

QM Milche.V.

Geschäftsbericht 2023





Qualität für Mensch und Tier

Inhalt

Der QM-Milch e.V.	4
Der QM-Standard	6
Das QMilch-Programm	12
Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch	20
Die Gremien	24

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.

2023

Trennung der Geschäftsstelle vom DBV

QM-Nachhaltigkeitsmodul startet in 3. Projektphase bis zum Jahr 2026

Schlachtunternehmen erkennen Kühe von QM++-Betrieben für HF 3-Programme an

Aktuelle Revision des QM-Standards tritt in Kraft

2022: Kooperation mit McDonald's "BEST Beef"

2022: Kooperation mit ITW Rind

2022: Start QMilch-Programm mit den Zusatzmodulen QM+ und QM++

2017: Start QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch

2016: Bundeseinheitliches Basisrohmilchmonitoring

2013: Bundeseinheitliche Futtermittelvereinbarung

2012: Akkreditierung des QM-Standards bei der DAKS

2011: Gründung QM-Milch e.V.

2002: Erster bundeseinheitlicher Leitfaden zur Milcherzeugung

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.

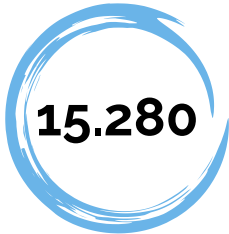
Das System QM-Milch befindet sich in einer ständigen Weiterentwicklung. Vor allem Tierwohl und Nachhaltigkeitsaspekte bestimmen den öffentlichen Diskurs. Als dynamisches System ist es möglich, die Anforderungen an die QM-Zertifizierung im Rahmen regelmäßiger Revisionen entsprechend anzupassen.

Mit der neuesten Revision des QM-Standards werden neue Entwicklungen einschließlich Gesetzesinitiativen, gesellschaftliche Ansprüche sowie Erwartungen der Marktakteure thematisiert. Zum 1.1.2023 trat die aktuelle Revision in Kraft.

2022 in Zahlen



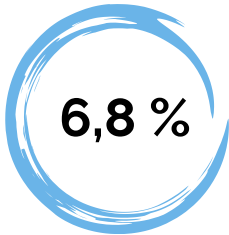
der deutschen Milchviehbetriebe arbeiten nach dem QM-Standard - das sind ca. 48.000 Betriebe



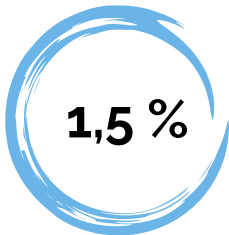
Milchviehbetriebe wurden 2022 auditiert



der Betriebe haben ihr Audit 2023 bestanden und ein Zertifikat für 3 Jahre erhalten



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



aller geprüften Betriebe haben kein Zertifikat erhalten

Der QM-Standard

Die Futtermittelvereinbarung

Die Futtermittelvereinbarung regelt den Einsatz von Futtermitteln im QM-Milch System und gilt als Fundament für die Sicherstellung der Futtermittelqualität in der Milchproduktion. QM-Milch arbeitet eng mit anderen Standardgebern (QS Qualität und Sicherheit GmbH, GMP+) im Bereich der Zertifizierung von Futtermittelunternehmen zusammen. Milcherzeuger, die an QM-Milch teilnehmen, dürfen Ihre Futtermittel demnach nur von solchen Futtermittelunternehmen beziehen, die bei QS oder GMP+ International lieferberechtigt sind.

Zusammen mit den Unterzeichnern der Futtermittelvereinbarung (Deutscher Bauernverband e.V., Deutscher Raiffeisenverband e.V., Deutscher Verband Tiernahrung e.V., GMP+ International, Milchindustrie-Verband e.V., QS Qualität und Sicherheit GmbH), wurde diese im Laufe des Jahres 2023 überarbeitet. Ziel war die Berücksichtigung der gestiegenen Anforderungen im Bereich Soja-Futtermittel und eine Verbesserung des Meldewesens im Ereignisfall.

Die neue Futtermittelvereinbarung tritt am 1. Januar 2024 in Kraft und wird folgende Neuerungen enthalten:

- Anforderungen für den Bezug von Soja
- Ergänzung um strikten Wert, der zum Rückruf Aflatoxin-belasteter Ware verpflichtet
- Verbesserung des Meldewesens im Ereignisfall: Meldung der belieferten Betriebe an QM-Milch und Weitergabe der Information an ggf. betroffene Molkereien
- Gewährleistung, dass Futtermittelunternehmen vor der Lieferung informiert sind, ob Milchviehhalter an QM-Milch teilnimmt
- verbesserte Lesbarkeit durch Begriffsbestimmung und Vereinheitlichung von Begriffen



Der QM-Standard

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

Mit dem wirtschaftsgetragenen QMilch-Programm, welches im Jahr 2023 im Markt eingeführt wurde, werden zusätzlich zum bestehenden QM-Standard weitere hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards im Bereich des Tierwohls im Prozess der Milcherzeugung festgelegt. Im Gegensatz zum QM-Standard handelt es sich beim QMilch-Programm um ein B2C-Programm, im Rahmen dessen auf den verkaufsfertigen Verpackungen die Produkte in Form des neuen QMilch-Labels ausgelobt werden. Das QMilch-Label ist für die Haltungstufen 1, 2 und 3 anerkannt.



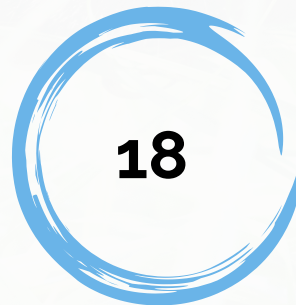
Vorteile für alle:

- Transparenz: Dank der Haltungsform-Kennzeichnung können Verbraucher beim Einkauf auf den ersten Blick erkennen, wie hoch das Tierwohl-Niveau bei der Haltung der Milchkühe ist.
- Tierwohl-Aufschlag für Erzeuger der zertifizierten Rohmilch.
- Schlachtkuhvermarktung über Initiative Tierwohl/McDonald's BEST Beef und Mehrwert-Programm von Schlachtereunternehmen in Haltungsform 3.
- Mehrkosten-Ausgleich für Verarbeiter (Separierung und Logistik).

Die Molkereien haben die Aufgabe, die Nämlichkeit der Produkte sicherzustellen und lassen sich jährlich nach den Zertifizierungsbestimmungen im QMilch-Programm auditieren.



2500



18

Ende 2023: 2.500 zertifizierte Milchviehbetriebe von 18 teilnehmenden Molkereiunternehmen

Das QMilch-Programm



Cristina da Silva Joaquim

Head of Sustainability bei der
REWE Group

Die REWE Group ist - wie die anderen führenden Unternehmen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels - in die Gremien des QM-Milch e.V. eingebunden.

Welche Ziele setzt sich REWE bei der Haltungsformkennzeichnung im Milchsektor?

da Silva Joaquim: „Wir nehmen unsere Verantwortung als REWE Group ernst und setzen klare Anforderungen an eine verantwortungsvolle Erzeugung von Produkten tierischen Ursprungs. Die Haltungsformkennzeichnung ist ein hilfreiches Instrument, Tierwohl in unseren Eigenmarkenlieferketten auszubauen. Analog zum Fleischsektor setzen wir uns daher das Ziel, 100 % der Trinkmilch bis 2025 mindestens auf Haltungsformstufe 2 bzw. bis 2030 mindestens auf Haltungsformstufe 3 umzustellen.“

Welche Rolle spielt dabei QM-Milch?

da Silva Joaquim: „Eine sehr große sogar. Über 95 % der deutschen Milchviehbetriebe sind bereits QM-Standard zertifiziert. Hinzu kommt die kontinuierlich steigende Anzahl QM+ (HF2) und QM++ (HF3) zertifizierter Betriebe. Der Ausbau des Angebots in den höheren Haltungsformstufen ist eine notwendige Voraussetzung, um Tierwohl in die Breite zu tragen.“

Warum beteiligt sich Rewe an den zum Teil herausfordernden Diskussionen in den Gremien des QM-Milch e.V.?

da Silva Joaquim: „Der Ausbau des Tierwohls ist ein Kraftakt, bei dem es die Zusammenarbeit der gesamten Lieferkette braucht. Wir bei der REWE Group stehen dem Dialog immer offen gegenüber und wollen gemeinsam eine wirksame Veränderung im heutigen System erreichen. Wir sind der Überzeugung, dass Tierwohl in den niedrigeren Haltungsformstufen zu kurz kommt und möchten daher konstruktiv zur Lösung beitragen“

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 bereits seit einigen Jahren bekannt ist, wird nun vor allem im Rahmen der Zusatzmodule des QMilch-Programms im Milchsektor etabliert.

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.

Die verpflichtende Teilnahme am QS-Slachtbefunddatenmonitoring soll ab dem 01. April 2024 im QM-Standard etabliert werden. Eine praktikable Umsetzung wurde basierend auf der bestehenden Rahmenvereinbarung zwischen QS und QM-Milch zur Anerkennung der QM-Slachtkühe sowie der darauf basierenden Datenaustauschvereinbarung der QS GmbH mit QM-Regional- und Zertifizierungsstellen erarbeitet und im Juli von den Gremien des QM-Milch e.V. verabschiedet. Die Einführung steht jedoch noch unter dem Vorbehalt der Finanzierung der durch die QS GmbH bereitgestellten Infrastruktur.

Derzeit vermarkten ca. 41.000 QM-teilnehmende Milchviehbetriebe ihre Schlachtkühe als QS-anerkannte Ware an QS-teilnehmende Schlachtunternehmen.

Die Vor- und Nachteile einer Einführung des QS-Antibiotikamonitoring im QM-Standard wurden im Rahmen einer durch den QM-Milch Fachbeirat eingesetzten Arbeitsgruppe diskutiert. Aufgrund der Herausforderungen (Programmkoordination, Finanzierung, Mitwirkung der Tierärzteschaft) wird der QM-Standard und das dazugehörige Handbuch zunächst um die verpflichtende Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring ergänzt. Sofern diese Herausforderungen bis Anfang 2025 geklärt sind, umfasst diese Ergänzung die verpflichtende Teilnahme am QS-Antibiotikamonitoring zum 01. Januar 2026.





Das QMilch-Programm

Vermarktungsmöglichkeiten für Schlachtkühe

Bei der Entwicklung des QMilch-Programms wurde die mögliche Vermarktung der Schlachtkühe in Tierwohlprogrammen des Fleischsektors mitgedacht. Seit April 2022 kann ein Betrieb mit einem gültigen QM+/QM++-Zertifikat die eigenen Schlachtkühe über die Initiative-Tierwohl-Rindfleisch in LEH-Haltungsform 2 vermarkten. Daneben kooperiert QM-Milch seit August 2022 auch mit McDonald's: Milchviehhaltende Betriebe, die gemeinsam mit ihrer Molkerei an einem der Tierwohlprogramme QM+ oder QM++ teilnehmen, erhalten demnach einen unbürokratischen Zugang zum „BEST Beef“-Programm. So erhalten die Tierhalter auch für das Rindfleisch einen Tierwohlbonus.



Um die Nachfrage nach Rindfleisch der LEH-Haltungsform Stufe 3 bedienen zu können, werden von den führenden Unternehmen der deutschen Fleischwirtschaft zukünftig die Schlachtkühe von QM++-Betrieben für ihre Programme in der Haltungsform 3 anerkannt.

Die für QM++-Schlachtkühe relevanten Programme der Schlachtunternehmen in der Haltungsform 3 sind derzeit wellFARMING (Vion Group), MÜLLER's Landrind*** (Müller Fleisch); Fairfarm (Tönnies), Iss Besser (Willms) sowie „Mehr Tierwohl – Gemeinsam für die Zukunft“ und „Gute Haltung! Direkt von Bauern“ (beide Westfleisch).

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.

Vorteile für Milchviehbetriebe:


- Betriebsvergleich für den eigenen Hof
- Anreiz, um betriebliche Aspekte selbstkritisch zu hinterfragen
- Blick über den Tellerrand
- Verbesserungspotenziale werden aufgezeigt
- Dokumentation der eigenen Nachhaltigkeitsleistungen für Banken etc.

Vorteile für Molkereien:

- Kenntnis über den Nachhaltigkeitsstatus der Lieferanten
- Voraussetzung für interne Verbesserungsprozesse
- Basis für die Kommunikation gegenüber Verbrauchern und Abnehmern

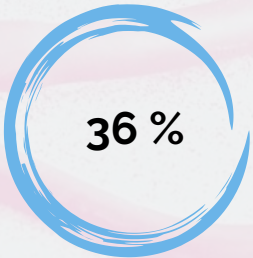
Vorteile für die Branche:

- Mit Fakten kommunizieren
- Status Quo und Entwicklungen sichtbar machen



>14.000

**Milchviehbetriebe
erfasst**



36 %

**der 2022 in
Deutschland
produzierten Milch
abgedeckt**

Öffentliche Kommunikation

Die Branchenkommunikation Initiative Milch 2.0 trägt die Milch in die breite Masse und damit auch an Verbraucher:innen heran - dabei ist das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch ein hilfreiches Instrument, um den Nachhaltigkeitsstatus der deutschen Milch anhand echter Zahlen plausibel zu belegen.

Hierzu arbeitet das Team des Nachhaltigkeitsmoduls eng mit der Initiative Milch 2.0 zusammen, um die Entwicklung der Milch hin zu noch mehr Nachhaltigkeit transparent zu kommunizieren



PODCAST #14

Nachhaltigkeit messen, aber wie?

Was bedeutet Nachhaltigkeit im Kunststall, inwieweit ist sie messbar und wie nachhaltig lebt jeder Einzelne in unserer Gesellschaft wirklich? Wir fragen nach bei Tomke Lindena, Die Wissenschaftlerin vom Thünen-Institut war zu Gast bei unserem Panel-Talk auf der Grünen Woche in Berlin.

Berlin Food Night



Initiative
Milch

oben: Tomke Lindena (Thünen-Institut) beim Panel-Talk auf der IGW 2023 (nachzuhören im Podcast #14 der Initiative Milch)

unten: Elisa Münster (QM-Milch) im Interview mit Christian Hamerle bei der Auftaktveranstaltung der Berlin Food Week 2023

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 2023)

BVLH	Axel Haentjes (BVLH) Ralf-Thomas Reichrath (EDEKA) Stephan Schoch (ALDI Süd)
DBV	Peter Köninger (Bayerischer Bauernverband) Klaus-Peter Lucht (Bauernverband Schleswig-Holstein) Karsten Schmal (Hessischer Bauernverband) Benedikt Langemeyer (Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband) Lars Schmidt (Landesbauernverband Brandenburg) Manfred Tannen (Landvolk Niedersachsen)
DRV	Christoph Bossmann (NordseeMilch) Sara Hackspacher (Hohenloher Molkerei eG) Heinrich Schmidt (DRV)
MIV	Dr. Simon Harnisch (MIV) Dr. Klaus Hein (Deutsches Milchkontor) Christian Schramm (Zott)
weitere Mitglieder - Regionalstellen (3 Stimmen)	Dr. Markus Albrecht (Milchprüfring Ba.-Wü.) Dr. Jan-Hendrik Paduch (LVN) Dr. Rudolf Schmidt (Landesvereinigung NRW) Dr. Hans-Jürgen Seufferlein (VMB) Claas-Peter Petersen (Milcherzeugervereinigung S-H)
weitere Gäste (ohne Stimmrecht)	Cristina da Silva Joaquim (REWE) Robert Römer (ITW) Katrin Spemann (QS) Anna Spiess (Kaufland)

Inhalte des QM-Systems



Die Geschäftsstelle



Ludwig Börger

Geschäftsführer

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

E-Mail: lboerger@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 Qualitätsmanagement

Tel. +49 (0) 30 31904-245

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



Elisa Münster

Referentin Nachhaltigkeit und Tierwohl

Tel. +49 (0) 30 31904-251

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

Patrick Schneider - Assistent - Tel.: +49 (0) 30 31904-293

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