

Mit der Herkunft werben

Geprüfte Qualität: Heimische Lebensmittel in Zeiten der Globalisierung

Das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ erfreut sich steigender Akzeptanz. Immer mehr Betriebe aus der Land- und Ernährungswirtschaft wollen bei ihren Kunden mit der nachweisbaren Herkunft aus Bayern werben. Neben Rindfleisch ist das Qualitätssiegel inzwischen bei 28 Produktbereichen im Einsatz. Auch im Export macht sich der Herkunftsnachweis bezahlt.

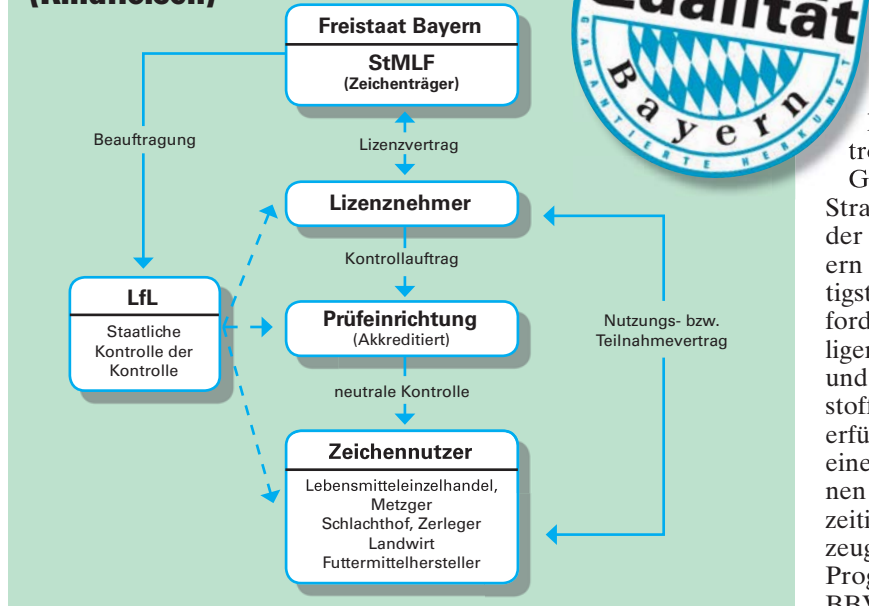
Das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ-Bayern) wurde 2002 infolge der BSE-Krise insbesondere im Hinblick auf die gesicherte Erzeugung von bayerischem Rindfleisch und aufgrund der veränderten EU-Rahmenbedingungen für staatlich geförderte Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramme entwickelt. Mit über 20.500 teilnehmenden Betrieben in der Rinderhaltung hat es in der Landwirtschaft eine hohe Bedeutung. Inzwischen wird das Programm auch in pflanzlichen Bereichen sowie auf den nachgelagerten Stufen der Verarbeitung und des Handels intensiver genutzt.

Die steigende Akzeptanz ist Resultat der klaren Prinzipien dieses Programms. Nahrungsmittel dürfen unter staatlicher Programmaufsicht ausschließlich in Bayern erzeugt und verarbeitet werden. Dies kommt dem zunehmenden Verbrauchertrend nach regionalen Lebensmitteln mit hochwertiger gesicherter Produktqualität entgegen. Mittlerweile kann das Programm in 28 Produktbereichen verwendet werden.

Konkurrenz auf dem globalen Markt

Im Lebensmittelbereich nehmen die Globalisierung und die weltweiten Warenströme ständig zu. Ganz egal, ob Äpfel aus Neuseeland, Rindfleisch aus Argentinien oder Kartoffeln aus Ägypten, das Angebot im Einzelhandel – selbst im Dorfladen – ist international geprägt und weitgehend standardisiert. Gefragt sind einerseits hoch-

Systemaufbau GQ-Bayern (Rindfleisch)



wertige Produkte mit speziellen Eigenschaften, andererseits vor allem kostengünstige Produkte – je nach Anlass und Geldbeutel.

Die Lebensmittelhandelskonzerne und Discounter bieten eine immer größere Warenpalette an und kaufen hierfür weltweit ein. Vorteil ist, dass die Hersteller meist unbekannt und die Produkte dadurch besser austauschbar sind. Allerdings schwindet die direkte Information der Kunden über Produktion bzw. Verarbeitung und damit das Vertrauen in die Produkte. Die Unsicherheit der Verbraucher gegenüber dieser anonymen Ware steigt. Dadurch werden heimische und saisonale Lebensmittel wieder zu einer Profilierungschance für

die im harten Verdrängungswettbewerb stehenden Lebensmittelhändler.

Warum ein eigenes Programm für Bayern?

In erster Linie, um den Absatz für die bayerischen Landwirte und Verarbeiter zu sichern und zu steigern. Diesem Ziel dient sowohl die nachvollziehbare, verbraucherorientierte Herkunftssicherung durch GQ-Bayern als auch der erleichterte Zugang für Erzeuger zu Qualitätssicherungssystemen.

In Bezug auf die Marketingmöglichkeiten einer nachvollziehbaren Herkunftskennzeichnung zeigen Marktstudien, dass „bayerische Lebensmittel“ einen Mehrwert vor allem für Verbraucher haben. Dieser lässt sich laut einer aktuellen Studie der TU München/Weihenstephan zum Beispiel mit einem theoretischen Aufpreis von 60 Cent/kg für Rindfleisch, das eindeutig mit „Bayerisch“ gekennzeichnet ist, gegenüber Rindfleisch ohne Herkunftsangabe berechnen. Auch wenn sich Umfragen nicht „eins-zu-eins“ im Kaufverhalten spiegeln, so kommt GQ-Bayern doch dem Wunsch vieler Verbraucher nach regionalen Produkten entgegen, die qualitativ hochwertig und sicher sind.

Was zeichnet GQ-Bayern aus?

GQ-Bayern stellt Qualität und Rückverfolgbarkeit über alle Produktionsstufen auf einem hohen Standard sicher – von Feld und Stall bis zur Ladentheke. Für die landwirtschaftliche Erzeugerstufe wie für Verarbeitungsbetriebe und Handel sind spezifische Auflagen festgeschrieben. Neben den obligatorischen jährlichen Eigenkontrollen durch die teilnehmenden Betriebe werden zielgerichtete Kontrollen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette durchgeführt. Die zusätzliche staatliche Überprüfung der Kontrollinstitutionen gewährleistet die Objektivität und Einheitlichkeit des dreistufigen Kontrollsystems.

GQ-Bayern verfolgt zudem die Strategie der Kompatibilität. Mit der Zertifizierung nach GQ-Bayern sollen gleichzeitig die wichtigsten von den Abnehmern geforderten Standards in den jeweiligen Produktbereichen abgedeckt und von den Erzeugern bzw. Rohstofflieferanten möglichst effizient erfüllt werden können. Im Rahmen einer kombinierten Kontrolle können so mehrere Zertifikate gleichzeitig ausgestellt werden. Rindererzeuger, die beispielsweise an dem Programm „Offene Stalltür“ des BBV teilnehmen, erfüllen die Programmanforderungen für GQ-Bayern und QS (Qualität und Sicherheit) in einem Zug.

Im pflanzlichen Bereich ist GQ-Bayern – bis auf wenige zusätzliche Kriterien – im hohen Maße zu GLOBALGAP, QS-GAP, QS für Obst und Gemüse oder KIP bzw. KVA kompatibel.

Nachdem mit dem Produktbereich „Rinder und Rindfleisch“ gestartet wurde, wird GQ-Bayern inzwischen für alle wichtigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse (zum Beispiel Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, Masthähnchen, Puten, Kartoffeln, Eier, Gemüse einschließlich Salate, Brotgetreide etc.) angeboten.

Welche Bedingungen und Auflagen gelten?

Die Anforderungen des Programms ergeben sich aus den Qualitäts- und Prüfbestimmungen für den jeweiligen Produktbereich. Diese basieren auf den geltenden Gesetzen der guten fachlichen Praxis sowie einzelnen zusätzlich ausgewählten Qualitätskriterien, die über dem gesetzlichen Niveau liegen. Letztere sollen den höheren qualitativen Leistungsstand der bayerischen Produkte signalisieren.

Generell werden rechtliche Auflagen zur Lebens- und Futtermittel-

Tabelle 1: Aktuelle Lizenznehmer bei Geprüfte Qualität – Bayern

Lizenznehmer	Produktbereich
Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB)	alle Produktbereiche
Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern (LKP)	pflanzliche Produkte
Landesverband bayerischer landwirtschaftlicher Wildhalter e.V.	Gehegewild
Bayerische Brauerbund e.V.	Bier
Private Brauereien Bayern e.V.	Bier
Landesvereinigung für ökologische Landwirtschaft e.V.	Rinder und Rindfleisch
Landesvereinigung der bayerischen Milchwirtschaft	Milch und Milcherzeugnisse

telsicherheit (zum Beispiel Rückverfolgbarkeit), zur Tiergesundheit (zum Beispiel Arzneimitteleinsatz) und zum Umweltschutz (zum Beispiel Düngung, Pflanzenschutz) abgeprüft. Wie in anderen Qualitätssicherungssystemen ist auch bei GQ-Bayern die Dokumentation aller Produktionsmaßnahmen obligatorisch. Darüber hinaus sind Aufzeichnungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit (bayerische Herkunft!) notwendig.

Anforderungen, die über das gesetzliche Niveau hinausgehen, lassen sich exemplarisch für den Bereich Rind darstellen. An die Tiere dürfen nur zertifizierte Futtermittel verfüttert werden (zum Beispiel A-Futtermittel). Bei der Schlachtung sind innovative und artgerechte Schlachttechniken anzuwenden. Darüber hinaus wird die Sauberkeit der Schlachttiere kontrolliert. Am Schlachtkörper darf kein Anzeichen von DFD-Fleisch (DFD: dark, firm, dry = dunkel, fest und trocken) zu erkennen sein. In allen Produktbereichen von GQ-Bayern wird der Verzicht auf die Ausbringung von Klärschlamm verlangt, also auch bei Flächen, mit deren Aufwuchs Rinder gefüttert werden.

Wie ist GQ-Bayern aufgebaut?

Träger des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (StMLF). Dieses entscheidet über die Vergabe von Lizenzen und genehmigt Vorschläge zu den Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Die Lizenznehmer schließen Verträge mit allen Programmteilnehmern (landwirtschaftliche Erzeuger) ab und vergeben das Recht zur Nutzung des Zeichens an die Zeichennutzer (Verarbeiter, Einzelhändler etc.). Tabelle 1 zeigt, in welchen Produktbereichen Lizenznehmer für das Programm Geprüfte Qualität – Bayern zugelassen sind.

Die Lizenznehmer beauftragen akkreditierte Zertifizierungsstellen mit der Überprüfung der Betriebe auf die Einhaltung der Anforderungen des Programms sowie die rechtmäßige Nutzung des Zeichens. Bei erfolgreicher Teilnahme stellen die Zertifizierungsstellen die Zertifikate aus. Für „Geprüfte Qualität – Bayern“ sind die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL GmbH), die TÜV Süd Management Service GmbH und die Lacon GmbH als Zertifizierungsstellen zugelassen.

Die Lizenznehmer und die Zertifizierungsstellen werden wiederum staatlicherseits überprüft. Die Zuständigkeit hierfür liegt bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

Tabelle 2: Teilnehmerzahlen von Geprüfte Qualität – Bayern (Stand Sept. 2008)

Produktbereich	Erzeugerbetriebe	Verarbeitung	Handel	Abgabe an Endverbraucher	
Rinder und Rindfleisch	20 500	20 Schlacht- und Zerlegebetriebe	3 Großhändler	8 Gastronomiebetriebe	45 LEH- bzw. Metzgereifilialen
Eier	5		5 Großhändler		450 LEH-Filialen
Brotgetreide, Mehl, Brot	100	2 Mühlen		1 Großbäckerei	148 Backfilialen
Bier	1 Brauerei				
Gemüse einschl. Salate, Feinsauere Delikatessen	70	1 Verarbeiter	11 Groß-/Händler		450 LEH-Filialen
Speisekartoffeln	76		5 Groß-/Händler		450 LEH-Filialen

Wie kann man an dem Programm teilnehmen?

Jeder Landwirt, der an GQ-Bayern teilnehmen will (oder seitens des Abnehmers soll), meldet sich bei einem Lizenznehmer für die entsprechenden Produktbereiche an. Der Lizenznehmer beauftragt eine zugelassene Zertifizierungsstelle mit der Kontrolldurchführung. Durch Auditoren der Zertifizierungsstelle wird der Betrieb kontrolliert und erhält bei erfolgreicher Kontrolle ein Zertifikat. Je nach Produktbereich bzw. dem Erfüllungsgrad der Programmauflagen wird ein Betrieb in 1- bis 3-jährigem Rhythmus erneut durch die Zertifizierungsstelle kontrolliert. Zusätzlich können Stichprobenkontrollen durchgeführt werden.

Hält ein Landwirt als Programmteilnehmer einzelne GQ-Bayern-Vorgaben nicht ein, so verkürzt sich je nach erreichtem Prüfergebnis die Kontrollperiode. Fristen zur Nachbesserung werden in der Regel eingeräumt. Bei Nicht-Erfüllung sogenannter „K.o.-Kriterien“ droht der Programmausschluss.

Zeichennutzer haben mit härteren Sanktionen (bis zu 3000 €) und dem Entzug der Zeichennutzungsrechte zu rechnen, falls sie gegen die Qualitäts- und Prüfbestimmungen verstoßen.

Die Kosten für eine Zertifizierung auf landwirtschaftlicher Ebene sind abhängig vom Produktbereich. Im Mittel sind rund 200 € für eine Kontrolle nach GQ-Bayern anzusetzen. Das bayerische Landwirtschaftsministerium bezuschusst die Kosten der Landwirte für GQ-

Bayern. Erstzertifizierungen werden zu 80 % gefördert, Folgezertifizierungen mit degressiven Sätzen zu 60 %, 50 %, 40 % und 30 %. Im Rindfleischbereich werden weitere Kostenteile über die Teilnahmegebühr der „Offenen Stalltür“ und die Umlage von Schlachtbetrieben finanziert. In anderen Produktbereichen werden Kosten teilweise von Zeichennutzern, die die Ware abnehmen, übernommen.

Welche Bedeutung hat GQ im Markt?

Nach wie vor besitzt GQ-Bayern im Rindfleischbereich die höchste Bedeutung. Nicht zuletzt durch die Kompatibilität zur „Offenen Stalltür“ des BBV in Verbindung mit der staatlichen Förderung wurden seit 2002 insgesamt über 26 000 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe nach den Standards des Programms erfolgreich erstzertifiziert. Derzeit nehmen über 20 500 Betriebe teil. Damit stellt Bayern etwa zwei Drittel der deutschen Rindfleischherzeuger im nationalen Prüfsystem QS.

Mittlerweile wird GQ-Bayern auch in den Produktbereichen Eier, Brotgetreide, Mehl und Mahlerzeugnisse, Brot und Kleingebäck, Gemüse einschließlich Salate und Speisekartoffeln genutzt. Wichtig ist insbesondere, dass GQ-Bayern-zertifizierte Produkte in immer mehr Geschäften angeboten werden (siehe Tabelle 2).

Ausblick

Das Programm Geprüfte Qualität – Bayern ist ein inzwischen

gut etabliertes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für verschiedene bayerische Produkte. Die hohe Glaubwürdigkeit und Akzeptanz der regionalen Produkte bei den Verbrauchern ist ein wichtiger Aspekt des Programms. Absatzchancen werden verbessert, unter anderem auch bei ausländischen Handelspartnern, die solch qualitätsgesicherte Ware nachfragen.

Darüber hinaus benutzen viele Händler und Verarbeiter das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm GQ-Bayern zur Sicherung der Basisqualität. Den Lieferanten werden zwar nach GQ-Bayern zertifizierte Erzeugnisse abverlangt, eine Auslobung an der eigenen Ladentheke oder auf dem fertigen Endprodukt erfolgt allerdings häufig lediglich über die unternehmens-eigenen Prüfzeichen oder Handelsmarken. Ein wichtiger Grund hierfür ist, dass sich oft weder Verarbeiter noch Handel ausschließlich von einem alleinigen Warenbezug seitens bayerischer Lieferanten abhängig machen wollen. Sie würden sich damit deutlich stärker als bisher binden müssen und befürchten so höhere Preisforderungen bzw. Einschränkungen bei der Einkaufsflexibilität.

Für die teilnehmenden GQ-Erzeugerbetriebe sind die staatliche Förderung der Betriebs-Zertifizierungen nach GQ-Bayern und dessen Kompatibilität mit anderen Systemen positive Argumente. So können die Kosten für die landwirtschaftlichen Betriebe auf das unbedingt notwendige Maß beschränkt werden.

Angelika Miller,
Florian Schlossberger, Josef Schnell
LfL, Ernährungswirtschaft und Markt

schützen.

Für die Zukunft der bäuerlichen Landwirtschaft!