



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

Schweinefleisch Siegel-Ratgeber Zum „Siegel-Check“ von Greenpeace



Mit dem gestern veröffentlichten *Schweinefleisch Siegel-Ratgeber* hat Greenpeace den Versuch unternommen, sieben „Gütesiegel für Schweinefleisch“ zu bewerten. Greenpeace belässt es bei wenigen plakativen Bewertungen, ohne in eine ernsthafte Auseinandersetzung mit den Anforderungen der jeweiligen Programme und deren Zielsetzungen einzusteigen. Der sogenannte *Schweinefleisch Siegel-Ratgeber* bietet keine fundierte Orientierung beim Einkauf von Schweinefleisch.

In seinem *Schweinefleisch Siegel-Ratgeber* vergleicht Greenpeace das QS-System mit Programmen, die auf sensorische Eigenschaften, auf ökologische Landwirtschaft oder auf spezielle Tierschutzstandards ausgerichtet sind. Alle Standards und Programme haben ihre Berechtigung, ihren Markt und ihre Käufer. Sie lassen sich allerdings wegen der unterschiedlichen Ausrichtung nicht miteinander vergleichen. Greenpeace setzt sich mit seinem „Ratgeber“ über viele entscheidende Punkte hinweg. Mit ihrer Teilnahme am QS-System nehmen mehr als 140.000 Betriebe in Deutschland und im europäischen Ausland grundlegende Verantwortung für Lebensmittelsicherheit und Tierschutz wahr, während Neuland, der Deutsche Tierschutzbund und Vier Pfoten ausschließlich auf spezielle Tierschutzaspekte abstellen. Bis heute sind diese Label mit wenigen teilnehmenden Betrieben über eine begrenzte Marktbedeutung nicht hinausgekommen.

Vor dem Hintergrund der völlig unterschiedlichen Zielsetzung, Reichweite und Marktrelevanz werden hier „Äpfel mit Birnen“ verglichen. Es ist nicht angebracht, Standards und Programme allein auf wenige Aspekte der Tierhaltung zu reduzieren und „Siegel“ auf dieser Grundlage pauschal abzuwerten. Hierin liegt der erkennbare Versuch einer bewussten Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher.

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel. ist ein Qualitätssicherungssystem für Lebensmittel. Anders als alle anderen Standards und Programme setzt QS auf kontrollierte Produktions- und Vermarktungsprozesse entlang der gesamten Lebensmittelkette vom Futtermittel bis in den Supermarkt. Dabei zielt QS im Schwerpunkt auf die Lebensmittelsicherheit und die Verlässlichkeit in der Lebensmittelkette ab. Produkte, die nach den Anforderungen dieses prozessorientierten Standards hergestellt und vermarktet werden, tragen das QS-Prüfzeichen, das kein „Gütesiegel für Schweinefleisch“ ist.

Verbraucherinnen und Verbraucher, die mehr über das QS-System wissen wollen, können auf der QS-Website unter www.q-s.de im Detail nachlesen, wofür das QS-Prüfzeichen steht.

Bonn, den 5. April 2017

QS Qualität und Sicherheit GmbH