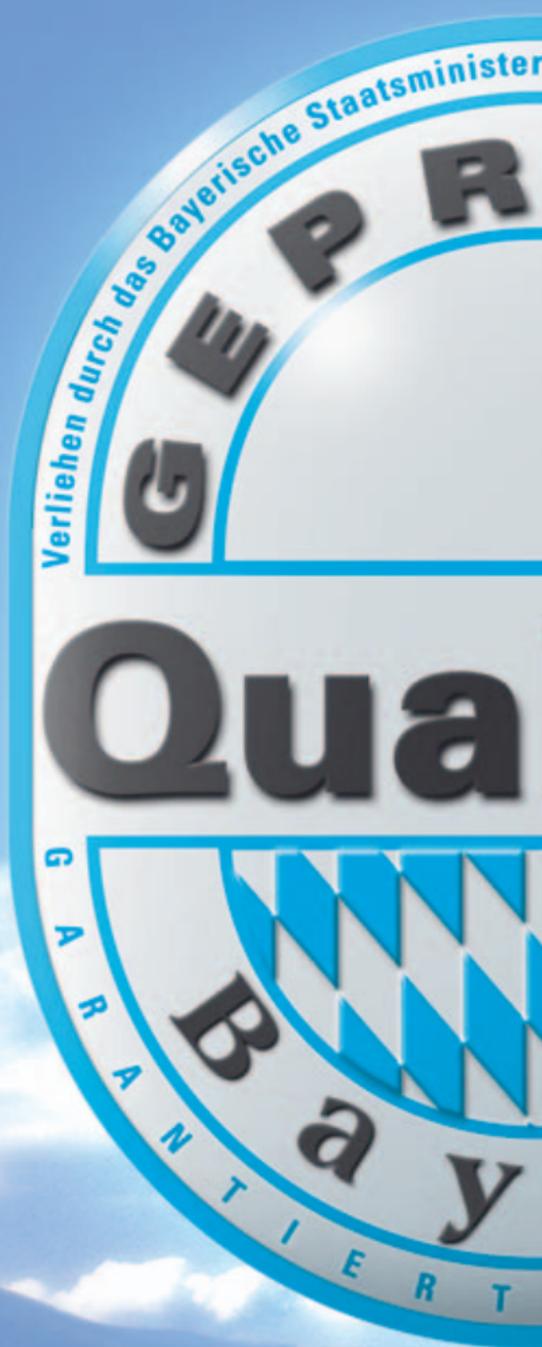




**Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“**

Wir schauen



- ◆ Bayerische Herkunft
- ◆ Kurze Wege

genau hin!



- ◆ Dreistufiges Kontrollsystem
- ◆ Mehr Transparenz



Weitere Informationen erhalten
Sie im Internet unter:

www.gq-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

3. Auflage, 09/2011; Best.-Nr. 7626, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München,
Referat Markt und Qualitätspolitik; E-Mail: info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de. Bildnachweis: Bayerisches StMELF, Hermann Müller.
Gestaltung: trio-group münchen. Druck: Kastner AG, Schlosshof 2-6, 85283 Wolnzach.

Geprüfte Qualität Bayern setzt Maßstäbe

Lebensmittel sollen nicht nur appetitlich aussehen; sie müssen vor allem von guter Qualität, frisch und gesund sein.

Mehr Transparenz

Das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ erfüllt den Anspruch der Verbraucher auf hochwertige Lebensmittel und Transparenz bei der Erzeugung. Produkte aus diesem bayerischen Programm bieten den Verbrauchern ein echtes Plus an Qualität: Die Nahrungsmittel erfüllen Anforderungen, die deutlich über den gesetzlichen Vorgaben liegen.

Die EU-Kommission genehmigte „Geprüfte Qualität – Bayern“ Anfang 2002 als erstes Programm für den Produktbereich Rinder und Rindfleisch. Inzwischen umfasst das Qualitätsprogramm bereits 28 Produktbereiche.

Damit steht die Qualitätssicherung für land- und ernährungswirtschaftliche Produkte in Bayern auf einer breiten Basis!

Dreistufiges Kontrollsystem

Um eine lückenlose und neutrale Kontrolle der Produkte zu garantieren wurden mehrere ineinandergreifende Kontrollsysteme eingeführt. Auf jeder Ebene der Herstellungs- und Handelskette wird die Einhaltung der Qualitäts- und Prüfvorgaben kontrolliert:

- Eigenkontrolle und interne Kontrollen
- externe, neutrale Kontrollen
- staatliche Kontrolle der Kontrollen



Feinsaurer
Delikatessen



Obst



Salat, Gemüse



Speisekartoffeln,
Veredelungskartoffeln,
Pflanzkartoffeln



Raps-Speiseöl



Nudeln aus
Hartweizengriess



Saatgetreide



Mehl- und andere
Mahlerzeugnisse



Brot und
Kleingebäck



Brotgetreide



Milch-
Milcherzeugnisse





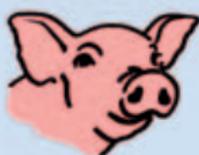
Gemüse



Rindfleisch



Kalbfleisch



Schweinefleisch



Lammfleisch



Gehegewild



Obstbrände und andere Spirituosen



Bier



Honig



Eier



Masthähnchen und Puten



Milch und andere Getränke



Garantierte Herkunft aus Bayern

Mit dem dreistufigen Kontrollsystem bieten ausgezeichnete Produkte Verlässlichkeit und Transparenz auf allen Stufen der Erzeugung und des Handels – vom Bauern bis zum Verbraucher.

Bayerische Herkunft

Der regionale Herkunftsbezug gewährleistet, dass die Produkte in Bayern erzeugt und hergestellt werden.

Diese Transparenz schafft Vertrauen. Mehr Vertrauen bedeutet für die landwirtschaftlichen Betriebe bessere Marktchancen und mehr Sicherheit für ihre betriebliche Existenz. Und: Die Produktion und der Verbrauch der Lebensmittel bleiben in der Region.

Kurze Wege

Ein Vorteil der Regionalität sind die kurzen Wege zwischen Erzeugung und Verbrauch. So kommen die bayerischen Produkte besonders frisch auf den Tisch. Darüber hinaus werden die Lebensmittel über geringere Entfernungen schonender transportiert.

Mit dem Kauf von Produkten aus der Region tragen die Verbraucher auch zur Schonung unserer natürlichen Ressourcen und zum Schutz unserer Umwelt bei. Und, nicht zuletzt, zum Erhalt unserer bayerischen Kulturlandschaft.