



**LfL**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

## **2. Marktforum**

# **Qualitätssicherung in der Land- und Ernährungswirtschaft – Von der Theorie zur Praxis**



**24**

**2006**

**Schriftenreihe**

**ISSN 1611-4159**

**Impressum:**

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
Internet: <http://www.LfL.bayern.de>

Redaktion: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Menzinger Straße 54, 80638 München  
E-Mail: [Ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de](mailto:Ernaehrungswirtschaft@LfL.bayern.de)  
Tel.: 089/17800-333

1. Auflage Januar / 2007

Druck: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

© LfL



**Qualitätssicherung in der  
Land- und Ernährungswirtschaft –  
Von der Theorie zur Praxis**

**2. Marktforum  
des Institutes für Ernährungswirtschaft und  
Markt  
am 16. November 2006  
in Landshut**

**Tagungsband**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	<b>6</b>
<b>Programm</b> .....	<b>7</b>
<b>1 Einleitung</b> .....	<b>8</b>
<b>2 Eröffnungsrede Staatsminister Josef Miller: Qualitäts- und Herkunftssicherung – Voraussetzung für eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft</b> .....	<b>10</b>
2.1 Exportoffensive der Bayerischen Staatsregierung .....	10
2.2 Wachsende Bedeutung von Qualitätssicherungsmaßnahmen .....	10
2.3 Aktueller Sachstand bei der Qualitätssicherung .....	11
2.4 Mögliche Ansätze zur Weiterentwicklung von Qualitätssicherungssystemen .....	14
2.5 Schluss .....	15
<b>3 Qualitätssicherung: Erfahrungen und künftige Erwartungen der Praxis – aus Sicht ausgewählter Beteiligter</b> .....	<b>17</b>
3.1 Vertreter des LEH - Paul Daum: Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG .....	17
3.2 Vertreter der Verarbeiter/ Zulieferer .....	21
3.2.1 Josef Trilling: Anforderungen der Fleischindustrie an die Landwirtschaft Erfahrungen und Ausblick .....	21
3.2.2 Wilhelm Krams: Erfahrungen und künftige Erwartungen am Beispiel der Kartoffelerzeugung und -verarbeitung .....	26
3.3 Vertreter der Erzeuger - Walter Heidl: Erfahrungen und künftige Erwartungen der Praxis .....	30
<b>4 Bisherige Ergebnisse und Tendenzen im Bereich der freiwilligen Qualitätssicherung</b> .....	<b>33</b>
<b>5 GQS-Bayern – ein Angebot für die landwirtschaftliche Praxis</b> .....	<b>38</b>
<b>6 Zusammenfassung und Schlusswort</b> .....	<b>43</b>

## **Vorwort**

Der Qualitätssicherung in der Lebensmittelerzeugung und –verarbeitung wird von der Öffentlichkeit und Politik ein immer höherer Stellenwert zugemessen. Dem wurde in den letzten Jahren durch die Zunahme von freiwilligen Qualitätssicherungssystemen und der Verschärfung der gesetzlichen Regelungen Rechnung getragen. Allerdings besteht durch die zahlreichen Vorschriften und wachsende Unübersichtlichkeit die Gefahr, dass die Akzeptanz dieser Systeme sinkt.

Das 2. Marktforum „Qualitätssicherung“ greift – in Fortführung des 1. Marktforums 2004 - Probleme und Fragen praxisorientiert auf. Durch das Zusammenführen aller Beteiligten - von der Produktion bis zum Lebensmitteleinzelhandel (LEH) - sollen mögliche Antworten und Entwicklungen diskutiert und Lösungen gesucht werden.

Mit dem Thema sprechen wir alle Entscheidungsträger der Land- und Ernährungswirtschaft an. Der vorliegende Tagungsband enthält die Zusammenfassung der wichtigsten Aussagen und Folien der präsentierten Vorträge.

Institut für Ernährungswirtschaft und Markt,  
Arbeitsbereich Qualitätssicherung/-management

## Programm

- 10.00 – 10.15 **Einführung und Begrüßung**  
Präsident Jakob Opperer,  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
- 10.20 – 10.50 **Qualitäts- und Herkunftssicherung –  
Voraussetzung für eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungs-  
wirtschaft in Bayern**  
Staatsminister Josef Miller,  
Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten
- 10.55 – 12.20 **Qualitätssicherung: Erfahrungen und künftige Erwartungen der  
Praxis - aus Sicht ausgewählter Beteiligter**
- 10.55 – 11.15 **Vertreter des LEH:**  
Paul Daum, Kaiser's Tengelmann AG, München
- 11.15 – 11.55 **Vertreter der Verarbeiter/Zulieferer:**  
Josef Trilling, B. & C. Tönnies Fleischwerk GmbH  
Wilhelm Krams, Wilhelm Weuthen GmbH  
(Kartoffel-Centrum Bayern)
- 12.00 – 12.20 **Vertreter der Erzeuger:**  
Walter Heidl, BBV-Bezirkspräsident Niederbayern
- 12.20 – 12.50 **Diskussion** der Teilnehmer über die vorausgegangenen Beiträge mit den  
Referenten (Podium); Leitung: Präsident Jakob Opperer
- 12.50 – 14.15 **Mittagspause**
- 14.15 – 14.20 **Einführung und Moderation** Georg Stark,  
Leiter des Institutes für Ernährungswirtschaft und Markt an der LfL
- 14.20 – 14.40 **Bisherige Ergebnisse und Tendenzen im Bereich der freiwilligen  
Qualitätssicherung**  
Dr. Zoller, Intertek plc.
- 14.45 – 15.30 **Wo liegt die Zukunft der freiwilligen Qualitätssicherungssysteme?  
Podiumsdiskussion mit Vertretern verschiedener Institutionen der  
Qualitätssicherung:**  
Hans Bogner, QAL  
Dr. Christian Baumgartner, MPR  
Hans Kulmus, BBV  
Dr. A. Daxenberger, TÜV SÜD  
Dr. Jochen Zoller, Intertek plc.  
Dr. Richard Balling, StMLF
- 15.30 – 16.00 **Kaffeepause**
- 16.00 – 16.15 **GQS-Bayern – ein Angebot für die landwirtschaftliche Praxis**  
Josef Schnell, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt an der LfL
- 16.15 – 16.30 **Zusammenfassung und Schlusswort**  
Georg Stark, Leiter des Institutes für Ernährungswirtschaft und Markt

## 1 Einleitung

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich begrüße Sie ganz herzlich zum **2. Marktforum „Qualitätssicherung“** des Institutes für Ernährungswirtschaft und Markt der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

Mein besonderer Gruß gilt Ihnen, Herr Staatsminister Miller. Wir sind Ihnen sehr dankbar, dass Sie mit dem Impulsreferat die heutige Veranstaltung eröffnen und damit unterstreichen, dass die Qualitätssicherung auf allen Stufen der Lebensmittelkette essentiell ist.

Wir wissen Sie auch auf unserer Seite, wenn wir als **Landesanstalt für Landwirtschaft** sagen, dass

- die Qualität bei der Erzeugung und nicht bei der Kontrolle geschaffen wird und
- alle nachfolgenden Stufen die erreichte Qualität zwar erhalten und veredeln können, keineswegs aber zulassen dürfen, dass sie sich verschlechtert.

Ebenso herzlich begrüßen wir die zahlreichen Gäste

- aus der Wirtschaft und dem Handel,
- aus dem bäuerlichen Berufsstand,
- aus der Wissenschaft und der Verwaltung,
- die Vorsitzenden der Selbsthilfeeinrichtungen und Erzeugergemeinschaften,
- die Referenten, die bereit sind, aktiv an dieser Tagung mitzuwirken,
- die Gäste aus unseren Nachbarländern Österreich, Baden-Württemberg, Niedersachsen,
- die Vertreter der Presse.

Die Lebensmittelerzeugung und –verarbeitung stand selten so im Rampenlicht wie heute. Der Anspruch auf sichere und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel ist unbestritten.

Ich stelle die Frage: Soll dieser

- durch die Erhöhung staatlicher Kontrollen – derzeit von vielen gefordert,
- durch die Eigenverantwortung der Wirtschaft oder
- durch die Förderung der Sinne bzw. Änderung der Einstellung bei den Verbrauchern erfolgen?

Die LfL wirkt in allen drei Bereichen:

- mit der Kontrolle, z.B. der Handelsklassen-Verordnungen, die insbesondere am IEM angesiedelt ist und auf die Produktqualität sowie den Verbraucherschutz abzielt,
- mit einer intensiven praxisorientierten, angewandten Forschung in allen Bereichen der landwirtschaftlichen Erzeugung in den verschiedenen Instituten und Abteilungen
- sowie mit der Erstellung von verständlichen Informationen für die Bildung und Beratung von Erzeugern und Verbrauchern.



Das 1. Marktforum zur Qualitätssicherung 2004 stand unter dem Motto „**Von der Vielfalt zum System**“. Es war eher noch theoretisch-wissenschaftlich ausgerichtet mit dem Ziel, die am Markt vorhandenen Qualitätssicherungssysteme systematisch zu vergleichen und ihre Akzeptanz zu hinterfragen.

Mittlerweile hat sich die Lage verändert: Mit der GAP-Reform und der CC-Einführung Anfang des Jahres 2005 wurden erstmals Direktzahlungen mit der Einhaltung des landwirtschaftlichen Fachrechts verknüpft und somit sanktionsrelevant. Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme haben sich etabliert.

Der Landwirt kommt immer öfter schlichtweg an seine Grenzen, diesen unübersichtlichen Dschungel zu durchblicken, ihn erst recht zu beherrschen und gleichzeitig die Produktionstechnik entsprechend den Markterfordernissen zu optimieren.

Hier war und ist die LfL gefordert, die Landwirte tatkräftig mit Hilfsmitteln zu unterstützen:

In Zusammenarbeit mit dem BBV und basierend auf Vorarbeiten der LEL wurde eine Systematik entwickelt, die alle Anforderungen aus den genannten Bereichen zusammenfasst. Dem Landwirt wird zumindest die Eigenkontrolle auf dem Betrieb erheblich vereinfacht. Auf dieses **Gesamtbetriebliche Qualitätssicherungs-System GQS-Bayern** als ein wichtiger Mosaikstein unseres Angebotes, wird im Laufe des heutigen Programms noch genauer eingegangen.

Aufgrund der zurückliegenden Veränderungen wurde das heutige 2. Marktforum zur Qualitätssicherung in der Land- und Ernährungswirtschaft bewusst unter das Motto „**Von der Theorie zur Praxis**“ gestellt.

Es soll – als Fortführung des 1. Marktforums 2004 – eine Plattform für weitergehende Entwicklungen und Diskussionen bieten. Das Zusammenführen wichtiger Entscheidungsträger der „**Wertschöpfungskette Lebensmittel**“ soll die Fokussierung auf die jeweiligen Einzelinteressen verringern. Auf Basis des aktuellen Sachstandes sollen entsprechende Probleme und Fragen **praxisorientiert** aufgegriffen und die ehemals theoretischen Ansätze auf ihre Praxistauglichkeit überprüft werden.

Nicht durch ständig schärfere Reglementierungen, sondern viel mehr durch die Sensibilisierung des eigenen Verantwortungsbewusstseins, das Erkennen sinnvoller Maßnahmen und die Zusammenarbeit aller Beteiligten können die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln gesteigert werden.

Ich hoffe, dass dieses 2. Marktforum der Themenstellung gerecht wird und Impulse für das Weiterbringen der Qualitätssicherung, für Verbesserungsvorschläge sowie Handlungsempfehlungen gibt.

Die ausgewählten Referenten, der Kreis der Teilnehmer und die inhaltliche Programmplanung mit vielen Diskussionsmöglichkeiten bieten hierzu gute Voraussetzungen.

Ich wünsche Ihnen in diesem Sinne eine interessante, konstruktive Tagung.

Jakob Opperer

Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

## 2 Eröffnungsrede Staatsminister Josef Miller: Qualitäts- und Herkunftssicherung – Voraus- setzung für eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft

Josef Miller,  
Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten



Die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft zählt zu den bedeutendsten Wirtschaftszweigen in Bayern:

- Bezogen auf den Umsatz liegt sie mit rd. 33 Mrd. € nach dem Fahrzeug- und Maschinenbau an 3. Stelle der Branchen des verarbeitenden Gewerbes.
- Daneben ist sie mit über 500.000 Beschäftigten der wichtigste Arbeitgeber im Freistaat.

### 2.1 Exportoffensive der Bayerischen Staatsregierung

Unsere bäuerliche Landwirtschaft in Bayern und die eng mit ihr verknüpfte, mittelständische Ernährungswirtschaft sind, bei gleichzeitig stagnierender Bevölkerung in Deutschland, stark exportabhängig. Der Exportwert bayerischer Agrarerzeugnisse liegt derzeit bei über 5 Mrd. €.

Ziel der Bayerischen Staatsregierung ist es, die Marktstellung des Agrarstandortes Bayern weiter zu stärken und auszubauen. Dazu hat der Ministerrat am 7. November den Startschuss für die Ausweitung unserer Exportoffensive für bayerische Lebensmittel und Agrarprodukte gegeben.

Im Rahmen dieser erweiterten Exportoffensive sind im kommenden Jahr Maßnahmen im Volumen von rd. einer halben Million Euro vorgesehen. Ich bin sicher, dies sind gut angelegte Investitionen!

Unsere langfristig angelegte Qualitätsarbeit trägt Früchte! Hochwertige Produkte aus Bayern haben weltweit einen hervorragenden Ruf. Wir wollen künftig verstärkt weltweit neue Märkte erschließen. Dies schafft für unsere bäuerliche Landwirtschaft Einkommen und sichert in der Ernährungswirtschaft viele Arbeitsplätze vor allem auch im ländlichen Raum.

### 2.2 Wachsende Bedeutung von Qualitätssicherungsmaßnahmen

Zum positiven Gesamtbild von Lebensmitteln bayerischer Herkunft habe unsere bereits frühzeitig ergriffenen Maßnahmen zur Qualitäts- und Herkunftssicherung beigetragen. Dieses Bild wird auch im aktuellen Jahresbericht 2005 des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit bestätigt.

Im Lebensmittelbereich findet eine immer höhere Spezialisierung und Arbeitsteilung statt. Die internationalen Warenströme nehmen immer mehr zu, bei Rohwaren wie auch bei hochverarbeiteten Lebensmitteln. Die Zunahme von Austauschprozessen sorgt für steigende Anforderungen an die Qualitätssicherung - sei es auf Seiten des Staates oder auch der Privatwirtschaft.

Diesen Entwicklungen trägt auch die neue EU-Lebensmittel- und Futtermittelgesetzgebung Rechnung (EU-Basisverordnung zum Lebensmittelrecht, VO 178/2002, sowie das Lebensmittel-/Futtermittelhygienepaket). Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit und Risikoanalyse, wie sie in Qualitätssicherungs- und -managementsystemen der Privatwirtschaft schon frühzeitig und freiwillig umgesetzt wurden, sind nun gesetzlich festgeschrieben. Mit diesen Weichenstellungen ist eine weitere Intensivierung von Qualitätssicherungsmaßnahmen vorprogrammiert.

Der Handel und das Ernährungsgewerbe haben aufgrund dieser Entwicklungen die privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssysteme schon länger flächendeckend eingeführt. Zur eigenen Absicherung von Produkthaftungsrisiken und aufgrund der gesetzlichen Vorgaben fordert der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) von den Lieferanten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte. Dies führt dazu, dass auch von der Erzeugerebene zunehmend die Einrichtung entsprechender Qualitätssicherungssysteme verlangt werden.

Auf der Erzeugerebene wird diese Thematik jedoch zum Teil noch kontrovers diskutiert. Denn die Landwirte werden durch viele neue Regelungen wie Cross Compliance (CC), Fachrecht oder das EU-Hygienepaket zusätzlich belastet. Darüber hinaus fordert die abnehmende Hand verstärkt die Einhaltung vielfältiger Qualitätssicherungssysteme und -programme.

Wir haben in Bayern auf diese Entwicklungen entschlossen reagiert. Wir unterstützen die landwirtschaftlichen Unternehmen durch unsere staatlichen Beratungsangebote bei der Bewältigung der Anforderungen infolge umfassender Dokumentationspflichten wirkungsvoll.

Auf allen Ebenen der Qualitätssicherung besteht jedoch weiterhin Diskussions- und Informationsbedarf. Das Marktforum 2006 mit dem Thema „Von der Theorie zur Praxis“ bietet hierzu eine hervorragende Plattform. Entscheidend wird sein, dass die Wirtschaft die Ergebnisse daraus anerkennt.

### **2.3 Aktueller Sachstand bei der Qualitätssicherung**

Am Marktforum 2004 habe ich unser bayerisches Rahmenkonzept zur Qualitäts- und Herkunftssicherung vorgestellt. Lassen Sie mich hierzu kurz Bilanz ziehen:

1. was wir in diesem Bereich seit 2004 erreicht haben,
2. welche 2004 formulierten Ziele bereits in die Praxis umgesetzt werden konnten und
3. wie sich die Akzeptanz unserer Maßnahmen zur Qualitäts- und Herkunftssicherung entwickelt hat.

#### **Geprüfte Qualität – Bayern**

Bis zum heutigen Tag sind im Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“ über 25.000 landwirtschaftliche Betriebe im Produktbereich „Rinder und Rindfleisch“ erstzertifiziert worden und erfüllen damit die freiwilligen Qualitätskriterien des Programms, die über den gesetzlichen Vorgaben liegen.

Aufgrund unserer in der bayerischen Landwirtschaft vorherrschenden Struktur mit vielen kleinen Betrieben und verschiedenen Betriebszweigen führt der Zertifizierungsaufwand zu einer überproportionalen Belastung durch höhere Festkosten. Deshalb fördern wir die Zertifizierungskosten auf der landwirtschaftlichen Erzeugerseite. Der Fördersatz liegt bei 80 % der Erstzertifizierung und sinkt bei den Folgezertifizierungen auf 60 %, dann 50 %, 40 %, 30 %. Diese staatliche Förderung ist in Deutschland nach wie vor einmalig!

Diese Förderung ist ein wichtiger Grund für die rasche und hohe Akzeptanz der Qualitätssicherung bei den bayerischen Landwirten.

Bis heute haben wir fast 4,4 Mio. € für die Erstzertifizierung und Folgezertifizierungen bereitgestellt. Wir wollten und wollen den bayerischen Landwirten ganz bewusst einen Anreiz geben und einen kostengünstigen Zugang zur freiwilligen Qualitätssicherung ermöglichen. Landwirte verschaffen sich dadurch nach wie vor Wettbewerbsvorteile.

Der Hauptaufwand liegt in der Dokumentation und der Eigenkontrolle beim Landwirt, die Zertifizierung setzt lediglich den erfolgreichen Schlusspunkt. Dennoch hat sich ein erfreulich hoher Anteil von Landwirten bereits freiwillig nach den Programmbestimmungen zertifizieren lassen. Dazu hat sicherlich auch ein zweites Erfolgselement mit beigetragen, die Kompatibilität von „Geprüfte Qualität“ mit anderen von den Abnehmern geforderten Qualitätssicherungskonzepten. Dies war und ist mir ein wichtiges Anliegen. Hier wurden von Anfang an die Weichen richtig gestellt und zwar bei

- der Formulierung der Prüfkriterien,
- der Ausgestaltung der Dokumentation,
- der Organisation der externen Kontrollen sowie
- den Anforderungen an die Zertifizierungseinrichtungen.

„**Geprüfte Qualität – Bayern für Rindfleisch**“ konnte sich damit als Basisqualitätssicherungssystem am Markt etablieren.

Durch die frühzeitige Einbindung des betrieblichen Futtermitelesinsatzes in das Qualitätssicherungsprogramm haben die teilnehmenden Landwirte deutliche Vorteile bei der Einhaltung der neuen Futtermittelhygiene-VO. Gleiches gilt für den Tierschutz ab 2007, als auch für andere Vorgaben.

Ein wichtiges Marketingargument - vor allem für den Export ins Ausland - ist darüber hinaus der regionale Herkunftsbezug, der durch Kontrollen auf allen Ebenen sichergestellt wird.

Insgesamt wird die freiwillige Qualitäts- und Herkunftssicherung mit externer Zertifizierung zunehmend zu einem neuen Standard. Die Forderung nach möglichst hohen kostendeckenden Preiszuschlägen ist somit nur schwer durchsetzbar. Meine Forderung an die Marktpartner der Landwirte ist jedoch klar und deutlich: Honorieren Sie angemessen die freiwilligen Leistungen und Initiativen der bayerischen Bauern!

Eine Umfrage zur Preisdifferenzierung der LfL zeigt, dass sich die Erwartungen nach höheren Preisen als Folge einer Beteiligung an Qualitätssicherungsmaßnahmen nicht generell erfüllt haben. Nur etwa die Hälfte der befragten Schlacht- und Zerlegebetriebe zahlt einen Preisaufschlag von 1 bis 5 Ct. pro kg Schlachtgewicht. Aber GQ wird in Verbindung mit Q+S von den Abnehmern zunehmend als Basisqualitätssicherungssystem vorausgesetzt und sichert so den Marktzugang für wichtige Absatzsegmente.

Dank der Unterstützung der freiwilligen Qualitäts- und Herkunftssicherung über unser Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ konnte auch die Teilnahme unserer bayerischen

Bauern an anderen Qualitätssicherungssystemen wie „Qualität und Sicherheit“ deutlich gesteigert werden. Bayern stellt knapp 50 % aller deutschen QS-Betriebe. In Zahlen sind dies rd. 22.300 Rinder haltende sowie rd. 9.300 Schweine haltende Betriebe, die sich damit wichtige Wettbewerbsvorteile verschaffen.

Nach der erfolgreichen Einführung von GQ für Rind- und Kalbfleisch haben wir seit 2005 die Erweiterung für 26 weitere Produktbereiche durch die EU-Kommission erreicht. Der modulare Aufbau des GQ-Systems hat den Vorteil einer flexiblen Anpassung auch an andere Produktbereiche. Dies ermöglicht es, die gesamte landwirtschaftliche Produktpalette abzudecken und die landwirtschaftliche Qualitäts- und Herkunftssicherung in Bayern auf eine noch breitere Basis zu stellen.

Mit Blick auf den gewünschten Erfolg unserer Maßnahmen halte ich es auch für notwendig, dass die Selbsthilfeeinrichtungen – teilweise sind sie als Lizenznehmer für Geprüfte Qualität schon tätig – ihr umfangreiches Know-how hinsichtlich Beratung und Kontrolle einbringen. Über abgestimmte Maßnahmen gilt es hier die möglichen Synergieeffekte für eine marktgerichtete Qualitäts- und Herkunftssicherung zu nutzen und weiter auszubauen.

Ich erwarte aufgrund der dargelegten Vorteile und Synergien, dass dieses Angebot mit den oben genannten Vorteilen für die Wirtschaft und Landwirtschaft noch stärker genutzt wird. GQ stärkt die Wettbewerbsstellung bayerischer Produkte.

Ich möchte die bayerische Produktion gerade auch im pflanzlichen Bereich unterstützen. Ich werde deshalb auch in diesen erweiterten Bereichen Mittel zur Erstzertifizierung zur Verfügung stellen und auf die Kompatibilität zu vorhandenen Systemen achten.

### **Gesamtbetriebliches Qualitäts-Sicherungssystem (GQS) Bayern**

Die zentrale Forderung, „den Dokumentations- und Eigenkontrollaufwand für die beteiligten Landwirte auf ein Mindestmaß zu reduzieren“ wurde 2004 noch als Theorie diskutiert. Auch dieses Vorhaben konnte erfolgreich umgesetzt werden. Seit Februar 2006 ist das Gesamtbetriebliche Qualitäts-Sicherungssystem „GQS-Bayern“ für landwirtschaftliche Betriebe im Internet abrufbar. Es wurde bis heute bereits über 13.000 mal genutzt.

GQS-Bayern stellt die landesspezifische Umsetzung des bundesweit abgestimmten Kriterienkataloges für die Landwirtschaft (KKL) dar, dessen Basis das GQS-BW bildet. Durch die 2004 geforderte, länderübergreifende Zusammenarbeit, vor allem mit Baden-Württemberg sowie mit dem Berufsstand und den Selbsthilfeeinrichtungen, kann dieses Dokumentations- und Eigenkontrollsystem angeboten werden.

GQS-Bayern ist kein neues oder eigenes Zertifizierungssystem. Vielmehr bündelt es die Vorschriften des Fachrechts und von Cross Compliance (CC) und ergänzt diese um die relevanten privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssysteme.

Ein weiteres hilfreiches Instrument ist in Bayern der am Institut für Ernährungswirtschaft und Markt angesiedelte „Runde Tisch GQS-Bayern“. In dieser Arbeitsgruppe arbeiten viele Institutionen, die auf Erzeugerebene mit der Qualitätssicherung betraut sind, aktiv mit. Neben den beteiligten Partnern danke ich an dieser Stelle der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) für ihre Unterstützung sowie dem Institut für Ernährungswirtschaft und Markt der LfL für die Organisation dieser regelmäßig tagenden Gesprächsrunde und die konkrete, praxisbezogene Arbeit.

## **Kombikontrollen**

Ein weiterer zentraler Ansatz des Marktforums 2004 waren die Forderungen nach wechselseitiger Information zwischen den Systemen und nach Vermeidung von Mehrfachprüfungen beim Landwirt. Im Bereich der tierischen Erzeugung ist uns dies in Bayern bereits gut gelungen!

Kombi-Audits und -Zertifizierungen werden in großem Umfang bereits für GQ und Q+S, aber auch für QM Milch durchgeführt. Bayern ist hier Vorreiter und kann sowohl den größten Bündler, die LQB - Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH, als auch die größten Zertifizierungseinrichtungen im landwirtschaftlichen Bereich vorweisen.

Wir arbeiten daran, diese Entwicklung auch auf pflanzliche Produkte zu übertragen und auszuweiten. Ziel ist es, dass ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb in Bayern in nur einem Audit sowohl für seine tierischen, als auch seine pflanzlichen Produkte zertifiziert werden kann.

## **Staatliche Kontrolle der Kontrolle**

Nachdem das Landwirtschaftsministerium die Qualitätssicherung mit erheblichen Mitteln fördert, haben wir natürlich großes Interesse daran, dass sowohl die Vorgaben von GQ und der zu Grunde liegenden Systeme eingehalten, als auch die Audits effizient und praxisorientiert durchgeführt werden.

Auch dies ist bundesweit einmalig: neben der privatwirtschaftlichen Zertifizierungs- und Akkreditierungskontrolle gibt es in Bayern eine staatliche Kontrolle der Kontrolle. Dies bedeutet zusätzliche neutrale Überwachung und sorgt für hohe gesellschaftliche Akzeptanz. Die Ergebnisse aus den Jahren 2005 und 2006 zeigen, dass die Audits und Zertifizierungsprozesse in Bayern mit hoher Vergleichbarkeit und Korrektheit durchgeführt wurden.

Fest steht: Die Akzeptanz und die Ergebnisse der mit diesen Eckpunkten eingeleiteten Maßnahmen bestätigen die Richtigkeit des eingeschlagenen Weges.

## **2.4 Mögliche Ansätze zur Weiterentwicklung von Qualitäts-Sicherungssystemen**

Hinsichtlich einer Weiterentwicklung von Qualitätssicherungssystemen möchte ich folgende vier zusätzliche Impulse ergänzend zur Diskussion stellen:

### **Kompatibilität des Systeme**

Die Harmonisierung von Qualitätssicherungssystemen ist mir ein wichtiges Ziel seit deren Einführung. Dies ist auch eine Frage der Entbürokratisierung. GQ baut auf bestehenden Systemen auf und hat in den Grundanforderungen die volle Kompatibilität. Auch bei Q+S und EurepGAP ist mit QS-GAP eine gegenseitige Anerkennung erfolgt. Dies sehen wir sehr positiv und hoffen, dass eine weitere Harmonisierung gelingt.

### **Einheitliche Dokumentation**

Nachdem der Handel und die Verarbeitung bereits flächendeckend zertifiziert und in internationale Qualitätssicherungssysteme wie International Food Standard (IFS) oder Q+S eingebunden sind, wird die Einführung von Qualitätssicherungssystemen von den Abnehmern in naher Zukunft auch verstärkt auf die Erzeuger ausgedehnt werden.

Die einzelnen Systeme sollten daher einheitliche Dokumentationen schaffen, die auf eine praxisorientierte Umsetzung in der gesamten Kette zielen. Die Erzeuger benötigen hier auch die Unterstützung der übrigen Beteiligten - nicht nur von staatlicher Seite.

Setzen wir gemeinsam das Vorhaben um, GQS-Bayern als Eigenkontrolle für alle privatwirtschaftlichen Systeme anzuerkennen. Eine „Checkliste für alles“ ist nach wie vor ein lohnendes Ziel. Die Basis ist geschaffen.

### **Kombikontrollen**

Unterstützen und ermöglichen Sie den weiteren Ausbau der Kombikontrollen über alle privatwirtschaftlichen Systeme hinweg. Unser Angebot steht, über GQ in Bayern den Einstieg zu erleichtern.

Inwieweit die Verknüpfung mit staatlichen Kontrollen ohne weitere Belastungen der Beteiligten möglich ist, wird derzeit geprüft.

### **Information innerhalb der Kette**

Unsere Erfahrung ist, dass für die Landwirte die unterschiedliche Aufgabenstellung von staatlicher und privatwirtschaftlicher Qualitätssicherung nicht immer klar erkennbar ist. Wir versuchen hier mit unserem Informations- und Beratungsangebot Aufklärung zu leisten und werden dies noch verstärken.

Aber vor allem die Träger der Systeme und die nachgelagerten Bereiche sind hier ebenfalls gefordert. Die Kommunikation innerhalb der Kette muss transparenter werden. Es reicht meiner Auffassung nicht, dass die freiwillige Qualitätssicherung vom Marktpartner vorgeschrieben und dann nur im Rahmen der Kontroll-Audits wahrgenommen wird. Das ist Motivation über Zwang und kann langfristig nicht befriedigend funktionieren.

Fest steht: Die Landwirte sind am besten mit betrieblichen Vorteilen und positiven Argumenten zu überzeugen. Absatzsicherung ist hier als Argument bereits schwächer als Preiszuschläge, die jedoch nur in begrenztem Umfang gewährt werden.

Die Qualitätssicherung auf privatwirtschaftlicher Schiene sollte über die Prozessoptimierung auf der Erzeugerstufe direkt die Produktqualität verbessern helfen. Hierzu wird auch die geplante „Informationsplattform Fleischwirtschaft“, die wir gerade im Rahmen unserer Aktivitäten im Cluster „Ernährung“ entwickeln, einen wesentlichen Beitrag leisten. Beispielsweise durch den Rückfluss der betreffenden Daten vom Schlachtbetrieb zum Erzeuger.

## **2.5 Schluss**

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

die Qualitäts- und Herkunftssicherung wird auch in Zukunft noch mehr als heute eine entscheidende Voraussetzung für eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft in Bayern sein.

Uns allen ist klar, dass dies eine dauerhafte Herausforderung bleiben wird und weiterhin einen intensiven und anhaltenden Dialog zwischen den Beteiligten aus Land- und Ernährungswirtschaft erfordert. Deshalb unterstütze ich ausdrücklich die Arbeit des „Runden Tisches“ und werde in regelmäßigen Abständen solche Foren anbieten lassen.

Ich danke den Organisatoren sowie allen Beteiligten für ihren Beitrag zum Gelingen dieses 2. Marktforums.

Mein Dank gilt auch Ihnen, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern dieser Veranstaltung, die Sie Ihr Interesse an dem so wichtigen Dialog im Bereich der Qualitätssicherung zeigen.

Ich bin mir sicher, dass die Zusammensetzung des Teilnehmerkreises, der Referenten sowie der Podien, praxisorientierte Anregungen und fachliche Konkretisierungen sowie gute, verwertbare Erkenntnisse bringen werden.

Ich wünsche dem 2. Marktforum der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft einen erfolgreichen Verlauf!



### **3 Qualitätssicherung: Erfahrungen und künftige Erwartungen der Praxis – aus Sicht ausgewählter Beteiligter**

#### **3.1 Vertreter des LEH - Paul Daum: Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG**

Paul Daum, Leiter der Bereiche Qualitätsmanagement, Verbraucherschutz und ökologischer Landbau, Kaiser's Tengelmann AG, Viersen



Die Firma Tengelmann setzt mit ihren 720 Filialen den Schwerpunkt auf Qualität, nicht auf Discount. Herr Daum betonte, dass die zurückliegenden Lebensmittelskandale v.a. im Zwischenhandel, weniger im LEH oder auf Stufe der Landwirtschaft stattfanden. Dies ist auch auf die bisherigen Maßnahmen zur Qualitätssicherung zurückzuführen.

Lebensmittel sind heute so sicher wie noch nie, das muss aber dem Verbraucher auch vermittelt werden. Kontrollen bauen laut Daum auf Verbrauchervertrauen auf. Auch landwirtschaftliche Betriebe sollten daher mindestens 1 x jährlich kontrolliert werden. Für alle Tätigkeitsbereiche sollte auf Erzeugerstufe Sachkenntnis nachgewiesen werden. Kontrollen werden als Chance gesehen, daraus zu lernen. Nach Meinung von Hr. Daum ist es notwendig, die Qualitätssicherungssysteme ständig anzupassen.

Kaiser's Tengelmann selbst kann ein umfassendes Qualitätsmanagement (DIN ISO 9001) vorweisen, das sämtliche Bereiche von der Lagerung, Wareneingangskontrolle, Mindesthaltbarkeit der Produkte über Qualitätsstandards (auch eigens hergestellter Produkte) und Logistikkontrollen bis hin zur Weiterbildung und Schulung der Mitarbeiter abdeckt. Alle wichtigen Qualitätssicherungssysteme (EUREPGAP, Q+S, IFS, BRC, HACCP, Bio-VO, KAT, ab 2008 ISO 22000 etc.) werden angewandt.



## Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG



### Was ist unter einer qualitätssichernden Vermarktung von Lebensmitteln zu verstehen?

<b>Prozessqualität</b>	d. h.	Festlegung aller qualitätsbeeinflussbaren Prozessschritte über die Beteiligten der Prozessstufen (z.B. interne Vorgaben, Markenprogramme, Q&S-GmbH etc).
<b>Prozesssicherheit</b>	d. h.	Nachweis der Einhaltung der vereinbarten Prozessschritte durch interne sowie externe Kontrollen und Prüfungen.
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	d.h.	Offenlegung/Rückverfolgbarkeit von Produkten bei Lieferanten sowie deren Primärverpackungen (EG-VO 1935/2004 im Food- und Non-Food-Bereich).

**KAISER'S TENGELMANN AG**

2



## Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG



### Was erwarten Handel und Verbraucher von den Erzeugern?

<p>Die Erzeugung von nachgefragten,          qualitativ hochwertigen,          frischen,          unbelasteten,          vermarktbaren,          gesunden Lebensmitteln,</p>	}	<p><b>Marktkonformität</b></p> <p><b>Qualität</b></p>
<p>zu wettbewerbsfähiger Preis - Leistung</p>		<p><b>Marktpreis</b></p>
<p>mit rückverfolgbarem Rohstoffeinsatz,          transparent u. neutral kontrolliertem Produktionsprozess</p>	}	<p><b>Qualitätssicherung</b></p> <p><b>Rückverfolgbarkeit</b></p>
<p>sowie einer effizienten und notwendigen,          rückverfolgbaren Dokumentation.</p>		<p><b>Dokumentation</b></p> <p><b>Rückverfolgbarkeit</b></p>

**KAISER'S TENGELMANN AG**

3



## Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG



### Worüber sollten die Erzeuger und Produzenten von Lebensmitteln verfügen?

über

- ➔ nachweisbare Sachkenntnis im Umgang, Betreuung und Pflege von **Tieren**, **Düngemittel**, **Boden**, **Spritzmittel**, **Wasser (Grundwasser)**, **Futtermittel**, **Arzneimittel etc. etc.**
- ➔ Eine jährliche Betriebskontrolle durch ein anerkanntes Prüfinstitut.
- ➔ Bereitschaft zur qualitätssichernden Produktion und Umsetzung der notwendigen „qualitätssichernden“ Maßnahmen.
- ➔ Installation von akkreditierten und anerkannten Qualitätssicherungssystemen (z.B. HACCP, QS, IFS, BRC, ISO 22000 etc.).
- ➔ Bereitschaft zur notwendigen Dokumentation der Qualitätsüberwachung.
- ➔ Bereitschaft zur Integration und Kooperation für die Nutzung marktwirtschaftlicher Potentiale.
- ➔ Sachkenntnis bei Erzeugung, Verarbeitung und Umgang mit Lebensmitteln.

**KAISER'S TENGELMANN AG**

4



## Bestandteile des Qualitätssicherungssystems



**KAISER'S TENGELMANN AG**

5





## Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG



**KAISER'S TENGELMANN AG**

6



## Qualitätssicherungssystem der Kaiser's Tengelmann AG



### Erfahrungen und künftige Erwartungen aus Sicht der Praxis

#### Erfahrungen:

- bisher „relativ“ klare Vorgaben durch nationale Gesetze und Verordnungen
- Qualitätssicherungssysteme in der Ernährungswirtschaft gut installiert (HACCP, QS, IFS, BRC, ISO 9000ff, ISO 22000 etc.)
- QS-Systeme in Landwirtschaft in der Einführung (QS, Eurepgap, Offene Stalltür etc.)

#### Künftige Erwartungen:

- Bessere Zusammenarbeit mit Behörden/Ministerien, da EU Gesetze „Auslegungsbedürftig“ sind (EU-VO → Nationale Durchführungs-VO → Leitlinien → ...)
- QS-Systeme in Ernährungswirtschaft im Konzentrationsprozess
- QS-Systeme in Landwirtschaft bedürfen „Durchführungswillen“ und „Konzentrationsprozess“

**KAISER'S TENGELMANN AG**

7

## 3.2 Vertreter der Verarbeiter/ Zulieferer

### 3.2.1 Josef Trilling: Anforderungen der Fleischindustrie an die Landwirtschaft Erfahrungen und Ausblick

Josef Trilling, Leiter Zentrales Qualitätsmanagement,  
B. & C. Tönnies Fleischwerk GmbH; Rheda-Wiedenbrück



Die Anforderungen an die Landwirtschaft stellte Herr Trilling aus Sicht der Fleischindustrie dar, die selbst unter großem Wettbewerbsdruck steht. „Verbraucher kaufen nach Preis“ und „Kunden wollen gleichzeitig höchste Lebensmittelsicherheit“. Ziel eines übergreifenden Qualitätssicherungskonzeptes ist die Sicherung der Produkt- und Vermarktungssicherheit durch nachvollziehbare Systeme (Q+S, IFS, BRC,...), die eine hohe Transparenz und Rückverfolgbarkeit garantieren. Dies bedingt dokumentierte Produktionsvorgaben. Über Transponder am Schlachthaken und Erzeugernummer kann bei Tönnies die volle Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden.

Dem Lieferanten werden über Internet automatisiert Kennzahlen (Schlachtbefunddaten und Mastleistung, Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring) zur Verfügung gestellt, damit er Verbesserungen vornehmen kann. Etwa 40 % aller Erzeuger nutzten dieses kostenlose Angebot. Verlässliche Partnerschaften in der Landwirtschaft, höchste Qualitätsstandards und optimal genutzte modernste Technologie sind die Grundvoraussetzungen für Lebensmittelsicherheit und -qualität. Der Landwirt soll sich als Lebensmittel-Unternehmer verstehen. Stufenübergreifende Qualitätsrichtlinien und -kennzahlen und die damit verbundene Rückverfolgbarkeit bilden nach Aussage des Referenten die Grundlage für die Qualitätssteuerung. Als Mindeststandard auf Erzeugerstufe wird Q+S gefordert.


## Ausgangslage

- Rahmenbedingungen:
  - Wettbewerbsdruck auf den Agrarmärkten
  - Verbraucher kaufen nach Preis
  
- Situation:
  - Festgesteckter Rahmen in den Verkaufs- und Einkaufspreisen
  - Emotionale Reaktion bei Krisen
  
- Konsequenzen:
  - Zwang zur internen Optimierung
  - Kostenführerschaft
  - Krisenmanagement
  
- Ziele eines übergreifenden Qualitätssicherungskonzeptes:
  - Transparenz von der Mast bis in den Handel
  - Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe
  - Dokumentierte Produktionsvorgaben
  - Neutrale Kontrolle
  
- Konsequenzen für den Prozess:
  - Flexibilität in der Logistik
  - Flexibilität in den Produkteigenschaften
  - Flexibilität in den Menge

Dies fordert eine gut sortierte Bandbreite im Rohstoff

- Hierbei sind in der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung zu berücksichtigen:
  - Veredlungstiefe
  - Artikelvielfalt
  - Artikelspezifikation
  - Marktänderungen
  
- Lebendviehannahme und Entladung als Teil der Qualitätssicherung:
  - Erfassung der Schweine über den Lieferschein
  - Eingabe der angegebenen VVVO-Nummern
  - Plausibilitätskontrolle der Schlagzeichen und Stückzahlen
  - Entladung und Dokumentation der Stückzahlen per Videoüberwachung dient auch dem Tierschutzgedanken
  - Reihenfreigabe zur Schlachtung nach Ablauf der vorgegebenen Ruhezeit
  
- Organisation am Schlachtband:
  - Vergabe der Schlachtnummer am Tier und Verknüpfung mit der automatischen Hakenerkennung
  - Erfassung der Einsenderzeichen und Zuordnung zur Schlachtnummer über elektronische Bildverarbeitung
  - Datenerfassung am Schlachtband (z.B. Befunde) wird über das System für das individuelle Tier unterstützt

### Automatisierte Bereitstellung von Kennzahlen



**TÖNNIESFLEISCH**  
...worauf du dich verlassen kannst

[Logout / Neuanmeldung](#)

- Optionen
- Favoriten
- Schlachtdaten
  - Schlachttag
    - Standard
    - Streuung
    - SG-Klassen
  - Zeitraum
    - Standard
    - Streuung
    - SG-Klassen
  - Entwicklung
- Download
- Info / Hilfe

**Schlachttag**

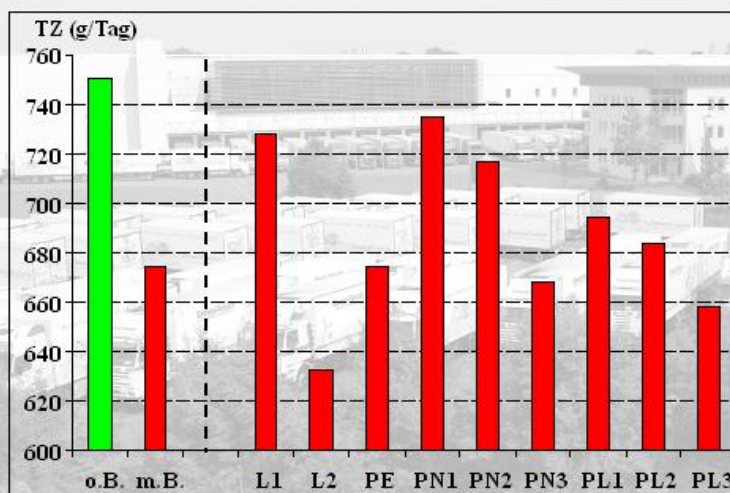
Mustermann  
VVVO 99999999

Tag: 12.07.2004: ES 202  
Einsender: Betrieb gesamt

Merkmal	Einheit	Betrieb	VG
Anzahl Tiere		90	1665
Durchschn. Schlachtgewicht	kg	97,9	94,8
<a href="#">AutoFOM - Kurzübersicht *</a>			
<a href="#">AutoFOM - Einzelmerkmale *</a>			
<a href="#">AutoFOM-Verlustpunkte *</a>			
<a href="#">FOM - Merkmale *</a>			
<a href="#">Schlachtbefunde *</a>			
verworfen Leber	%	5,6	12,0
Brustfellentzündung (PL)	%	5,6	3,0
Lungenentzündung (PN)	%	0,0	1,4
Herzbeutelentzündung (PE)	%	2,2	1,5

\* Durch Anklicken öffnet sich die jeweilige Tabelle, Schließen durch wiederholtes Anklicken

### Schlachtbefunddaten und Mastleistung



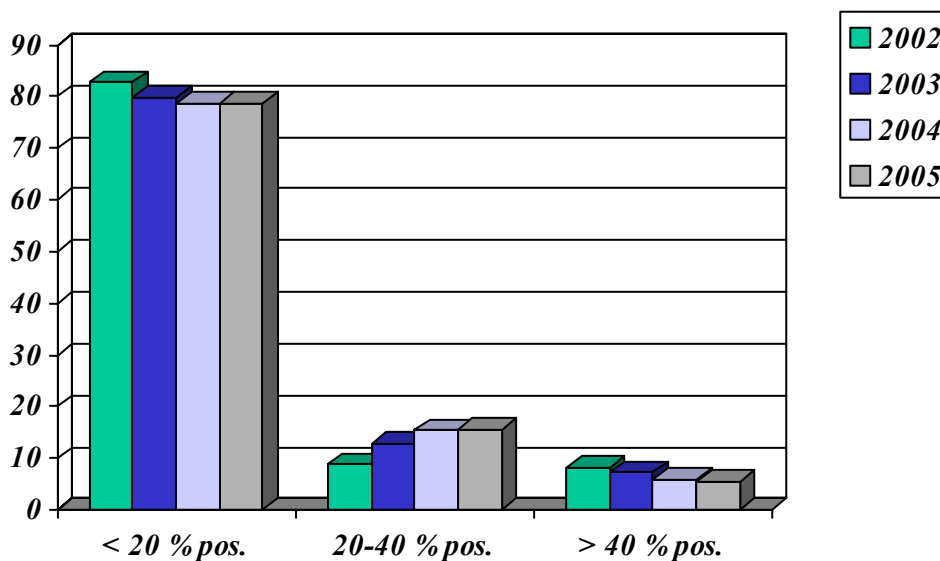
- ohne Befund (o.B.)
- mit Befund (m.B.)
- L1 = Leberbefund 1 (gering)
- L2 = Leberbefund 2 (hochgr.)
- PE = Herzbeutelentzündung
- PN1 = Lungenentzündung, gering
- PN2 = Lungenentzündung, mittel
- PN3 = Lungenentzündung, hochgr.
- PL1 = Brustfellentzündung, gering
- PL2 = Brustfellentzündung, mittel
- PL3 = Brustfellentzündung, hochgr.



Die exemplarische Betrachtung der Mastleistung im Vergleich zu den Befunddaten zeigt deutlich, dass die Mastleistung wesentlich von der Gesundheit der Tiere abhängt. Hier besteht ein nachvollziehbarer wirtschaftlicher Zusammenhang zwischen Gesundheit und Mastleistung. Optimierung ist nur möglich, wenn der Landwirt seine Situation kennt und sich mit den Einzelheiten beschäftigt. Das Informationssystem von Tönnies bietet dem Landwirt alle Einzelheiten seiner Befunddaten für die individuelle Anlieferung und in wählbaren Zeiträumen zu den Vergleichsgrößen.

- Durchführung des Salmonellenmonitorings bei Tönnies:
  - Einrichtung eines festen Arbeitsplatzes
  - Vergabe des Monitorings an einen neutralen Dienstleister
  - Tägliche Probenziehung für alle Lieferbetriebe
  - laufende Rückmeldung der Analyseergebnisse über das Internet
  - Zuordnung der Ergebnisse über den Barcode zum Landwirt
- Ziele des Salmonellenmonitorings bei Tönnies:
  - Ermittlung der belasteten Bestände und der Eintragsquellen
  - Kategorisierung der Betriebe in regelmäßigen Abständen
  - Information der betroffenen Landwirte
  - Beratung der Betriebe und systematisches Abstellen der Ursachen
  - Erfolgskontrolle der ergriffenen Maßnahmen durch Beprobung
  - Senkung des Infektionsdruckes in den Beständen
- Kategorisierung der Betriebe und Zusammenarbeit mit den Problembetrieben:
  - Auswertung der eingeleiteten Maßnahmen über Zeitreihenanalysen
  - Auswertung der Befunde nach der räumlichen Verteilung
  - Einzelfallbezogene Beratung unter Nutzung der Gesamtanalyse

**Einteilung nach Salmonellenantikörpern**



Auswertung: % der Betriebe in den Kategorien Jahresvergleich 2002, 2003, 2004, 2005



- Fazit:

Verlässliche Partnerschaften in der Landwirtschaft, höchste Qualitätsstandards und modernste Technologie optimal genutzt, sind die Grundvoraussetzungen für Lebensmittelsicherheit und Qualität!

Stufenübergreifende Qualitätsrichtlinien und -kennzahlen und die damit verbundene Rückverfolgbarkeit bilden die Grundlage für die Qualitätssteuerung!

Der Landwirt kann aktiv in die Qualitätssteuerung eingreifen. Er muss sich als Teil der Lebensmittelkette verstehen und sich so als Lebensmittelhersteller identifizieren. Durch moderne Datenkommunikation wird die Landwirtschaft in den kontinuierlichen Qualitätsverbesserungsprozess eingebunden.

### 3.2.2 **Wilhelm Krams: Erfahrungen und künftige Erwartungen am Beispiel der Kartoffelerzeugung und -verarbeitung**



Wilhelm Krams,  
Geschäftsführer der Wilhelm Weuthen GmbH & Co. KG

Mit beeindruckenden Zahlen hinterlegte Herr Krams die Beteiligung der deutschen Kartoffelproduktion am europäischen/internationalen Markt und zeigte die internationalen Handelsströme im europäischen Binnenmarkt (GB, NL, B) auf.

Als Gründe für die Einführung von Qualitätssicherungssystemen nannte er, neben dem zunehmenden Interesse der Verbraucher an Fragen der Lebensmittelsicherheit, des Umweltschutzes und der Rückverfolgbarkeit, die Marktsicherung (Aufbau von Rückverfolgbarkeitsketten) und den Aufbau neuer Märkte. Die Anforderungen des Marktes nach Qualitätssicherungssystemen stellte der Referent ebenso dar wie die Entwicklung und den aktuellen Stand der bereits durchgeführten Zertifizierungen: Ca. 100% der Kartoffellieferanten sind nach EUREPGAP und teils auch nach Q+S bzw. QS-GAP zertifiziert (Frühkartoffeln).

Herr Krams verdeutlichte die Probleme sowohl in der Akzeptanz bei den Kartoffelerzeugern als auch durch wechselnde Produktionsmengen in hochspezialisierten Verarbeitungsunternehmen.

## Warum Qualitätssicherung?



- ◆ Exportabhängigkeit, Europäischer Binnenmarkt (GB, NL, B)
- ◆ Zunehmendes Interesse der Verbraucher an Fragen der Lebensmittelsicherheit, Umweltschutz und Rückverfolgbarkeit
- ◆ verlorenes Vertrauen in die Nahrungsmittelproduktion aufgrund mehrerer Skandale
- ◆ Herkunftssicherung als entscheidende Maßnahme der Marktsicherung (Aufbau von Rückverfolgbarkeitsketten)
- ◆ Umsetzung gesetzlicher Regelungen ( z.B. EU-Verordnung 178/2002 zur Rückverfolgbarkeit)
- ◆ Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht (Nachweis durch Dokumentation)
- ◆ Produkthaftung
- ◆ Weitergabe der Anforderungen des eigenen QM-/HACCP-Systems innerhalb der Lebensmittelkette
- ◆ Aufschluss neuer Märkte

## Anforderung des Marktes nach Qualitätssicherungssystemen



### Speisemarkt:

- |       |    |                      |
|-------|----|----------------------|
| • LEH | D  | EUREPGAP, QS, QS-GAP |
| • LEH | NL | EUREPGAP             |
| • LEH | B  | EUREPGAP             |
| • LEH | GB | EUREPGAP             |
| • LEH | F  | EUREPGAP             |

## Stand 2006



- ◆ ca. 100% der Kartoffellieferanten sind nach EUREPGAP und teilweise QS zertifiziert. (Frühkartoffeln)
- ◆ durchgängig schlagbezogene Aufzeichnungen (Ackerschlagkartei) und Lagerdokumentation
- ◆ Mittlerweile ist eine Belieferung vieler Abnehmer national und international (auch deutscher LEH) ohne Zertifizierung unmöglich
- ◆ Kein direkter Einfluss auf die Produktqualität, aber indirekt folgende **Auswirkungen/Verbesserungen** durch die Zertifizierung:
  - Rückverfolgbarkeit der Ware bis zum Acker gewährleistet
  - Sensibilisierung für Aufwand und Kosten
  - Aufzeichnungen der Produzenten über Betriebsmitteleinsatz (Sensibilisierung der Landwirte, Erfüllung Anforderungen von Cross Compliance)
  - Rückstandsmonitoring (wobei es sich gezeigt hat, dass Kartoffeln als nicht kritisch einzustufen sind)
  - hohe Anforderungen der Abnehmer bezüglich Rückstandsmonitoring, Haftungsausschluß bei über gesetzliche Regelungen hinausgehenden Anforderungen (s. Anforderungen Discounter)

Wilhelm Weuthen GmbH & Co KG

3

## Probleme



- Verunsicherung der Landwirte durch verschiedene Zertifizierungssysteme (EUREPGAP, QS, QS-GAP, Label-Anforderungen, Bio)
- mehrere Kontrollen auf dem Betrieb (QM Milch, QS Fleisch, EUREPGAP Kartoffeln, QS Drusch und Hackfrüchte)
- Akzeptanzprobleme bei diversen Fragestellungen
- Eigendynamik

Wilhelm Weuthen GmbH & Co KG

4

## Fazit



- **Einheitliche Zertifizierung eines landwirtschaftlichen Betriebs für alle Bereiche (Ackerbau, Viehhaltung, usw.)**
- **bürokratischen Aufwand möglichst gering zu halten**
- **Kosten müssen für Erzeuger möglichst gering gehalten werden**
- **Abnehmer fordern in Zukunft die Verfügbarkeit der Herkunftsdaten online**
- **Vorteile für fortschrittliche Betriebe noch vorhanden, aber abgeschwächt**

### 3.3 Vertreter der Erzeuger - Walter Heidl: Erfahrungen und künftige Erwartungen der Praxis



Walter Heidl, Präsident des Bezirksverbandes Niederbayern,  
Bayerischer Bauernverband

Herr Heidl schilderte anschaulich die derzeitige Situation und Sicht der landwirtschaftlichen Erzeuger. „Qualitätssicherungs-Bemühungen der Landwirte bzw. des Berufsstandes gab es auf freiwilliger Basis bereits lange vor der Einführung der derzeitigen Qualitätssicherungssysteme. Allerdings entsteht der Eindruck, dass sich die Thematik - unter dem Vorwand der Lebensmittelsicherheit – verselbständigt. Sinnvolle Ansätze werden ad absurdum geführt, solange Nahrungsmittel ohne Etikettierung und Sicherheitsstandards importiert werden können.“

Er verwies darauf, dass die landwirtschaftlichen Betriebe in Bayern sehr heterogen sind; was für den einen Betrieb selbstverständlich ist, macht dem anderen Schwierigkeiten. An einigen praktischen Beispielen demonstrierte Heidl die Widersprüchlichkeit mancher „sehr theoretischer“ Anforderungen. Qualitätssicherung sollte nicht nur auf Kontrolle ausgerichtet sein, sondern verstärkt beratende Ansätze verfolgen, um höhere Akzeptanz zu erreichen. Eine aufgeblähte „Dokumentationsbürokratie“ mit dem Ziel einer Strukturpolitik lehnte er ab.





Bayerischer  
Bauernverband

## Ursprünglicher Ansatz Qualitätssicherung

z.B. Offene Stalltür / QHB > vor 10 Jahren



Qualitätssicherung aus Sicht der Praxis

- Sicherung der Lebensmittelqualität durch:
  - Einhaltung der Hygienestandards
  - Förderung der Tiergesundheit:  
gesunde Tiere – gesunde Nahrungsmittel
- Absicherung durch systematische Information
  - rechtliche Vorgaben z.B. Tierschutz (Belegdichte, Wasser usw.)
  - Dokumentation, wo sinnvoll für Verbraucherschutz,  
z.B. Arzneimittelbuch > Standort > Wartezeit
- Wirtschaftlicher Nutzen durch Leistungssicherung / -steigerung
- Stufenübergreifender Ansatz, vom Erzeuger bis zur Ladentheke
- Kontrollen mit Beratungsinhalt durch TGD
- Herkunftswerbung beim Rind (Bayern)
- Freiwilligkeit > Vorteil durch Marketingargument > Preisanreiz

Walter Heidl, BBV Bezirkspräsident

1



Bayerischer  
Bauernverband

## Was ist mittlerweile geschehen ? (2) QS und CC



Qualitätssicherung aus Sicht der Praxis

- Aufnahme von QS-Kriterien „zur Abrundung des Gesamtansatzes“
- „Reine Kontrollen“ bei QS + „Kontrolle der Kontrolle“
- Cross Compliance als Kontrollinstrument im Zuge der GAP-Reform
- Bisherige QS-Systeme als „gute Vorbereitung“ für Kontrollen in Fachrecht und CC
- Ver-Bürokratisierung der QS-Kriterien und Kontrollen um CC abzudecken
- Öffnen unserer Märkte > Verbraucherschutz-Standards spielen z.T. keine Rolle (Rindfleischimporte aus Brasilien)

Walter Heidl, BBV Bezirkspräsident

2



Bayerischer  
Bauernverband

## Aktuelle Defizite



Qualitätssicherung aus Sicht der Praxis

- „Ansatz Misstrauen“ statt „Hilfe zur Selbsthilfe“
- Keine Anerkennung der QS-Kontrollen bei CC-Vorgaben
- Aufgeblähte Dokumentationsbürokratie und Zettelwirtschaft
- Zu viele und für Praktiker oft nicht nachvollziehbare Kriterien
- Handhabungsprobleme für Klein- und Nebenerwerbsbetriebe > Strukturpolitik durch die Hintertür !!

Walter Heidl, BBV Bezirkspräsident

3



Bayerischer  
Bauernverband

## Forderungen – QS und CC

QS und CC

Qualitätssicherung aus Sicht der Praxis

- **Wenn keine** CC- oder Fachrechts-Anerkennung bzw. Vorteil, **dann** Konzentration auf Verbraucherschutz:
  - ⇒ schnell drastische Reduzierung bzw. Änderung der QS-Kriterien und des Kontrollregimes
  - ⇒ Sofortiger Abbau der dann nicht mehr erforderlichen Bürokratie
- „Eigeninteresse an Qualitätssicherung“ herausstellen > wieder beratende Kontrolle, trotzdem konsequent für Programmteilnehmer
- Verpflichtend stufenübergreifender Aufbau vom Futtermittellieferanten bis zur Ladentheke
- Zusammenführen der Rest-QS – Programme zu einem System mit modularem Aufbau (QS+QM.....) bzw. unbürokratisch definierter Standard für gegenseitige Anerkennung
- Vorteil für teilnehmenden Landwirt bei Versicherungsbeiträgen (Betriebshaftpflicht, Ertragsausfall, Tierseuchenkasse, usw.)

Walter Heidl, BBV Bezirkspräsident

4



## 4 Bisherige Ergebnisse und Tendenzen im Bereich der freiwilligen Qualitätssicherung



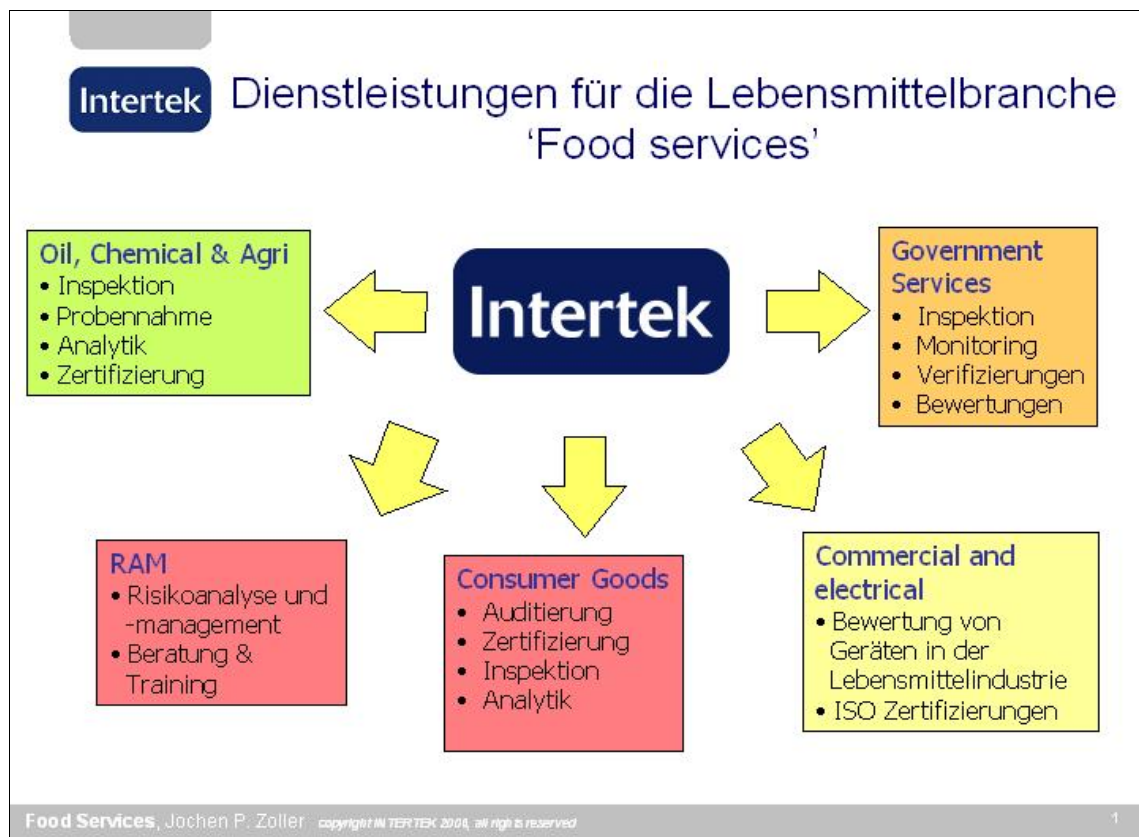
Dr. Jochen Zoller,  
Leiter des internationalen Lebensmittelbereiches, Intertek plc.

Als Marktführer in den Bereichen Produktanalytik, Zertifizierung, Kontrollen (Inspektion), Sicherheitsüberprüfungen und –beratung ist die Firma Intertek plc. mit 322 Laboratorien in 110 Ländern vertreten. Pro Jahr werden weltweit über 2 Millionen Überwachungen, Audierungen, Zertifizierungen und Prüfungen durchgeführt.

Nach Aussage von Dr. Zoller wird die zukünftige Entwicklung durch die Zunahme der Globalisierung geprägt. Waren aus allen Ländern stehen jederzeit zur Verfügung, Großbetriebe nehmen zu, Kleinbetriebe können dem stetig wachsenden Konkurrenzkampf nicht mehr standhalten. Umwelt- und Sozialstandards (wie Kinderarbeit) werden stärker Berücksichtigung finden. Andererseits stellt sich die Frage, wie bei Zunahme der Quantität eine gleichzeitige Abnahme der Qualität verhindert werden kann (billige Handelsmarken). „Lebensmittelsicherheit“ bedeutet zudem nicht gleichzeitig „Lebensmittelqualität“.

Verbesserungen in den letzten Jahren ergaben sich aber durch die Zunahme der Zertifizierungen und ein Umdenken in den Unternehmen (dadurch Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen). Spezielle Produktstandards für die Lebensmittelindustrie werden entwickelt, die bestehenden Zertifizierungssysteme implementiert und weiterentwickelt. Dadurch findet eine kontinuierliche Verbesserung der Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit statt.

Auf der Basis eines (firmen-)eigenen Qualitätsstandards soll sichergestellt werden, dass die Anforderungen innerhalb der Produktion eingehalten werden. Den Firmen sollen alle notwendigen Instrumente aus einer Hand geliefert werden, was die Kosten senkt. Allerdings sieht Herr Dr. Zoller nur geringe Möglichkeiten einer Harmonisierung oder Reduzierung der Qualitätssicherungssysteme, da verschiedenste Interessen dahinter stehen.

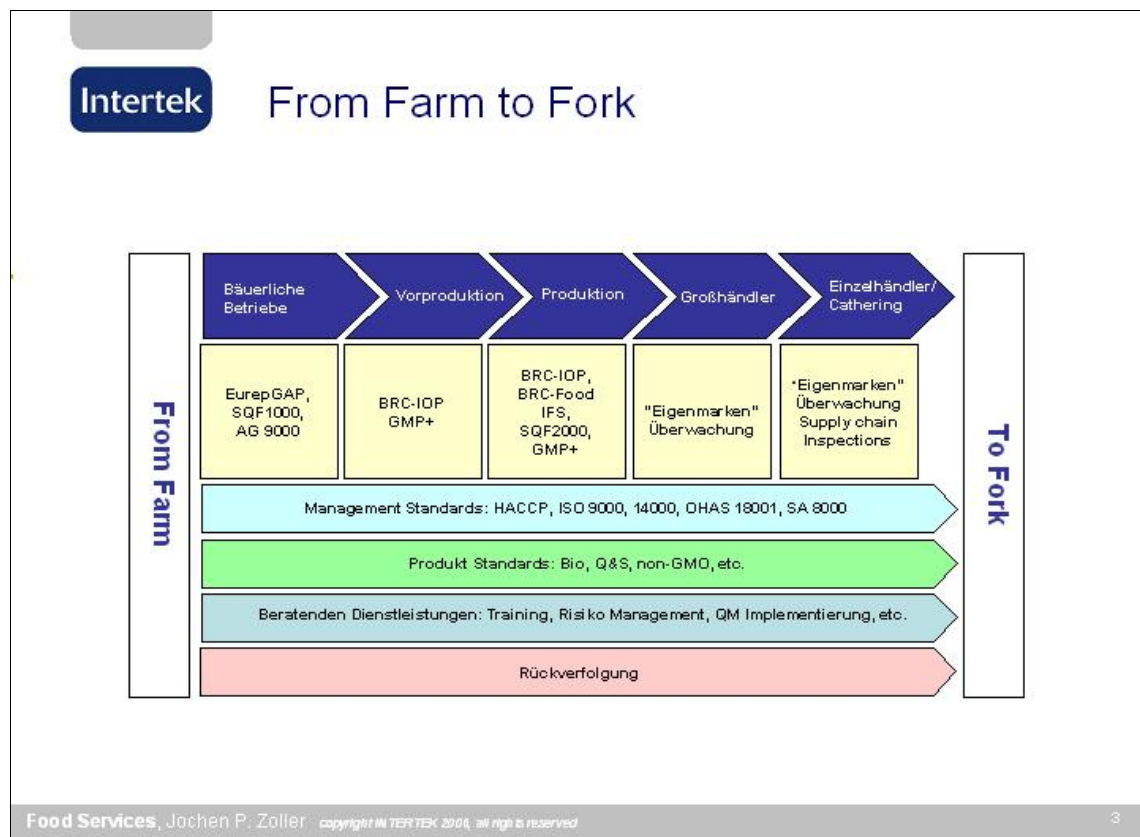


**Intertek** Vergangenheit:  
Probleme in der Lebensmittelindustrie

- Lücken in der Produktsicherheit (Skandale)
- Mangelnde Rückverfolgbarkeit
- Zunahme der globalen Vermarktung
- Zunahme von GVO/GMO-Lebensmitteln
- Zunahme der Allergien
- Skandale in der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie

Doing nothing is no defence!

Food Services, Jochen P. Zoller copyright IN TERTEK 2008, all right is reserved 2



## Intertek Was passiert weiter? - Entwicklung

- Zunahme der Globalisierung
- Waren aus allen Ländern stehen jederzeit zur Verfügung
- Zunahme der Großbetriebe (Kleinbetriebe können dem stetig wachsenden Konkurrenzkampf nicht mehr standhalten)
- Quantität nimmt zu! - mit gleichzeitiger Abnahme der Qualität?
- Handelsmarken bestimmen den Markt (Geiz ist geil!)

Food Services, Jochen P. Zoller copyright IN TERTEK 2008, all rights reserved 4

## Intertek Verbesserungen in den letzten Jahren

- Durch Zunahme der Zertifizierungen -> Umdenken in den Unternehmen (dadurch Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen)
- Entwicklung spezieller Produktstandards für die Lebensmittelindustrie
- Implementierung und Weiterentwicklung der bestehenden Zertifizierungssysteme (QS, GQ, EurepGap, IFS, BRC, GMP+,...)
- Auditierung durch unabhängige Zertifizierungsstellen, geschulte Auditoren



## Intertek Ziele der Qualitätsoffensiven

- Implementierung und Weiterentwicklung gesetzlicher Grundlagen (Allergenen-Richtlinie, GVO-VO, VO 178,...)
- Dadurch kontinuierliche Verbesserung für die Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit
- Verstärkung der regionalen Vermarktung von Lebensmitteln
- Immer stärkerer Focus des Verbrauchers auf Lebensmittel (Gammel-Fleisch-Skandal, Medienberichte,...),

- > « Gläsernes Lebensmittel »





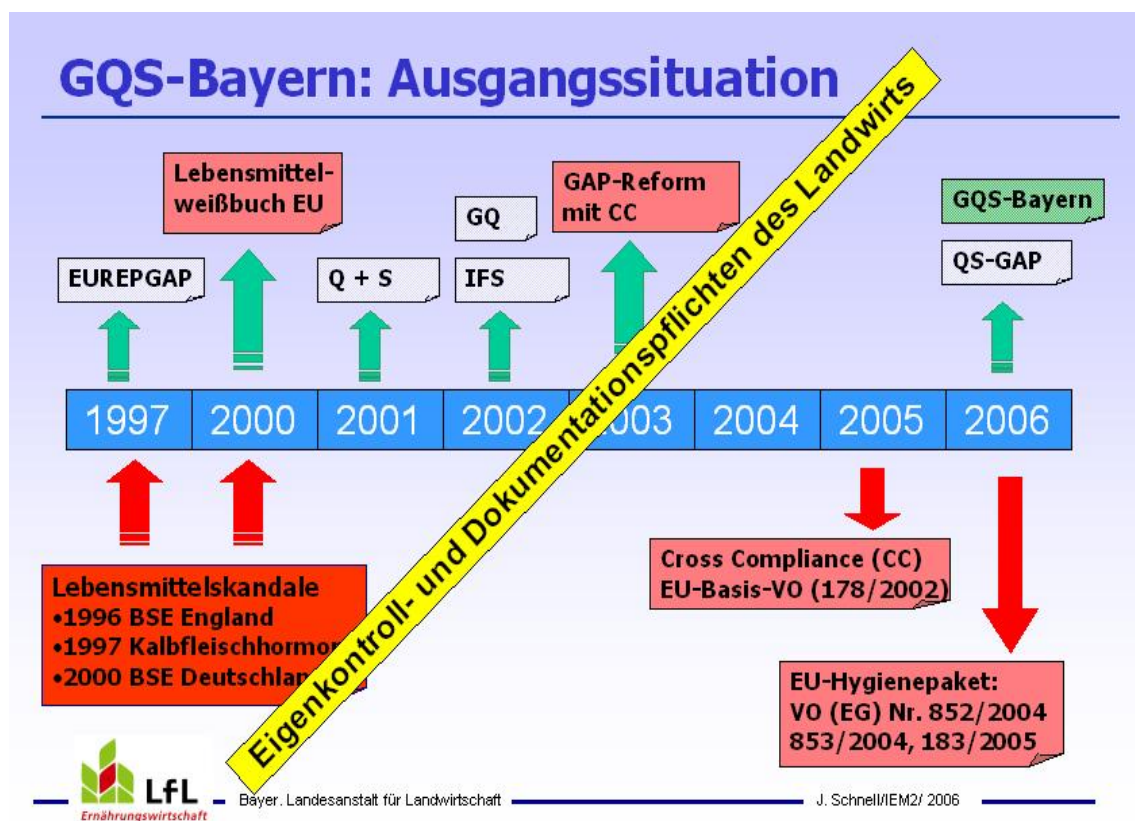


## 5 GQS-Bayern – ein Angebot für die landwirtschaftliche Praxis

Josef Schnell, Bereichsleiter Qualitätssicherung/-management  
am Institut für Ernährungswirtschaft und Markt,  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft



Das „Gesamtbetriebliche Qualitätssicherungs-System für landwirtschaftliche Betriebe in Bayern“ wurde von Herrn Schnell als ein Instrument zur Erleichterung der betrieblichen Eigenkontrolle und Dokumentation definiert. Es stellt daher kein eigenes Qualitätssicherungssystem dar, sondern fasst vielmehr die vorhandenen Anforderungen aus CC, Fachrecht und privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen systematisch zusammen. Mit GQS-Bayern wird eine betriebsindividuelle Auswahl von Checklisten und Ablageregistern ermöglicht. Neben den Funktionalitäten wurde auf den aktuellen Stand von GQS-Bayern eingegangen und ein Ausblick auf zukünftige Aufgaben und Herausforderungen gegeben.

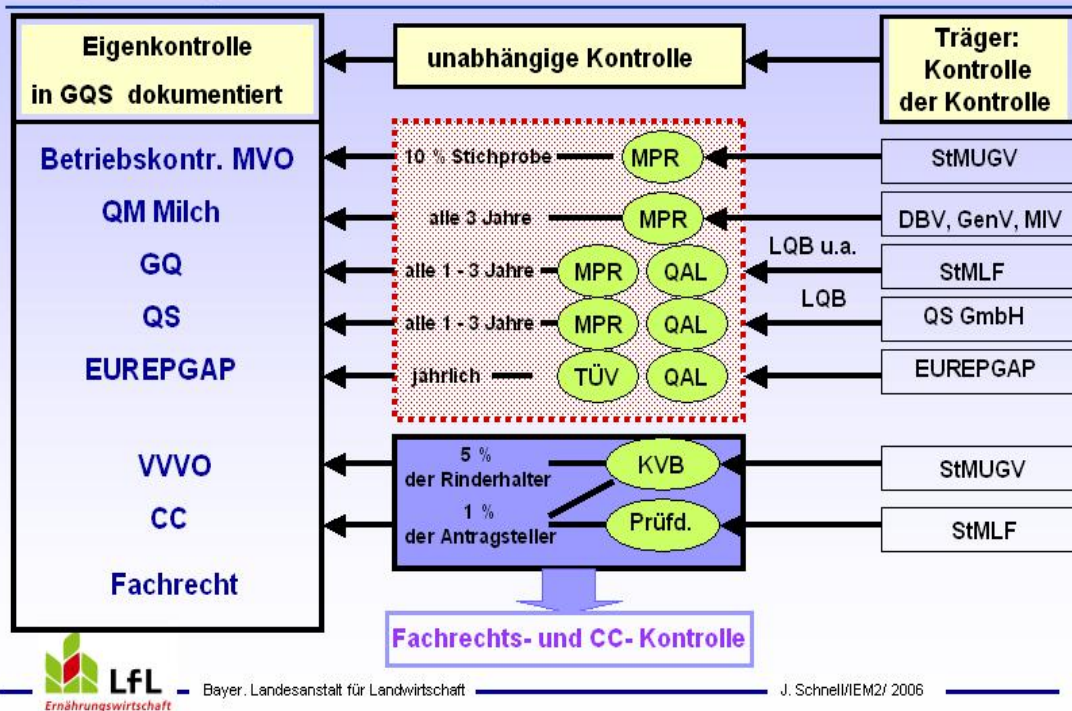


## GQS-Bayern: Definition

### GQS-Bayern ist ...

- eine systematische Zusammenfassung von
  - Fachrecht, CC und staatlichen Programmen
  - Anforderungen privatwirtschaftlicher Qualitätssicherungssystemen
- eine Hilfestellung zur Eigenkontrolle auf Erzeugerstufe
- ein Instrument zur Information, Betriebsführung und Beratung
  - Überblick bei allen relevanten Anforderungen
  - bessere Büroorganisation
  - Vorbereitung auf Kontrollen und Audits
- kein neues Qualitätssicherungssystem !

## GQS-Bayern: Definition



## GQS-Bayern: Definition

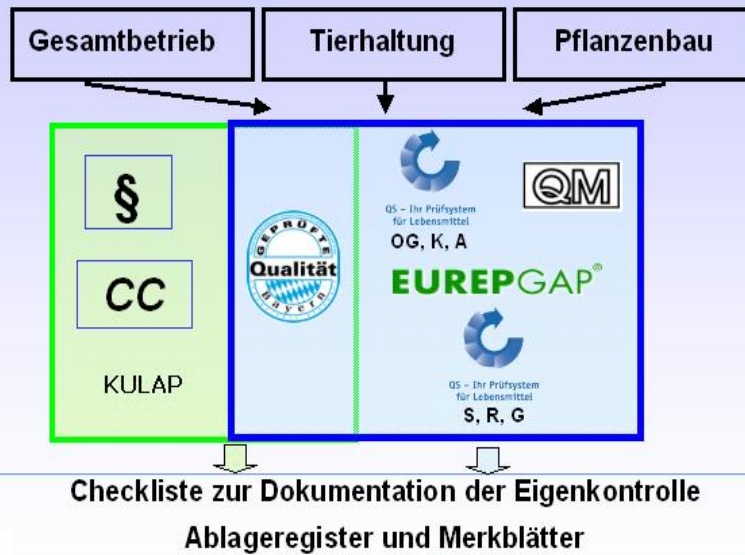
### GQS-Bayern ist ...

- freiwillig
- gesamtbetrieblich, aber betriebsindividuell
- internetbasiert, dadurch aktuell
- kostenlos
- für jedermann zugänglich
- bundesweit abgestimmt und regional angepasst



## GQS-Bayern: Aufbau

### Gesamtbetriebliches Qualitätssicherungs-System



## GQS-Bayern: Aufbau

### 4. Checkliste Tierhaltung

#### 4.3. Tierarzneimittel

##### 4.3.2. Anwendung von Tierarzneimitteln

Schnittstellen	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
	behandelte Tiere oder Tiergruppen eindeutig identifizierbar (z.B. Farbmarkierung, Fesselband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## GQS-Bayern: Stand/Ausblick

- **Stand GQS-Bayern**
  - Aktuelle Version November '06 (Hopfen, Schweinhaltungs-VO etc.)
  - Seit Februar 2006 ca. 13.000 Internet-Ausdrucke
  - Zunehmende Anwendung in Fachschulen und Fortbildung
- **Ausblick**
  - Ergänzung weiterer Betriebszweige (z.B. Ökolandbau)
  - Anerkennung als Eigenkontrolle bei Qualitätssicherungssystemen
  - Entwicklung zum Grundmodul für die Verbundberatung in Bayern

**LfL**

Bayer. Landesanstalt für Landwirtschaft

J. Schnell/IEM2/ 2006

## GQS-Bayern: Zusammenfassung

### GQS-Bayern ...

- bündelt umfassend und aktuell alle wichtigen Anforderungen für die Landwirtschaft
- ermöglicht eine betriebsindividuelle Übersicht
- ist eine Beratungs- und Dokumentationshilfe für alle Landwirte (auch ohne Teilnahme an Qualitätssicherungssystemen)
- vermeidet Mehrfachdokumentationen
- kombiniert die Vorbereitung für externe Kontrollen/Audits
- bietet Informationen für sonstige interessierte Nutzer

**LfL**

Bayer. Landesanstalt für Landwirtschaft

J. Schnell/IEM2/ 2006

## 6 Zusammenfassung und Schlusswort

Georg Stark, Leiter des Institutes für Ernährungswirtschaft und Markt,  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Zusammenfassend stellt Herr Stark heraus, dass die Qualitätssicherung die Voraussetzung für eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft darstellt. Bayerns Exporterfolge, z.B. mit der Osterweiterung, sind nur durch die hohen Qualitäts-Standards möglich gewesen. Geprüfte Qualität - Bayern (GQ) stellt die Basis dar. GQS-Bayern, Kombikontrollen und die Kontrolle der Kontrolle sind weitere Elemente. Die Aufträge für die Zukunft sind:

1. Kompatibilität und Harmonisierung der Systeme
2. Einheitliche Dokumentation: Mit GQS als Eigenkontrolle (eine Checkliste für alles!)
3. Kombikontrollen
4. Kommunikation innerhalb der Kette und Systeme

Dem Anspruch der Themenformulierung: „Von der Theorie zur Praxis“ folgend, bedeutet dies, dass sich alle in der Transparenz der Systeme, in der Kommunikation und Abstimmung der Beteiligten noch sehr viel mehr als bisher engagieren müssten. Qualitätssicherung darf nicht Selbstzweck sein. Vereinfachungen, Mut zur Lücke sowie Schwerpunkte einerseits und gegenseitige Anerkennung andererseits sind notwendig und erforderlich, um die Akzeptanz in der Praxis zu verstärken.

Nach dem Zusammenführen der Systeme in GQS-Bayern müssen auch die Beteiligten noch mehr als bisher zusammengeführt werden. Der „Runde Tisch“ kann dazu nur der erste Schritt gewesen sein auf dem Weg zu einer Art „Arbeitsgemeinschaft“ oder „Holding“. Die LfL will dazu weiterhin als neutraler Moderator zur Verfügung stehen.

