



QM Milche.v.

Geschäftsbericht 2021 - 2022



Qualität für Mensch und Tier

Inhalt

Der QM-Milch e.V.	4
Der QM-Standard	6
Das QMilch-Programm	10
Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch	16
Die Gremien	20

Der QM-Milch e.V.

Unsere Mission: DAS bundesweite Qualitätssicherungssystem der Milchwirtschaft für eine wettbewerbsfähige Milchproduktion.

Stand zu Beginn vor allem die Sicherstellung und Überprüfung der Produkt- und Prozessqualität (Hygiene auf den Milchviehbetrieben, Einsatz sicherer Futtermittel, Kontrolle der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben für die Milcherzeugung) im Fokus, spiegeln sich der wachsende gesellschaftliche Anspruch an moderne Milchproduktion und -verarbeitung auch in den Inhalten des Systems QM-Milch wider.

Der Verein fördert somit ein bundesweit einheitliches Vorgehen, damit Qualitätssicherung nicht zum Bestandteil des wirtschaftlichen Wettbewerbs in der Lebensmittelkette wird. 95% der deutschen Rohmilch wird nach Vorgaben des QM-Standards erzeugt.



Der QM-Standard

„QM-Milch“ steht für DAS Qualitätsmanagementsystem der Milcherzeugung in Deutschland. Seit 20 Jahren werden über den QM-Standard strenge, bundesweit einheitlich geltende Mindestanforderungen für eine qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung auf B2B-Ebene definiert. 2012 wurde der QM-Standard durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) als Zertifizierungsgrundlage für Prüfstellen anerkannt.

Somit prüfen und kontrollieren unabhängige Zertifizierungsstellen die Milchviehbetriebe und zertifizieren diese nach den QM-Milch-Vorgaben. Im Fokus der Auditierung stehen neben klassischen Qualitätsaspekten auch Kriterien einer tiergerechten und nachhaltigen Milcherzeugung.

Das System QM-Milch befindet sich in einer ständigen Weiterentwicklung. Vor allem Tierwohl und Nachhaltigkeitsaspekte bestimmen den öffentlichen Diskurs. Als dynamisches System ist es möglich, die Anforderungen an die QM-Zertifizierung im Rahmen regelmäßiger Revisionen entsprechend anzupassen. Mit der neuesten Revision des QM-Standards werden neue Entwicklungen einschließlich Gesetzesinitiativen, gesellschaftliche Ansprüche sowie Erwartungen der Marktakteure thematisiert. Zum 1.1.2023 tritt die aktuelle Revision in Kraft.

2021 in Zahlen

15.500

**Milchviehbetriebe mit
erfolgreichem QM-Audit**

85%

**aller geprüften Betriebe
haben mit einer Laufzeit von
36 Monaten bestanden**

6,5%

**aller geprüften Betriebe
haben mit einer Laufzeit von
18 Monaten bestanden**

8,5%

**aller geprüften Betriebe
mussten nachträglich
kontrolliert werden**

Der QM-Standard

Die Futtermittelvereinbarung

Sie gilt als Fundament für die Sicherstellung der Futtermittelqualität in der Milchproduktion und ist in der neuesten Fassung seit dem 1. Januar 2020 in Kraft. QM-Milch arbeitet eng mit anderen Standardgebern im Bereich der Zertifizierung von Futtermittelunternehmen zusammen. Milcherzeuger, die an QM-Milch teilnehmen, dürfen demnach nur von solchen Futtermittelunternehmen Futtermittel beziehen, die die Anforderungen eines zertifizierten Qualitätssicherungssystems erfüllen und die QM-Milch-Futtermittelvereinbarung einhalten.

Die eingesetzten Futtermittel müssen entweder in der deutschen Positivliste für Einzelfuttermittel oder in einer von QS und GMP+ International anerkannten Liste anderer Systemgeber gelistet sein. Für Dioxine, dioxinähnliche PCB und nichtdioxinähnliche PCB gelten dabei die gesetzlichen Höchst- bzw. Aktionsgrenzwerte. Für Aflatoxin B1 gilt der Richtwert von 0,001 mg/kg (ppm) in für Milchkühe bestimmten Futtermitteln.





Das Rohmilchmonitoring

Aufgabe und Anspruch des Monitoringprogrammes für Rohmilch ist es, den Eintrag von Schadstoffen und Rückständen in die Anlieferungsmilch der deutschen Molkereien auszuschließen bzw. einen eventuellen Eintrag gesichert zu erkennen. In diesem Sinne erfolgen umfangreiche Probenahmen auf den Stufen Milcherzeugung und Erfassung.

Milcherzeugerbetriebe, die im QMilch-Programm angemeldet sind, müssen dem QM-Milch-Rohmilchmonitoring angeschlossen sein. Dieses wurde mit Blick auf die neue Rohmilchgüteverordnung 2021 überarbeitet. Milchverarbeiter im QMilch-Programm führen entweder selbst das QM-Milch-Rohmilchmonitoring für die ihnen angeschlossenen Erzeugerbetriebe durch oder stellen sicher, dass dieses z.B. über berufsständische Einrichtungen durchgeführt wird. Die Einhaltung der Prozessqualität der verwendeten Rohmilch kann so an der Produktqualität der Rohmilch verifiziert werden. So wird die Anlieferungsmilch jedes Milcherzeugers in von den zuständigen Landesstellen zugelassenen und nach DIN EN ISO 17025 akkreditierten Untersuchungsstellen überprüft.

Das QMilch-Programm

Landwirtschaft, Molkereiwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel ist es gemeinsam gelungen, ein Tierwohlprogramm zu definieren, welches ab 2023 auf Milchprodukten im Kühlregal zu finden sein wird. Basierend auf dem bereits etablierten QM-Standard wurden zusätzliche Tierwohl- und Tiergesundheitskriterien definiert, die auf teilnehmenden Milchviehbetrieben umgesetzt und streng kontrolliert werden.

Vorteile für alle:

- Transparenz: Auslobung des Systems auf Milchprodukten steigert Glaubwürdigkeit bei Verbrauchern
- Tierwohl-Aufschlag für Erzeuger der zertifizierten Rohmilch
- Schlachtkuhvermarktung über Initiative Tierwohl/McDonald's BEST Beef
- Flexibilität in der Vermarktung der Rohmilch
- Mehrkosten-Ausgleich für Verarbeiter (Separierung und Logistik)

Haltungsform Stufe 1:
QM-Milch-Standard



Haltungsform Stufe 2:
QM-Milch-Standard
+ **Zusatzmodul QM+**

Haltungsform Stufe 3:
QM-Milch-Standard
+ **Zusatzmodul QM++**



Das QMilch-Programm

Antibiotika- und Schlachtbefunddatenmonitoring

Für uns als QM-Milch e.V. ist es wichtig, Tierwohl und Lebensmittelsicherheit stetig zu verbessern. Was durch QS in der Schweine- und Geflügelhaltung schon lange und erfolgreich angewandt wird, soll im Rahmen der Zusatzmodule des QMilch-Programms schrittweise im Milchsektor etabliert werden.

Dazu werden Daten erhoben und diese in Form eines Benchmarkings an die Landwirte zurückgegeben. Perspektivisch soll so zum Einen die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes unterstützt werden. Zum Anderen sind die Ergebnisse des Schlachtbefunddatenmonitorings ein geeigneter Tierwohlintikator für das Management von Milchviehbetrieben.



Vermarktungsmöglichkeiten

In Form einer Branchenlösung ist es seit April 2022 möglich, als QM+-Betrieb die eigenen Schlachtkühe über die Initiative-Tierwohl-Rindfleisch in die Haltungsformstufe 2 des LEH zu vermarkten. Ohne weiteres Audit werden QM+-Betriebe mit einem Aufschlag von 4 ct/kg Schlachtgewicht für ihre Bemühungen um mehr Tierwohl entlohnt.

Daneben kooperiert QM-Milch seit August 2022 auch mit McDonald's: Milchviehhaltende Betriebe, die in Zukunft gemeinsam mit ihrer Molkerei an einem der Tierwohlprogramme QM+ oder QM++ teilnehmen, erhalten demnach einen zusätzlichen unbürokratischen Zugang zum „BEST Beef“-Programm. Tierhalter mit entsprechendem gültigen Zertifikat können ohne zusätzliches Audit in das „BEST Beef“-Programm aufgenommen werden. Als Tierwohlbonus sieht McDonald's einen Zuschlag in Höhe von 8 - 12 ct/kg Schachtgewicht (in Abhängigkeit von der Nutzungsdauer der Schlachtkühe) vor.



Das QMilch-Programm



Dr. Julia Adou
Director Corporate Responsibility bei ALDI SÜD

ALDI SÜD ist - wie die anderen führenden Unternehmen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels - in die Gremien des QM-Milch e.V. eingebunden.

Welchen Stellenwert hat die Haltungsformkennzeichnung für ALDI?

Dr. Adou: "Die Haltungsformkennzeichnung hat sich im Handel als feste Systematik etabliert und genießt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern hohe Bekanntheit und großes Vertrauen. Wir sehen einen langfristigen Nachfragetrend zu mehr Tierwohl, das unterstützt uns in unserer Vision, Gutes für alle, und damit auch nachhaltiges Einkaufen für alle, leistbar zu machen. Mit der Haltungsformkennzeichnung schaffen wir Transparenz und machen den Einkauf für unsere Kundinnen und Kunden einfacher."

Warum arbeitet ALDI in den Gremien des QM-Milch e.V. mit?

Dr. Adou: "Die aktive Mitarbeit in den Gremien von QM-Milch ist für uns sehr wichtig, denn hier sitzen alle Branchenvertreter an einem Tisch, erarbeiten gemeinsam Lösungen und entwickeln die QM-Plattform weiter. Ein umfassendes Umdenken beim Thema tiergerechter und nachhaltiger Konsum kann nur gelingen, wenn wir die gesamte Lieferkette einschließen. Dafür machen wir uns bei ALDI SÜD in den Gremien bei QM-Milch stark."

In welche Richtung wird sich die Milchviehhaltung in Deutschland entwickeln?

Dr. Adou: "Die deutsche Nutztierhaltung befindet sich mitten im Transformationsprozess zu mehr Tierwohl. Wir waren Anfang 2021 der erste Lebensmittelhändler, der im Bereich Tierwohl verbindliche Ziele vorgelegt hat. Anfang 2022 haben wir unseren #Haltungswechsel auf Milch ausgeweitet und werden unser komplettes Trinkmilch-Sortiment bis 2030 auf die höheren Haltungsformen 3 und 4 umstellen. Der Haltungswechsel kann flächendeckend jedoch nur gelingen, wenn alle Marktteilnehmer an einem Strang ziehen. Das muss unser gemeinsames, übergeordnetes Ziel sein."

Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch wurde auf Initiative der deutschen Milchwirtschaft in einem mehrjährigen Multistakeholder-Dialog vom Thünen-Institut für Betriebswirtschaft und dem QM-Milch e.V. entwickelt. Mittlerweile findet es bundesweit Anwendung und leistet damit einen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Milchwirtschaft. Der an Landwirte gerichtete Fragebogen umfasst 86 Kriterien aus den Bereichen Ökonomie, Ökologie, Soziales und Tierwohl, die mit vertretbarem Aufwand zu erheben sind.

Zusammen mit Stakeholdern der Wertschöpfungskette Milch (Landwirtschaft, Molkereien, Vertretern von Lebensmittelhandel und Ernährungsindustrie, Tierschutz- und Umweltschutzorganisationen, Wissenschaft und Beratung) können, basierend auf den Ergebnissen, Status-quo und Anforderungen an eine nachhaltige Milcherzeugung sowie mögliche Wege für die Umsetzung von Zielen diskutiert werden. Dabei gilt es auch, bestehende Spannungsfelder und mögliche Zielkonflikte bei einer nachhaltigen Entwicklung gemeinsam zu evaluieren.

Ziele

Nachhaltige Milcherzeugung konkretisieren:

- Nachhaltigkeit mit messbaren Kriterien unterlegen und damit Fakten liefern, um gegenüber Marktpartnern und Gesellschaft auskunftsfähig zu sein, „wo man in Sachen Nachhaltigkeit steht“ und wie sich der Nachhaltigkeitsstatus entwickelt.

Fakten sammeln:

- Stärken und Schwächen der Milcherzeugung ermitteln, Verbesserungspotenziale identifizieren, Ziele für die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Milcherzeugung definieren.

Verbesserungsprozesse anstoßen:

- Den Dialog über Verbesserungsprozesse hin zu einer nachhaltigeren Milcherzeugung anstoßen. Molkereien, Milcherzeugergemeinschaften und Erzeugerbetriebe bei einer nachhaltigen Weiterentwicklung der Milcherzeugung unterstützen.

Verbesserungen sichtbar machen:

- Entwicklungen und Fortschritte dokumentieren und kommunizieren.

Ein gemeinsames Tool für die Milchbranche entwickeln:

- Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch in der Breite als tragfähiges Branchentool der Praxis einsetzen.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit in der Krise?

Frau Lindena: „Wichtiger denn je! Corona, der Krieg in der Ukraine, steigende Energie- und Rohstoffpreise und nicht zuletzt der Klimawandel sind die größten globalen Herausforderungen. „Verantwortung übernehmen und noch nachhaltiger wirtschaften.“ habe ich in diesem Zusammenhang erst kürzlich im Nachhaltigkeitsbericht der Bergader Privatkäserei gelesen. Und diese Worte treffen es. Wir freuen uns deshalb, dass die Molkereien das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch auch über 2023 hinaus fortführen werden.“

Warum das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch?

Frau Lindena: "Mit dem QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch ist ein gemeinsames und wissenschaftlich fundiertes Verständnis entwickelt worden, was eine nachhaltige Milcherzeugung wirklich ausmacht. Und gleichzeitig werden möglichst effizient nach einem einheitlichen Modus vergleichbare Daten erhoben und ausgewertet: Das Thema Nachhaltigkeit GEMEINSAM zu denken, macht für mich sehr viel Sinn. Und das scheinen über 30 deutsche Molkereien, die am QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch teilnehmen, auch so zu sehen. Zudem dürfte ein überzeugendes „nachhaltiges Gesicht“ der Milchwirtschaft für die gesellschaftliche Akzeptanz der Milcherzeugung in Deutschland und zugleich für die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen förderlich sein.“

Mehr als 30 Molkereien nehmen teil?

Frau Lindena: "Genau. Mittlerweile beteiligen sich mehr als 30 Molkereien und Milcherzeugergemeinschaften mit über 13.000 Milcherzeugern an dem Projekt. Die Anzahl der teilnehmenden Betriebe wächst stetig. Daten von jedem 4. Milchviehbetrieb, jeder dritten deutschen Milchkuh und jedem 10. Hektar sind bereits über das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch erfasst worden."

Was lässt sich zum internationalen Umfeld sagen?

Frau Lindena: "Dass Nachhaltigkeit nicht nur in Deutschland, sondern für die Milchwirtschaft weltweit ein Thema ist. Das verdeutlichen uns die bereits laufenden internationalen Nachhaltigkeitsaktivitäten von Verbänden und Unternehmen der Branche. Mit der Sustainable Agriculture Initiative (SAI) Platform und dem Dairy Sustainability Framework (dsf) gibt einen übergeordneten Rahmen, in dem weltweit Nachhaltigkeitsthemen definiert werden, sowie eine einheitliche Berichterstattung erfolgt. Dieser weltweite Rahmen ist auch für eine exportorientierte deutsche Milchwirtschaft relevant. Seit 2022 ist der MIV Mitglied dieser Initiativen und somit auch das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch."

Tomke Lindena
leitet das Projekt QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch
im Thünen-Institut für Betriebswirtschaft



Die Gremien

Vorstand

Die Geschäftsführungen der vier Trägerverbände des QM-Milch e.V. bilden den Vorstand.



Bernhard Krüsen
(DBV)



Dr. Thomas
Memmert (DRV)



Eckhard Heuser
(MIV)



Franz-Martin Rausch
(BVLH)

Mitgliedsverbände



Deutscher
Bauernverband



MILCHPRÜFRING
BADEN-WÜRTTEMBERG E.V.



Fachbeirat des QM-Milch e.V. (Stand: November 2022)

BVLH	Axel Haentjes (BVLH) Ralf-Thomas Reichrath (EDEKA) Nina Kurth (ALDI Süd)
DBV	Jan Heusmann (Landvolk Niedersachsen) Günther Felßner (Bayerischer Bauernverband) Klaus-Peter Lucht (Bauernverband Schleswig-Holstein) Karsten Schmal (Hessischer Bauernverband) Benedikt Langemeyer (Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband) Lars Schmidt (Landesbauernverband Brandenburg)
DRV	Christoph Bossmann (NordseeMilch) Andreas Kraus (Goldsteig Käsereien Bayerwald) Heinrich Schmidt (DRV)
MIV	Dr. Angela Kohl (MIV) Dr. Klaus Hein (Deutsches Milchkontor) Dr. Jörn Uwe Starcke (frischli Milchwerke)
weitere Mitglieder - Regionalstellen (3 Stimmen)	Dr. Markus Albrecht (Milchprüfring Ba.-Wü.) Frank Feuerriegel (Landesvereinigung Niedersachsen) Dr. Rudolf Schmidt (Landesvereinigung NRW) Dr. Hans-Jürgen Seufferlein (Verband der Milcherzeuger BY) Claas-Peter Petersen (Milcherzeugervereinigung S-H)
weitere Gäste (ohne Stimmrecht)	Cristina da Silva Joaquim (REWE) Katrin Spemann (QS) Maxi Thinius (ALDI Nord)

Die Entscheidungsfindung



Die Geschäftsstelle



Ludwig Börger

Geschäftsführer

Tel.: +49 (0) 30 31904-246

E-Mail: l.boerger@qm-milch.de



Klaus Rufli

Projektleiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit

Tel.: +49 (0) 170 5476 845

E-Mail: k.rufli@qm-milch.de



Bianka Tscheuschner

Referentin

Tel. +49 (0) 30 31904-245

E-Mail: b.tscheuschner@qm-milch.de



Elisa Münster

Referentin

Tel. +49 (0) 30 31904-251

E-Mail: e.muenster@qm-milch.de



Marja Kreutzjans

Werkstudentin

Tel. +49 (0) 172 573 1141

E-Mail: m.kreutzjans@qm-milch.de

Impressum - Herausgeber

QM-Milch e.V.

Claire-Waldoff-Straße 7

10117 Berlin

Tel. 030-319-04-293

info@qm-milch.de

www.qm-milch.de

Fotos: ©Thomas Fabry - fabrykant.de