nahrungsmittelskandalen ausfindig zu machen und von ihnen ausgehende Risiken schneller einzugrenzen. Dies wird jedoch ab 2005 allen Marktteilnehmern im Lebensmittelsektor EU-weit gesetzlich vorgeschrieben sein.

Das QS-Zeichen weist zahlreiche Mängel auf. Einige können der Tatsache zugeschrieben werden, dass das gesamte System sich noch im Aufbau befindet. Etliche Mängel jedoch sind systembedingt.

Zu den Schwächen des Systems, die auf Startprobleme zurückgeführt werden können, zählen:

- die Verleihung des QS-Siegels an Betriebe, die noch gar nicht überprüft wurden oder
- die nach wie vor unbefriedigende Auditierung der ersten Stufe, nämlich der Einzelfuttermittel.

Doch bergen schon diese Schwächen Gefahren für die Glaubwürdigkeit des gesamten Systems. QS-Betriebe waren nachweislich an dem Skandal durch Dioxin-be-

lastete Grünfleischpellets Anfang 2003 beteiligt. Und bei der Kontrolle der QS-Zertifizierung für Rind- und Kalbfleisch deckte die zuständige Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) durch verschiedene Eingriffe Schwächen des QS-Systems auf.

Im QS-System angelegte Mängel sind:

- die weichen Kriterien zur Auditierung als QS-Betrieb
- die unterschiedlichen QS-Standards, die unterschiedliche Auditierungsergebnisse widerspiegeln und es sogar erlauben, dass nach QS-Maßstäben mit schweren Mängeln behaftete Betriebe die Systemzulassung erhalten. Die Verbraucher erfahren davon in der Werbung und auf den Produkten nichts
- die ungenügenden Anforderungen an die Futtermittelqualität
- die seltenen Kontrollen der QS-Betriebe und
- die unverständlichen Privilegien der Lebensmittelfilialisten. Diese müssen nur zehn Prozent ihrer Filialen auditieren lassen und erhalten danach das QS-Zeichen auch für die restlichen 90 Prozent der Filialen. Obwohl die geprüften Filialen bei den laufenden Zertifizierungen im Vergleich zu anderen Systemteilnehmern am schlechtesten abschnitten.

Die Anforderungen des QS-Siegels werden nicht von neutraler Stelle definiert, sondern von den wirtschaftlich Betroffenen, nämlich den Fachverbänden der Agrar-, Futtermittel und Lebensmittelwirtschaft, die als Gesellschafter der QS-GmbH fungieren. Die inhaltliche Ausgestaltung des QS-Systems stellt den kleinsten gemeinsamen Nenner der verschiedenen Interessen dar, da zwischen den Gesellschaftern der QS-GmbH Interessenkonflikte bestehen und nach Auskunft von QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff alle Entscheidungen im Konsens getroffen werden.

Gemeinsame Interessen der QS-Gesellschafter:

- Die von der EU vorgeschriebene Etablierung geeigneter Rückverfolgbarkeitssysteme für Lebensmittel soll möglichst kostengünstig bei möglichst unveränderten

Produktions- und Handelsbedingungen eingeführt werden.

– Durch intensive Werbemaßnahmen sollen Bekanntheit und Akzeptanz des QS-Siegels bei Verbrauchern und potenziellen Systemteilnehmern erhöht werden. Dadurch sollen eine möglichst vollständige Marktabdeckung des Rückverfolgbarkeitssystems erzielt, möglichst viele Beitragszahler gewonnen und das Vertrauen der Verbraucher in QS-Produkte geweckt werden.

– Durch die Verwendung von Begriffen wie "Qualität" und "Sicherheit" sollen die Produkte möglichst ohne kostspielige Maßnahmen aufgewertet werden.

Unterschiedliche Interessen der QS-Gesellschafter:

– Die Produzenten haben das Interesse, möglichst viele Produkte zu möglichst hohen Preisen abzusetzen. Sie haben kein Interesse an kostenintensiven Veränderungen der Produktionsbedingungen und an der Integration ausländischer Ware in das QS-System.

– Der Handel hat das Interesse, seine künftigen Produkt-Haftungsverpflichtungen so günstig wie möglich zu gestalten (Rückverfolgbarkeit) und zugleich die günstigsten auf dem Markt verfügbaren Produkte einkaufen zu können. Deshalb fordert der Handel die Öffnung von QS für ausländische Produzenten. Zusätzlich sind sein finanzieller Beitrag zum QS-System sowie seine Belastungen durch Auditierung und Kontrolle im Vergleich zu anderen Systemteilnehmern niedrig.

Der Lebensmittelhandel profitiert am meisten, die Landwirte am wenigsten vom QS-System.

Der Lebensmittelhandel erhält mit dem QS-System ein für ihn kostengünstiges Rückverfolgbarkeitssystem, das gesetzlich ab dem 01.01.2005 gefordert ist. Auf den Handel kommen die vergleichsweise geringsten Prüfungsanforderungen zu, die dafür anfallenden Kosten für QS sind gemessen an seiner wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit äußerst niedrig.

Landwirtschaftliche Betriebe haben – trotz der bereits erwähnten Mängel der QS-Prüfungen – innerhalb des QS-Systems vergleichsweise hohe finanzielle und organisatorische Lasten zu tragen. Bislang erwirtschaften sie mit den QS-zertifizierten Schlachttieren beim Verkauf jedoch keinen Mehrerlös. Bäuerliche Mischbetriebe, die sowohl verschiedene Tierarten halten als auch ihr eigenes Futter anbauen, werden durch das QS-System finanziell am meisten belastet.

QS ist der Versuch, herkömmliche Massenware zu adeln. Es ist eine Strategie der Lebensmittelwirtschaft, für ihre innerhalb hochgradig rationalisierter und industrialisierter Strukturen hergestellten Produkte das Vertrauen der Verbraucher (zurück) zu gewinnen. Insofern unterläuft QS die von der Bundesregierung mit ihrer „Agrarwende“ verfolgte Zielsetzung von „Klasse statt Masse“. QS ist das illusorische Versprechen der Ernährungswirtschaft von Klasse trotz Masse, von Qualität und Sicherheit zum Schnäppchentarif.

Die von dem QS-Siegel unmittelbar wirtschaftlich Betroffenen, also die Vertreter der Fachverbände sind zugleich Gesellschafter der QS-GmbH. Das verhindert die Durchsetzung von strengeren Prüfkriterien und höheren Systemstandards, die gegen wirtschaftliche Interessen der Mitgliedsverbände gerichtet sind.

Bis heute gibt es keine gesetzlich festgelegten Anforderungen an die Vergabe von Qualitäts- oder Gütesiegeln für Lebensmittel. Seriöse betriebliche Zertifizierungen und die Vergabe von Güte-, Qualitäts- oder Prüfsiegeln müssen durch konkrete Anforderungen sowie unabhängige Steuerung und Überwachung gesichert werden. Diese Voraussetzung ist bei QS nicht gegeben.

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft hat die Rechtsaufsicht über die CMA. Bis heute wurden die von der CMA verbreiteten QS-Werbebotschaften nicht dergestalt korrigiert, dass übliche Massenware nicht länger mit den Attributen Qualität und Sicherheit versehen werden darf.

foodwatch Forderungen

Die QS-GmbH muss die Aussagen und Werbemaßnahmen im Zusammenhang mit dem QS-Prüfzeichen der tatsächlichen Leistungsfähigkeit des Systems anpassen. Andernfalls betreibt sie Verbrauchertäuschung.

- Der Handel und die QS-GmbH bzw. die CMA dürfen das **QS-Zeichen** und die Begriffe „**Sicherheit**“ und „**Qualität**“ **nicht in Zusammenhang mit der Produktwerbung** verwenden.
- Aus allen Werbemaßnahmen muss klar hervorgehen, dass es sich bei dem QS-System um ein **Zertifizierungssystem für Betriebe** handelt, also um ein stufenübergreifendes Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitssystem für den Vertriebs- und Herstellungsprozess in den Betrieben.
- Die QS-GmbH muss offen und für alle Verbraucher zugänglich **dokumentieren**:
 - alle Lücken, die derzeit bei QS im Hinblick auf die geltenden Systemanforderungen (noch) bestehen (z.B. Einzelfuttermittel, Auditierungen, Etikettierung von Rindfleisch);
 - QS-zertifizierte Betriebe, die in irgendeiner Weise in Futter- oder Lebensmittelkandale involviert sind sowie die seitens QS und der Betriebe getroffenen Maßnahmen und Konsequenzen;
 - alle Unterschreitungen von Standards, die entweder auf EU-Ebene oder in Deutschland bereits gelten, wie z.B. die Verwendung von Speiseresten oder tierischen Fetten im Futter.

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft muss im Rahmen seiner Aufsichtspflicht für die CMA konsequent dafür Sorge tragen, dass die Werbemaßnahmen der CMA die tatsächliche Leistungsfähigkeit des QS-Systems widerspiegeln. Gleiches gilt für die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE), die dem BMVEL untersteht und für die Einhaltung der Etikettierung von Rindfleisch zuständig ist. Die BLE muss konsequent Verstöße gegen ihre Auflagen ahnden.

Die Lebensmittelindustrie und insbesondere der Lebensmitteleinzelhandel müssen unterschiedliche Qualitäten von Produkten klar dokumentieren. Bei Lebensmitteln betrifft das besonders die verschiedenen

- Herstellungsprozesse (z.B. bei Fleisch die Tierhaltung, Mastdauer, Schlachtung etc., bei Gemüse die Verwendung von Spritzmitteln, Konservierungsstoffen etc.);
- Produkteigenschaften (bei Fleisch die Tierrasse, -fütterung; bei Obst und Gemüse die Sorte, Erntezeitpunkt, Lagerung).
- Diese unterschiedlichen Qualitäten müssen transparent und bildhaft beschrieben werden, so dass die Verbraucher unterschiedliche Preise unterschiedlichen Qualitäten zuordnen können.

Die Bundesregierung muss Anforderungen an die Vergabe von Prüf-, Qualitäts- oder Gütesiegeln auf Lebensmitteln allgemeinverbindlich regeln:

- Es müssen Legaldefinitionen für Gütesiegel- und Prüfzeichen aufgestellt und Vorschriften für die Anwendung solcher Siegel festgelegt werden. Dadurch kann die bestehende Inflation von Lebensmittelsiegeln beendet und mehr Transparenz für die Verbraucher hergestellt werden.
- Die für die Produkt- und Prozessqualität maßgeblichen Eigenschaften müssen sich bei Lebensmittelsiegeln nachprüfbar und erheblich von den gesetzlich geforderten Standards abheben.
 - In Deutschland gibt es allein für Fleisch rund 90 verschiedene Siegel und Zeichen, jedoch keine normative Grundlage. Irreführung und Verbrauchertäuschung sind dadurch Tür und Tor geöffnet.
 - Die Festsetzung der Kriterien für Gütesiegel muss unabhängig erfolgen, sie darf nicht von den betroffenen wirtschaftlichen Interessen beeinflusst werden.
 - Die Eingriffe der Bundesanstalt für Landwirtschaft (BLE) in Werbung

und Nutzung des QS-Siegels bei Rindfleisch zeigen, dass präzise gesetzliche Vorgaben zur Etikettierung und Kennzeichnung von Fleisch von großer Bedeutung sind, um Verbrauchertäuschungen zu verringern. Im Unterschied zu Rindfleisch fehlen solche Vorgaben allerdings für Schweine- und Geflügelfleisch sowie für Obst und Gemüse.

Es muss ein staatlich garantiertes und überwachtes Gütesiegel für Produkte der konventionellen Landwirtschaft geschaffen werden. Hierbei kann das Bio-Siegel für Produkte aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft als Vorbild dienen.

- Die Standards für dieses Siegel müssen sich deutlich von den derzeit geltenden oder für die Zukunft bereits beschlossenen gesetzlichen Regelungen abheben. Sie müssen den „Goldstandard“ oder die „best practice“ für Lebensmittel darstellen, die aus Erzeugnissen der herkömmlichen Landwirtschaft hergestellt werden.

- Für tierische Lebensmittel bedeutet das unter anderem
 - Transparenz über den Einsatz von synthetischen Dünge- sowie Pflanzenschutzmitteln
 - Verzicht auf gentechnisch verändertes Futter
 - Verzicht auf die Verfütterung von Speiseresten und tierischen Fetten
 - Tierzuchtstandards, die ein ausgewogenes Verhältnis von Leistungsparametern, Robustheit und Tiergesundheit darstellen
 - Haltungssysteme mit artgemäßem Platz-, Licht- und Beschäftigungsangebot unter generellem Verzicht auf Betonspaltenböden sowie Anbindung
 - Schonende Tiertransporte und Betäubung, höchste Anforderungen an Qualität und individuelle Rückverfolgbarkeit bei der Schlachtung.

Der foodwatch-Report über das „QS-Prüfzeichen Qualität und Sicherheit“

1 QS – die Selbstdarstellung und die Werbung der QS-GmbH¹

„Sicherheit bei der Lebensmittelerzeugung“ verspricht der in der ARD ausgestrahlte aktuelle QS-Fernseh-Werbespot den Verbrauchern. Ganzseitige Anzeigen der CMA preisen Kalbfleisch an, dessen Produktion aufgrund des QS-Prüfzeichens „vom Landwirt bis zur Ladentheke“ durchgängig dokumentiert „durch ein dreistufiges Kontrollsystem“ abgesichert werde. Die QS-GmbH selbst behauptet, „dank des über alle Stufen der Produktionskette laufenden Qualitätssicherungssystems, des dokumentierten und nachvollziehbaren Herstellungsprozesses und der dreifachen Kontrollen kann sich der Verbraucher auf QS-Ware verlassen“ und ein Kundenprospekt „Wal-Mart frisch: QS – Qualität und Sicherheit“ der Supermarktkette Wal-Mart wirbt mit:

„Herkunftssicherheit durch Möglichkeit der Rückverfolgung, Geprüfte Futtermittel (Eigenschaften, Herkunft), Strikte Einhaltung des Tierschutzes beim Transport, Hohe Anforderungen bei Schlachtung und Zerlegung: korrekte Entfernung von Risikomaterial, Verzicht auf Separatorenfleisch, Einwandfreie Hygiene bei der Verarbeitung, Regelmäßige Vor-Ort-Kontrollen der Produkte vom Futtermittel über den Landwirt bis zur Fleischtheke durch unabhängige Institute, Kontrollen im Handel (Nachweis der Kühlkette, regelmäßige Prüfung von Warenproben)“.

In keinem Fall wird auf ohnehin bestehende gesetzliche Verpflichtungen hingewiesen, vielmehr wird den Verbrauchern eine besondere Leistungsfähigkeit des QS-Systems suggeriert, die Nachprüfungen nicht überzeugend standhält.

Die QS-GmbH definiert weder den von ihr verwendeten Begriff der „Qualität“ von Lebensmitteln noch macht sie deutlich, was sie genau unter „Sicherheit“ von Lebensmitteln versteht. Laut QS-Website ist das QS-System nicht in der Lage, durch Nitro-

fen, BSE oder Dioxin verursachte Lebensmittelskandale zu verhindern.²

Jede andere Äußerung wäre allerdings auch nicht zu halten, denn die bestehenden Sicherheitsrisiken der landwirtschaftlichen Produktion (z.B. Schadstoffe in Importfuttermitteln, Risiken der Dioxinentstehung bei Futtermittel-Trocknungsanlagen, Verfütterung von Speiseresten, Verfütterung von tierischen Fetten in der Schweinemast werden durch das QS-System nicht eliminiert. Beispielhaft für den sorglosen Umgang des QS-Systems mit dem Sicherheitsbegriff ist die Intervention der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), die dem QS-System vorgeschrieben hat, bei der Werbung für QS-zertifiziertes Rindfleisch nicht von absoluter, sondern relativierend lediglich von "erhöhter Sicherheit" zu sprechen.

Obwohl die QS-GmbH feststellt, dass es unterschiedliche Definitionen von Qualität gebe und jeder für sich selbst seinen Qualitätsbegriff festlegen müsse, arbeitet sie dennoch mit einem Qualitätsbegriff. Es handelt sich um den sich implizit aus den im System zugelassenen Produktionsstandards ergebenden Qualitätsbegriff. Dieser lässt zu, dass trotz Massentierhaltung und Hochgeschwindigkeitsmast, trotz Betonspaltenböden und möglicher Fütterung mit gentechnisch verändertem Futter, trotz möglicherweise schlechtem Geschmack ein Schnitzel am Ende das QS-Siegel erhalten kann.

Aussagen der QS-GmbH zum Thema Qualität und Sicherheit:

QS ist das Zeichen für Qualität und Sicherheit bei Lebensmitteln.

QS heißt Prozessqualität vom Erzeuger bis zum Handel.

QS ist das Bündnis für neutral kontrollierte Lebensmittel.

QS ist das Bündnis für aktiven Verbraucherschutz.

¹ Beispiele für QS-Werbung siehe vorletzte Seite

² <http://www.q-s.info/verbraucher/faq#Skandal> (05.01.2004)

Aussagen der QS-GmbH zum Thema Kontrolle:

Kontrolle der Produktionskette von der Erzeugung bis zum Handel

Stufenübergreifend – neutral kontrolliert

Neutrale Kontrolle von der Erzeugung bis zum Handel

Durchgängig kontrolliert vom Stall bis zur Ladentheke

Lebensmittel 3-K-kontrolliert – dreifach kontrolliert (klare Anforderungen, kontinuierliche Prüfung, Klasse Prozessqualität)³

Die Werbekosten für das neue Siegel finanziert die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) aus Zwangsabgaben der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe. Die CMA ist eine Durchführungsorganisation des Absatzfonds der deutschen Landwirtschaft, einer Körperschaft des Öffentlichen Rechts, über die wiederum das BMVEL die Rechtsaufsicht hat. Bisher hält sich der Handel beim Vertrieb und bei der Bewerbung der neuen Produkte mehrheitlich auffällig zurück. Die QS-GmbH hat nach eigenen Angaben keine rechtlichen oder unternehmerischen Möglichkeiten, um die Werbeaussagen der CMA bezüglich QS zu beeinflussen.

1.1 Die Begriffe "Qualität und Sicherheit" als Beschreibung für ein neues Prüfzeichen und Zertifizierungssystem

Nach zahlreichen und anscheinend nicht enden wollenden Lebensmittelskandalen (BSE, Nitrofen, Dioxin, Hormone, Antibiotika usw.) sehnen sich die Verbraucher verständlicherweise nach Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Verständlich ist deshalb auch der Wunsch der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, mit qualitativ guten und sicheren Lebensmitteln das Vertrauen der Verbraucher wieder zu gewinnen. Doch mit einem Mehr an Qualität und Sicherheit haben die mit dem QS-Siegel gekennzeichneten Produkte nur wenig zu tun.

³ QS-Gestaltungskatalog der CMA für die Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch, Stand 19.05.2003, Seite 10 und QS-Gestaltungskatalog der CMA außer für die Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch, Stand 19.05.2003, Seite 10

Das QS-Siegel ähnelt vielmehr der stufenübergreifenden Einführung des ISO 9001 Standards in der Land- und Lebensmittelwirtschaft. ISO 9001 erfordert die Erstellung eines Qualitätsmanagementhandbuchs, in dem Prozesse und Abläufe eines Unternehmens beschrieben und dokumentiert werden. Besondere Anforderungen an die Qualität der Produkte oder Dienstleistungen werden nicht gestellt. Ziel der ISO 9001 ist es lediglich, die gleichbleibende Qualität der hergestellten Waren oder Dienstleistungen auf welchem Niveau auch immer sicherzustellen. Diese Eigenschaften treffen im Wesentlichen auch auf das neue QS-Zertifizierungssystem zu.

Die ISO 9001 untersagt es allerdings ausdrücklich, die Zertifizierung in einen Zusammenhang mit den Produkteigenschaften zu stellen. Dies ist vermutlich einer der wesentlichen Gründe dafür, dass die Wirtschaftsverbände ein eigenes, von ihnen abhängiges Zertifizierungssystem vorgezogen haben, das ihnen mehr Spielräume lässt.

Fazit

Die Einführung eines stufenübergreifenden Dokumentationsstandards in Anlehnung z.B. an ISO 9001 in der landwirtschaftlichen Produktion und der anschließenden Verwertungskette ist grundsätzlich zu begrüßen. Dies war sogar schon lange überfällig. Die Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ mit dieser Einführung zu verbinden, grenzt allerdings dann an Verbrauchertäuschung, wenn das QS-Siegel im Zusammenhang mit Produkten beworben und verwendet wird, obwohl es sich bei QS im Kern lediglich um eine stufenübergreifende Dokumentation von Herstellungs- und Verarbeitungsprozessen handelt.

1.2 Die von der QS-GmbH gesetzten Kriterien entsprechen in der Praxis überwiegend geltenden oder bevorstehenden gesetzlichen Standards

Die versprochenen Verbesserungen bei QS-Produkten sind in der Regel Festlegungen des geltenden Standards der Produktion von Lebensmitteln. Einige wenige angekündigte Kriterien gehen zwar über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Oft sind es jedoch von der EU zur Umsetzung angemahnte Regelungen, deren nationale Umsetzung ohnehin aussteht.

Maßgebend ist die Verordnung EU 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 (so genannte „EU-Basisverordnung“). In ihr werden nicht nur Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (Artikel 14), die Futtermittelsicherheit (Artikel 15) und die Rückverfolgbarkeit (Artikel 18) festgelegt. Zugleich werden den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen konkrete Produktverantwortlichkeiten übertragen. Diese Regelungen sind ab dem 01.01.2005 EU-weit verbindlich.

Andere Verbesserungen beruhen auf der Umsetzung der von den verschiedenen beteiligten Branchen schon längst versprochenen „freiwilligen Selbstverpflichtungen“. Verbesserungen wie der Verzicht auf die Gabe von leistungsfördernden Antibiotika in der Mast, sind die Vorwegnahme einer EU-Verordnung, die in Deutschland ab dem 01.01.2006 gelten wird.

„QS-Kriterien, die nach QS-Angaben über dem gesetzlichen Standard liegen“

Futtermittel

Dokumentation Rationsberechnungen/Mischprotokolle bei Eigenmischung

Kommentar foodwatch: Bei Großbetrieben schon längst üblich, bei kleinen Betrieben bisher eher ungewöhnlich

Verwendung von Einzelfuttermitteln bei Eigenmischung gemäß Positivliste

Kommentar foodwatch: Selbstverpflichtung der Futtermittelindustrie

Verbot des Einsatzes von antibiotischen Leistungsförderern bei Geflügel und in der Mast bei Rind und Schwein; Verbot in der Aufzucht beim Schwein ab 1.1.2004

Kommentar foodwatch: Verbesserung in der Aufzucht beim Schwein, sonst Vorwegnahme des EU-Verbots ab 1. Januar 2006

Neutrale Stichprobenkontrollen auf Einhaltung futtermittelrechtlicher Vorschriften

Kommentar foodwatch: Seit März 2002 werden im Rahmen des „Nationalen Futtermittelkontrollplans“ von den Länderbehörden bundesweit festgelegte Stichprobenanzahlen gezogen

Tiergesundheit und Arzneimittel

Betreuung durch einen Vertragstierarzt auf Basis einer schriftlichen Vereinbarung

Kommentar foodwatch: In der Massentierhaltung üblich, bei kleinen Betrieben bisher eher selten

Geflügel: Anwendung des Arzneimittel-Kataloges QS (ab 2004)

Kommentar foodwatch: Der Katalog erlaubt 23 verschiedene Antibiotika, vier Kokzidiostatika und fünf Antiparasitika. Unter bestimmten Bedingungen sind verkürzte Wartezeiten möglich.

Hygiene und Schlachtung

Einhaltung der Stallhygiene und des Pflegezustands der Schlachttiere nach QS Leitfaden bei Rind und Geflügel

Kommentar foodwatch: Selbstverständlichkeit im Rahmen einer guten landwirtschaftlichen Praxis

Salmonellenmonitoring (Schwein und Geflügel)

Kommentar foodwatch: Notwendige Maßnahme, um insbesondere abgepacktes Frischfleisch ohne Gesundheitsgefahren zu vermarkten

Influenzamonitoring (Puten)

Rückstandsuntersuchung (Mastkälber)

Kommentar foodwatch: Staatliches Lebensmittelmonitoring erfasst alle Lebensmittel tierischen Ursprungs, die Konzentration von QS auf Mastkälber dürfte eine Folge der Hormonskandale der vergangenen Jahre sein. Diese sind ein typisches Phänomen der Hochgeschwindigkeitsmast in konventionellen Rinderhaltungen.

Identifikation der Schlachttiere durch Kennzeichnung von Schlachttieren, die gemäß QS Leitfaden erzeugt wurden

Kommentar foodwatch: Notwendige Voraussetzung für ein Rückverfolgbarkeitssystem. Selbstverständlichkeit im Rahmen einer guten Herstellungspraxis.

Maßnahmen zur Reduzierung der Oberflächenkeimzahl gemäß Empfehlungen für Schwein und Geflügel

Kommentar foodwatch: Nicht beim Schwein, aber bei Geflügel übertrifft die Festlegung der Keimzahlen den gesetzlichen Standard. Notwendige Maßnahme,

um insbesondere abgepacktes Frischfleisch ohne Gesundheitsgefahren zu vermarkten.

Dokumentation der Befunddaten und Rückmeldung an den Erzeuger: Lunge, Brustfell, Herzbeutel, Leber, volle Mägen, Abszesse (Schwein)

Kommentar foodwatch: Notwendige Voraussetzung für ein Rückverfolgbarkeitssystem. Selbstverständlichkeit im Rahmen einer guten Herstellungspraxis.

Festlegung der Chargengröße je Lieferant und/oder höchstens je Produktionstag

Kommentar foodwatch: Notwendige Voraussetzung für ein Rückverfolgbarkeitssystem. Selbstverständlichkeit im Rahmen einer guten Herstellungspraxis.

Genereller Verzicht auf Separatorenfleisch

Kommentar foodwatch: Verzicht auf minderwertige Ware ist selbstverständlicher Mindeststandard.

Verzicht auf die Verarbeitung von Gehirn und Rückenmark von Schweinen

Kommentar foodwatch: Verzicht auf potenziell riskantes Material ist selbstverständlicher Mindeststandard.

Kennzeichnung der Produkte nach gesetzlichen Anforderungen und Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe nach QS-Definition⁴

Kommentar foodwatch: Notwendige Voraussetzung für ein Rückverfolgbarkeitssystem. Selbstverständlichkeit im Rahmen einer guten Herstellungspraxis.

Fazit

Der von QS in der Öffentlichkeit offensiv vorgetragene Anspruch auf Qualität und Sicherheit beruht im Wesentlichen nicht auf neuen, besonders anspruchsvollen Standards. QS schreibt zum einen bereits vorher postulierte Selbstverpflichtungen der beteiligten Industrien fort und bemüht sich um die Etablierung eines gesetzlich ab dem 01.01.2005 vorgeschriebenen Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitssystems. Formuliert man nicht wie in der QS-Eigenwerbung „*QS-Kriterien, die über*

dem gesetzlichen Standard liegen“, sondern „*QS-Kriterien, die über dem künftigen europäischen Standard liegen*“, so bleiben nur wenige Verbesserungen übrig. Außerdem werden teilweise sogar niedrigere als heute in der EU bzw. Deutschland geltende Standards bei QS zugelassen (die Verfütterung von Speiseresten sowie die Verfütterung von tierischen Fetten in der Schweinemast im europäischen Ausland).

1.3 Der Lebensmittelhandel

8.540 Filialen des Lebensmittelhandels waren zum Stichtag 02.12.2003 als QS-Systemteilnehmer zugelassen.⁵ Obwohl laut QS-GmbH bereits 80 Prozent des in Deutschland produzierten Geflügels und jedes zweite Schwein nach den geltenden QS-Kriterien produziert werden⁶, geht der Handel sehr unterschiedlich mit QS um. Das Spektrum reicht von der offensiven Bewerbung und Präsentation von QS-Ware wie bei Wal-Mart bis zur eher stillen Einführung lediglich durch das zusätzliche Anbringen des QS-Siegels auf einigen Produkten. Weitergehende Informationen zu QS für die Verbraucher werden im Einzelhandel nur selten bereitgehalten, wie foodwatch-Stichproben ergaben. Auch die Auswertung der Internetseiten der größten am System teilnehmenden Lebensmittelfilialisten hat kaum Werbung für das neue Siegel zu Tage gefördert.

Auf der Internet-Seite von Edeka findet man z.B. nur wenig zu QS. Aber auch diesen Hinweis: „Die (Haus-)Marke Gutfleisch erfüllt die Anforderungen für das QS-Prüfzeichen nicht nur – sie übertrifft sie bei weitem durch Zusatzkriterien.“ Edeka vertraut diesen Angaben zufolge zusätzlich auf ein eigenes Prüfinstitut, das die Angaben aller am Prozess Beteiligten überprüfen soll.⁷ Bei REWE, die knapp die Hälfte aller an QS teilnehmenden Supermärkte stellt, findet sich lediglich über die Suchfunktion eine Presseerklärung vom 23.01.2003, in der lapidar erklärt wird: „... unterstützt die Rewe unter anderem die Initiative ‚QS Qualität und Sicherheit‘, ...“ Weiter

⁵ Liste der zugelassenen LEH Betriebe (Stand: 12.12.2003); (<http://www.q-s.info/de/teilnahme/qsteilnehmer>; 12.12.2003)

⁶ Telefonat mit der QS-GmbH-Pressesprecherin Frau Spemann

⁷ <http://194.64.227.161/produktion/Edeka/WebSite/Content/EdekaMarken/QualitaetsMarken/Gutfleisch/Qualitaetssicherung.jsp?area=5&akt=QualitaetsMarken&akt2=Gutfleisch&akt3=Qualitaetssicherung> (Stand: 12.12.2003)

⁴ QS-GmbH, Powerpoint-Datei für foodwatch vom 24.09.2003, Folien Nr. 1–4

gibt es keinen Hinweis auf QS.⁸ Auch bei der Kaiser's Tengelmann AG steht kein Wort zu QS auf den Internetseiten – dafür aber der Hinweis, dass die Seite zur eigenen Fleischqualitätsmarke Birkenhof gerade überarbeitet wird.⁹ Auf den Internetseiten der Coop taucht das Siegel nur als Symbol im Zusammenhang mit dem eigenen Markenfleischprogramm auf, findet aber weiter keine Erläuterung.¹⁰ Ähnlich ist es bei den anderen beteiligten Lebensmittelhändlern. Nur Walmart wirbt auf seinen Internet-Seiten offensiv mit dem neuen QS-Siegel.

Insider verweisen darauf, dass die Lebensmittelhändler in der Gesellschafterversammlung der QS-GmbH über ihre Interessenvertretung „Handelsvereinigung für Marktwirtschaft“ zuletzt neue Forderungen erhoben hätten. Bevor die QS-Ware flächendeckend in die Regale käme, müssten auch ausländische Lieferanten das Siegel tragen. Die Handelsketten fürchteten Verwirrung bei den Kunden, wenn an einem Tag Schnitzel mit und am nächsten ohne QS-Siegel im Regal lägen oder über den Tresen verkauft würden. Und dies kann schnell passieren. Die großen Lebensmittelketten kaufen ihr Fleisch nach Bedarf und Angebot überall in Europa ein.

Fazit

Die Marke QS wird bis auf Ausnahmen derzeit kaum vom Handel beworben. Die QS-GmbH gibt an, dass bereits 80 Prozent des in Deutschland produzierten Geflügels und jedes zweite Schwein nach den geltenden QS-Kriterien produziert worden seien.¹¹ In den Märkten der meisten großen Ketten finden die Verbraucher jedoch bislang kaum Informationen über das QS-Siegel und in den Regalen nur selten QS-gekennzeichnete Produkte. Der Handel trägt einerseits das gesamte System mit, weil er durch den Gesetzgeber zur Einrichtung eines Rückverfolgbarkeitssystems gezwungen wird. Andererseits ist er eher zurückhaltend bei der Präsentation von QS-Ware und von Informationen für Verbraucher, weil er daran interessiert ist, alle

seine Waren unabhängig von ihrer Herkunft einheitlich zu präsentieren. Deshalb fordert der Handel die internationale Ausdehnung von QS. Diese Zurückhaltung des Handels bei der Werbung für QS mag ein Grund dafür sein, dass das QS-Prüfsiegel trotz massiver Werbung der CMA unter Verbrauchern kaum bekannt ist.

1.4 Finanzierung der Werbung für die QS-GmbH

Die Werbekampagne für QS wird mit einem nicht näher bezifferten siebenstelligen Euro-Betrag von der CMA finanziert. Darin enthalten sind Mittel des so genannten Agrarabsatzfonds, an den alle landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe eine Zwangsabgabe leisten müssen. Zudem verfügt die CMA über EU-Gelder. Welche Summen aus welchen Töpfen die CMA im Einzelnen für die QS-Werbung einsetzt, hat foodwatch in einem Schreiben vom 11.12.2003 an die CMA erfragt. Bis Redaktionsschluss (05.01.2004) lag dazu keine Antwort vor. Deshalb muss die Frage, in welchem Maße sich der Lebensmittelhandel finanziell an der QS-Werbekampagne der CMA beteiligt, gegenwärtig ebenfalls offen bleiben.¹²

Derzeit spielt die deutsche Handball-Nationalmannschaft mit dem QS-Logo auf ihren Trikots. In einem Fernseh-Werbespot sammelten die Spieler QS-Produkte in einem Supermarkt. Diese QS-Promotion wird von den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben mitfinanziert – unabhängig davon, ob sie QS-Systemteilnehmer sind oder nicht.¹³ Es gibt darüber hinaus auch Kinowerbung für QS und ganzseitige Anzeigen der CMA in verschiedenen Magazinen.

Fazit

Die QS-GmbH finanziert die Werbung für das QS-Zeichen nicht selbst. Dies geschieht durch die CMA. Die CMA wiederum wird durch eine Zwangsabgabe finanziert. Die rechtmäßige Verwendung dieser Gelder untersteht der Aufsicht des Verbraucherministeriums. Genaue Angaben über Herkunft und Verwendung der Mittel, die für die QS-Werbung eingesetzt werden, sind trotzdem nicht öffentlich verfügbar. Obwohl nicht alle landwirtschaftlichen Er-

⁸ <http://www.rewe.de/frameset.asp?lang=DE&ebene0=Handel&ebene1=Produkte&ebene2=&ebene3=&content=Produkte83%2Easp> (Stand: 14.12.2003)

⁹ http://www.ktag.de/exklusiv_bei_uns/birkenhof.htm (Stand: 12.12.2003)

¹⁰ <http://www.coop.de/coop/service/land/index.html> (Stand: 14.12.2003)

¹¹ Telefonat mit QS-GmbH-Pressesprecherin, Frau Spemann

¹² Telefonat mit Pressestelle CMA am 03.10.2003

¹³ Telefonat mit Pressestelle CMA am 03.10.2003

zeuger Mitglied der QS-GmbH sind, ist deshalb davon auszugehen, dass sie die QS-Reklame auf dem Umweg über ihre Abgaben an den „Agrarabsatzfonds“ mitfinanzieren. Ob und in welchem Umfang alle Gesellschafter der QS-GmbH sich an den Werbeausgaben beteiligen, bleibt daher unklar.

2 Auditierung und Kontrolle

Bei manchen der von foodwatch in diesem Kapitel analysierten und im Folgenden detailliert beschriebenen Kritikpunkte handelt es sich um Startprobleme. Dazu gehört vermutlich die Verleihung des QS-Siegels an Betriebe, die noch gar nicht auditiert, d.h. überprüft wurden.

Andere Probleme sind hingegen Konstruktionsfehler des Systems an sich. Obwohl es innerhalb von QS drei unterschiedlich hohe QS-Standards gibt, führen alle zur Vergabe des gleichen QS-Zeichens. Produkte von einem Betrieb, der sämtliche QS-Kriterien erfüllt, und von einem, bei dem es selbst nach QS-Maßstäben schwere Mängel gibt, werden gleich behandelt und sind für Verbraucher nicht zu unterscheiden. Die Auditierungskriterien können nur als sehr weich charakterisiert werden. Die Kontrollintensität ist gering, insbesondere der Lebensmitteleinzelhandel muss mit wenig Kontrollen rechnen, obwohl gerade dort im Verhältnis mehr Mängel festgestellt wurden als bei den vorhergehenden Produktionsstufen (siehe Abschnitt 2.6).

Bei der Kontrolle der QS-Zertifizierung für Rind- und Kalbfleisch deckte die hier gesetzlich für die Rindfleischetikettierung zuständige Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) durch ihre Eingriffe Schwächen des QS-Systems auf (siehe Abschnitt 2.5).

Wie kommt ein Betrieb ins System?

Die Einzel- und Mischfutterhersteller melden sich über das Internet direkt bei der QS-GmbH unter der Adresse www.q-s.info an. Dasselbe gilt für die Schlacht-, Zerlege-, Großhandels- und Verarbeitungsbetriebe. Die landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe melden sich über einen sogenannten Bündler an. Nach QS-Definition sind „landwirtschaftliche Bündler im System der QS Qualität und Sicherheit GmbH Organisationsstrukturen, die landwirtschaft-

liche Betriebe zusammenfassen und als Kommunikationsplattform dienen.“ In der Realität sind dies Vieh- und Fleischgroßhändler und -vermarkter, Erzeugergemeinschaften, Raiffeisengenossenschaften und andere Landhändler oder in seltenen Fällen auch *Verbände des öffentlichen Rechts* wie die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein.

Zugleich erklären die Landwirte die Einhaltung der QS-Kriterien und der Bündler beantragt die QS-Systemaufnahme sowie die „Auditierung“ der einzelnen Betriebe bei einem von der QS-GmbH zertifizierten Prüfinstitut.¹⁴ Der Bündler kann sich das Prüfinstitut aus einer Liste von momentan 38 Prüfinstituten frei auswählen.¹⁵ Diese Freiheit der Wahl des Prüfers gilt auch für alle anderen am QS-System teilnehmenden Unternehmen. In der Regel kommen die Prüfer mit Voranmeldung.

2.1 Prüfkriterien

Beispiel: QS-Prüfung in Schweinemastbetrieben

Die von der QS GmbH festgesetzten Prüfkriterien unterscheiden sich nach Tierarten wie auch nach Prozess-Stufen.

Beispiel Schweinemast. Der Betrieb wird nach neun Kriterien überprüft, die insgesamt 29 Unterpunkte enthalten.

– Die ersten beiden Prüfkriterien beziehen sich auf die Dokumentation der allgemeinen Betriebsdaten und die Herkunft/Rückverfolgbarkeit der gemästeten Tiere. Schwere Mängel bei allen drei Unterpunkten führen zum K.O. des Betriebes.

– Beim nächsten Kriterium geht es um die Fütterung: von fünf Unterpunkten enthält nur einer Qualitätsansprüche an das Futtermittel (Einhaltung der Positivliste und Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer), die anderen vier überprüfen die Dokumentation der eingesetzten Futtermittel (z.B. Lieferscheine, Mischprotokolle). Bei drei von fünf Unterpunkten führen schwere Mängel zum K.O.

¹⁴ http://www.q-s.info/de/teilnahme/information_teilnahme (05.10.2003)

¹⁵ Liste Bündler LEH_01.10.03.pdf Seiten 1–10 (<http://www.q-s.info/de/teilnahme/qsteilnehmer>, 24.10.2003) + Aufgaben Bündler Landwirtschaft.pdf., Seite 1 (<http://www.q-s.info/de/teilnahme/buendler>, 24.10.2003)

– Beim Kriterium Tiergesundheit/ Arzneimittel fordert ein Unterpunkt definitiv den Vertragsabschluss mit einem Hoftierarzt, die anderen beiden Unterpunkte betreffen Dokumentationsanforderungen. Bei zwei von drei Unterpunkten führen schwere Mängel zum K.O.

– Das fünfte Kriterium betrifft die Hygiene: einer von drei Unterpunkten widmet sich dem Zustand der baulichen und technischen Einrichtungen, die anderen beiden Unterpunkte verlangen Dokumentationen und die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen. Kein schwerer Mangel führt zum K.O. des Schweinemastbetriebes

– Im sechsten Kriterium werden Tierschutz und Haltung durch sieben Unterpunkte geprüft. Doch nur Verstöße gegen die gesetzlichen Tierschutzvorschriften führen zum K.O. des Betriebes. Schwere Mängel bei der Bestandsdichte, der Stalleinrichtung, dem Stallklima oder der Stallbeleuchtung werden nicht mit einem K.O. geahndet.

– Das siebte Kriterium (Umwelt) enthält nur einen Unterpunkt und der ist ohne K.O.-Gefahr: Nährstoffvergleich.

– Beim Kriterium Befunddaten/ Salmonellen wird die Teilnahme am Salmonellen-Monitoring-Programm definitiv verlangt. In den übrigen drei der vier Unterpunkte geht es um die Dokumentation desselben. Schwere Mängel hierbei sind nicht mit einem K.O. belegt.

– Im neunten und letzten Kriterium (Eigenkontrollen) werden in drei Unterpunkten die Dokumentation derselben und die Erfüllung der selbst eingeleiteten Maßnahmen geprüft. Kein festgestellter schwerer Mangel führt zum K.O. des Schweinemastbetriebes.

Vgl. auch Anlage: Checkliste zur neutralen Kontrolle Schwein: Landwirtschaft, Version 01.09.2003

Quelle: QS Handbuch Schwein, Checkliste für die neutrale Kontrolle

<http://www.q-s.info/de/handbuch/schwein>

Jedes einzelne von der QS-GmbH festgesetzte Kriterium wird bei der Auditierung der Betriebe mit vier möglichen Wertungen beurteilt:

- **A** bedeutet: kein Mangel
- **B** bedeutet: leichter Mangel
- **C** bedeutet: noch abstellbarer Mangel
- **D** bedeutet: schwerer Mangel und ist in einigen Fällen ein K.O.-Kriterium für den geprüften Betrieb. Er muss sich zur Teilnahme am System nachprüfen lassen.

Hat der Betrieb in der Bewertung kein „K.O.-D“ erhalten, wird aus den Ergebnissen die so genannte Prüfkennziffer errechnet.

QS-Standard I bedeutet: Einhaltung der für den Betrieb geltenden Prüfkennziffer zu 90 bis 100 Prozent und Anerkennung als Systemteilnehmer

QS-Standard II bedeutet: Einhaltung der für den Betrieb geltenden Prüfkennziffer zu 80 bis 89 Prozent und Anerkennung als Systemteilnehmer

QS-Standard III bedeutet: Einhaltung der für den Betrieb geltenden Prüfkennziffer zu 70 bis 79 Prozent und Anerkennung als Systemteilnehmer

Bei einer Prüfkennziffer von weniger als 70 erfolgt keine Anerkennung.¹⁶

Nachdem die Auditierung in der QS-Datenbank registriert worden ist, erhält der Bündler oder der einzelne Futtermittelhersteller oder Schlachthof von der CMA, die für die QS-Zeichenvergabe zuständig ist, einen Zeichennutzungsvertrag. Nach dessen Unterzeichnung dürfen alle Systemteilnehmer mit dem QS-Zeichen für ihre Betriebe und Erzeugnisse werben und diese mit dem QS-Label anbieten.

Auch die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels fungieren als Bündler und melden ihre Filialen bei der QS-GmbH an. Das nachfolgende Prozedere ist bis auf die unterschiedlichen Teilnahmekriterien das gleiche wie bei den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben.¹⁷

Fazit

Die QS-GmbH stuft die einzelnen Teilnehmer nach unterschiedlichen Qualitätsstandards ein, ohne dass die Teilnehmer diese Einstufung nach außen auch dar-

¹⁶ Checkliste Kontrolle Rind_01.09.2003.pdf, Seite 1 (<http://www.q-s.info/de/handbuch/rind>, 24.10.2003)

¹⁷ http://www.q-s.info/de/teilnahme/information_teilnahme (05.10.2003)

stellen. Die Verbraucher erfahren deshalb nicht, welchen QS-Standard die das angebotene Produkt erzeugenden Betriebe haben.

2.2 Vergabe des QS-Standards auch an Betriebe mit schweren Mängeln

Der Prüfer hat ein Formblatt, in dem die verschiedenen *QS-Dokumentations- und Kontrollanforderungen* für den jeweiligen Systemteilnehmer festgehalten sind. Mit dieser Liste errechnet er die so genannte Prüfkennziffer für den Betrieb. Jeden einzelnen Punkt bewertet er mit der Note A (100 Punkte, kein Mangel), B (85 Punkte, leichter Mangel), C (70 Punkte, noch abstellbarer Mangel) oder D (0 Punkte, schwerer Mangel). Die Bewertung D in der Prüfsystematik kann auch als sogenanntes K.O.-Kriterium gelten, der Betrieb würde die QS-Zertifizierung nicht erhalten. Darüber hinaus kann auch jede andere Bewertung D, die nicht als K.O.-Kriterium gilt, bei wiederholter Auffälligkeit zu einem Ausschluss führen¹⁸. Bei der Checkliste für Schweine führt zum Beispiel bei 10 von insgesamt 29 Kriterien die Bewertung D zwangsläufig zum K.O. des Systemteilnehmers.

Bei der Auswertung werden die Punktzahlen der verschiedenen Bewertungen zusammengezählt und dann durch die Anzahl der Kriterien geteilt.

Für Schweinemäster könnte solch eine Bewertung so aussehen:

15 mal Bewertung A	=	1500 Punkte
8 mal Bewertung B	=	680 Punkte
2 mal Bewertung C	=	140 Punkte
4 mal Bewertung D	=	0 Punkte
(davon keinmal K.O.)		
<hr/>		
Punkte insgesamt	=	2320 Punkte

2320 Punkte geteilt durch 29 (Anzahl Kriterien) = Prüfkennziffer 80,0 Punkte = **QS-Standard II**¹⁹

Ein Betrieb, dem in vier von 29 Bewertungen schwere Mängel attestiert werden, erhält also immer noch den **QS-Standard II**.

¹⁸ QS-Prüfsystematik Schweine_01.09.2003.pdf, Seiten 22–23

¹⁹ Beispielrechnung an Hand der Checkliste Kontrolle Schwein_01.09.2003.pdf (<http://www.q-s.info/de/handbuch/schwein>, 24.10.2003)

Fazit

Nicht alle schweren Mängel führen automatisch zu einem Aussetzen der QS-Systemteilnahme bis der betreffende Betrieb den schweren Mangel nachweislich abgestellt hat. Die QS-GmbH untergräbt damit den in ihrer Werbung und Selbstdarstellung verkündeten Anspruch. Den Verbrauchern wird Ware angeboten, die von derartig eingestufteten Betrieben erzeugt, verarbeitet oder gehandelt worden sein kann.

2.3 QS-Betriebe ohne Auditierung

Bis zum 01.09.2003 reichte es für die meisten landwirtschaftlichen QS-Teilnehmer aus, sich bei einem Bündler zu melden und die Einhaltung der QS-Kriterien schriftlich zu erklären. Nur 10 Prozent der Betriebe mussten auditiert sein, damit alle teilnehmenden Betriebe sich als QS-Betriebe bezeichnen und QS-Ware liefern durften. Es ist also möglich, dass 9 von 10 Betrieben sich als QS-Betriebe bezeichnen dürfen, obwohl diese überhaupt nicht zertifiziert worden sind. Ursächlich für diese Ausnahmeregelung ist die Forderung der Lebensmittelfilialisten, möglichst schnell große Mengen an QS-zertifiziertem Fleisch für den Lebensmittelhandel zur Verfügung zu haben.

Diese Regelung ist für Geflügel- und Rinderhalter sowie die Schweinemäster zum 01.09.2003 ausgelaufen. Bis spätestens ein Jahr nach der Anmeldung im QS-System durch den Bündler oder aber spätestens zum 30.08.2004 müssen alle angemeldeten Betriebe die Auditierung nachholen.²⁰

Für die Ferkelerzeuger dagegen wurde die 10-Prozent-Regelung erst kürzlich verlängert. Wer sich als Bündler für die Produktionsart „Sauenhaltung und Ferkel bis zum Absetzen“ (vom Gesäuge, Red.), anmeldet, konnte noch bis zum 31.12.2003 von der 10-Prozent-Regelung Gebrauch machen. Die letzten schon jetzt am QS-System teilnehmenden Ferkelerzeuger werden also nicht am 31.08.2004, sondern erst am 31.12.2004 zertifiziert sein. Und erst seit dem 01.01.2004 ist es für Mäster überhaupt verpflichtend, nur

²⁰ Informationsbrief Nr. 15, Seite 2, vom 11.08.2003 (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

Mäster überhaupt verpflichtend, nur noch Ferkel von QS-Betrieben zu beziehen.²¹

Im August 2003 hatte die QS-GmbH nach eigenen Angaben 32.046²² landwirtschaftliche Betriebe als Vertragspartner, obwohl bis dahin erst 17.984 landwirtschaftliche Betriebe auditiert worden waren (56 Prozent).²³

Fazit

Nicht alle Betriebe, deren Produkte ein QS-Siegel tragen, wurden auch tatsächlich und nachweislich gemäß den von den Siegelgebern aufgestellten Kriterien erzeugt. Nur ein Teil der Betriebe wurde bislang überhaupt auditiert. Der Verbraucher erfährt hiervon nichts, wenn er z.B. QS-gekennzeichnetes Schweinefleisch im Handel erwirbt. Die QS-Werbung verspricht für alle Produkte: „*Neutrale Kontrolle von der Erzeugung bis zum Handel.*“ In dieser Form handelt es sich eindeutig um Verbrauchertäuschung.

2.4 Häufigkeit und Voraussehbarkeit von Kontrollen

Die unterschiedlichen Prüfergebnisse, die zu unterschiedlichen QS-Auditierungsstandards führen, haben für die QS-Teilnehmer vor allem Auswirkungen auf die Häufigkeit der Prüfungen. Allerdings macht das QS-System Unterschiede zwischen den verschiedenen Produktionszweigen. Das Verfahren bei Schweine- und Geflügelhaltern unterscheidet sich von demjenigen bei Rinderhaltern (siehe Abschnitt 2.5). Und der Handel erfährt eine besonders großzügige Auditierung (siehe Abschnitt 2.6).

Für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, die Schweine oder Hühner halten, bedeutet

- **QS-Standard I** (hoher Erfüllungsgrad²⁴): die sogenannte Prüfkennziffer ist zu 90 bis 100 Prozent erfüllt, der Auditor kommt das nächste Mal in drei Jahren;

²¹ Informationsbrief Nr. 11, Anlage 2, vom 07.04.2003 (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

²² Informationsbrief Nr. 15, Seite 2, vom 11.08.2003 (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

²³ QS-GmbH, Powerpoint-Datei für foodwatch vom 24.09.2003, Folie Nr. 5

²⁴ Prüfsystematik Futtermittel_01.09.2003.pdf, Seite 17

- **QS-Standard II** (mittlerer Erfüllungsgrad): die Prüfkennziffer ist zu 80 bis 89 Prozent erfüllt, der Auditor kommt das nächste Mal in zwei Jahren;
- **QS-Standard III**²⁵ (von der QS-GmbH selber als „niedriger Erfüllungsgrad“²⁶ bezeichnet): die Prüfkennziffer liegt bei 70 bis 79 Prozent, der Auditor kommt „schon“ nächstes Jahr wieder.

Für QS-Teilnehmer, die nicht über einen Bündler am System teilnehmen, wie Futtermittelhersteller, Schlacht-, Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe oder Fleischgroßhändler, haben die unterschiedlichen Standards etwas schärfere Konsequenzen:

- **QS-Standard I** bedeutet, dass der Auditor erst in zwei Jahren wiederkommt;
- **QS-Standard II** bedeutet eine jährliche Prüfung und bei Erreichen von
- **QS-Standard III** kommt der Prüfer zweimal jährlich.

Fazit

Hat ein schweine- oder geflügelhaltender QS-Teilnehmer eine Auditierung des höchsten **QS-Standards I** erhalten, so wird er in den kommenden drei Jahren nicht mehr überprüft. Unangekündigte (Zufalls- oder Stichproben-) Kontrollen zu beliebigen Zeitpunkten sind nicht vorgesehen. Selbst die mit niedrigem **QS-Standard III** auditierten Betriebe wissen genau, wie oft ihnen eine erneute Prüfung ins Haus steht. Anreize zu substanziellen Verbesserungen werden durch dieses Auditierungssystem kaum gegeben.

2.5 Zertifizierung von Rindfleisch – QS-Etiketten „im Aufbau“ bis 31.03.2004

Im Unterschied zur Zertifizierung von Schweine- und Geflügelfleisch spielt bei Rindfleisch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) eine wichtige Rolle. In Deutschland gilt seit dem BSE-Skandal das Rindfleischetikettierungsgesetz vom 26.02.1998 (zuletzt geändert am 17.11.2000). Die das Gesetz durchführende Bundesbehörde ist die BLE.

²⁵ Prüfsystematik Schweine_01.09.2003.pdf, Seite 23, (<http://www.q-s.info/de/handbuch/schwein>, 24.10.2003)

²⁶ Prüfsystematik Futtermittel.pdf, Seite 17, (<http://www.q-s.info/de/handbuch/futtermittel>, 24.10.2003)

Im Auftrag der BLE führt die private Zertifizierungsfirma „Orgainvent“ die Etikettierung des Rindfleischs durch. Die BLE kontrolliert „Orgainvent“ in ihrer Funktion als Aufsichtsbehörde.

Die BLE hat entschieden, dass Rind- und Kalbfleisch nur mit dem QS-Siegel etikettiert werden darf, wenn dieses mit dem Zusatz „im Aufbau“ im QS-Siegel versehen wird. Gründe dafür sind laut BLE die bisher nicht durchgängig als QS-Ware verfügbaren Futtermittel und die unumstößliche biologische Tatsache, dass Rinder bis zur Schlachtung anders als Hühner (ca. 40 Tage) und Schweine (ca. 120 Tage) eine relativ lange Wachstumsperiode aufweisen. Kälber werden z.B. nach rund acht Monaten geschlachtet. Da QS-Kälbermäster erst seit dem 01.09.2003 Futtermittel (siehe auch Abschnitt 5) von QS-Mischfutterhändlern beziehen müssen, gilt die Regelung „im Aufbau“ zunächst bis zum 31.03.2004.

Die BLE hat für Kälber- und Rindermäster wesentlich strengere Zertifizierungskriterien festgelegt, als sie für alle anderen QS-Teilnehmer gelten. Für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, die Kalb- oder Rindfleisch produzieren, bedeutet

- **QS-Standard I** (hoher Erfüllungsgrad²⁷): die sogenannte Prüfkennziffer ist zu 90 bis 100 Prozent erfüllt, der Auditor kommt das nächste Mal in 12 Monaten;
- **QS-Standard II** (mittlerer Erfüllungsgrad): die Prüfkennziffer ist zu 80 bis 89 Prozent erfüllt, der Auditor kommt das nächste Mal in 9 Monaten;
- **QS-Standard III**²⁸ (von der QS-GmbH selber als „niedriger Erfüllungsgrad“²⁹ bezeichnet): die Prüfkennziffer liegt bei 70 bis 79 Prozent, der Auditor kommt in 6 Monaten wieder.³⁰

Im Unterschied zu allen anderen QS-Teilnehmern hat die BLE auch Konsequenzen für die unterschiedlichen festgestellten

²⁷ Prüfsystematik Futtermittel_01.09.2003.pdf, Seite 17

²⁸ Prüfsystematik Schweine_01.09.2003.pdf, Seite 23, (<http://www.q-s.info/de/handbuch/schwein>, 24.10.2003)

²⁹ Prüfsystematik Futtermittel.pdf, Seite 17, (<http://www.q-s.info/de/handbuch/futtermittel>, 24.10.2003)

³⁰ Prüfsystematik Rind_28.03.2003.pdf, Seite 38 (<http://www.q-s.info/de/handbuch/rind>, 23.12.2003)

Mängel bei Kalb- und Rindermästern festgelegt:

- **„Definition „Mängel der ersten Kategorie“ (Bewertung B):** Als Mängel der ersten Kategorie gelten leichte Verstöße gegen QS-Standards, die schnellstmöglich behoben werden müssen, jedoch nicht geahndet werden.
- **Definition „Mängel der zweiten Kategorie“ (Bewertung C):** Als Mängel der zweiten Kategorie gelten mittelschwere Verstöße gegen QS-Standards, die mit einer Vertragsstrafe geahndet werden, jedoch nicht zum Ausschluss des Zeichennutzungsrechts führen.
- **Definition „Mängel der dritten Kategorie (Bewertung D bzw. K.O.):** Als Mängel der dritten Kategorie gelten schwerwiegende Verstöße gegen QS-Standards und gesetzliche Anforderungen zur Rindfleischetikettierung, die mit einer Vertragsstrafe geahndet werden bzw. zum Ausschluss des Zeichennutzungsrechts führen. Dieses muss der BLE unverzüglich gemeldet werden.

Für alle Mängel der Kategorie zwei und drei gilt, dass unverzüglich Abhilfemaßnahmen getroffen und Fristen für ihre Umsetzung festgesetzt werden müssen, die in einer Nachkontrolle überprüft werden. Alle Mängel müssen vom Prüfinstitut an die BLE innerhalb von 14 Tagen gemeldet werden. Die Mängel werden in einem separaten Bericht der BLE vermerkt.³¹

Auch zahlreiche Werbeaussagen, die in unmittelbarem Zusammenhang mit der Präsentation des Rindfleischs im Lebensmittelgeschäft von der QS-GmbH entwickelt wurden, hat die BLE untersagt. Der Begriff „Sicherheit“ darf im Zusammenhang mit Rindfleisch lediglich den relativierenden Zusatz „erhöhte Sicherheit“ bekommen. Die Verwendung des Slogans „Transparente Lebensmittelproduktion vom Erzeuger bis zum Handel“ hat die BLE der QS-GmbH für die Bewerbung von Rind- und Kalbfleisch gestrichen.³²

³¹ Prüfsystematik Rind_28.03.03.pdf, Seite 34 (<http://www.q-s.info/de/handbuch/rind>, 23.12.2003)

³² QS-Gestaltungskatalog der CMA für die Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch, Stand 19.05.2003, Seite 10 + QS-Gestaltungskatalog der CMA außer für die Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch, Stand 19.05.2003, Seite 10

Wegen Verstößen gegen diese Auflagen hat die BLE schon zahlreiche Abmahnungen an die Firma Orgainvent und auch an die Kaiser's Tengelmann AG verschickt.

Die Walmart-Gruppe stellt z.B. auf ihrer Internet-Seite Rinderrouladen mit QS-Siegel (Stand: 14.12.2003) ohne den Zusatz „im Aufbau“ zur Schau. Die BLE ist nach eigener Auskunft allerdings nur dann zum Eingriff berechtigt, wenn das Siegel auf einer realen Ware auftaucht.

Fazit

Die Eingriffe der BLE in Werbung und Nutzung des QS-Siegels zeigen, dass präzise gesetzliche Vorgaben zur Etikettierung und Kennzeichnung von Fleisch (und allen anderen Lebensmitteln) erforderlich sind, um die notwendige Transparenz für Verbraucher herzustellen. Die Anforderungen und Interventionen der BLE zeigen deutlich die Defizite des QS-Systems auf. Das gilt für die Schwäche der Prüfkriterien und für die unvollständige Abdeckung und Implementierung des Prüfsystems. Im Unterschied zu Rindfleisch fehlen solche Vorgaben allerdings für Schweine- und Geflügelfleisch. Eine umfassende, öffentlich zugängliche Analyse des QS-Systems durch Regierung oder nachgeordnete Behörden fehlt bis heute. Aus Verbrauchersicht ist dies schon deshalb nicht nachvollziehbar, weil das QS-System den Anspruch hat, mit seinem Siegel mittelfristig den gesamten konventionellen Fleischmarkt abzudecken.

2.6 Sonderregelungen für die Kontrolle bei den Lebensmittelfilialisten: die zehn Prozent-Klausel

Jeder Lebensmittelhandelskonzern tritt üblicherweise als so genannter Bündler im Namen aller seiner Filialen auf. Und das bedeutet: Sobald zehn Prozent dieser Filialen auditiert sind, wird das ermittelte durchschnittliche Testergebnis auf alle Filialen übertragen.

Erhält die Handelskette den

- **QS-Standard I**, werden anschließend einmal jährlich ganze 10 Prozent der Filialen dieser Kette nach dem Zufallsprinzip auf Einhaltung der QS-Kriterien überprüft. Im Mittel wird folglich jede dieser Verkaufsstätten alle zehn Jahre überprüft. Es ist aber auch möglich, dass eine Filiale vielleicht in drei auf-

einanderfolgenden Jahren geprüft wird, eine andere nur alle 30 Jahre.

- **QS-Standard II** verlangt von den Lebensmittelketten die jährliche Überprüfung von 15 Prozent aller Filialen und der sehr niedrige
- **QS-Standard III** die jährliche Überprüfung von 20 Prozent aller Filialen.³³

Innerhalb des QS-Systems finden damit Kontrollen bei den Handelsketten am seltensten statt. Und dies, obwohl in den Lebensmittelfilialen bisher auffallend schlechte Auditierungsergebnisse im Vergleich zu den landwirtschaftlichen Betrieben erzielt worden sind. K.O.-Mängel treten im Einzelhandel sechsmal häufiger auf als bei landwirtschaftlichen Betrieben:

Lebensmitteleinzelhandel: 2.186 durchgeführte Auditierungen, dabei wurden

- 4.063 D-Mängel und
- 258 K.O.-Mängel festgestellt.

Landwirtschaftliche Betriebe: 17.984 durchgeführte Auditierungen, dabei wurden

- 3.599 D-Mängel und
- 339 K.O.-Mängel festgestellt.³⁴

Fazit

Der Lebensmittelhandel, direkter Ansprechpartner der Konsumenten in Sachen QS-Siegel, wird offensichtlich am laschesten kontrolliert. Nur jede fünfte bis zehnte Filiale muss, je nachdem, welchen QS-Standard der Handelskonzern erreicht hat, jedes Jahr kontrolliert werden. Die bisherigen Ergebnisse des Handels sind innerhalb des QS-Verbundes besonders schlecht. Aus Verbrauchersicht sind solche Regelungen nicht akzeptabel. Darüber hinaus hat sich der Lebensmitteleinzelhandel offenbar die günstigsten Konditionen im QS-System erstritten. (Zu den Interessenkonflikten innerhalb der QS-Gesellschafterversammlung siehe auch die Report-Abschnitte 6.2.6 Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V. (HfM) für den Lebensmitteleinzelhandel und 1.3 Der Lebensmittelhandel.)

³³ Prüfsystematik Schweine_01.09.2003.pdf, Seite 24, (<http://www.q-s.info/de/handbuch/schwein>, 24.10.2003)

³⁴ QS-GmbH, Powerpoint-Datei für foodwatch vom 24.09.2003, Folie Nr. 5

3 Finanzierung

3.1 Unterschiedliche finanzielle Belastungen der Teilnehmer

Die QS-Teilnehmer finanzieren mit ihren Gebühren die QS-GmbH. Die finanziellen Lasten für die verschiedenen Teilnehmer sind allerdings sehr unterschiedlich verteilt. Generell lässt sich sagen, dass unabhängig von der Produktionssparte, ob Einzelfuttermittelhersteller, ob Mischfuttermittelhersteller oder -händler, Landwirt, Schlachthof, Zerlegebetrieb, Fleischverarbeiter oder Supermarktkette gilt: je größer ein Betrieb ist, desto geringer sind die relativen Belastungen durch Gebühren, die der Betrieb direkt an die QS-GmbH zu entrichten hat.

Nach Auskunft der „Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH“ (ZMP) können jedoch die Mehrkosten durch die Teilnahme am QS-System von den Betrieben auf den verschiedenen Produktionsstufen bisher nur in Ausnahmefällen durch höhere Erlöse gedeckt werden.³⁵ Der Futtermittelhändler erhält in der Regel also vom Mäster keinen Bonus für QS-zertifiziertes Einzel- oder Mischfutter. Der Mäster erhält vom Schlachthof keinen Cent mehr pro Kilogramm Schlachtgewicht für das QS-Schwein. Der Zerlegebetrieb honoriert die QS-Schlachthöfe genauso wenig, wie die Fleischverarbeitende Industrie oder der Lebensmittel-einzelhandel den Zerlegebetrieb für seine Anstrengungen und Mehrkosten durch die QS-Teilnahme entlohnt.

QS-Gebührenordnung für Systemteilnehmer (Stand 21.05.2003)

Die Systemgebühren werden fällig mit Abschluss des Systemvertrages und beziehen sich jeweils auf den Zeitraum Vertragsdatum plus ein Jahr.

Systemteilnahmegebühren der QS-GmbH

Jahresumsatz in Euro	Jahresbeitrag in Euro
Futtermittelwirtschaft	
bis unter 5 Mio.	300,00
5 bis unter 10 Mio.	500,00
10 bis unter 25 Mio.	1.000,00
25 bis unter 50 Mio.	1.500,00
über 50 Mio.	2.000,00
Unternehmen max.	4.000,00
Schlacht- und Zerlegebetriebe, Verarbeitungsbetriebe	
bis unter 10 Mio.	1.000,00
10 bis unter 25 Mio.	2.500,00
25 bis unter 50 Mio.	5.000,00
50 bis unter 100 Mio.	7.500,00
über 100 Mio.	10.000,00
Unternehmen max.	20.000,00
Fleischgroßhandel*	
bis unter 5 Mio.	500,00
5 bis unter 10 Mio.	750,00
10 bis unter 15 Mio.	1.000,00
15 bis unter 25 Mio.	2.000,00
25 bis unter 50 Mio.	4.000,00
über 50 Mio.	6.000,00
*Als Fleischgroßhandelsbetriebe gelten solche Betriebe, in denen keine Prozessschritte durchgeführt werden, die eine Be- oder Verarbeitung des Produktes umfassen.	
Landwirtschaftlicher Bündler	
Anzahl Betriebe	
bis unter 10	100,00
bis unter 50	400,00
bis unter 100	800,00
bis unter 250	1.500,00
bis unter 500	2.000,00
bis unter 1.000	3.000,00
über 1.000	5.000,00
Lebensmitteleinzelhandel*	10.000,00 ³⁶
*Die Gebühr bezieht sich nicht auf die einzelne Filiale, sondern auf die Kette. Rewe hat für diese Teilnahmegebühr 4123 Filialen gemeldet, die Edeka-Zentrale Hamburg 1243 Filialen (Stand 23.12.2003). ³⁷	

³⁵ Telefonische Auskunft des Abteilungsleiters Vieh und Fleisch der „Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH“ (ZMP), Dr. Dietmar Weiß

³⁶ Schriftliche Mitteilung der QS-GmbH vom 17.10.2003

³⁷ QS-Liste Bündler LEH_12.12.2003.pdf.12.2003

Auch Lebensmittelhändler, die keiner Kette angehören, können sich bei der QS-GmbH anmelden. Die Teilnahmegebühren für jeden Betrieb liegen jedoch genauso hoch wie bei den Lebensmittelketten: 10.000 Euro pro Jahr.³⁸

Fazit

Die großen Handelsketten als die wirtschaftlichen Schwergewichte im System und die anderen Großbetriebe zahlen relativ am wenigsten. Je kleiner ein teilnehmendes Unternehmen ist, desto höher wird es durch QS finanziell belastet. Die Produzenten erzielen keine Mehrerlöse für QS-zertifizierte Erzeugnisse. Das QS-Siegel trägt damit zu einer Verschärfung des Kostendrucks zu Ungunsten der kleinen und mittleren Unternehmen bei (siehe auch Report-Abschnitt 3.3 QS-Teilnahmegebühr für den Lebensmitteleinzelhandel).

3.2 QS-Teilnahmekosten für kleinere landwirtschaftliche Betriebe

Trotz der scheinbar klaren Strukturierung sind die tatsächlich entstehenden Kosten für die meisten Systemteilnehmer nur schwer zu bestimmen. Zum einen entscheidet der bei der Auditierung jeweils erreichte **QS-Standard** darüber, wie oft der Prüfer kommt und wie viele Kosten deshalb für die Kontrolle anfallen. Zum anderen spielt es eine große Rolle, wie diversifiziert ein landwirtschaftlicher Betrieb ist. Gerade kleinere landwirtschaftliche Betriebe betreiben den in der Werbung gerne vorgeführten Mischbetrieb mit mehreren gehaltenen Tierarten und auch eigener Futtermittelherstellung durch hofeigenen Getreideanbau. Diese Betriebe müssen typischerweise die Kriterien für die jeweilige Tierhaltung (z.B. Milchkuh, Kälbermast, Sauenhaltung, Ferkelerzeugung und Schweinemast) erfüllen. Jeden Betriebsteil muss der Prüfer gesondert zertifizieren. Hinzu kommen die laufenden Kosten für die geforderten Rückstandskontrollen in der Kälberzucht, das Salmonellenmonitoring sowie die Zertifizierung und Überprüfung der auf dem Hof erzeugten Eigenfuttermittel.

Zusätzlich spielt es eine Rolle, welche Konditionen für die Laboruntersuchungen das Unternehmen oder der Bündler mit dem Prüfinstitut ausgehandelt hat und wie

diese auf die Mitglieder des Bündels umgelegt werden. Gerade die Kontrollen des hofeigenen Futtermittels können teuer werden, da es wie das Einzelfutter eines Futtermittelhändlers in bestimmten Intervallen auch auf die Anwesenheit von Dioxinen und PCBs untersucht werden muss. Die meisten Bündler lasten die hier anfallenden hohen Kosten nicht dem jeweils per Zufall untersuchten Betrieb an, sondern legen diese pauschal auf alle Mitglieder des Bündels um.

Die „Hessen Agrar Marketing GmbH“, ein Bündler aus Friedberg in Hessen, der vor allem Betriebe der bäuerlichen Landwirtschaft als Mitglieder hat, gibt folgende Preisliste heraus.

Leistung	Beträge in Euro zzgl. MwSt.
Bündlerumlage (jährlich) inklusive aller Serviceleistungen wie Schulungsangebote oder Einzelberatungen	200,00
Betriebskontrollen	
Je Betriebskontrolle im Rahmen der QS-Systematik	120,00
Sollten mehrere selbstständige Betriebseinheiten parallel geprüft werden, so beträgt der Preis je Betrieb für die zweite Tierart bzw. jede weitere Betriebseinheit	60,00
Nötige Nachkontrollen	Nach Aufwand
Kontrollverweigerung bzw. Nichtanwesenheit	Fahrtkosten 0,55 Euro/km, Kontrollstunde 52,00 Euro
Jährlicher Kostenbeitrag für selbstmischende Betriebe zur Futtermittelbeprobung Tierart Schwein, mit Hofmischung aus Getreide und QS-Ergänzungsfutter	30,00
Tierart Rind, mit Hofmischung aus Getreide und QS-Ergänzungsfutter	25,00

Der landwirtschaftliche Betrieb mit Sauenhaltung und Ferkelerzeugung, Milchkuhhaltung und damit zwangsläufig verbundener Kälbererzeugung und mit Getreidean-

³⁸ Schriftliche Mitteilung der QS-GmbH vom 17.10.2003

bau zur Selbstversorgung mit Futtermitteln für die Schweine und Rinder muss in diesem Fall neben den 200 Euro Jahresgebühr für die Erstauditierung 120 Euro plus noch einmal 60 Euro für die zweite Tierart Schweine zahlen. Die Auditierung der zwei Betriebsarten bei Schweinen und Rindern fasst der Bündler in den Pauschalpreisen zusammen. Dazu kommen einmal 30 Euro und einmal 25 Euro jährliche Prüfkosten für die zwei Futtermittel. Der Landwirt zahlt 435 Euro an seinen Bündler.

Die Teilnahmekosten für kleinere (Misch-) Betriebe der Landwirtschaft liegen nach foodwatch-Recherchen meistens zwischen 300 und 500 Euro im Jahr. Hinzu kommt der Arbeitsaufwand für die Dokumentation.

Dem Schweinemastbetrieb mit 1.000 Mastplätzen, der betriebs- und landwirtschaftlich durchorganisiert ist und sein Futter ausschließlich von einem QS-zertifizierten Mischfutterhändler dazukaufte, wird durch die Zertifizierung als QS-Teilnehmer in der Regel nur ein geringer zusätzlicher Dokumentationsaufwand entstehen. Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, die als Bündler für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe auftritt, berechnet solchen Mitgliedern für die Auditierung und Mitgliedschaft einen Jahresbeitrag von 150 Euro. In prüffreien Jahren werden nur 30 Euro fällig. Dazu kommen noch die Kosten des Salmonellenmonitorings. Da alle Mitglieder des Bündels bereits nach den Kriterien des „Gütesiegel Schleswig-Holstein“ arbeiten, dessen Anforderungen über denen des QS-Siegels liegen, müssen die Erzeugerbetriebe die Betriebsdaten praktisch nur ein zweites Mal ausdrucken und an den Bündler weiterleiten.

Fazit

Die Teilnahmegebühren der landwirtschaftlichen Betriebe richten sich – wie auch bei den Lebensmittelfilialisten – nicht nach deren Umsatz. Diejenigen Betriebe, die noch Landwirtschaft im klassischen Sinne betreiben, tragen finanziell die relativ größten Lasten. Hochspezialisierte Großbetriebe sind finanziell durch die QS-Kostenerhebung im Vorteil. Das QS-System trägt dadurch zum Strukturwandel in der Landwirtschaft hin zu hochspezialisierten Massentierhaltungen bei.

3.3 QS-Teilnahmegebühr für den Lebensmitteleinzelhandel

Die Auditierungskosten für die Filiale einer Lebensmittelkette hängen vor allem von der Ladengröße und den angebotenen Fleischprodukten ab. Für Filialen mit Fleischverkauf „über die Theke“ wird es teurer, da der Auditor mehr Kriterien zu beachten hat. Die Kosten für die Zertifizierung eines Supermarktes mit 300 Quadratmetern Verkaufsfläche sollen bei 200 bis 300 Euro liegen. Lebensmittelfilialen werden aber nur alle 5 bis 10 Jahre beprobt. Die Kosten liegen im statistischen Schnitt für solch einen Supermarkt also zwischen 20 und 60 Euro im Jahr. Die Filialen der großen Lebensmittelketten zahlen damit ungefähr ein Zehntel dessen, was kleine landwirtschaftliche Mischbetriebe zahlen.

Fazit

Innerhalb des QS-Systems werden die Lebensmittelfilialisten bei Kontrolle und Kostenbeteiligung systematisch verschont. Diejenigen Filialen, welche eine kostenintensivere Frischfleischtheke unterhalten, werden mit höheren QS-Kosten belegt als solche Filialen, die lediglich Kühltruhen betreiben. Das Muster der QS-Finanzierung lautet durchgängig: je größer, spezialisierter und rationeller ein Systemteilnehmer organisiert ist, desto weniger kostet ihn die Systemteilnahme. Die derzeitige Kostenerhebung ist geeignet, den Strukturwandel hin zu industriell erzeugten Standardprodukten zu forcieren.

4 Tierhaltung

QS-Kriterien entsprechen in Sachen Tierhaltung dem Status Quo. Folgende in der Öffentlichkeit oft erhobene Forderungen werden im QS-Anforderungskatalog nicht gestellt:

- Angebot von tiergerechtem Beschäftigungsmaterial sowie Strukturierung des Stalls;
- Auslauf bzw. Außenklimabereich sowie Tageslicht im Stall;
- Verbot von Spaltenböden bei der Rinder- und Schweinehaltung;
- Verringerung der Besatzdichte zur weitgehend ungestörten Ausübung art-eigener Verhaltensweisen;

- Verbot der Anbindehaltung von Sauen sowie der Haltung von Sauen in Kästenständen;
- Verbot von Zuchtzielen und Haltungsbedingungen, die geeignet sind, Leiden und Schmerzen der Tiere herbeizuführen (insbesondere „Qualzüchtungen“);
- Verbot von Manipulationen wie Schnabelkürzen, Krallenkürzen, Enthornen, Kastration oder Kupieren von Schwanz bzw. Zähnen bei Ferkeln.

Fazit

Die seit Jahren in der breiten Öffentlichkeit intensiv geführte Debatte über Tiererschutz und die artgerechte Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren hat keinen Niederschlag in den Kriterien des QS-Siegels gefunden. Den Verbrauchern werden durch das QS-Siegel keine Informationen über die tatsächlichen Haltungsbedingungen der Tiere zugänglich gemacht. Stattdessen ist das allgemeine Qualitätsversprechen von QS geeignet, beim Verbraucher die Erwartung einer besonders hohen Qualität auch der Tierhaltung zu wecken.

5 Futtermittel

Die Ausgangsstufe des QS-Systems ist die Futtermittelproduktion. Fast alle Lebensmittelkandale der letzten Jahre nahmen ihren Anfang bei Futtermitteln. Das war bei BSE-Erregern (unzureichend erhitzte Tiermehle), bei Hormonen, bei Nitrofen oder Dioxinen der Fall. QS weist auf dieser Stufe die größten Schwächen auf. Die Auditierung gerade der Einzelfuttermittelerzeuger, welche sowohl an Mischfutterwerke liefern als auch direkt an die Tierhalter, ist kaum vorangekommen.

Eine Differenzierung der mit höchst unterschiedlichen Risikograden belegten verschiedenen Teilnehmer dieser Branche erfolgt nicht. Bekannte Dioxinquellen wie Trocknungswerke für Futtermittel kontrollieren die Prüfer fast genauso lasch wie die harmlosen Vertreter der Branche. Nach wie vor stehen Speisereste aus Kantinen auf dem Speisezettel vieler QS-Schweine. In der EU haben Deutschland und Österreich dafür eine Ausnahmeregelung durchgesetzt. Verboten hat der deutsche Gesetzgeber hingegen seit der BSE-Krise die Verfütterung von tierischen Fetten. Genau das ist jedoch in anderen EU-Ländern erlaubt. Auf Druck des Lebensmittelhandels,

der auch ausländische Erzeuger in das QS-System integrieren will, hat die QS-GmbH inzwischen die Verwendung tierischer Fette im Futter ausländischer Systemteilnehmer zugelassen, sofern sie im Herkunftsland gesetzlich erlaubt sind.³⁹

„Die QS-Anerkennung ist keine große Hürde, daher wird sich jetzt zeigen, wer es ernst meint mit den Bemühungen um mehr Transparenz und Sicherheit im gesamten Futtermittelsektor.“

(Hubert Grote, DVT Deutscher Verband Tierernährung e.V, Bonn in einer DVT-Pressemitteilung vom 22.07.2003)

5.1 Die Auditierung der Einzelfuttermittelhersteller

Ursprünglich war vorgesehen, dass Hersteller von Einzelfuttermitteln, die Futtermittel direkt oder über den Futtermittelhandel an Landwirte im QS-System vertreiben, bis zum 28.02.2003 als Systemteilnehmer bei der QS-GmbH registriert sein müssen.⁴⁰ Diese Frist war aber nicht zu halten. Die potenziellen Systemteilnehmer reagierten kaum auf den Aufruf. Mit dem Info-Brief der QS-GmbH an ihre Teilnehmer vom 03.06.2003 veränderte die QS-GmbH die Voraussetzungen für eine Beteiligung von Einzelfuttermittelherstellern am QS-System.

Auf eine Auditierung aller Einzelfuttermittelhersteller verzichtet die QS-GmbH bis zum 01.07.2004. Damit hat die QS-GmbH ihr Vorhaben, alle Beteiligten der Futtermittelindustrie nach QS-Kriterien arbeiten zu lassen, offenbar vorerst aufgegeben. Dafür etablierte die QS-GmbH den Status des „anerkannten“ Einzelfuttermittelherstellers. Diesen Status müssen alle Hersteller, die mit Rückständen aus der industriellen Lebensmittelproduktion arbeiten und handeln, seit dem 01.01.2004 erwerben, auch wenn sie jetzt schon an landwirtschaftliche Betriebe oder an Mischfutterhersteller liefern. Die Anerkennung erhalten diese Betriebe der Einzelfuttermittelbranche, wenn sie sich in der QS-Datenbank registrieren lassen, Angaben zum Produktsortiment machen und einen Plan zur Eigenkontrolle der Futtermittel nach QS-Kriterien vorlegen.

³⁹ QS-Leitfaden Landwirtschaft Schwein, Version 01.01.2004, S. 8

⁴⁰ Informationsbrief Nr. 7, Seite 3 vom 21.11.2002, (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

Bei den zahlreichen Einzelfuttermittelherstellern, deren Futtermittel aus der direkten landwirtschaftlichen Produktion, der Primärproduktion, stammen, verzichtet die QS-GmbH vorerst auf eine QS-Zertifizierung. Der sogenannte „Erfassungshandel“, also die Betriebe, welche die Einzelfuttermittel bei den Landwirten aufkaufen, muss seit dem 01.01.2004 die Kriterien des niederländischen „QC-Siegels“ erfüllen.⁴¹ Der Erfassungshandel besteht meist aus kleinen Genossenschaften und Landhändlern. Er kauft auf, handelt und transportiert die Einzelfuttermittel. Eine Bearbeitung findet in der Regel nicht statt.⁴² Die Branche ist aber uneinheitlich strukturiert. So gibt es auch Landhändler, die Trocknungswerke betreiben.

QC ist Teil eines niederländischen Qualitätsmanagementsystems auf der Basis eines Kataloges mit vorher definierten Schwachstellen. Auf Grund dieses Kataloges kontrolliert der Systemteilnehmer seinen Betrieb. QC-Betriebe werden alle ein bis zwei Jahre auditiert. QC entspricht der ISO 9000 in Kombination mit Anwendung der HACCP-Methode. Genau diese Kombination akzeptiert die QS-GmbH auch bei fehlender QC-Zertifizierung beim Erfassungshandel als Alternative zur QC-Zertifizierung. HACCP steht für „Hazard Analysis Critical Control Point“ und meint, dass derjenige, der diese Methode anwendet, gezielt nach Schwachstellen in seinem System sucht. Viele der deutschen Erfassungshändler sind nach einer der beiden Methoden bereits zertifiziert.⁴³

Genauso wie alle anderen Futtermittelhersteller beliefert auch der so genannte Erfassungshandel die landwirtschaftlichen QS-Erzeugerbetriebe. Deren Fleischprodukte – zertifiziert mit dem QS-Siegel für „Transparente Lebensmittelproduktion vom Erzeuger bis zum Handel“⁴⁴ – liegen seit einem Jahr in den Regalen des Handels, ohne dass die für die Lebensmittelsicherheit so wichtigen Futtermittel durch QS erfasst wären.

⁴¹ Informationsbrief Nr. 14, Seite 2–4 vom 03.06.2002, (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

⁴² Telefonat mit QS-GmbH wg. Futtermittel, Dr. Rudat am 03.11.2003

⁴³ Telefonat mit QS-GmbH wg. Futtermittel, Dr. Rudat am 03.11.2003

⁴⁴ QS-Gestaltungskatalog der CMA außer für die Etikettierung von Rind- und Kalbfleisch, Stand 19.05.2003, Seite 10

Fazit

Die Eingangsstufe für die Produktion von Fleisch und Wurst, der Futtermittelsektor, ist im QS-System noch weitgehend unerfasst bzw. wird gerade erst erfasst. Einzelfuttermittel sind in den vergangenen Jahren die Hauptursache für Lebensmittel-skandale gewesen. QS hat es versäumt, die aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dringend nötigen klaren Kriterien aufzustellen und die mit ihrer Durchsetzung verbundenen Kosten auf alle Systemteilnehmer umzulegen. Die Werbeslogans der CMA für das QS-Siegel lassen diesen offensichtlichen Schwachpunkt unberücksichtigt.

5.2 Verfütterung von Speiseresten in der Schweinemast

In ihrem Informationsbrief Nr. 16 vom 22.08.2003 an ihre Mitglieder legt die QS-GmbH fest: „Die Übergangsregelung für die Verfütterung von Speiseresten im QS-System wird ausgesetzt.“ Weiter aber heißt es: „Für zugelassene landwirtschaftliche QS-Betriebe, die derzeit Speisereste verfüttern, bedeutet dies, dass sie über den bisher gesetzten Stichtag 29.08.2003 hinaus Speisereste einsetzen dürfen.“ Diese Regelung gilt vorerst bis zum 31.12.2005. Seit dem 01.09.2003 müssen Speiseresteverwerter von der QS-GmbH als Einzelfutterhändler die „Anerkennung“ erhalten.

Gleichzeitig hat die QS-GmbH eine Studie in Auftrag gegeben, die die Verfütterung von Speiseresten an Schweine in Deutschland unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten untersuchen soll. Auf Grund der Ergebnisse der Studie soll weiter entschieden werden.⁴⁵

Der Europäische Rat hat in der Richtlinie 2001/89/EU über Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der klassischen Schweinepest vom 23.10.2001 die Verfütterung von Küchenabfällen an Schweine verboten.⁴⁶ Lediglich Österreich und Deutschland gestatten noch mit einer Übergangsfrist (bis 30.04.2004 für Österreich, bis 31.10.2006 für Deutschland) die

⁴⁵ Informationsbrief Nr. 16, Seite 1–2 vom 03.06.2002, (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

⁴⁶ <http://www.lebensmittelkontrolle.de/Rubriken/kurier/unterseiten/Entsorg.htm> (24.10.2003)

Verfütterung pasteurisierter Speisereste an Schweine.⁴⁷

Allein in Nordrhein-Westfalen fallen jährlich etwa 500.000 Tonnen Speisereste an, die sowohl von Gaststätten als auch von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – Studentenwerken, Krankenhäusern, Kasernen, Altenheimen und Unternehmenskantinen – entsorgt werden müssen. Die Verfütterung an Schweine ist eigentlich eine typische Verwertungsform dieser Abfälle. Doch durch die Globalisierung können aus scheinbar harmlosen Quellen mittlerweile Erreger mit hohem tödlichem Potential eingeschleppt werden. Trotz in Deutschland vorgeschriebener Sterilisation dieser Überreste bleibt ein zu großes Restrisiko. Verursacher der Maul- und Klauenseuche in Europa 2001 waren infizierte Speisereste aus Asien. Versagt die Sterilisationsanlage der Verwerter nur für Momente, können infizierte Speisereste wahre Katastrophen auslösen.⁴⁸ Der MKS-Erreger ließ sich in gepökeltem Schinken noch 181 Tage nach der Schlachtung des Tieres nachweisen.⁴⁹ Da in Speiseresten aus den genannten Quellen fast immer auch Schweinefleisch enthalten ist, macht die Verfütterung dieses Futtermittels die Schweine außerdem zu Kannibalen.

Fazit

Die Verfütterung von Speiseresten, die außerhalb Deutschlands EU-weit nur noch in Österreich eingesetzt wird, ist weder mit irgendeinem Begriff von Qualität noch von Sicherheit vereinbar. Hier geht es offensichtlich um die Minimierung von Futterkosten. Schon die nahezu unkontrollierbare Zusammensetzung von Speiseresten widerspricht allen Anforderungen von Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Die von QS als Aktivposten angeführte „Positivliste“ für Mischfutter wird durch die Speiseresteverfütterung ad absurdum geführt.

⁴⁷ Ständiger EU-Ausschuss für die Lebensmittelkette und die Tiergesundheit, Quelle: Animal Health Online vom 16.04.2003

⁴⁸ siehe MKS in Großbritannien im Jahr 2001

⁴⁹ <http://www.lebensmittelkontrolle.de/Rubriken/kurier/unterseiten/Entsorg.htm> (24.10.2003)

5.3 Verfütterung tierischer Fette bei ausländischen QS-Teilnehmern

Laut QS-Informationsbrief Nr. 17 sollten künftig auch im Ausland unter Verwendung von tierischen Fetten gemästete Schweine das QS-Siegel erhalten können.

Wörtlich heißt es dort: „*In Deutschland ist die Verfütterung dieses Futtermittels seit der BSE-Krise an lebensmittelliefernde Tiere generell verboten. Unter der Maßgabe, dass die sicherheitsrelevanten Anforderungen erfüllt werden, soll die Verfütterung von tierischen Fetten – nur in Deutschland verboten – kein Hinderungsgrund für eine Lieferung von Schweinefleisch aus dem Ausland darstellen.*“⁵⁰ Inzwischen ist die Erlaubnis zum Einsatz tierischer Fette für ausländische Erzeuger definitiv in den QS Leitfaden *Landwirtschaft Schwein* aufgenommen worden.⁵¹

Bereits in ihrem Informationsbrief Nr. 16 verkündet die QS-GmbH, dass die Regelung zum Einsatz von Speiseresten terminlich mit einer möglichen befristeten Zulassung für ausländische Ware, bei deren Produktion tierische Fette verfüttert werden, gekoppelt werden soll.⁵² Insider berichten, dass die Vertreter des Handels innerhalb der Gesellschafterversammlung der QS-GmbH massiv auf eine Öffnung des Systems gegenüber ausländischen Fleischproduzenten gedrängt hätten.

Fazit

Die Verfütterung tierischer Fette ist zwar in Deutschland verboten, in anderen EU-Staaten jedoch noch erlaubt. Um ausländischen Erzeugern die Teilnahme an QS zu ermöglichen, ist auf Druck des Handels die Verfütterung von tierischen Fetten künftig kein Ausschlusskriterium für ausländische Erzeuger mehr. In Fachkreisen wird der Einsatz von tierischen Fetten in Milchaustauschern als mögliche Quelle infektiöser BSE-Prionen diskutiert. Die Verfütterung tierischer Fette ist deshalb mit den Begriffen Qualität und Sicherheit nicht vereinbar.

⁵⁰ Informationsbrief Nr. 17, Seite 1 vom 14.11.2003, (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 14.12.2003)

⁵¹ QS Leitfaden Landwirtschaft Schwein, Version 01.01.2004, S. 8

⁵² Informationsbrief Nr. 16, Seite 2 vom 03.06.2003, (http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index_html; 22.10.2003)

5.4 Dioxinbelastungen in Einzelfuttermitteln aus Trocknungswerken

In sehr vielen Trocknungswerken wird die mit dem Feuerungsmittel erhitzte Luft ohne Reinigung direkt auf das Trockengut geleitet. Wenn das Feuerungsmittel dann aus mit Kunststoff furniertem Altholz oder alten Autoölen besteht, ist die Belastung mit Giftstoffen wie Dioxinen vorhersehbar. Erst seit dem 01.03.2003 ist der Einsatz aller potenziell belasteten oder vorbehandelten Brennstoffe wie z.B. lackiertem Holz in diesen Betrieben in Deutschland verboten.

Drei Trocknungswerke für Futtermittel mit direkter Befeuerung des Trockengutes haben allein im Jahr 2003 für mit Dioxin verunreinigte Futtermittel gesorgt. Auch QS-zertifizierte Mischfuttermittelbetriebe erhielten mit Dioxin verunreinigte Trockenfuttermittel. Von den insgesamt 14 mit belastetem Futtermittel direkt belieferten Betrieben waren fünf QS-zertifiziert und zwei im Zertifizierungsprozess. Sieben weitere Mischfutterhersteller waren ohne QS-Systemteilnahme betroffen. Ein QS-Mischfutterhersteller aus Thüringen war gleich zweimal betroffen: erst empfing er dioxinbelastetes Einzelfuttermittel aus einem Trocknungswerk in Apolda, dann kontaminierte Grünfuttermittel aus einem Trocknungswerk in Brandenburg.

Fazit

Das Beispiel der Trocknungswerke zeigt, wie Probleme im Futtermittelsektor schnell zu Problemen der nachgelagerten Verarbeitungskette werden können. Diesem vorgelagerten Bereich schenkt das QS-System sowohl bei den Kriterien als auch den Kontrollen bisher zu wenig Aufmerksamkeit, obwohl die latenten Gefahren bekannt sind.

5.5 Gentechnisch veränderte Futtermittel

Die großen Futterhändler, die Einzelfuttermittel oft aus Übersee importieren, nehmen dabei vielfach landestypische Belastungen hin. Bei Soja-Importen aus den USA und Argentinien handelt es sich zum Beispiel fast immer um Importe von gentechnisch veränderten Bohnen. Nur wenige Fleischproduzenten bestehen derzeit beim Futtermittelleinkauf darauf, dass ihre Lieferung frei von gentechnisch veränderten Bestandteilen ist. Eine Kennzeichnung dieser Futtermittelbestandteile wird voraus-

sichtlich ab dem II. Quartal 2004 EU-weit vorgeschrieben sein (ab einem Anteil von 0,9 Prozent gentechnisch veränderter Organismen (GVO)).

Die Kennzeichnung von tierischen Erzeugnissen wie Fleisch, Wurst, Milch oder Eiern ist allerdings auch in Zukunft nicht vorgesehen. Deshalb haben Verbraucher, die bei der Erzeugung von Lebensmitteln gänzlich auf den Einsatz von GVO verzichten wollen, keine Möglichkeit, zu erkennen, womit die Tiere gefüttert wurden.

Fazit

Bislang ignoriert die QS-GmbH den in repräsentativen Umfragen immer wieder unterstrichenen Wunsch von großen Teilen der Bevölkerung, Lebensmittel ohne Gentechnik einkaufen zu wollen. Ob das Tier, dessen Fleisch in der Kühltheke liegt, gentechnisch verändertes Futter erhalten hat, bleibt bei QS im Dunkeln.

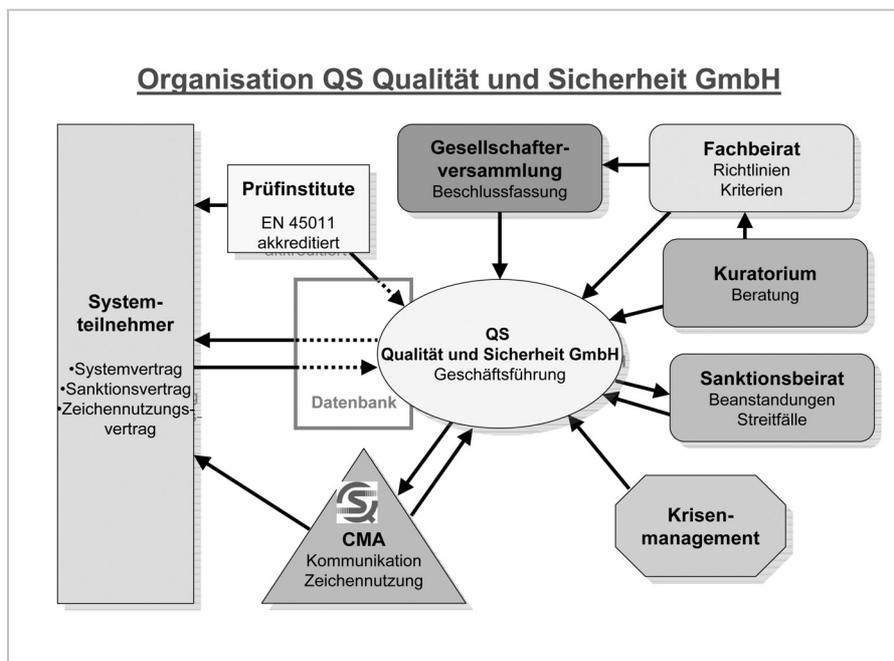
6 Die unternehmensrechtliche/organisatorische Struktur der QS-GmbH

6.1 Die Entscheidungsstruktur

Beschlüsse über Produktionsstandards und Prüfkriterien werden von der Gesellschafterversammlung im Konsens entschieden. Der Sanktionsbeirat agiert zwar autark, kann sich aber nur an den von der Gesellschafterversammlung beschlossenen Leitlinien orientieren. Das Kuratorium hat eine rein beratende Funktion.

6.2 Die Zusammensetzung der Gesellschafterversammlung

Die Gesellschafter der QS-GmbH repräsentieren die jeweils größten Verbände innerhalb der verschiedenen Produktionsstufen der Lebensmittelerzeugung vom Futtertrog bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Eine Ausnahme macht die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft (HfM), ein nominal kleiner Verein mit häufig wechselndem Sitz, über den sich der Lebensmitteleinzelhandel vertreten lässt. Dessen eigentliche Verbände, der Bundesverband Lebensmittelhandel (BVL) und der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), sind nicht Gesellschafter der QS-GmbH.



Quelle: <http://www.q-s.info/de/organisation/de/pdfdocuments/organisation/internetfolienallg.pdf>, Seite 3 (22.10.03)

Flaschenhalsbetriebe erhoben. Darunter versteht man die engste Stelle, die ein landwirtschaftlicher Rohstoff auf seinem Weg zum Verbraucher durchläuft. Solche Flaschenhalsbetriebe sind zum Beispiel Schlachthöfe, Molkereien, Eierpackstellen, Zuckerfabriken, Ölmühlen oder Brauereien.

Diese Flaschenhalsbetriebe zahlen durchschnittlich 0,4 Prozent des Warenwertes an den Absatzfond.

Die Flaschenhalsbetriebe stellen wiederum genau diese 0,4 Prozent ihren Lieferanten, den landwirtschaftlichen Betrieben, in Rechnung. Somit wird das Produktmarketing über das CMA-Gütezeichen praktisch ausschließlich von den landwirtschaftlichen Betrieben getragen.⁵⁶

Geschäftsführer der CMA ist Jörn Johann Dwehus.

6.2.1 Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) für Zeichennutzung und Kommunikation

1969 verabschiedete der deutsche Bundestag in Bonn das Absatzfondsgesetz, um die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft zu verbessern. Die im Gesetz festgeschriebenen Aufgaben zur Absatzförderung setzen zwei privatrechtlich organisierte Gesellschaften um. Die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH ist neben der ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH eine der zu diesem Zweck gegründeten Durchführungsgesellschaften.⁵³

Rund 150 Mitarbeitern⁵⁴ stehen am Firmensitz Bonn-Bad Godesberg jährlich rund 100 Millionen Euro für diese Aufgabe zur Verfügung. Rund 75 Millionen Euro stammen aus dem Absatzfonds, der Rest überwiegend aus EU-Mitteln.⁵⁵

Die Gelder des Absatzfonds werden von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bei den so genannten

6.2.2 Deutscher Bauernverband e.V. (DBV) für die Landwirtschaft

Der Deutsche Bauernverband ist der mit Abstand größte landwirtschaftliche Verband in Deutschland. Seine Mitglieder sind die Landesbauernverbände und Organisationen der Land- und Forstwirtschaft sowie ihr nahe stehende Wirtschaftszweige. Knapp 410.000 und somit rund 90 Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe sind nach Angaben des DBV Mitglied im Deutschen Bauernverband. Laut Satzung vertritt der Bauernverband gegenüber Gesellschaft und Politik die Interessen seiner Mitglieder in der Agrar-, Wirtschafts-, Rechts-, Steuer-, Sozial-, Bildungs-, Umwelt- und Gesellschaftspolitik.⁵⁷ Kritiker werfen dem DBV allerdings immer wieder vor, dass er in erster Linie die Interessen der landwirtschaftlichen Großbetriebe oder

⁵³ http://www.cma.de/profis_3202.php (23.10.03) + Telefonat mit Pressestelle CMA, Herr Steinert, am 09.10.2003

⁵⁴ http://www.cma.de/profis_6306.php?BEREICH=PROFIS (23.20.2003)

⁵⁵ http://www.cma.de/profis_3205.php (23.10.2003)

⁵⁶ <http://www.absatzfonds.de/> (23.10.2003) + Telefonat mit Pressestelle CMA, Herr Steinert, am 09.10.2003

⁵⁷ <http://www.bauernverband.de/verband.html> (23.10.03) + Ttel. Auskunft durch Pressesprecher DBV, Herr Dr. Lohse, am 18.09.2003

– wie Bundeskanzler Schröder sagte – Agrarfabriken vertrete.

Der Verband ist nicht nur Gesellschafter der QS-GmbH sondern auch Gesellschafter der CMA. Vorsitzender des Bauernverbandes ist seit April 1997 Gerd Sonnleitner.

6.2.3 Deutscher Raiffeisenverband e.V. (DRV) für die Futtermittelindustrie

3.423 Raiffeisen-Genossenschaften sind im DRV zusammengeschlossen. Als Spitzenorganisation ist der DRV Lobby und Interessenvertreter der landwirtschaftlichen Genossenschaften gegenüber Regierung, Parlament, Verwaltung, Verbänden sowie der Öffentlichkeit.⁵⁸

Die Mischfutterproduktion beträgt in Deutschland etwa 20 Millionen Tonnen jährlich. Genossenschaftliche Mischfutterhersteller haben daran insgesamt einen Marktanteil von etwa 30 Prozent. Die Produktion von Mischfuttermitteln, aber auch der zunehmende Handel mit Einzelfuttermitteln stellt damit ein bedeutendes Standbein der Genossenschaften dar.

Der DRV ist darüber hinaus auch ein gewichtiger Akteur bei der Fleischproduktion und Schlachtung: Zur genossenschaftlichen Vieh- und Fleischwirtschaft zählten bis Jahresende 2002 insgesamt 148 Unternehmen mit rund 260.000 Mitgliedern. Die Unternehmen gliedern sich in vier Vieh- und Fleischzentralen, 117 Vieh- und Fleischgenossenschaften und 27 Zuchtgenossenschaften. Insgesamt setzte die gesamte genossenschaftliche Vieh- und Fleischwirtschaft 6,2 Milliarden Euro um. Auf die Gruppe der Vieh- und Fleischzentralen entfiel ein Umsatz von rund 4,2 Milliarden Euro. Insgesamt wurden im Jahr 2002 11,6 Millionen Schweine und 1,1 Millionen Rinder in genossenschaftlichen Betrieben geschlachtet. Dies entspricht rund 29 Prozent der gesamten gewerblichen Schlachtungen.⁵⁹

Die addierten Umsätze aller Raiffeisen-Genossenschaften betragen 2002 insgesamt rund 38 Milliarden Euro.⁶⁰

⁵⁸ <http://www.raiffeisen.de/drv/index-drv-1.htm> (23.10.2003)

⁵⁹ <http://www.raiffeisen.de/organisation/index.htm> (23.10.2003)

⁶⁰ <http://www.raiffeisen.de/organisation/index-org-6.htm> (23.10.2003)

Durch die Präsenz auf fast allen Stufen der landwirtschaftlichen Produktion waren Mitgliedsunternehmen des DRV in den letzten Jahre wiederholt an Lebensmittel-skandalen beteiligt.

Der DRV ist nicht nur Gesellschafter der QS-GmbH sondern auch Gesellschafter der CMA.

Präsident des DRV ist Manfred Nüssel.

6.2.4 Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VdF) für die Schlachtung und Zerlegung

Als Spitzenorganisation der Fleischwirtschaft macht der VdF Lobbyarbeit für Unternehmen aus den Bereichen des Vieh- und Fleischsektors. Der Verband repräsentiert Unternehmen der Vieherfassung, Schlachtung, Fleischzerlegung und -bearbeitung bis hin zur Fleischverpackung für den Endverbraucher, die Großhandelsstufe sowie den Import und Export mit Vieh und Fleisch. Auf die über 200 Mitgliedsunternehmen entfallen mehr als 90 Prozent aller Schlachtungen in Deutschland und nahezu der gesamte Import und Export von geschlachteten und zerlegten Tieren wird von Mitgliedsfirmen des VdF abgewickelt.⁶¹

Noch im Dezember 2001, ein Jahr nach Ausbruch der BSE-Krise in Deutschland, machte der VdF Lobbyarbeit gegen eine Initiative der niedersächsischen Landesregierung, das Verbot der Nutzung des sogenannten Separatorenfleisches auf alle Tierarten auszudehnen. Niedersachsen begründet seinen Antrag für ein generelles Verbot von Separatorenfleisch unter anderem mit dem Hinweis, dass die Überwachung nicht in der Lage sei, die Nichtverwendung von Separatorenfleisch von Wiederkäuern zuverlässig zu kontrollieren. Ein "verdeckter" Einsatz von Rinderseparat als vermeintliches Schweineseparat sei nicht auszuschließen. Der VdF machte daraufhin verfassungsrechtliche Bedenken wegen eines Eingriffs in die Eigentumsrechte seiner Mitglieder geltend.⁶²

Vertreter des VdF sitzen in zahlreichen Verbänden, Gremien und Ausschüssen. So ist der VdF auch Gesellschafter der CMA

⁶¹ <http://www.v-d-f.de/> (08.10.2003)

⁶² Presseerklärung des Verbands der Fleischwirtschaft e.V. vom 20.12.2001: <http://ticker-grosstiere.animal-health-online.de/20011230-00000/> (08.10.2003)

und im Verwaltungsrat des Absatzfonds vertreten. Vorstandsvorsitzender des VdF ist Manfred Härtl.⁶³

6.2.5 Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF) für die Fleischindustrie

Der BVDF ist die Lobbyorganisation und Interessenvertretung von rund 210 industriellen Herstellern von Fleisch und Fleischwaren.⁶⁴

Nachdem die Bundesregierung Anfang Dezember des Jahres 2000 endlich die Verfütterung von Tiermehl in Deutschland verboten hatte, warnte der BVDF in einer Presseerklärung vom 06.12.2000 vor den Auswirkungen dieser Maßnahme auf die Fleischpreise: Wurst und Schinken dürften ein bis zwei Mark pro Kilo teurer werden.⁶⁵ Das Gegenteil dieser Prophezeiung trat ein. Die Verbraucher ließen trotzdem vor allem Produkte der Fleischwarenindustrie in den Regalen der Supermärkte liegen.

Der Verband ist nicht nur Gesellschafter der QS-GmbH sondern auch Gesellschafter der CMA. Der Präsident des BVDF ist Fritz Köhne.⁶⁶

6.2.6 Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V. (HfM) für den Lebensmittel Einzelhandel

Dr. Peter Zühlsdorff ist der Vertreter der HfM und zugleich Vorsitzender der Gesellschafterversammlung der QS-GmbH.⁶⁷

In der HfM sind alle großen deutschen Lebensmittelkonzerngruppen direkt oder indirekt vertreten: die Edeka/AVA-Gruppe, Metro, Rewe, Tengelmann, Globus, Kaufland (Lidl), Spar, Tegut, Wal-Mart und die Dohle-Handelsgruppe.⁶⁸ Erstes Ziel des Vereins ist laut Satzung „die Wahrung eines lautereren und leistungsgerechten Wettbewerbs mit dem Ziel, zur Erfüllung des langfristigen Verbraucherinteresses an ei-

ner qualitäts- und preisgerechten Versorgung unter Berücksichtigung wettbewerbs- und strukturpolitischer Erwägungen beizutragen.“⁶⁹ Von der HfM gibt es bis auf die Satzung jedoch keine Selbstdarstellung, die foodwatch vorliegt. Insider bezeichnen die HfM als die einflussreichste Lobbyorganisation des Handels in Deutschland. Formal hat die HfM die gleichen Rechte wie alle anderen Gesellschafter der QS-GmbH, faktisch soll sie jedoch über den größten Einfluss in der Gesellschafterversammlung verfügen.

Die HfM tritt in der Öffentlichkeit kaum in Erscheinung. Sie ist das einzige Mitglied der Gesellschafterversammlung, das sich nicht im Internet selbst darstellt. Auch im Telefonbuch taucht die HfM nirgendwo auf. Auf Anfrage stellt die HfM die Namen ihrer nach eigenen Angaben zehn Mitglieder und die aktuelle Vereinssatzung zur Verfügung. Peter Zühlsdorff, der Sanierer der Kaisers Tengelmann AG und ehemalige Vorsitzende der HfM, vertritt die HfM in der Gesellschafterversammlung der QS-GmbH und ist deren Vorsitzender.

Die HfM wechselt ihren Vereinssitz häufig, da sie meist im Büro des jeweiligen Vorsitzenden residiert. Die Satzung der HfM wurde am 18.10.1977 in Frankfurt am Main besiegelt, die HfM hatte ihren Vereinssitz aber zunächst in Hamburg. 1979 siedelt die HfM nach Köln um. Auf dem Briefpapier der HfM erscheint nun als Vereinssitz die Alteburger Straße 377 in Köln. 1987 hat die HfM ein Postfach in Mönchengladbach als Adresse.⁷⁰ Als die HfM 2001 Gesellschafter der QS-GmbH wird, wird als Adresse im Handelsregister die Domstraße 20 in Köln eingetragen.⁷¹ Hier residiert die Zentrale der Rewe AG. In einem Aufruf zu einer Massenklage gegen das Zwangspfand wird die Adresse der Kaisers Tengelmann AG in Mühlheim angegeben. Heute residiert die HfM c/o bei der Lidl & Schwarz Stiftung in Neckarsulm. Die ständigen Umzüge sind möglich, weil die HfM ohne fest installierte Gremien und ohne einen Verwaltungsapparat auskommt. Die HfM residiert immer im Büro des jeweiligen Vorsitzenden. Die Mitglieder

⁶³ <http://www.v-d-f.de/> (08.10.2003)

⁶⁴ <http://www.bvdf.de/?content=verband> (23.10.2003)

⁶⁵ Presseerklärung des BVDF vom 06.12.2003, <http://ticker-grosstiere.animal-health-online.de/20001206-00013/> (08.10.2003)

⁶⁶ <http://www.bvdf.de/?content=verband> (23.10.2003)

⁶⁷ Telefonat mit Pressesprecherin QS-GmbH, Frau Spemann am 02.10.2003

⁶⁸ Schriftliche Mitteilung durch HfM am 24.10.2003

⁶⁹ Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V., Satzung, Seite 1

⁷⁰ Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V., Satzung mit Veränderungen; Vereinsregister Amtsgericht Köln

⁷¹ Auszug Handelsregister Bonn HRB 9790

der HfM stimmen ihre Interessen auf informellem Wege ab.

Derzeitiger Vereinsvorsitzender ist Richard Lohmiller sen.⁷², Aufsichtsratsvorsitzender der Kaufland Stiftung in Neckarsulm.

6.3 Die Zusammensetzung der Fachbeiräte

Auch in den Fachbeiräten sind ausschließlich Vertreter der an der QS-GmbH beteiligten Wirtschaftsgruppen vertreten.

Die Fachbeiräte sind nach Produktgruppen aufgegliedert und bestehen ausschließlich aus ausgesuchten Vertretern der jeweils beteiligten Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsunternehmen oder -verbände. Außerdem sitzt mit beratender Funktion in jedem Fachbeirat mindestens ein Vertreter der CMA. Für den Bereich Futtermittel ist in den Fachbeiräten im Gegensatz zur Gesellschafterversammlung auch der Deutsche Verband Tiernahrung (DTV) vertreten. Die Vertretung von Verbraucherinteressen ist auch auf dieser Ebene durch die QS-GmbH nicht vorgesehen.

Die Fachbeiräte erarbeiten die Kriterien und Richtlinien des QS-Systems, entwickeln die sogenannten Leitfäden für die Systemteilnehmer und erstellen die Prüfvorgaben für die neutralen Kontrollinstitute. Diese werden dann der Gesellschafterversammlung zum Beschluss vorgelegt.

Gegenwärtig gibt es zwei Fachbeiräte: einen Fachbeirat Rind Kalb Schwein und einen Fachbeirat Geflügel.

6.3.1 Fachbeirat Rind Kalb Schwein

Mitglieder: Muskator Werke GmbH, Düsseldorf (Futtermittelwirtschaft); Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e.V., Münster (Landwirtschaft); Südfleisch Holding AG, München (Schlachtung); Rügenwalder Mühle GmbH & Co. KG, Bad Zwischenahn (Verarbeitung); Kaisers Tengelmann AG, München (Handel); Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, Bonn*; Stellvertretende Mitglieder: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd GmbH, Würzburg (Futtermittel); Deutscher Bauernverband e.V., Bonn (Landwirtschaft); Brand Qualitätsfleisch GmbH &

⁷² Stiftung Kaufland, Telefonate mit Frau Bott am 21. und 22.10.2003

Co. KG, Lohne (Schlachtung); Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V., Bonn (Verarbeitung; Metro MGE Einkauf GmbH, Düsseldorf und REWE-Zentral AG Köln (Handel); Premium-Fleisch AG, Zeven (für die CMA).⁷³

6.3.2 Fachbeirat Geflügel

Mitglieder: Muskator Werke GmbH, Düsseldorf (Futtermittel); Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e.V., Münster (Landwirtschaft); Kaisers Tengelmann AG, München (Handel); Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, Bonn; Sprehe Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG, Lorup; BWE (Wiesenhof) Weser-Ems Visbeck (alle drei vertreten die CMA)*; **Stellvertretende Mitglieder:** Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd GmbH, Würzburg (Futtermittel); Deutscher Bauernverband e.V., Bonn (Landwirtschaft); Metro MGE Einkauf GmbH, Düsseldorf (Handel); Premium-Fleisch AG, Zeven; Gebrüder Christ OHG, Frankfurt; VELISCO Geflügel GmbH & Co. KG, Ahlhorn (alle drei für die CMA*)⁷⁴

*CMA-Vertreter haben kein Stimmrecht, sondern dürfen nur beratend teilnehmen.

6.3.3 Arbeitsgruppe Obst und Gemüse

Seit Mai 2003 existiert eine Arbeitsgruppe Obst und Gemüse. Auch diese Arbeitsgruppe ist ausschließlich besetzt mit Vertretern von Erzeugerverbänden. Vertreten sind der Bundesausschuss Obst und Gemüse (BOG), die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO), der Bundesverbandes Deutscher Fruchthandelsunternehmen e.V. (BVF), der Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V. (DFHV) und für den Lebensmitteleinzelhandel Vertreter der Handelsvereinigung für Marktwirtschaft (HfM) aus den Häusern Tengelmann, Rewe und Edeka. Ein Vertreter der CMA nimmt in beratender Funktion an den Arbeitsgruppensitzungen teil.⁷⁵

⁷³ <http://www.q-s.info/de/organisation/fachbeirat> (24.10.2003)

⁷⁴ <http://www.q-s.info/de/organisation/fachbeirat> (02.10.2003)

⁷⁵ <http://www.q-s.info/de/organisation/fachbeirat> (02.10.2003)

6.3.4 Der Sanktionsbeirat

Der Sanktionsbeirat besteht aus drei Mitgliedern, die von den Gesellschaftern für eine Amtszeit von zwei Jahren ernannt werden. Werden bei der Kontrolle der Lebensmittelproduktion Fehler festgestellt, wird der Sanktionsbeirat aktiv. Notwendige Sanktionsmaßnahmen (Vertragsstrafen) – entsprechend den vom Fachbeirat empfohlenen Richtlinien – werden von diesem unabhängigen Gremium verhängt, eingeleitet und zusammen mit der QS-Geschäftsführung umgesetzt. Im schlimmsten Fall kann der Ausschluss aus dem QS-System beschlossen werden.

6.4 Das Kuratorium

Das Kuratorium soll die QS-Geschäftsführung und den Fachbeirat in grundlegenden Fragen der Qualität und Sicherheit bei der Nahrungsmittelproduktion beraten und besteht aus Personen aus verschiedenen Bereichen des öffentlichen Lebens.

Zur Zeit gehören dem Kuratorium folgende Personen an: Wolfgang Apel, Deutscher Tierschutzbund; Prof. Thomas Blaha (Vorsitzender), Tierärztliche Hochschule Hannover; Monika Griefhahn (stellvertretende Vorsitzende, zurückgetreten am 23.10.03, noch kein Nachfolger bestimmt), SPD, Mitglied des Deutschen Bundestages; Ulrich Heinrich, FDP, Mitglied des Deutschen Bundestages; Ulrike Höfken, Bündnis 90 / die Grünen, Mitglied des Deutschen Bundestages; Erika Lenz, Deutscher Landfrauenverband; Franz-Josef Möllenberg, Gewerkschaft NGG; Marlene Mortler, CSU, Mitglied des Deutschen Bundestages; Dr. Volker Sklenar, CDU, Thüringer Minister für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt; Dr. Theo Spettmann (stellvertretender Vorsitzender), Vorstandssprecher Südzucker AG; Prof. Achim Spiller, Georg-August-Universität Göttingen; Matthias Weisheit, SPD, Mitglied des Deutschen Bundestages; Martin Wille, SPD, ehemaliger Staatssekretär im Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.⁷⁶

Wolfgang Apel vom Deutschen Tierschutzbund ist der einzige Vertreter einer unabhängigen Bürgerorganisation.

⁷⁶ Informationsbrief Nr. 11, Seite 2, vom 07.04.2003 (<http://www.q-s.info/de/rundbriefe/index.html>; 22.10.2003) + <http://www.q-s.info/de/organisation/kuratorium> (21.10.2003)

7 Wirtschaftliche Bedeutung der Beteiligten an der Fleischproduktion in Deutschland

Futtermittelindustrie

Nach Angaben des Deutschen Verbandes Tiernahrung in Bonn wird rund ein Viertel des Futterbedarfs in Deutschland durch gewerblich hergestelltes Mischfutter gedeckt. Dieser Durchschnittsanteil ist bei den einzelnen Tierarten unterschiedlich: Am höchsten beim Geflügel (ca. 90 %), gefolgt von Schweinen (ca. 35 %) und Rindern (ca. 20 %). Die Mischfutterbranche in Deutschland umfasst gegenwärtig 420 Mischfutterwerke mit einer Jahresproduktion von mindestens 500 Tonnen je Betrieb. Der Umsatz dieses Wirtschaftszweiges beläuft sich auf ca. 4 Milliarden Euro pro Jahr. Das sind rund 85 % der Umsätze im gesamten Futtermittelbereich. Gewerblich hergestelltes Mischfutter ist für die Landwirtschaft das wichtigste Betriebsmittel, denn 16 % der Vorleistungen aller landwirtschaftlichen Betriebe entfallen allein auf Mischfutter.⁷⁷ Rechnet man noch die zugekauften Einzel Futtermittel dazu, so liegen diese Vorleistungen verteilt auf alle landwirtschaftlichen Betriebe bei über 19 Prozent.⁷⁸ Bei reinen Mastbetrieben liegt diese Zahl noch wesentlich höher: in der Schweinemast sind es rund 47 Prozent der Vorleistungen, in der Rinderintensivmast über 66 Prozent.⁷⁹

Im Wirtschaftsjahr 2001/2002 betrug die gesamte Mischfutterproduktion in Deutschland 19,6 Mio. t. Davon waren 35 % für Rinder/Kälber (6,8 Mio. t), 37 % für Schweine (7,2 Mio. t), 26 % für Geflügel (5,0 Mio. t) und 2 % für andere Tiere (0,6 Mio. t) bestimmt.⁸⁰

Landwirtschaft

In der deutschen Landwirtschaft arbeiteten 2002 rund 1,27 Millionen Menschen haupt- oder nebenberuflich in rund 395.000 Betrieben und produzierten in der Anbauperiode 2001/2002 Güter im Wert von 43,1 Milliarden Euro. Hiervon entfielen 21,1 Milliar-

⁷⁷ <http://www.dvtiernahrung.de/branche/navigat/navbran.htm> (23.10.2003)

⁷⁸ Ernährungs- und Agrarpolitischer Bericht 2003 der Bundesregierung, Seite 115

⁷⁹ Schriftliche Mitteilung des Deutschen Verbandes Tiernahrung (DTV) vom 20.10.2003

⁸⁰

<http://www.dvtiernahrung.de/branche/navigat/navbran.htm#2.20Zahl%20der%20Hersteller> (29.09.2003)

den Euro auf den Acker, 1,8 Milliarden auf landwirtschaftliche Dienstleistungen (z.B. Ferien auf dem Bauernhof) und 20,2 Milliarden Euro auf den Stall. Gut die Hälfte der Stallproduktion bestand mit 10,1 Milliarden Euro aus Fleisch, wobei 5,4 Milliarden Euro mit Schweinefleisch, 3,2 Milliarden Euro mit Rindfleisch, 900 Millionen Euro mit Geflügelfleisch und 600 Millionen Euro mit anderem Fleisch (z.B. Schaf und Ziege) umgesetzt wurden. 9 Milliarden Euro erwirtschafteten die Landwirte im Stall mit der Milchproduktion und 1 Milliarde Euro durch die Produktion von Eiern. Ein knappes Viertel (23,7 %) des landwirtschaftlichen Produktionswertes entfällt in Deutschland somit auf die Fleischproduktion.⁸¹

Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Verarbeiter

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie gibt an, dass 2002 in den deutschen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben rund 25.000 Personen arbeiteten und dabei einen Umsatz von 10,17 Milliarden Euro erwirtschafteten. Weitere rund 81.000 Menschen waren in der Fleischverarbeitung beschäftigt und erwirtschafteten einen Umsatz von 12,96 Milliarden Euro.⁸² Der Wursthersteller weiß zwar, von welchem Zerlegebetrieb er sein Fleisch bezieht, manchmal aber nicht einmal mehr, wo die Tiere geschlachtet wurden. Dies spielt auch für das Geschäft der Fleischverarbeiter keine Rolle. Entscheidend ist, dass Geschmack und Qualität der hergestellten Produkte immer gleich bleiben. Das Meica-Würstchen soll zu jeder Zeit an jedem Ort den Erwartungen der Kunden entsprechen.

Das Fleischerhandwerk

Der Deutsche Fleischer-Verband gibt die Zahl der Beschäftigten in den 18.819 Fleischereien im Jahr 2002 mit 176.700 Personen an. Insgesamt erzielte die Branche einen Jahresumsatz von 16,080 Milliarden Euro, das entspricht 7,0 Prozent weniger als im Vorjahr.

2002 entfielen vom Umsatz des Fleischerhandwerks 3,7 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbst produzierten Fleischerzeugnissen. 2,4 Milliarden Euro, das entspricht einem Anteil von 15 Prozent, entfielen auf den Umsatz mit zugekauften Handelswaren.⁸³

Die Verkaufsstätten des Fleischerhandwerks konnten der BSE-Krise im Jahr 2001 in einem insgesamt schrumpfenden Fleischmarkt trotzen. Während der Lebensmitteleinzelhandel im Bedienungsegment ein Minus von 16,9 Prozent hinnehmen musste, konnte das Fleischerhandwerk die verkaufte Menge um 4,4 Prozent steigern. Der Marktanteil des Fleischerhandwerks bei der losen Bedienungsware hatte sich damit von 47,4 Prozent im Jahr 2000 auf 52,5 Prozent im Jahr 2001 erhöht.

Gemäß einer Mitteilung des Deutschen Fleischer-Verbandes an foodwatch beteiligen sich die Betriebe des Fleischerhandwerks bis auf wenige Betriebe, die auch Lebensmittelfilialisten beliefern, derzeit nicht am QS-System. Die Fleischereien sehen andere Methoden der Vertrauensbildung als wirksamer an. Der Kontakt zum Kunden, die Auswahl der Schlachttiere durch den Fleischermeister sowie gewachsene Handelsbeziehungen zu Lieferanten sorgen nach Ansicht der Fleischer eher für Transparenz als ein System. Zudem ist es nach Ansicht des Deutschen Fleischer-Verbandes schwer, den Fleischer davon zu überzeugen, die hochwertigen Erzeugnisse seines Fachgeschäftes mit einem Zeichen zu versehen, das auch im Bereich der vorverpackten Massenware zum Einsatz kommt.⁸⁴

Lebensmitteleinzelhandel – Umsatz mit Fleisch

Der Lebensmitteleinzelhandel setzte im Jahr 2002 rund 148 Milliarden Euro um.⁸⁵ Rund 17 Prozent oder gut 25 Milliarden Euro stammen davon aus dem Umsatz mit Fleisch, Fleischerzeugnissen, Wurstwaren und Geflügel.⁸⁶

⁸¹ Deutscher Bauernverband, Tel. Auskunft durch Pressesprecher DBV, Dr. Lohse, vom 18.09.2003; siehe auch <http://www.verbraucherministerium.de/landwirtschaft/eab2003/ab03/textband/zusammen.htm> (22.09.2003)

⁸² <http://www.bvdf.de/?content=inzahlen> (23.10.2003)

⁸³ Geschäftsbericht Fleischerhandwerk 2002/2003, Seite 16

⁸⁴ Mitteilung des Deutschen Fleischerverbands vom 23.10.2003

⁸⁵ Telefonat mit Bundesverband Lebensmittelhandel, Herr Mieles (030/72625082) am 21.10.2003 + 23.10.2003

⁸⁶ Telefonat mit Gesellschaft für Konsumforschung, GfK Frische Panel, am 23.10.2003



Checkliste zur neutralen Kontrolle Schwein: Landwirtschaft

Name des Betriebes :
Straße und Hausnummer :
Postleitzahl und Ort :
Vorwahl und Telefonnummer :
Telefaxnummer :
Registriernummer VVVO :
Name des Verantwortlichen :
Name der Auskunftsperson :
Weitere Prüforte :
Name des Bündlers :

Produktionsart(en): Schweinemast Jungsauen- / Eberaufzucht
 Sauenhaltung und Ferkel bis zum Absetzen
 Ferkelaufzucht
Selbstmischer: ja nein Speiseresteverfütterung: ja nein

Prüfungszeitraum (Datum):

Prüfdauer: Prüfbeginn: Prüfende:

Prüfinstitut:

Name des Prüfers:

Prüfergebnis:

PKZ* 100 - 90 % **QS Standard I**
 PKZ* 89 - 80 % **QS Standard II**
 PKZ* 79 - 70 % **QS Standard III**
 PKZ* < 70 % **keine Zulassung**

* Die Prüfkennziffer (PKZ) setzt sich prozentual aus der Bewertung der Checkliste zusammen

Ort, Datum

Unterschrift Kontrolleur

Unterschrift für den Betrieb

Kopie erhalten

Betrieb Kurzname: _____ Datum: _____

Bewertung: A = kein Mangel B = leichter Mangel C = noch abstellbarer Mangel. D (bzw. K.O.) = schwerer Mangel

Nr.	Kriterium	Beurteilung	Ergebnis				Mängelbericht Nr.
			A	B	C	D	
1	Allgemeine Betriebsdaten	Dokumentation Stammdaten				K.O.	
2	Herkunft / Rückverfolgbarkeit	Führung Bestandsregister				K.O.	
		Kennzeichnung aller Tiere gem. VVVO				K.O.	
3	Fütterung	Dokumentation der zugekauften Futtermittel				K.O.	
		Dokumentation Rationsberechnungen / Mischprotokolle					
		Offene Deklaration der Komponenten nach Anteilen absteigend				K.O.	
		Einzelfuttermittel gem. Positivliste bzw. Charta (Einhaltung des Verbots von antibiotischen Leistungsförderern)				K.O.	
		ab 1.1.2004: spezifische Produktdatenblätter für Einzelfuttermittel					
4	Tiergesundheit / Arzneimittel	Betreuungsvertrag Hoftierarzt				K.O.	
		Aufzeichnungen über Bezug und Verbleib der Arzneimittel (Bestandsbuch / Arzneimittelabgabebeleg) Medikamentenlagerung				K.O.	
		Identifikation der behandelten Tiere					
5	Hygiene	Zustand baulicher und technischer Einrichtungen					
		Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- u. Desinfektionsmaßnahmen					
		Einhaltung der Anforderungen der SchHaltHygVO					

Betrieb Kurzname: _____ Datum: _____

Bewertung: A = kein Mangel B = leichter Mangel C = noch abstellbarer Mangel. D (bzw. K.O.) = schwerer Mangel

Nr.	Kriterium	Beurteilung	Ergebnis				Mängelbericht Nr.
			A	B	C	D	
6	Tierschutz / Haltung	Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzvorschriften behebbarer Mängel ¹					
		Verstöße ¹				K.O.	
		Einhaltung der Bestandsdichte					
		Stallklima					
		Beleuchtung					
		Stalleinrichtung					
		Technische Einrichtungen					
7	Umwelt	Nährstoffvergleich					
8	Befunddaten / Salmonellen	Dokumentation der Befunddaten aus der Schlachtung					
		Teilnahme am Salmonellenprogramm				K.O.	
		Dokumentation der eingeleiteten Maßnahmen					
		Dokumentation des Salmonellenstatus					
9	Eigenkontrollen	Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen					
		Dokumentation der eingeleiteten Maßnahmen					
		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen					

¹ A = kein Mangel; D = behebbarer Mängel; k.o. = Verstöße

Raum für weitere Bemerkungen

Punkte Berechnung:

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	85 Pkt	70 Pkt	0 Pkt
Kategorie multipliziert mit Punktezahl				K.O.= keine Zulassung
Summe aller Punkte	SUMME =			
Summe Punkte dividiert durch Kategorien	Erreichte Punktzahl _____ von 100			

Mängelbericht zur neutralen Kontrolle

Kurzname Betrieb:		Prüfdatum:
Beschreibung des Mangels		
Kontrolleur:		Mängelbericht Nr.: ___ von ___
Unterschrift		Kommentare:

Vereinbarte Korrekturmaßnahmen
Betriebsverantwortlicher:
Unterschrift:

Prüfung der Umsetzung				
	am	Prüfer	Erfüllt	Kommentare
Stellungnahmen/...../..... .		Ja / Nein	
oder/...../..... .		Ja / Nein	
Korrekturmaßnahmen/...../..... .		Ja / Nein	
/...../..... .		Ja / Nein	

Das QS-Zeichen in der Werbung

ROLL BACK
Niedrigere Preise noch mal niedriger!
Das sind keine Sonderangebote! Diese Preise bieten wir auf Dauer!
Frischfleisch im Preis gesenkt! Und das in Top-Qualität!

1 kg 3,38 ROLL BACK Vorher: 4,57 Gespart: 1,19 Hackfleisch gemischt, 1 kg GROSS	1 kg 7,99 ROLL BACK Vorher: 11,97 Gespart: 3,98 Frisches Schweinefilet, 1 kg GROSS
--	---

1.

Fleisch: Ja klar!

Jetzt mit dem neuen QS-Prüfzeichen!
Das QS-Prüfzeichen steht für:

- Durchgängige Dokumentation der Produktionsschritte vom Landwirt bis zur Ladentheke
- Absicherung durch ein dreistufiges Kontrollsystem

Rindfleisch liefert hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe und ist somit ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.

© Der neue Prüfzeichen-Code ist ein Kennzeichen der deutschen Rindfleischkontrollsysteme. Prüfungsstelle: CMA, Postfach 25, 37143 Bonn, www.cma.de, www.qs.de

CMA Deutschland

4.



2.

Genießen kommen auf ihre Kosten
Guten Appetit - Gutfleisch

Das QS-Prüfzeichen steht für eine umfassende Qualitätssicherung und Kontrollen vom Hof bis zum Fleisch im Supermarkt.

Die Maßnahmen von Gutfleisch sind QS-sicher und dokumentieren die Lebensmittelsicherheit vom Erzeuger bis zum Handel.

Gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind, mehrmals täglich frisch hergestellt 1 kg 3,33
Kasseler Bauch vom Schwein, im Stück 1 kg 2,99
Schlemmerschnitzel gerollt 1 kg 7,99
Badische Schweinebauchrolle mit Sauerkraut gefüllt 1 kg 4,99
Rumpsteak mit Kräuterbutter, ein Hochpreisstück 1 kg 14,99
Rinderrouladen oder Schmorbraten aus der Keule geschnitten 1 kg 7,99

5.

WAL-MART frisch

Auf einen Blick – dafür steht QS:

- Das QS-Prüfzeichen steht für eine umfassende Qualitätssicherung und Kontrollen vom Hof bis zum Fleisch im Supermarkt.
- Umfassende Dokumentation der Produktionsschritte
- Regelmäßige Audits
- Strenge Einhaltung des Tierschutzes beim Transport
- Keine Antibiotikagebühren bei Schlachtung und Zerlegung
- Keine Hormone, kein Gentechnik, kein Fleischschutzmittel
- Keine Gentechnik bei der Produktion
- Keine Gentechnik bei der Produktion
- Keine Gentechnik bei der Produktion

Noch mehr Transparenz! Noch mehr Sicherheit! Jetzt in Ihrem WAL-MART!

Das neue System für Qualität und Sicherheit bei Lebensmitteln.

QS – Qualität und Sicherheit!

3.

Erlenhof

Frische Qualität Genuss

Geprüfte Qualität und Sicherheit auf jeder Stufe:

durch Institut Fresenius, REWE-Qualitätssicherung und QS Qualität und Sicherheit GmbH

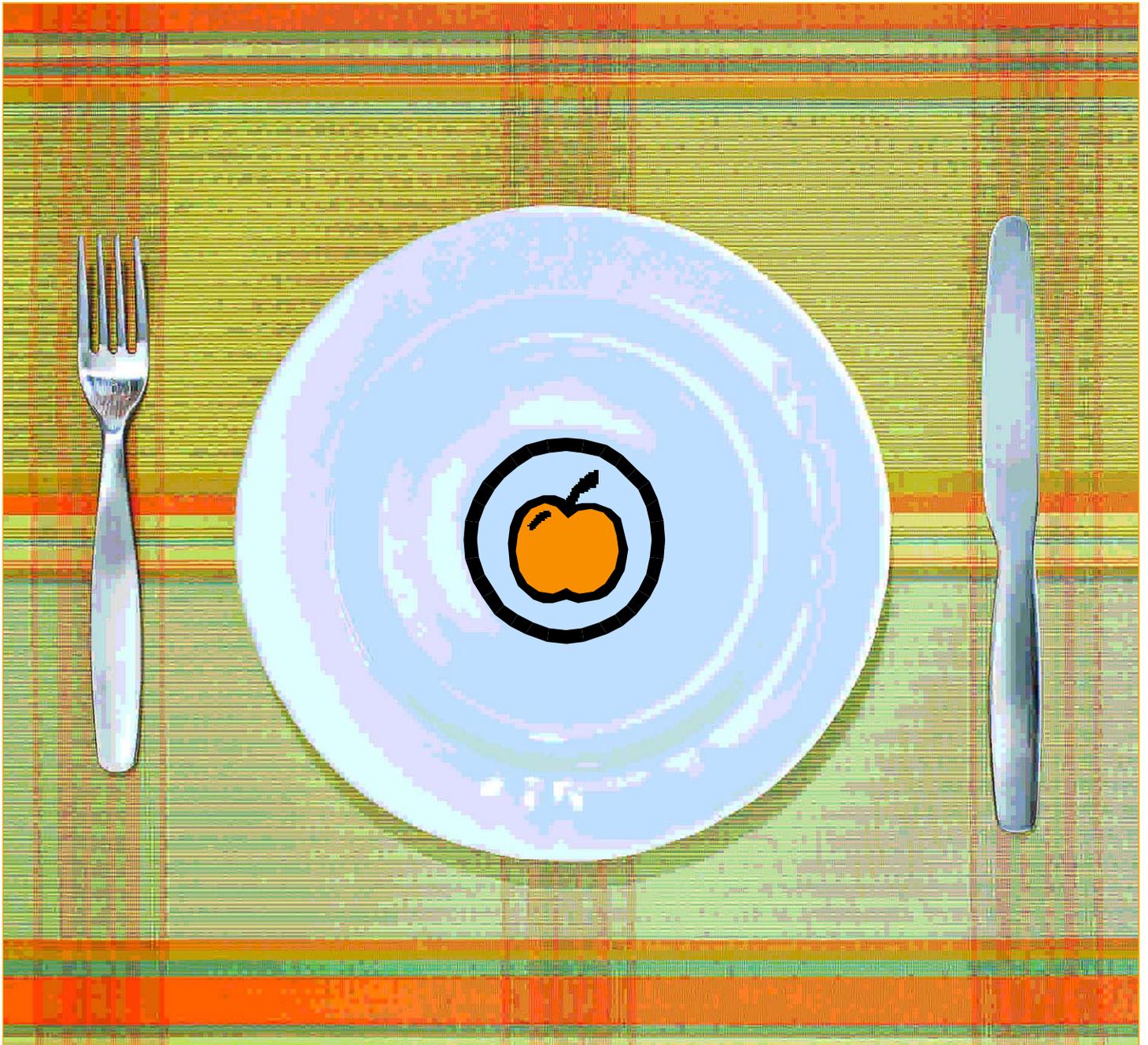
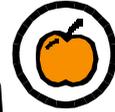
- Futtermittel
- Landwirtschaft und Tierschutz
- Schlachtung/Zerlegung
- Verarbeitung
- Lebensmittelhandel

Bitte beachten Sie Produkt- und Zubereitungshinweise auf der Verpackungsrückseite

6.

1. Schnäppchenqualität – laut Wal-Mart-Prospekten bei QS-Fleisch kein Widerspruch.
2. Unübersehbar – Wal-Mart führte als erster Supermarkt QS-Fleisch deutschlandweit ein.
3. Vorgeprescht – obwohl bis heute der Futtermittelbereich nur lückenhaft QS-kontrolliert ist, verspricht Wal-Mart bereits im Herbst 2002 „geprüfte Futtermittel“.
4. Vollmundig – unbeeindruckt von der Kritik der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bewirbt die CMA Rindfleisch mit QS-Zeichen.
5. Übertroffen – werden die QS-Kriterien laut Edeka von ihrer Hausmarke Gutfleisch „bei weitem“.
6. Vergoldet – hat die REWE ihre Erlenhof-Produkte mit dem QS-Zeichen.

foodwatch[®]



Impressum und Kontaktadresse

foodwatch e. V. · Brunnenstraße 181 · 10119 Berlin
Telefon: 0 30 - 240 476 0 · Fax: 0 30 - 240 476 26
www.foodwatch.de · E-Mail: info@foodwatch.de
V.i.S.d.P. Carsten Direske