

QS erreicht Gold-Status mit dem QS-GAP Standard für die Erzeugung von Obst und Gemüse

09.11.2018

Die Sustainable Agriculture Initiative Platform (SAI Platform) hat den für QS-zertifizierte Erzeuger von Obst, Gemüse und Kartoffeln maßgeblichen QS-GAP Standard überprüft.

Im Zuge der Überprüfung wurde ein Abgleich mit den Anforderungen des Benchmarking-Tools „Farm Sustainability Assessment 2.0 (FSA)“ vorgenommen, das als anerkannte Referenz für die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft gilt. Das Ergebnis: der Standard QS-GAP erreicht in Kombination mit der Deutschen Gesetzgebung die höchste FSA-Bewertung für Nachhaltigkeit: den Gold Status.

Der Leitfaden QS-GAP für Obst, Gemüse und Kartoffeln erfüllt zu 100 Prozent die essentiellen Anforderungen und Basisanforderungen des FSA-Tools und 86 Prozent der fortgeschrittenen Anforderungen. Damit ist der QS-GAP-Standard vollständig konform mit den Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft in Deutschland.

*„Mit dem Erreichen des Gold-Status wird allen Erzeugern, die nach dem QS-GAP Standard zertifiziert sind, ihr Engagement für Nachhaltigkeit in der Produktion von Obst, Gemüse und Kartoffeln bestätigt“, betont **Wilfried Kamphausen**, Stellvertreter des Geschäftsführers der QS Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln GmbH. „Damit setzen QS-zertifizierte Erzeuger ein wichtiges Signal für eine zukunftsorientierte und nachhaltige Lebensmittelproduktion“.*

Bei der SAI-Plattform handelt es sich um eine globale Initiative von Lebensmittelunternehmen. Um globale und lokale nachhaltige Beschaffungs- und Landwirtschaftspraktiken zu unterstützen, werden Werkzeuge und Anleitungen entwickelt. FSA umfasst sämtliche Anforderungen an eine nachhaltige Landwirtschaft: Beurteilt werden soziale, ökologische, ökonomische und allgemeine Managementkriterien für die Produktion von Obst und Gemüse sowie von Kulturpflanzen. *„FSA bietet ein hocheffektives Instrument zur Bewertung, Verbesserung und Kommunikation der Nachhaltigkeit in landwirtschaftlichen Betrieben“*, erklärt **Joe Rushton** von der SAI.

(Quelle: www.q-s.de)