

**ACHTEN SIE
AUF DIESES
ZEICHEN!**



WAS BEDEUTET GO?

Das staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ erfüllt den Anspruch moderner Verbraucher. Ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem mit Qualitätskriterien, die über den gesetzlichen Vorgaben liegen, bietet mehr Sicherheit bei Lebensmitteln.

Der regionale Herkunftsbezug gewährleistet, dass die Produkte in Bayern erzeugt und hergestellt werden. Mit dem Kauf von Produkten aus der Region tragen Verbraucher zur Schonung natürlicher Ressourcen und zum Schutz der Umwelt bei.

✓ BAYERISCHE HERKUNFT



FLEISCH

Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Gehegewild, Masthähnchen und Puten



TIERISCHE ERZEUGNISSE

Milch & Milcherzeugnisse, Eier und Honig



GETRÄNKE

Obstbrände und andere Spirituosen, Bier

✓ MEHR TRANSPARENZ



✓ MEHR SICHERHEIT



KERN- UND STEINOBST

Äpfel, Kirschen, Zwetschgen, etc.



PFLANZLICHE ERZEUGNISSE

Brotgetreide, Mehl & Mahlerzeugnisse, Brot & Kleingebäck, Nudeln, Feinsauere Delikatessen & Gemüsekonserven und Raps-Speiseöl



GEMÜSE UND KARTOFFELN

verschiedene Gemüse & Salate, Kräuter und Kartoffeln



LEBENSMITTEL MIT GO-BAYERN ZUTATEN

z. B. Lebkuchen, Kartoffelsalat, Wurstwaren

WIE FUNKTIONIERT DAS GO-SYSTEM?

Um stufenübergreifend und neutral die Qualität und Herkunft der Produkte zu überprüfen, wird im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ auf jeder Ebene der Produktions- und Handelskette die Einhaltung der Qualitäts- und Prüfvorgaben durch Eigenkontrolle, externe Prüfer (Fremdkontrolle) sowie in Stichproben durch die staatliche Systemkontrolle (Fremdkontrolle) kontrolliert.



DER SYSTEMABLAUF FÜR RINDFLEISCH:

- 1 Beauftragung der LflL für die staatliche Systemkontrolle durch den Freistaat Bayern (StMELF).
- 2 Lizenzverträge werden vergeben.
- 3 Lizenznehmer schließt Nutzungsvertrag mit Zeichennutzer ab.
- 4 Zeichennutzer führt Eigenkontrolle durch.
- 5 Lizenznehmer beauftragt neutrale Prüfeinrichtung.
- 6 Prüfeinrichtung (akkreditierte Zertifizierungsstelle) kontrolliert Zeichennutzer.
- 7 Die LflL überprüft die Einheitlichkeit der Kontrollsystematik und die Umsetzung der Programmvorgaben. Sie berichtet regelmäßig über die Kontrollergebnisse und empfiehlt entsprechende Weiterentwicklungen im Kontrollsystem.
- 8 Produkt erhält das Gütesiegel und kommt in den Handel.



WELCHE GO-PRODUKTE GIBT ES?

Das Produktsortiment „Geprüfte Qualität – Bayern“ umfasst mittlerweile ein breites Spektrum an Grundnahrungsmitteln und Lebensmitteln mit GO-Zutaten.

Zu unseren derzeit genutzten Produktbereichen gehören*:

Im tierischen Bereich: Rinder und Rindfleisch (15.400 Landwirte), Schweine und Schweinefleisch (2.000 Landwirte), Masthähnchen und Masthähnchenfleisch, Puten und Putenfleisch, Eier, Milch und Milcherzeugnisse sowie Honig.

Im pflanzlichen Bereich: Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Veredelungskartoffeln, Kern- und Steinobst, Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven, Brotgetreide, Mehl und Mahlerzeugnisse, Brot und Kleingebäck, Nudeln aus Hartweizengries und Raps-Speiseöl.

WO KANN ICH GO-PRODUKTE KAUFEN?

Sie finden „Geprüfte Qualität – Bayern“ Produkte in zahlreichen Geschäften und Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Achten Sie auf das weiß-blaue Logo. Auch Landwirte mit Direktvermarktung bieten vereinzelt unsere Produkte an.

* Stand: April 2015

WAS BEINHALTEN DIE KONTROLLEN?

Die Grundlage des Systems bildet zunächst die Eigenkontrolle der teilnehmenden Betriebe mit Aufzeichnung der Betriebsabläufe. Unabhängige Zertifizierungsstellen (Akkreditierung nach DIN EN 45011) überprüfen dieses Eigenkontrollsystem bzw. die Einhaltung der jeweiligen Qualitäts- und Prüfbestimmungen. Als dritte Stufe erfolgt die staatliche Kontrolle der Zertifizierungs- bzw. Prüfeinrichtungen sowie die Systemaufsicht durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

WAS BEINHALTEN DIE KRITERIEN?

Die Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftskriterien wird dabei stufenübergreifend von der Erzeugung, über die Verarbeitung bis zum Handel bzw. Endverkauf durch Vor-Ort-Kontrollen, Futtermittel- und Lebensmitteluntersuchungen, Mengenplausibilisierungen und Dokumentenprüfungen kontrolliert. Am Beispiel des Produktbereiches Rinder und Rindfleisch bedeutet das im Einzelnen:

- Kontrolle von Futtermitteln in den kontrollierten Betrieben
- Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs
- Kontrolle im Schlachtbetrieb
- Kontrolle bis zur Fleischtheke
- Regionaler Herkunftsnachweis



Mehr Informationen zu den produkt-spezifischen Bestimmungen, neuen Produkten, den Herstellern, den Ansprechpartnern sowie Rezepte finden Sie unter:

www.gq-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.alp-bayern.de