

Bis zum 10. Jahrestag des Bestehens von QS Qualität und Sicherheit GmbH dauert es noch fünf Monate. Wie wird das Ereignis vorbereitet?

■ Richtig. Das eigentliche Jubiläum feiern wir im Oktober – QS wurde mal auf der Anuga, der weltweit führenden Ernährungsmesse für Handel sowie Gastronomie und Außer-Haus-Markt, gegründet. Auf dieser Messe ist ein kleines Geburtstagsfest geplant. Wir werden uns dort aber nicht selbst feiern. Es geht vor allem um das System und seine 130 000 Systempartner.

Da wird ja viel los sein. Welche Vorteile haben die QS-System-Partner eigentlich vom System?

■ Als Erstes haben sie einen Vorteil vor den anderen Marktteilnehmern, weil sie Teile einer Produktionskette sind. Hier muss sich jede Stufe auf den anderen verlassen können. Eingeschlossen sind die wichtigsten Bereiche der Agrarwirtschaft. Für Fleisch und Fleischwaren gilt das vom Futtermittel über die Landwirte, die Tiertransporteure, die Schlacht- und Zerlegebetriebe und die Verarbeitung bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Für Obst, Gemüse und Kartoffeln sitzen die Erzeuger, der Großhandel und der Lebensmitteleinzelhandel in einem Boot.

Und was müssen die Partner dafür tun?

■ Sie schließen mit QS den sogenannten Systemvertrag. Darin verpflichten sie sich zur Einhaltung der Regeln des Systems.

Wer legt die Regeln fest?

■ Dafür haben wir Fachbeiräte, die gemeinsam mit entsprechenden Experten aller beteilig-



■ **Franz-Josef Möllers**, Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes, Leiter des Fachausschusses Schweinefleisch und Vorsitzender des Bundesmarktverbandes Vieh und Fleisch.

ten Stufen der Wertschöpfungskette die Anforderungen festlegen. Das ist der Rahmen von QS.

QS wurde von den Medien kritisiert, da Branchenvertreter sich selbst kontrollieren. Was können Sie dem entgegenzusetzen?

■ Neben den Eigenkontrollen gibt es neutrale Audits unabhängiger Zertifizierungsstellen. Die

Qualität unter einem Dach

Wir sprachen mit dem Vorsitzenden des Fachbeirates Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Franz-Josef Möllers, über **zehn Jahre QS**, was das System erreicht hat und was noch kommen soll.



Mit systematischen Kontrollen innerhalb der Wertschöpfungskette sichert QS die Qualität der Produkte.

FOTO: SABINE RÜBENSAAT

Vorwürfe sind aus meiner Sicht haltlos. Ich frage die Kritiker: Was wäre die Alternative?

Wie sichert QS ab, dass die Regeln wirklich eingehalten werden?

■ Dazu gibt es regelmäßig unabhängige Audits. Verstöße werden sanktioniert. Außerdem ist jeder verpflichtet, an Monitoringprogrammen teilzunehmen. Dazu gehören Futtermittel-, Rückstands- und Salmonellenmonitoring.

Gibt es Untersuchungen darüber, wie QS bei Verbrauchern und im Lebensmittelhandel eingeschlagen hat?

■ Eine Studie aus dem Jahr 2010 zeigt, dass der Bekanntheitsgrad bei den Verbrauchern zunimmt. Demnach weiß etwa jeder Dritte das QS-Prüfzeichen zu deuten. Man sieht darin eine verlässliche Orientierungshilfe. Wir arbeiten hier eng mit dem Einzelhandel zusammen, der die Verbraucher verstärkt über uns informiert.

Welche Erfolge von QS liegen Ihnen besonders am Herzen?

■ Dass es der Wirtschaft gelungen ist, ein stufenübergreifendes System zu installieren, indem sie die Kriterien festsetzt. Außerdem ist es gelungen, deutlich zu machen, dass ohne staatliche Gängelung mit sehr großer Selbstverpflichtung vieles erreicht werden kann.

Was ist nicht so gut gelaufen, und welche Schlussfolgerungen wurden daraus gezogen?

■ Aus meiner Sicht gab es natürlich auch Dinge, die nicht immer optimal gelaufen sind. QS muss sich ständig am Markt orientieren und verbessert sich dort, wo es sinnvoll erscheint.

Gehört die Dioxinkrise am Anfang dieses Jahres zu den Rückschlägen? Wie sah das Krisenmanagement aus, und welche Konsequenzen gibt es?

■ Aus der Krise Anfang des Jahres haben wir unsere Lehren gezogen. Wir haben die Zusammenhänge sachlich geprüft und werden uns künftig risikoorientierter aufstellen.

Was hat sich nach der Dioxinkrise geändert?

Ich denke, mit den tatsächlichen Veränderungen an sogenannten Schwachstellen ist es noch nicht allzu weit her. Die Politik muss sicherstellen, dass der 14-Punkte-Plan von Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner umgesetzt wird. Entscheidend ist, dass man risikoorientierter arbeitet und die Inverkehrbringer nachweisen, dass die Futtermittel frei von gefährlichen Stoffen sind.

Welche Rolle spielen GVO bei der Zertifizierung von QS?

■ Im Februar 2010 haben wir den Leitfaden dazu veröffentlicht. Es geht um die Zusatzanforderungen beim Verzicht auf kennzeichnungspflichtige Futtermittel, wenn die Ware gleichzeitig als QS-Ware vermarktet wird. Diese Regeln müssen Systempartner einhalten. Weitere Vorgaben für GVO-kennzeichnungspflichtige Futtermittel machen wir aber nicht.

Wie arbeitet QS mit anderen Prüforganisationen zusammen?

■ QS macht die Warenströme transparent und arbeitet deshalb mit entsprechenden Partnern anderer Länder zusammen. Aktuell hat QS Vereinbarungen mit weiteren zwölf ausländischen Partnern getroffen, um für die Marktteilnehmer doppelte Qualitätskontrollen zu minimieren.

Welche Rolle spielt QS über Deutschlands Grenzen hinaus?

■ Das System ist auf den deutschen Markt ausgerichtet. International ist QS ganz vorne am Ball. Von knapp 110 000 Systempartnern in der Kette Fleisch und Fleischwaren sind gut 10 000 aus dem Ausland. Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln sind es 4 000 von 23 000.

Womit können Verbraucher und Ernährungswirtschaft künftig rechnen?

■ In den letzten Jahren war die Entwicklung zwar eine Erfolgsgeschichte, dennoch muss das QS-Prüfzeichen noch bekannter werden. In naher Zukunft aber wird QS für den gesamten Lebensmitteleinzelhandel Standard sein. In der Landwirtschaft hat das System schon jetzt eine überragende Bedeutung. Ich hoffe, dass wir alle Produktionsrichtungen unter dem Dach QS bündeln können. Wir tun alles dafür, dass die ganze Wertschöpfungskette vertrauensvoll zusammenarbeitet. Das ist die Voraussetzung für den weiteren Erfolg von QS.

Die Fragen stellte ANNEKATRIN PISCHELT