



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS-System grundlegender Maßstab für Haltungsform-Kennzeichnung

Gesetzliche Anforderungen reichen nicht

Seit dem 1. April 2019 kennzeichnen die führenden deutschen Lebensmittel Einzelhändler (LEH) das bei ihnen angebotene frische Fleisch nach dem einheitlichen vierstufigen System "Haltungsform". Eine Zulassung im QS-System ist Voraussetzung für die Stufe 1.

Die Erfüllung gesetzlicher Mindeststandards reicht nicht aus.

Die "Haltungsform" ist kein neues Tierwohl-Siegel, sondern schafft angesichts einer Vielfalt bestehender und in der Breite verfügbarer Qualitäts-, Tierwohl- und Biozeichen die von den Verbrauchern gewünschte Transparenz über die Bedingungen, unter denen Rinder, Schweine sowie Hähnchen und Puten gehalten werden. Für Stufe 1 „Stallhaltung“ ist die Zulassung im QS-System erforderlich, und das ab sofort für Schwein und Geflügel, für Rind spätestens ab Januar 2020. Bei Stufe 2 „Stallhaltung plus“ muss mindestens 10 Prozent mehr Platz im Stall zur Verfügung stehen sowie Beschäftigungsmaterial für das Nutztier. Diese Anforderungen werden bei der Initiative Tierwohl (ITW) erfüllt. Stufe 3 „Außenklima“ erfordert u.a. noch mehr Platz und Frischluft-Kontakt. Stufe 4 „Premium“ bedeutet zusätzlicher Platz und Auslaufmöglichkeiten.

QS-System umfassender als gesetzliche Vorgaben

Betriebe, die am QS-System teilnehmen möchten, müssen auch bestimmte Anforderungen, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen, erfüllen. Die einzelnen Maßnahmen „über Gesetz“ finden sich auf der [QS-Webseite](#). Entscheidend ist die aufeinander aufbauende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke. Die Sicherung der Prozessqualität, unabhängige Kontrollen, umfassendes Monitoring und konsequente Rückverfolgbarkeit sind die Kernelemente des QS-Prüfsystems.

Die Einhaltung der Tierschutz- und Tiergesundheitsvorschriften sind für alle Tierhalter im QS-System Grundvoraussetzung. Sie sorgen für eine tierschutzgerechte Haltung, Tiergesundheit und Hygiene im Betrieb sowie einen angemessenen Transport der Tiere. Die Einhaltung der Anforderungen wird durch ein mehrstufiges Kontrollsystem sichergestellt. Verstöße gegen Tierschutz- und Tiergesundheitsvorschriften werden konsequent sanktioniert.

Mithilfe der im QS-System verpflichtenden Monitoringprogrammen zu Futtermitteln, Salmonellen und Antibiotika werden wichtige Indikatoren ermittelt und überprüft. Zur Beurteilung der Tiergesundheit und des Tierwohls in den Ställen werden sämtliche Schlachtbefunde von QS ausgewertet und die Ergebnisse den Tierhaltern übermittelt.

Bonn, 03.04.2019

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Organisation der einheitlichen Haltungsform-Kennzeichnung

Das neue Haltungsform-Kennzeichnungssystem ist einheitlich und unternehmensübergreifend. Die Organisation erfolgt über die Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH, die zugleich auch Trägerin der Brancheninitiative Tierwohl ist. Die Gesellschaft koordiniert die Festlegung der Mindestkriterien zwischen den LEH-Partnern und ordnet einzelne Programme auf Antrag eines teilnehmenden LEH der jeweiligen Stufe der Haltungsform zu. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH, das weltweit größte stufenübergreifende Prüfsystem für frische Lebensmittel, unterstützt die Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH in der Geschäftsbesorgung mit der Organisation der Auditierung sowie beim Datenmanagement.

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier-Dormann

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-153
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de