



Funktionsweise, Gestaltungsparameter und Managementanforderungen

TIERWOHL

Zertifizierungssysteme mit Tierwohlbezug

Dies ist eine Leseprobe. Es werden nicht alle enthaltenen Inhalte angezeigt.



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Definition Zertifizierung

Zertifizierung ist...

- „die (freiwillige) Bewertung und Abnahme durch eine (akkreditierte) Partei auf der Grundlage eines (akkreditierten) Standards“. (Meuwiesen et al. 2003)
- ein Verfahren, nach dem eine dritte Stelle schriftlich bestätigt, dass ein Produkt, ein Prozess, eine Dienstleistung oder ein System mit festgelegten Anforderungen konform ist.



Was ist eine
Zertifizierung ?

<https://goo.gl/XlBk06>

Zertifizierung – Warum?

Qualität von Lebensmitteln

Intrinsische Qualitätsmerkmale

- sensorische Eigenschaften
- Sicherheit
- Haltbarkeit
- Convenience usw.

Extrinsische Qualitätsmerkmale

- Herkunft
- Produktionsverfahren (ökologisch)
- Fairness der Handelsbeziehungen (FairTrade)
- Umweltwirkungen eines Produktes (CO₂-Fußabdruck)
- Prozessqualität von Lebensmitteln (Wie wurde das Lebensmittel erzeugt und verarbeitet!)

Quelle: Luning/Marcelis 2009

Qualitätseigenschaften von Lebensmitteln

1. Sucheigenschaften

Können vor dem Kauf durch den Käufer beurteilt werden (bspw. Marmorierung von Fleisch)

2. Erfahrungseigenschaften

Lassen sich erst nach dem Gebrauch bzw. Verzehr des Produktes beurteilen (bspw. Geschmack, Zartheit von Fleisch)

3. Vertrauenseigenschaften

Können weder vor, noch nach dem Kauf durch den Käufer beurteilt werden (bspw. ökologische Produktion, artgerechte Tierhaltung)

Quelle: Theuvsen et al. 2013 nach Akerlof 1970; Theuvsen et al. 2013 nach DG SANCO 2006

Qualitätseigenschaften von Lebensmitteln

- Erfahrungs- und Sucheigenschaften begründen Informationsasymmetrien, die durch Produzenten und Händler ausgenutzt werden können
- Gefahr des Marktversagens aufgrund von Informationsasymmetrien
- Ziel der EU: Labelling „[...] will provide consumers with necessary information to enable them to make safe, healthy and sustainable choices“

Quelle: Theuvsen et al. 2013 nach Akerlof 1970; Theuvsen et al. 2013 nach DG SANCO 2006

Was ist eigentlich ein Label?

- Synonyme: Siegel, Gütezeichen
- Steht für alle Wort- und/oder Bildzeichen auf Produkten oder Verpackungen
- Form der überbetrieblichen Produktkennzeichnung
- Kennzeichnung von besonderen produkt- oder prozessbezogenen Qualitätseigenschaften
- Nicht herstellerbezogen, sondern produktbezogen
- Zertifizierung durch unabhängige Organisation, Institution etc.
- Objektive messbare Qualität
- Instrument des Marketings
- dient der Marktsegmentierung
- wird eingesetzt, um Vertrauenseigenschaften in Sucheigenschaften umzuwandeln

Quelle: www.label-online.de

Produktkennzeichnungspolitik in der EU

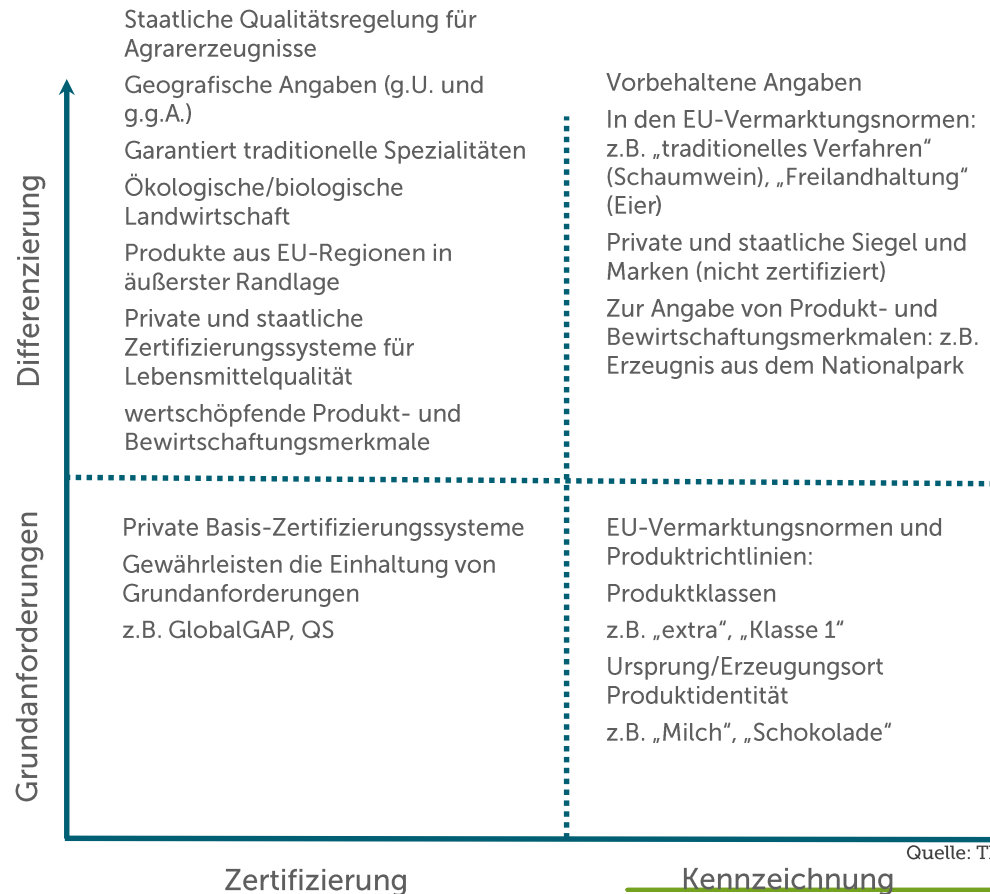
Unterscheidung der Ansätze zur Produktkennzeichnung:

1. Unterscheidung danach, ob die Kennzeichnung die Erfüllung von Grundanforderungen oder die Erfüllung einer darüber hinausgehenden Qualität (Differenzierung) in Bezug auf Produkt- oder Bewirtschaftungsmerkmale dokumentiert
2. Unterscheidung zwischen der Zertifizierung einerseits sowie Regeln zur Produktkennzeichnung (Etikettierung) andererseits

Den Anwendungsbereich der Zertifizierung sieht die EU-Kommission eher im Bereich komplexer Merkmale, während Etikettierungsvorschriften sich bei einfachen Aussagen bezüglich der Produktqualität bewährt haben.

Quelle: Theuvsen et al. 2013 nach EU-Kommission 2009

Produktkennzeichnungspolitik in der EU



Quelle: Theuvsen et al. 2013 nach EU-Kommission 2009

Gründe für und gegen Zertifizierungssysteme

Motiv	Vorteilhafter Aspekt	Nachteiliger Aspekt
Kundenanforderungen erfüllen	<ul style="list-style-type: none"> • Konkrete Kundenvorgaben zum QM-System • Akzeptanz durch Kunden • Sicherung des Ansatzes 	<ul style="list-style-type: none"> • Reaktion statt Aktion und Eigeninitiative • Zeitdruck • Investitionsdruck
Gesetzliche Vorgaben erfüllen	<ul style="list-style-type: none"> • Risikominimierung • Auseinandersetzung mit gesetzlichen Rahmenbedingungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Umfangreiche Dokumentation • Absicherungssystem
Wettbewerbsvorteile sichern	<ul style="list-style-type: none"> • Zukunftssicherung • Orientierung am Markt • QM-System auch als Marketinginstrument • Hohe Eigeninitiative 	<ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierung im Vordergrund • Kaum interne Verbesserungseffekte • Keine eigene Zielvorgabe
Betriebliche Abläufe sichern	<ul style="list-style-type: none"> • Intensive Auseinandersetzung mit Betriebsgeschehen • Stärkung der Wirtschaftlichkeit • Hohe Eigenmotivation 	<ul style="list-style-type: none"> • Konzentration auf Organisationsbereiche mit Schwachstellen

Quelle: Theuvsen et al. 2013, S. 162

Kennzeichen von Zertifizierungssystemen

Kennzeichnend für ein Zertifizierungssystem ist, dass neutrale externe Kontrollen (Audits) durch unabhängige, akkreditierte Prüfinstitute (Zertifizierer) durchgeführt werden, die zur Zertifizierung des Unternehmens führen (Dritt-Parteien-Audit [auch: third-party-Audit]).

Grundlage ist ein Zertifizierungsstandard, der durch einen Standardsetzer formuliert worden ist.

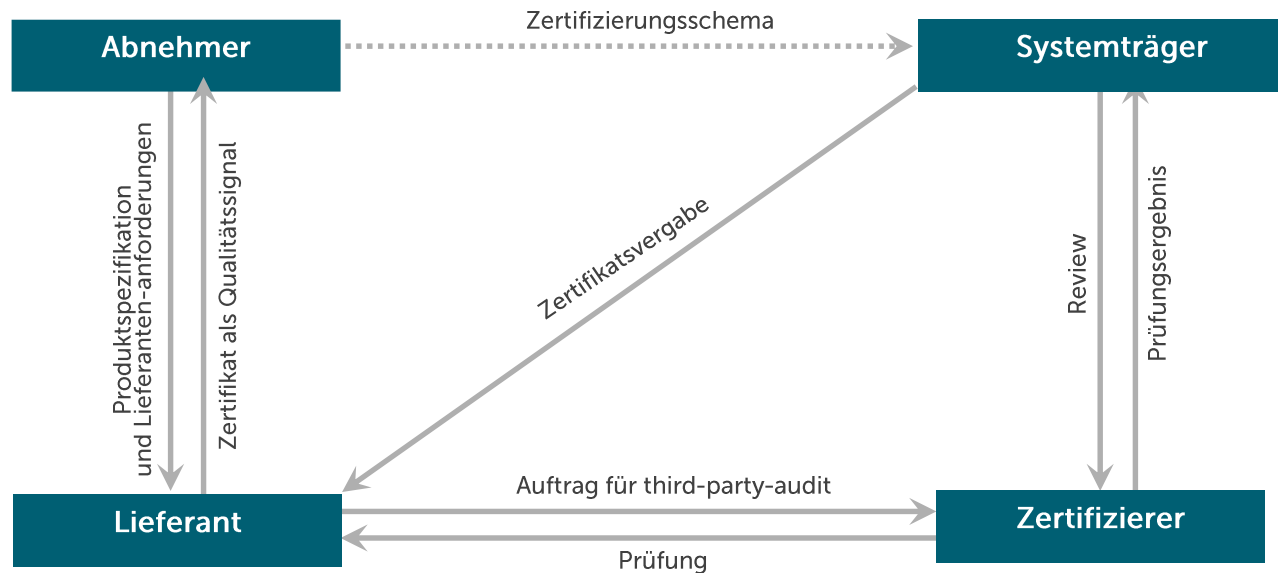
Die Unternehmen werden regelmäßig und - sofern notwendig - zusätzlich fallweise bzw. stichprobenartig kontrolliert.

Das den kontrollierten Unternehmen verliehene Zertifikat dient gegenüber Abnehmern oder Verbrauchern als Qualitätssignal.

Besonders geeignet für Märkte die durch die Kaufrelevanz von Vertrauenseigenschaften gekennzeichnet sind.

Quelle: Theuvsen et al. 2013

Dritt-Parteien-Audit (third-party audit)



Quelle: Spiller 2004



Ablauf einer
Zertifizierung

<https://goo.gl/LFMtce>

Was ist ein Audit?

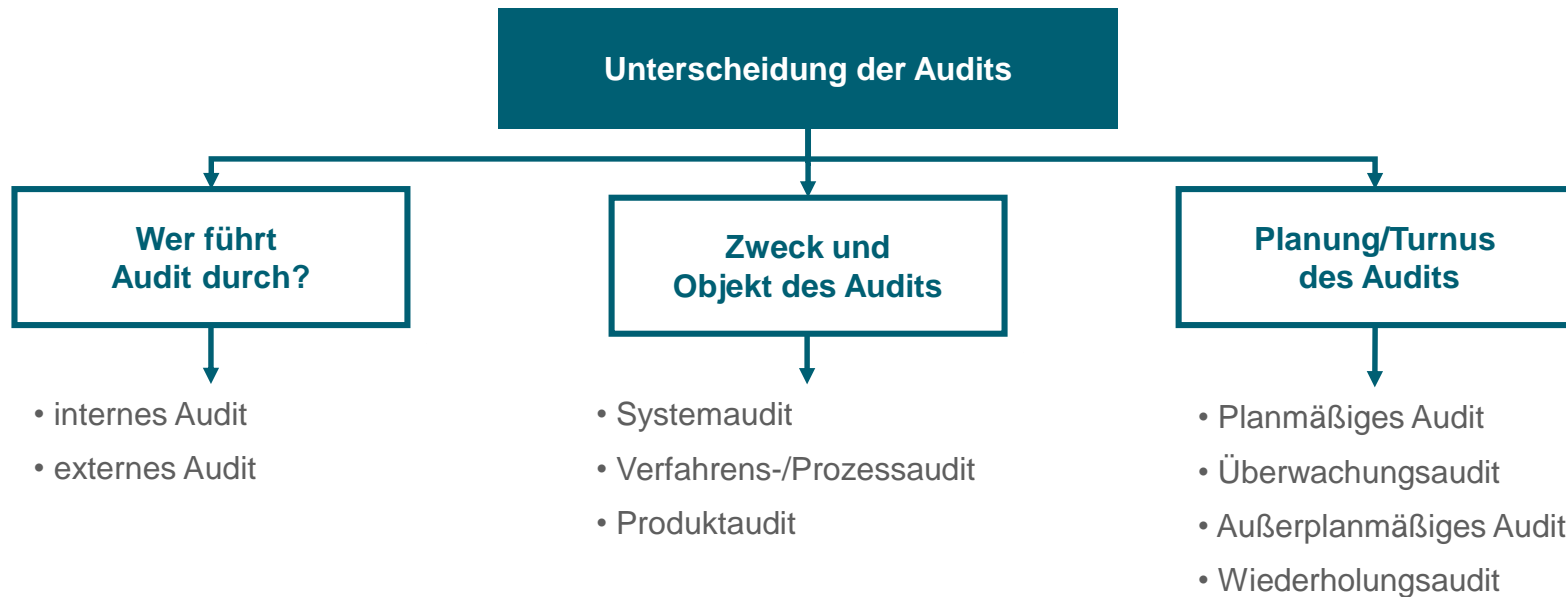
Audit: systematische und objektive Tätigkeit zur Ermittlung des Erfüllungsgrades von Forderungen bezüglich einer vereinbarten Betrachtungseinheit, die von einer oder mehreren von der auditierten Einheit unabhängigen Personen durchgeführt wird (DIN EN ISO 9000)

Merkmale von Audits:

- Systematisches, durchgängiges Konzept mit geplanten Betrachtungspunkten, festgelegtem Ablauf und definierten Verantwortlichkeiten
- Durchführung durch geschultes, unabhängiges und mit umfassender Fachkenntnis und Branchenerfahrung ausgestattetes Personal

Quelle: Theuvsen et al. 2013

Unterscheidung von Audits



Quelle: Pfeiffer 2001

Unterscheidung von Audits

Internes Audit

- Managementwerkzeug, das es der Unternehmensleitung erlaubt, betriebliche Abläufe im Hinblick auf die eigene Qualitätsfähigkeit zu beurteilen, Verbesserungsmaßnahmen zu initiieren und die Wirkung der eingeleiteten Maßnahmen fortlaufend zu überwachen
- die Aufnahme des internen Audits als separates QM-Element in die DIN EN ISO 9001 unterstreicht seine Bedeutung

Externes Audit

- Untersuchung der Qualitätsfähigkeit eines Unternehmens durch Dritte
- Es kann unterschieden werden in
 - Lieferantenaudit: Kunde bewertet seine aktuellen oder potenziellen Lieferanten
 - Zertifizierungsaudit: Auditieren der Wirksamkeit eines QM-Systems durch eine unabhängige Stelle („third-party audit“)

Quelle: Theuvsen et al. 2013

Unterscheidung von Audits

Übersicht über verschiedene Auditarten



Auditart	Zweck	Inhalt	Beispiele
System-audit	Systemüberprüfung	Beurteilung der Wirksamkeit des gesamten Systems	DIN EN ISO 9001 DIN EN ISO 22000 DIN EN ISO 31000
Verfahrens-audit	Prozessbewertung	Beurteilung der Prozessfähigkeit und Verfahrenswirksamkeit Überprüfung der Vorgaben und Nachweisdokumente	QS-Prüfsiegel TIGA Gesundheitsstandard DLG-Prüfsiegel „Nachhaltige Landwirtschaft“ Bio-Siegel
Produkt-audit	Produktüberprüfung	Kontrolle der Qualitätsanforderungen an das Produkt	DLG-Gütezeichen Warenteste

Quelle: Theuvsen et al. 2013, S. 159

Unterscheidung von Audits

Planmäßige Audits

- festgelegter Turnus
- Erstellung eines Auditplans, Festlegung der Betrachtungsgegenstände des Audits sowie Termine und Mitglieder des Auditteams
- Beitrag zur Verbesserung des QM-Systems

Überwachungsaudit

- i. d. R. jährliche Begutachtung zur Systemförderung
- Prüfung und Beurteilung wesentlicher Komponenten des QM-Systems

Außerplanmäßige Audits

- Spontan-, Problemaudit
- Durchführung bei Auftreten eines Problems in der Organisation oder am Produkt
- Gründe: wesentliche Änderungen in Aufbau- oder Ablauforganisation; Einbrüche der Produktqualität

Wiederholungsaudits

- Nachuntersuchung der Mängel
- Überprüfung der Einführung und Wirksamkeit der vereinbarten Korrekturmaßnahmen

 Begriffe & Unterschiede
<https://goo.gl/HB9UD>

 Internes & externes Audit
<https://goo.gl/NbiFwu>

Quelle: Theuvsen et al. 2013

KRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN UND LABELS

Systematisierungskriterien von Zertifizierungssystemen und Labels

Systematisierungskriterien von Zertifizierungssystemen und Labels

Zertifizierungssysteme und Labels können u.a. nach den folgenden Kriterien gegliedert werden:

1. Systemträger bzw. Standardsetzer
2. Adressaten
3. Ziele
4. Fokus
5. Geographische Ausdehnung
6. Teilnehmerzahl
7. Reichweite

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

1. Träger bzw. Standardsetzer

Grob kann zwischen staatlichen und privaten Zertifizierungsstandards unterschieden werden.

Bei den staatlichen Standard kommen, die EU, der Bund und die Länder als Träger infrage.

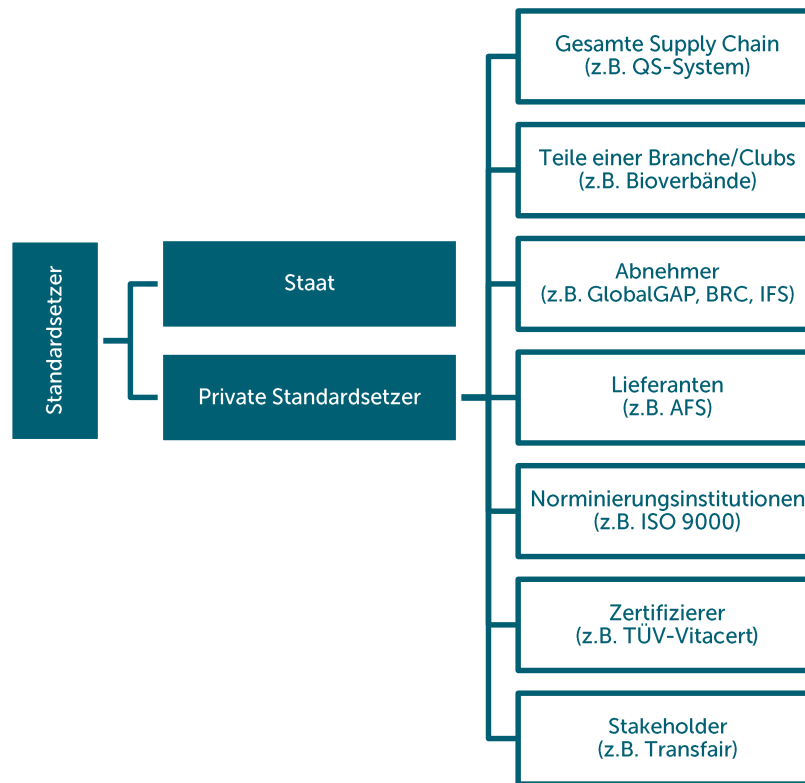
Private Standards werden durch Abnehmer, Lieferanten, Zertifizierer oder gesellschaftliche Gruppen getragen.

Auch Kombinationen sind möglich, etwa in Form, dass Vertreter verschiedener Wertschöpfungsstufen gemeinsam einen Standard ins Leben rufen.

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

1. Träger bzw. Standardsetzer



Quelle: Jahn et al. 2003

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

2. Adressaten

Standards können als Business-to-Business- (B2B) oder Business-to-Customer- (B2C) Konzepte entworfen werden.

B2B-konzepte werden nicht mittels eines Labels an Endverbraucher kommuniziert, sondern nur in zwischenbetrieblichen Transaktionen als Qualitätssignal eingesetzt.

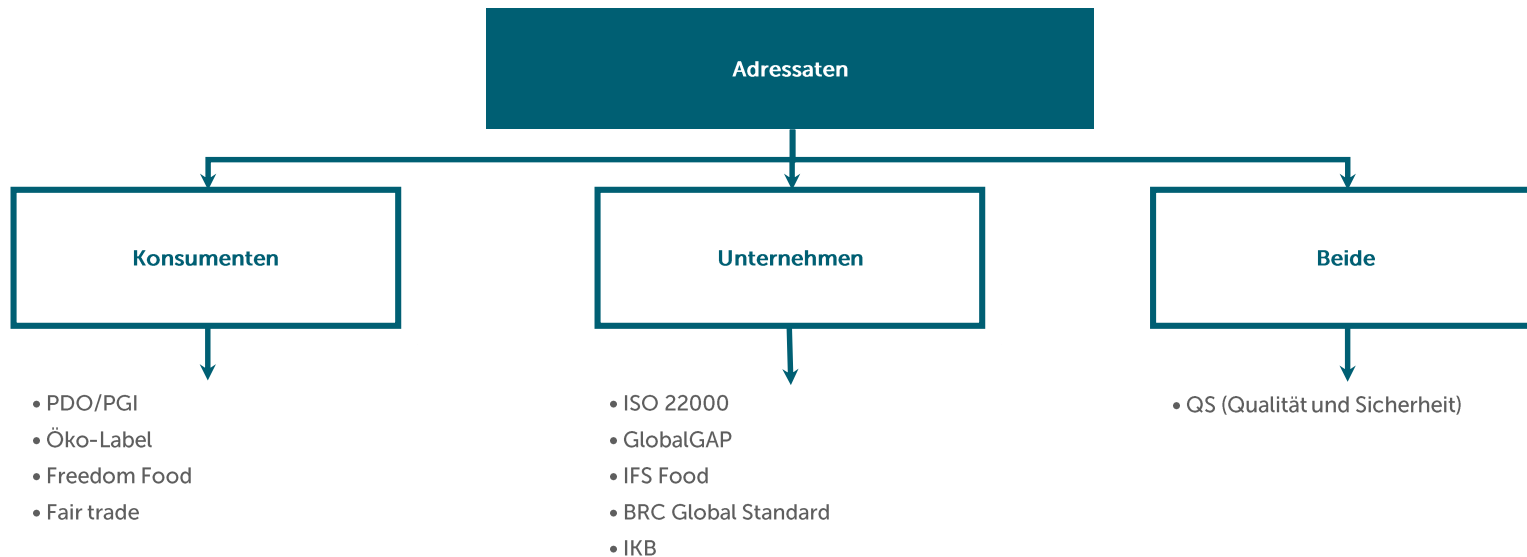
B2C-Standards adressieren dagegen Endverbraucher mittels eines Labels, um bei ihnen eine Mehrzahlungsbereitschaft für besondere Produkt- oder Prozesseigenschaften auszulösen.

Eine Kombination von B2B und B2C ist grundsätzlich möglich, aber nur selten zu finden (Bsp. QS-System).

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

2. Adressaten



SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

3. Ziele

Zertifizierungssysteme verfolgen zwei Ziele...

1. Sie sollen gewährleisten, dass Mindeststandards eingehalten werden.

- häufig eine starke Orientierung an gesetzlichen Regelungen, DIN-Vorschriften, branchenspezifische Leitlinien und anderen (Branchen-) Standards

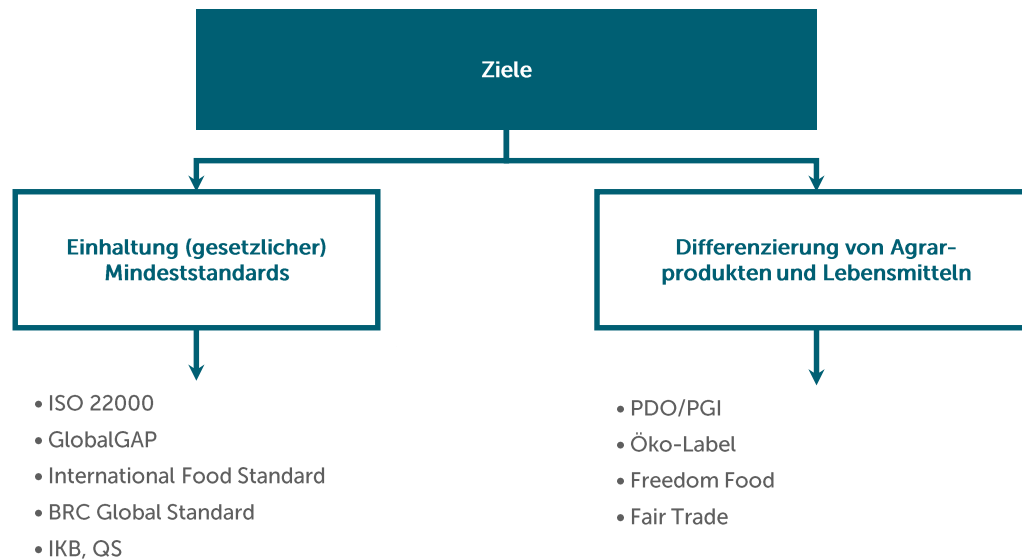
2. Sie dienen dazu, Produkte im Wettbewerb zu differenzieren.

- zielen darauf ab, ein Angebot zu schaffen, das von Kunden in bestimmter Hinsicht als besonders oder sogar einzigartig betrachtet wird
- auf diese Weise soll die Kundenbindung erhöht und eine Mehrzahlungsbereitschaft erzielt werden

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

3. Ziele



SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

3. Ziele

Ziel des Zertifizierungssystems	Absicherung eines Mindeststandards	TÜV-Vitacert, IFS	QS, EurepGap	
	Differenzierung	Biokreis, Biopark, Böseler G, Eichenhof, Qualifizierte Herkunftsangaben, Naturland, Neuland, Thönes Natur, Wiesenhof	Demeter, Bioland, Biosiegel	Naturland
		0-1000	1001-10.000	> 10.000
		Systemteilnehmer		

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

4. Fokus

Die Qualitätswissenschaft unterscheidet zwischen...

1. Systemaudits

Teilweise ergänzt durch um einzelne Verfahrensaspekte, sind oft kennzeichnend für Zertifizierungssysteme, die eine Abweichung von Mindestqualitäten im Markt sicherstellen...

2. Prozessaudits

Stehen traditionell im Fokus der Zertifizierungssysteme im Bereich der ökologischen Landwirtschaft...

3. Produktaudits

Der Produktfokus ist z.B. für die DLG Prämierung kennzeichnend...

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

5. Geographische Ausdehnung

Zertifizierungssysteme können

- regional,
- national und
- international

vertreten sein.

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

5. Geographische Ausdehnung

Geographische Ausdehnung	international	Biosiegel, Demeter, TÜV- Vitacert, IFS	QS, EurepGap, Naturland	
	national	Eichenhof, Biokreis, Biopark, Thönes Natur, Wiesenhof	Bioland	
	regional	Böseler G., BQM, Gaä, Neuland, Qualifizierte Herkunftsangaben		
		0-1000	1001-10.000	> 10.000
		Systemteilnehmer		

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

6. Teilnehmerzahl

Die Zahl der zertifizierten Betriebe reicht von wenigen Dutzend bis zu mehreren 10.000 Betrieben.

Führend in Deutschland ist das QS-System mit im Jahr 2011 über 130.000 teilnehmenden Betrieben unterschiedlicher Wertschöpfungsstufen.

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

7. Reichweite

Die Reichweite beschreibt die Zahl der durch den Standard abgedeckten Wertschöpfungsstufen.

Während sich einige Zertifizierungssysteme nur an die Landwirtschaft oder nur an die Verarbeitung richten, erfassen andere Systeme mehrere oder sogar alle Wertschöpfungsstufen.

Quelle: Theuvsen et al. 2013

SYSTEMATISIERUNGSKRITERIEN VON ZERTIFIZIERUNGSSYSTEMEN & LABELS

7. Reichweite

Idealtypische WS-Kette: Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung, Verarbeitung, Handel

Reichweite - Wertschöpfungsstufen

5 Stufen	Biokreis, Bioland, Eichenhof, Thönes Natur, Wiesenhof	Bioland, Demeter, TÜV- Vitacert	QS
4 Stufen	Gäa, Qualifizierte Herkunftsangaben, Biopark, Böseler G.	Biosiegel	Naturland
3 Stufen	Thönes Natur Verbund		
2 Stufen	Neuland	IFS	
1 Stufe	BQM		EurepGap
	0-1000	1001-10.000	> 10.000
	Systemteilnehmer		

Verwendete Literatur

Luning, P. A., Marcelis, W. J. (2009): Food quality management: technological and managerial principles and practices. Academic Publishers

Meuwissen, M. P., Velthuis, A. G., Hogeveen, H., Huirne R. B. M. (2003): Technical and economic considerations about traceability and certification in livestock production chains. In: New approaches to food safety economics. Hrsg: Velthuis, A. G., Unnevehr, L. J., Hogeveen, H., Huirne R. B. M., Kluwer Academic Publishers, Wageningen, S. 41-54

Pfeiffer, T. (2001): Praxisbuch Qualitätsmanagement. Hanser, München Wien.

Spiller, A. (2004): Qualitätssicherung in der Wertschöpfungskette: Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationskonzepte. In: Dachverband Agrarforschung (Hrsg.): Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme, Frankfurt, Frankfurt, S. 83-96

Verwendete Literatur

Theuvsen, L., Lehnert, S., Bruckner, S. (2013): Zertifizierungsverfahren und ihre Grundlagen. In: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Hrsg.: Petersen, B., Nüssel, M. Symposium Publishing, Düsseldorf

Wageningen Jahn, G., Peupert, M., Spiller, A. (2003): Einstellungen deutscher Landwirte zum QS-System: Ergebnisse einer ersten Sondierungsstudie. Diskussionspapier Universität Göttingen

Weiterführende Literatur

Schulze, H.; Spiller, A. (2008): Qualitätssicherungssysteme in der europäischen Agri-Food Chain: Ein Rückblick auf das letzte Jahrzehnt. Diskussionspapier Universität Göttingen. Online verfügbar: <https://goo.gl/mtvldj>