

# Pressemitteilung

## Neues Modul QS-Soja<sup>plus</sup> regelt Umgang mit nachhaltigerem Soja in Futtermitteln für gesamte Fleischbranche

- Mit dem Zusatzmodul QS-Soja<sup>plus</sup> kann gesamte Fleischbranche auf nachhaltiger erzeugtes Soja verweisen
- QS-Soja<sup>plus</sup> Anforderungen beziehen sich u.a. auf 73 Kriterien für nachhaltigeren Sojaanbau
- QS-Soja<sup>plus</sup> ist ab 1.1.24 im QS-System verpflichtend, Übergangsfrist ermöglicht Kauf von Credits

**Bonn, 18.12.2023** – Ab 1. Januar 2024 sind die QS-zertifizierten Unternehmen verpflichtet, ausschließlich Futtermittel zu vertreiben, die dem QS-Soja<sup>plus</sup>-Standard genügen. Damit ermöglicht QS der gesamten Produktionskette für Fleisch und Fleischwaren, auf den Einsatz von nachhaltiger erzeugtem Soja zu verweisen. QS-Systempartner vermarkten zukünftig nur noch Fleisch und Fleischprodukte, die von Tieren stammen, deren Futter, wenn es Soja enthält, konform ist mit dem Modul QS-Soja<sup>plus</sup>. Die freiwillige Übergangsfrist endet zum 31.12.2023.

„Uns ist mit dem neuen Zusatzmodul QS-Soja<sup>plus</sup> eine branchenübergreifende Lösung gelungen“, betont Katrin Spemann, Bereichsleiterin Futtermittel und Tierhaltung bei QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS). „Tierhalter, die QS-zertifizierte Futtermittel verfüttern, können jetzt ebenso sicher sein, dass sie QS-Soja<sup>plus</sup>-konforme Futtermittel erhalten. Der Lebensmitteleinzelhandel kann sich sicher sein, dass er nur noch Fleisch von entsprechend gefütterten Tieren erhält.“ Diese umfassende Branchenlösung bedeutet auch, dass die Fleischwirtschaft ihre Warenströme nicht aufwendig separieren muss.

Für Tiere und Futtermittel aus dem Ausland gelten dieselben Anforderungen, denn mit den anerkannten internationalen Standardgebern konnte QS ebenfalls eine Einigung herbeiführen: Wenn deren Anforderungen vergleichbar und damit konform zum Modul QS-Soja<sup>plus</sup> sind, können der Handel und die Herstellung von Futtermitteln mit Soja auch nach deren Standards zertifiziert sein.

Für den Großteil der Wirtschaft war bei der Entwicklung dieses neuen Standards die Berücksichtigung vieler Nachhaltigkeitsaspekte und deren nachweisliche Zertifizierung nach international anerkannten und etablierten Nachhaltigkeitsstandards wichtig. Diese Forderungen einer Zertifizierung gelten für sämtliche Herkunftsländer, aus denen Sojabohnen zukünftig – verarbeitet oder unverarbeitet – ins QS-System gelangen.

Die Zertifizierung des nachhaltigen Sojabohnenanbaus bezieht sich auf die etablierte FEFAC-Soy Sourcing Guideline. Sie beinhaltet 73 Nachhaltigkeitskriterien, die soziale, ökonomische und ökologische Aspekte im Sojaanbau vor Ort berücksichtigen. Damit unterscheidet sich

**Ihre Ansprechpartnerin**  
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153  
E. presse@q-s.de

**QS Qualität und  
Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14  
53177 Bonn  
T. +49(0)228 350680  
F. +49(0)228 3506810  
E. info@q-s.de

[q-s.de](http://q-s.de)

das Modul QS-Soja<sup>plus</sup> deutlich von den Anforderungen der EU-Verordnung. Diese setzt im Fokus auf Entwaldungsfreiheit – einen Teilaspekt der Nachhaltigkeitskriterien. Selbstverständlich wird auch das Soja im QS-System dann ab 30.12.2024 den Anforderungen der EU-Richtlinie entsprechen und nachweislich entwaldungsfrei sein.

Aktuell sind weltweit noch nicht die benötigten Mengen an Sojabohnen aus nachhaltigem Anbau gemäß den QS-Soja<sup>plus</sup> Anforderungen physisch für den Einsatz in Futtermitteln verfügbar. Deshalb können Futtermittelunternehmen im QS-System auch Sojabohnen aus noch nicht nachhaltig zertifiziertem Anbau beziehen und verarbeiten, müssen diese dann aber über den Kauf von Credits („book & claim“) ausgleichen. „Diese derzeit noch notwendige Übergangslösung geschieht immer mit dem Ziel, den nachhaltigeren Anbau weiter zu fördern und Rodungen sowie die Umwandlung schützenswerter Flächen wie Grasland, Feuchtgebiete, Sümpfe, Moore oder auch Savannen zu vermeiden“, erläutert Spemann das Vorgehen im QS-System.

Die Unternehmen, die Sojabohnen/-erzeugnisse handeln, be- oder verarbeiten, hinterlegen bis zum 31. Dezember 2023 entsprechende Informationen hierzu in der QS-Datenbank.

Weitere Informationen sowie alle Dokumente zu dem Zusatzmodul QS-Soja<sup>plus</sup> finden Sie unter [www.q-s.de/sojaplus](http://www.q-s.de/sojaplus).

### **QS Qualität und Sicherheit GmbH Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermitteln. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH/[www.q-s.de](http://www.q-s.de)