



## Pressemitteilung

### Regionalfenster: QS-Audits zur Herkunftssicherung anerkannt

02.04.2015

**Bonn, Friedberg (Hessen) - Landwirtschaftliche Tierhalter und Erzeugerbetriebe im QS-System können ab sofort ohne zusätzliches Audit am Regionalfensterprogramm teilnehmen. Die dazu nötige Vereinbarung haben die QS Qualität und Sicherheit GmbH, die QS-Fachgesellschaften für Obst-Gemüse-Kartoffeln und der Regionalfenster e.V. unterzeichnet.**

Die Anerkennung von QS-Audits mit kombinierter Regionalfenster-Kontrolle ermöglicht es Tierhaltern und Erzeugerbetrieben, die nach den Anforderungen der jeweiligen QS-Standards zertifiziert sind, in das Regionalfensterprogramm zu liefern. Dadurch werden Doppelauditierungen vermieden. Dazu Dr. Hermann Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH: *„Mit diesem Service eröffnen wir QS-zertifizierten Tierhaltern und Erzeugern neue Absatzmöglichkeiten ohne die zusätzlichen Kosten und Umstände einer Doppelauditierung. Der Aufwand für die Teilnahme am Regionalfenster wird somit auf ein Mindestmaß begrenzt.“*

Der Vorsitzende des Regionalfenster e.V., Peter Klingmann, ergänzt: *„Die Synergieeffekte werden auch der Ernährungswirtschaft zugutekommen. Mit diesem Schritt vereinfachen wir den Einstieg in das Regionalfenster-Konzept und ermöglichen es, der hohen Nachfrage nach regionalen Produkten nachzukommen.“*

Ab sofort können sich Landwirte und Erzeugerbetriebe bei ihrem Bündler melden und die Kontrolle der zusätzlichen Regionalfensteranforderungen im QS-Audit beantragen. Die Teilnahme am Regionalfensterprogramm ist für QS-Systempartner freiwillig und hat keinen Einfluss auf die QS-Zertifizierung. Packbetriebe für Obst und Gemüse sowie Schlacht-/Zerlegebetriebe, die das Regionalfenster nutzen und auch gleichzeitig Systempartner von QS sind, können im Rahmen der Regionalfenster-Gruppenzertifizierung die Erzeugerstufe über das QS-System auditieren lassen.

## Pressemitteilung

### *Über Regionalfenster e.V.*

---

*Das Regionalfenster ging als bundesweit einheitliche Kennzeichnung von regionalen Produkten im Rahmen der Grünen Woche in Berlin im Januar 2014 an den Start. Seitdem hat sich die Anzahl an Produkten und Lizenznehmern sehr positiv entwickelt. Aktuell sind über 3.000 Artikel von mehr als 400 Lizenznehmern beim Trägerverein registriert. Der Trägerverein hat mittlerweile 33 Mitglieder und 19 Zertifizierungsstellen sind für das Prüf- und Sicherungssystem zugelassen.*

*Die produktspezifischen Aussagen im Regionalfenster werden durch ein umfangreiches Prüf- und Sicherungssystem über alle Stufen der Wertschöpfung regelmäßig kontrolliert und abgesichert.*

### *Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.*

---

*QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 70 Prozent. 79.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 14.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.*

### **Ihre Ansprechpartner:**

Stefan Martin

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1 – 3  
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-150  
Fax +49 (0) 228 35068-16150

E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Madeleine Altenhein

Regionalfenster e. V.  
Homburger Straße 9  
61169 Friedberg

Tel +49 (0) 6031 7323-69  
Fax +49 (0) 6031 7323-79

E-Mail [maltenhein@regionalfenster.de](mailto:maltenhein@regionalfenster.de)  
Internet [www.regionalfenster.de](http://www.regionalfenster.de)