

## Die wichtigsten nationalen Markenzeichen für Fleisch in Europa

### – Ein Vergleich –

Wolfgang Branscheid  
Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach

#### Zusammenfassung

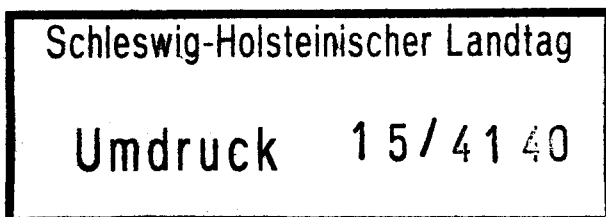
Gegenstand des Vergleichs sind das deutsche QS, das niederländische IKB, das dänische DS (Danish), das belgische VLAM sowie das französische Label rouge. Die im Internet durch die Programme verfügbar gemachten Unterlagen bzw. die offiziellen Qualitätshandbücher sind Grundlage der Untersuchung.

Der Systemvergleich zeigt, dass die **Reichweite** der Programme nur bei Label rouge und QS über alle relevanten Stufen (Futtermittel bis LEH unter Einschluss der Fleischwarenindustrie) geht. Danish und IKB schließen den LEH nicht ein, im belgischen Programm fehlt die Futtermittelindustrie.

In allen **Kontrollsystemen** haben die **Eigenkontrollen** ein großes Gewicht. Die Transparenz über diese Kontrollen ist in den Programmen unterschiedlich. Im aufwändigen Dokumentensystem von QS sind sie am deutlichsten dargestellt. Die **neutralen Kontrollen** werden außer bei DS über Prüflabors mit Zertifizierung nach EN 45011 geregelt; DS basiert auf der staatlichen Kontrollsystematik. Ein stringentes eigenes System der Kontrolle der Kontrolle und der aus diesen folgenden **Sanktionen** weist nur QS auf.

Die **Prüfkriterien** bewegen sich in allen Programmen vorwiegend im gesetzlichen Bereich. Label rouge schließt qualitative Aspekte bis hin zum sensorischen Test ein. Bei IKB und Danish sind die tatsächlich geprüften Kriterien allerdings in den vorliegenden Unterlagen nur schwer kenntlich zu machen. QS dagegen ist ein differenziert nach Kriterien gegliedertes Programm, das über ein hoch entwickeltes Dokumentenwesen und eine entsprechende organisatorische Durchdringung verfügt.

Der Vergleich der Programme zeigt, dass gerade die exportorientierten Programme DS, IKB und VLAM keine höheren Standards oder gar höhere Sicherheiten bieten.



## Systemvergleich der Programme

Die hier vorgestellten Programme verfolgen wenigstens teilweise unterschiedliche Zielsetzungen, die sich folgendermaßen charakterisieren lassen:

- Exportprogramme<sup>1</sup> mit Vorgabe von Produktionsstandards (DS, IKB, VLAM)
- Programme mit starker Binnenmarktausrichtung (Label rouge, QS)

Zunächst werden die 3 Exportprogramme beurteilt. Ein für die Validität entscheidender Faktor dürfte der Grad der Integration zwischen den Produktions- und Vermarktungsstufen sein. In dieser Hinsicht am weitesten entwickelt ist "Danish", das unter dem Dach der Danske Slagterier als genossenschaftlichem Verbund Primärproduktion und Schlachtbetriebe, daneben aber auch Forschungskapazitäten und Teile der Zulieferindustrie vereinigt. Die vertragliche Bindung der Stufen miteinander sowie die Produktprüfungen im Schlachtbetrieb, die fest vereinbarte Auswirkungen auf die Auszahlungspreise der Landwirte haben, ersetzen wenigstens teilweise die Funktionen differenzierter Lastenhefte.

Demgegenüber sind die Bedingungen bei IKB und VLAM deutlich lockerer: IKB weist dem Schlachtbetrieb die Rolle eines Kettenverwalters zu, der – im Sinne einer Neutralisierung der Eigenkontrollen – Aufsichtsfunktionen über die Primärproduktion wahrnimmt. Für VLAM wird die Bindung über die Herkunftssicherung und die verpflichtend gemachten Prüfkriterien als solches für ausreichend gehalten.

Eine gewisse Schwäche von Danish stellt dar, dass das Programm nicht über einen klaren Kriterienkatalog und damit nicht über eine transparente Prüfadministration verfügt. Zwar existiert ein ausführliches Handbuch, welches die Kriterien nach GMP und GVP etc. zusammenträgt. Der Grad der Verbindlichkeit der Kontrollen dieser Kriterien über den gesetzlichen Rahmen hinaus bleibt aber unklar. Genauer gesagt: es muss unterstellt werden, dass die meisten dieser Kriterien lediglich im gesetzlichen Rahmen kontrolliert werden. Trotzdem sei angemerkt, dass das Handbuch für Danish geeignet ist, das Qualitätssicherungssystem in Dänemark deutlich zu machen.

---

<sup>1</sup> Dass diese Programme auch auf ihren nationalen Märkten wirken, bleibt hier unberücksichtigt.

In den Programmen IKB und VLAM sind mit entsprechenden Lastenheften die Prüfkriterien den einzelnen Stufen klar zugeordnet. Die Bedeutung der einzelnen Prüfkriterien für das Prüfsystem ist jedoch unklar, insbesondere ist nicht angegeben, welche Kriterien sicher zum Ausschluss führen. Im IKB-System sind aber offensichtliche Verbesserungen im Gange, da für Geflügelfleisch (IKB, 2002) eine differenzierte Checkliste zu den einzelnen neutralen Prüfungen existiert, die für Rind (IKB, 2000) und Schwein (IKB, 1996) derzeit noch fehlt.

In den drei Programmen der Exportländer sind übrigens eindeutig geregelte und über den gesetzlichen Standard hinausgehende Sanktionen nur gering ausgeprägt. Einzig IKB gibt speziell mit der nicht ordnungsgemäßen Tierkennzeichnung ein Ausschlusskriterium an. Somit bleibt als wichtigste Prüf- und Kontrollinstanz die staatliche Überwachung, die wiederum vor allem im Schlachtbetrieb greift. Zusammengefasst ergibt sich für die drei Exportländer eine Produktqualität, die einer basalen Qualitätssicherung entspricht und die ihre Standardisierung in den entscheidenden hygienischen und quantitativen Merkmalen der Schlachtkörper überwiegend durch die Tätigkeit des Schlachtbetriebes erreicht. Dabei wird vor allem die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben realisiert. Nur in Danish werden zusätzliche standardisierende Effekte über das DanZucht-Programm sowie über die Datensammlungen des DANMAP (Zoonosedaten) und das VETSTAT (Arzneimittelverwendung) erreicht. Stufen übergreifend transparente Dokumentensysteme existieren in den 3 Programmen nicht.

Die beiden Programme mit starker nationaler Wirksamkeit – QS und Label rouge – haben einige bedeutsame Gemeinsamkeiten:

- Sie haben die größte Bandbreite der Produkte: Label rouge greift über den gesamten Lebensmittelbereich hinweg, und auch für QS ist zu erwarten, dass mit weiteren Produkten die Bandbreite erhöht werden wird.
- Sie haben die größte Reichweite der Prüfungen über die Produktionsstufen hinweg, wobei die Einbeziehung der Fleischwarenherstellung die wichtigste Besonderheit ist. Im QS sind es immerhin 7 Kriterien für diesen Bereich, im Label rouge existiert sogar eine eigenständige technische Beschreibung für Produkte aus Schweinefleisch.

- Sie verfügen über eine sehr detaillierte Beschreibung der Prüfkriterien. Gleichzeitig ist bei diesen Programmen eindeutig geregelt, dass die genannten Kriterien auch in entsprechende Prüfungen einbezogen werden. Allerdings ist QS unter den untersuchten Programmen das einzige, das in seinen Prüfanweisungen und Checklisten auch völlig zweifelsfrei angibt, welche Kriterien beispielsweise bei Nichteinhaltung unmittelbar zum Ausschluss führen („K.O.-Kriterien“).

Über die Gemeinsamkeiten hinaus bestehen aber auch sehr bedeutsame Unterschiede:

- Label rouge ist eine staatlich reglementierte Institution, deren grundlegende Technische Beschreibungen im "Journal officiel" (französisches Amtsblatt) publiziert vorliegen und praktisch auch für gleich gerichtete Markenzeichen Gültigkeit haben. QS dagegen ist eine Initiative der beteiligten Wirtschaft.
- Das QS-System verfügt über ein differenziertes und strikt standardisiertes Dokumentenwesen, das in den Grundzügen der Dokumentation nach der Normenserie EN 9000 entspricht. Insbesondere die Checklisten, die die Kontrollen und die Gewichtung der Kriterien (Ausschlusskriterien) regeln, machen die standardisierte Kontrolle unabhängig vom Prüfinstitut möglich. Durch die Festlegung eines geschlossenen Pools von Prüfinstituten wird die Durchführung der Kontrollen weiter standardisiert. Im Label rouge, wie auch in den anderen Programmen, existieren derartige Vorgaben nicht. Für das Label rouge kann aber unterstellt werden, dass die beiden nationalen Institutionen CNLC (Commission nationale des labels et de certifications de produits agricoles et alimentaires) und COFRAC (Comité français d'accréditation) einen wesentlichen Beitrag zur Standardisierung der Kontrollen leisten.
- Einzig im QS-System ist die Frage der Sanktionen eindeutig geregelt. Mit der Installation eines Sanktionsbeirates wurde eine unangreifbare Institution geschaffen, die außerhalb des Geflechtes der Wirtschaftsbeteiligten steht. Nur in dieser Form können Sanktionen, die letztlich ja mit wirtschaftlichen Nachteilen verbunden sind, durchgesetzt werden. Ob CNLC im Label rouge eine ähnliche Funktion übernehmen kann, erscheint kaum denkbar, da eine entsprechende Zuweisung nirgendwo dokumentiert ist.

- Sanktionen können jedoch nur dann tatsächlich wirksam werden, wenn
  - der Systemträger auch Zugriff auf die Informationen über die Kontrollen hat,
  - dieser Zugriff zeitnah erfolgt und
  - daher die Kontrollergebnisse in einer Kontrolldatenbank zusammengeführt werden.

Dies geschieht auf der Basis Programm interner Komponenten nur im QS, bei VLAM und Danish (DANMAP, VetStat, Plantedirektoratet) werden aber wichtige Teile der Informationen in staatlichen Dateien geführt. Dass in Dänemark auf mehreren Ebenen aussagefähige Daten auch der Öffentlichkeit verfügbar gemacht werden, ist an dieser Stelle besonders anzumerken.

Der Vergleich zeigt, dass sich die drei Exportprogramme nicht ohne weiteres in die deutsche Systematik integrieren lassen würden, weil - wie die Durchsicht der verfügbaren Unterlagen zeigt - IKB, DS und VLAM bisher nur bedingt auf eine zentral gesteuerte Dokumentation ihrer Aktivitäten eingerichtet sind. Die organisatorische Durchdringung des Prüfprozederes und die Präzisierung der auf den einzelnen Stufen zu leistenden Aktivitäten sind bei QS am konsequentesten entwickelt und reichen weit ins Detail.

Dieser Eindruck wird auch noch weiter dadurch ergänzt, dass die Verfügbarkeit der vollständigen Informationen im Internet nur bei QS gegeben ist. Dies gilt nicht nur für den Satz aller Dokumente, sondern auch für die Listen der Kontrollinstitutionen (Prüfpool) und der am QS teilnehmenden Firmen bzw. Betriebe.

## Organisatorische Grundstruktur der Programme

Programm	Zeichenträger	Systemträger	Reichweite	Gremien/übergeordn. Kontrollorganisation
QS (D)	Nat. Marketing-Gesellschaft (CMA)	Branchenorganisation (QS GmbH) unter Beteiligung der gesamten Produktions- und Vermarktungskette (Landwirtschaft. bis LEH)	Futtermittel bis LEH, incl. Fleischwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachbeirat</li> <li>- Sanktionsbeirat</li> <li>- Kontrollpool nach EN 45011</li> </ul>
Danish (DK)	Branchenorganisation (Danske Slagterier)	Branchenorganisation (Danske Slagterier) unter Beteiligung der Landwirtschaft und der Schlachtbetriebe	Ferkelerzeugung bis Zerlegung	Gremien entspr. der dänischen Genossenschaftsstruktur (Org. Danske Slagterier)
IKB (NL)	Branchenorganisation (PVE)	Branchenorg. (PVE) unter Beteiligung von Landwirtschaft und Schlachtbetrieben	Ferkelerzeugung bis Zerlegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gremien der PVE</li> <li>- Sanktionen über Kettenverwalter und PVE</li> <li>- SGS Agrocontrol/TNO (EN 45011)</li> </ul>
VLAM (B)	Nat. Marketinggesellschaft (VLAM)	Nat. Marketinggesellschaft (VLAM)	Ferkelerzeugung bis LEH	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gremien des VLAM</li> <li>- Expertengruppe (nicht definiert)</li> </ul>
Label rouge (F)	Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (MAP)	MAP ohne unmittelbare Wirtschaftsbeteiligung	Futtermittel bis LEH, incl. Fleischwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitätsgruppen</li> <li>- Commission National des Labels et des Certifications (CNLC)</li> <li>- Kontrollinst. mit Akkredit. durch COFRAC nach EN 45011</li> </ul>

## Prüfkriterien der Programme

Programm	Beteiligte Stufen (Kriterien)	Kriterien oberhalb gesetzl. Rahmen (Beispiele)
QS (D)	Futtermittel (11) Landwirtschaft (11) Schlachtung (12) Zerlegung (5) Fleischwarenindustrie (7) Kühltransport (3) LEH (5)  Stufenübergreifende Elemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtkörperbefundung<sup>2</sup></li> <li>• Salmonellenmonitoring</li> <li>• Nicht-Verwendung von ZNS (Schwein) in Wurstwaren</li> <li>• Beschränkung des Einsatzes von Leistungsförderern [Anmerkung: in D ist die Verwendung tierischer Fette in Futtermitteln nicht zugelassen]</li> </ul>
Danish (DK) <sup>1</sup>	Primärproduktion  Tiertransport, Bereitstellung, Betäubung  Schlachtung  Zerlegung  Stufenübergreifende Elemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generelles Verbot Leistungsförderer (freiw. Vereinbarung)</li> <li>• Salmonellenmonitoring</li> </ul>
IKB (NL)	Ferkelerzeuger (15) Ferkelhändler (7) Mäster (27) Mastschweinehändler (9) Schlachter/Verarbeiter (4)  Stufenübergreifende Elemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestverfügbare Bodenfläche für Sauen und Mastschweine nach nat. Recht größer als EU</li> </ul>
VLAM (B)	Zucht (1) Mast (18) Schlachtung (13) Zerlegung (3) Fleischwarenprod. (3) LEH (3)  Stufenübergreifende Elemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbot Leistungsförderer ab 40 kg</li> <li>• Verbot GVÖ-enthaltende Futtermittel</li> </ul>
Label rouge (F) <sup>3</sup>	Futtermittelherstellung (3+3) <sup>4</sup> Ferkelerzeugung (6 + 5) Aufzucht/Mast (8 + 18) Tiertransport (2 + 3) Schlachtung/Kühlung (10 + 11) Zerlegung (6 + 6) Lebensmittelhandel (6 + 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorischer Test</li> </ul>

1. Keine exakte Zuordnung der Kriterien möglich

2. Noch nicht in Kraft gesetzt

3. Label rouge schließt auch die Zuchtstufe (z. B. Eber, Sauen) ein, die aber hier nicht berücksichtigt wird. Für Verarbeitungsware existiert eine gesonderte „Technische Beschreibung zur Darstellung der Minimalanforderungen für die Erlangung des Labels“, das ebenfalls nicht berücksichtigt wird.

4. Im Label rouge gliedern sich die Anforderungen in „Vorgegebene Anforderungen“ (Exigences implicites, erste Zahl) und „Auslegungsfähige Anforderungen“ (Exigences explicites; zweite Zahl)

## Systemvergleich der Programme

Pro-gramm	Reichweite der Prüfungen	Integrations-grad	Anzahl der Kriterien	Techn. Beschreibung der Kriterien	Dokumentations-standards	Sanktionen
QS (D)	Landwirtsch. bis LEH (incl. Futtermittel und Fleischwarenindustrie)	Bündeler der landw. Betriebe und der Outlets LEH oblig.	54 <sup>1</sup>	detailliert mit eindeutige-m Kontrollbezug	sehr hoch	geregelt
Danish (DK)	Zuchtstufe bis Zerle-gung (indirekte Einbe-ziehung der Futtermit-tel)	Erzeugerzu-sammenschluss mit vert. Integr. zum Schlachtbe-trieb (Danske Slagterier)	nicht defi-niert	detailliert bei unklarem Bezug zum Prüfsystem	Zentrale Vorgaben fehlen	im System nicht geregelt; nur auf staatl. Basis
IKB (NL)	Vermehrungsbetrieb bis Zerlegung (incl. Futter-mittel)	Schlachtbetrieb als Kettenverwal-ter mit integr. Funktion	63	ausführliche Beschrei-bung von Kriterien bei unklarem Bezug zum Prüfsystem	Zentrale Vorgaben fehlen	Diffus geregelt; Tierkennzeich-nung kann zum Ausschluss füh-ren
VLAM (B)	Zucht bis LEH (incl. Futtermittel)	nicht festgelegt	41 <sup>2</sup>	Beschreibung von Krite-rien bei unklarem Bezug zum Prüfsystem; Infor-mationen im Internet dürftig	Zentrale Vorgaben fehlen	nicht vorgesehen
Label rouge (F)	Reproduktionsstufe, Vermehrungsstufe bis LEH (incl. Futtermittel und Regelwerk für Pro-dukte)	nicht festgelegt	91 <sup>3</sup>	detailliert mit eindeuti-gem Kontrollbezug	Zentrale Vorgaben fehlen; Dok. be-aufsichtigt durch zertif. Institute	nicht vorgesehen

<sup>1</sup>. Mit Kriterien der Fleischwarenindustrie (7)

<sup>2</sup>. Mit Kriterien der Fleischwarenherstellung (3)

<sup>3</sup>. Ohne Kriterien der Fleischwarenherstellung. Hierfür existiert eine eigene vollständige und aufwändige Beschreibung