

Kontrollen

Dreistufiges Kontrollsystem

- Eigenkontrolle (einschließlich Dokumentation)
- Kontrolle durch externe Zertifizierungsstellen
- Akkreditierung der Zertifizierungsstellen nach DIN EN 45011 durch Akkreditierungsstellen
- Staatliche Kontrolle der Kontrollen

Sanktionen

- Belehrung und/oder Verwarnung
- vermehrte Überwachungsprüfungen
- Vertragsstrafe bis zu 3.000 €
- Entzug des Zeichennutzungsrechts/Ausschluss aus dem Programm

Kosten

Zertifizierung landwirtschaftlicher Betriebe kostet je nach Produktbereich ca. 130 - 200 € pro Betrieb (bei mehreren Produktbereichen zusätzliche Beträge).

Für die nachgelagerten Vermarktungsstufen ergeben sich Kosten für die Nutzung und Kontrolle des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“.

Staatliche Unterstützung

Förderung durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten:

- Erzeugerbetriebe
 - Erstzertifizierung (80 % Förderung)
 - Degressive Förderung der Kontrollen (Kontrollintervall je nach Standard 1-3 Jahre)
- Öffentlichkeitsarbeit und Verkaufsförderung

Kombinierbarkeit mit anderen Systemen und Schnittstellen

<u>Im tierischen Bereich:</u>	<u>Im pflanzlichen Bereich:</u>
Offene Stalltür	Qualität und Sicherheit
Qualität und Sicherheit	GLOBALGAP
QM Milch	KIP/KVA

(Kombinierte Kontrollen von QS, GLOBALGAP, QM Milch und KIP/KVA mit GQ-Bayern möglich, wenn zusätzlich die Kriterien von GQ-Bayern und die bayerische Herkunft kontrolliert werden)

Anreize zur Teilnahme

- Verbesserung der Absatzchancen
- Stufenübergreifendes, kompatibles Qualitätssicherungsprogramm
- Glaubwürdigkeit durch dreistufiges Kontrollsystem mit zusätzlicher staatlicher Kontrolle
- Überprüfung der Produktqualität
- Staatliche Förderung der Teilnahme auf Erzeugerstufe

Werbeaktivitäten

- Zeitungsanzeigen
- Erstellung von Informationsbroschüren für Zeichennutzer, Endverbraucher und Presse
- Vorstellung des Programms auf Regionalschauen und Messen

Besonderheiten/Entwicklungen

- Wird neben dem Absatzmarketing als System zur Absicherung der Basisqualität genutzt (Produkte werden teilweise nur regional angeboten).
- Erwartet wird, dass GQ-Bayern als stufenübergreifendes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Bayern mittelfristig an Bedeutung gewinnt.

Informationsangebot der LfL

Weitere Informationen zur Qualitätssicherung:

www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung

Die einzelnen Anforderungen des Systems Geprüfte Qualität - Bayern für die landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe sind im Eigenkontrollsystem **GQS-Bayern** abgebildet: **www.gqs.bayern.de**

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising - Weihenstephan
Internet: <http://www.lfl.bayern.de>

Redaktion: Institut für Ernährung und Markt
Menzinger Str. 54, 80638 München
E-Mail: ernaehrungundmarkt@lfl.bayern.de
Telefon: 089/17800-333, Fax: 089/17800-332

Stand: November 2011
© LfL



Informationen zu Qualitätssicherungssystemen



Geprüfte Qualität - Bayern

www.gepruefte-qualitaet-bayern.de

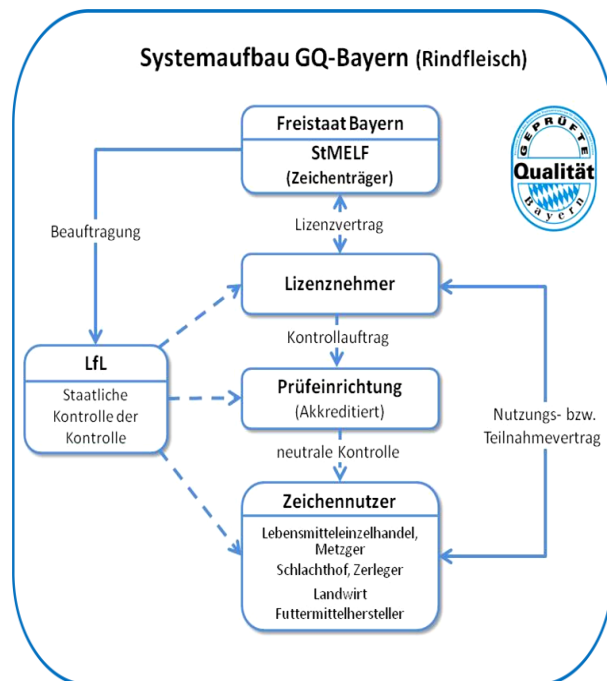


Prinzipien und Zielvorstellungen

- Erzeugung, Herstellung und Vermarktung land- und ernährungswirtschaftlicher Produkte von hoher gesicherter Qualität durch zusätzliche Qualitätskriterien
- Garantie der bayerischen Herkunft
- Absatzförderung bayerischer Produkte auf nationalen und internationalen Märkten
- Basierend auf den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis und ausgewählten Kriterien über den gesetzlichen Standards zur Risikominimierung
- Zugangserleichterung für bayerische Erzeuger/Verarbeiter zur extern kontrollierten Qualitätssicherung
- stufenübergreifendes (vertikales) kompatibles Basis-Qualitätssicherungsprogramm

Grundlagen

- geltende Gesetze und Verordnungen
- Zeichensetzung mit Besonderen Bedingungen
- Qualitäts- und Prüfbestimmungen zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“



Geltungsbereiche

Rind-, Kalb-, Schweine-, Lammfleisch, Fleisch von Gehegewild, Masthähnchen, Puten, Milch (und Milcherzeugnisse), Honig, Eier, Obstbrände, Bier, Brot und Kleingebäck, Brotgetreide, Mehl und Mahlerzeugnisse, Saatgut, Nudeln, Raps-Speiseöl, Speisekartoffeln, Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven, Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate

Organisation

Zeichenträger:

Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Lizenznehmer:

- Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH (für alle Produktbereiche)
- Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (für pflanzliche Produkte)
- Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (für Milch u. Erzeugnisse auf Milchbasis)
- Landesverband Bayerischer Landwirtschaftlicher Wildhalter e.V. (für Gehegewild)
- Bayerischer Brauerbund e.V. (für Bier)
- Private Brauereien Bayern e.V. (für Bier)
- Landesvereinigung für den ökologischen Landbau e.V. (für Rinder und Rindfleisch)

Zertifizierungsstellen:

QAL GmbH, TÜV Süd Management Service GmbH, LACON GmbH, ABCert AG

Staatliche Kontrolle der Kontrollen:

Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt

Systemteilnehmer:

Betriebe der gesamten Produktionskette bis zum Lebensmitteleinzelhandel

Zeichennutzer:

Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft, Endverkaufsbetriebe, Handel

Teilnehmer und Marktrelevanz

Rindfleisch

- ca. 17.300 landw. Erzeugerbetriebe
- 20 Schlacht-/Zerlegebetriebe, Metzgereien
- 8 Gastronomiebetriebe
- 3 Großhändler, 400 LEH-Filialen

Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis

- 270 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 3 Molkereien, 450 LEH-Filialen

Eier

- 25 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 9 Händler, 400 LEH-Filialen

Gemüse sowie Feinsaure Delikatessen

- 150 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 5 Verarbeiter (Feinsaure Delikatessen)
- 11 Händler/Großhändler, 400 LEH-Filialen

Brotgetreide/Mehl/Brot und Kleingebäck

- 170 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 3 Mühlen, 1 Verarbeiter mit 195 Backfilialen

Speisekartoffeln

- 200 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 10 Großhändler, 400 LEH-Filialen

Honig

- 6 Erzeugerbetriebe

Leistungsinhalte

Gesetzliche Grundlagen und Auflagen, die darüber hinausgehen, z.B. bei Rindern/Rindfleisch:

- Lückenloser regionaler Herkunftsnachweis
- Einbindung der Futtermittel in das System
- Verbot der Ausbringung von Klärschlamm
- Transportzeit nach Beladung max. 4 Std.
- Kontrolle der Sauberkeit der Schlachtrinder
- Anwendung von innovativen Schlachttechniken
- Ausschluss von DFD-Fleisch
- Schlachtkörper: pH-Wert-Messung nach 24 Std.