OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 12.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 13:14 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/25-jahre-qs-vom-bse-schock-zum-branchenstandard

25 Jahre QS: Vom BSE-Schock zum Branchenstandard



Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist jedem Obst- und Gemüseanbauer bekannt, sie feiert ihr 25jähriges Bestehen. QS wurde am 13. Oktober2001 von Vertretern aus Handel, Futtermittelwirtschaft, Fleischverarbeitung, Schlachtung, Landwirtschaft und CMA als Reaktion auf den ersten BSE-Fall in Deutschland gegründet, zunächst für den Fleischbereich. QS sollte kein staatliches Kontrollsystem sein, sondern ein von der Agrar - und Ernährungsbranche getragenes, stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem.

Für Obst und Gemüse wurde dieser Ansatz 2004 übertragen, mit der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH. Im März 2005

wurde das QS-Rückstandsmonitoring eingeführt, das die Sicherheit von Obst, Gemüse und Kartoffeln entlang des Wertschöpfungskette gewährleisten soll. Die RHG-Überschreitungsquote liegt seit 2018 konstant unter 1 % und hat sich laut QS damit auf ein Minimum stabilisiert.

Meilensteine waren 2006 die Einführung von QS-GAP mit der gegenseitigen Anerkennung durch das heutige GLOBALG.A.P., die Einbindung der Logistik ab 2015 und der Verarbeitung ab 2017. Seit 2023 stärken digitale Cross-Checks die Rückverfolgbarkeit. Aus dem als Antwort auf die BSE-Krise gestarteten Sicherungssystem für Fleisch ist ein stufenübergreifendes Prüfsystem geworden, in dem Obst, Gemüse und Kartoffeln einen starken eigenständigen Bereich bilden. In Deutschland angebautes Obst, Gemüse und Kartoffeln sind nach Angaben von QS heute zu rund 90 % zertifiziert.

Quelle: PM/mbw