



Geprüfte Qualität – Bayern

Qualitäts- und Prüfbestimmungen



für Teigwaren

Stand: 13.09.2018

Inhaltsverzeichnis

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	2
1 Allgemeines	3
2 Qualitätssicherung (QS)	4
2.1 Hersteller/Verarbeiter (QS)	4
2.2 Lagerhalter, Aufbereiter und Inverkehrbringer (QS).....	6
2.3 Handels- und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (QS) 6	
2.4 Großhandel (inkl. Zentralläger) und Lebensmitteleinzelhandelsfilialen (LEH-Filialen) (QS)	7
2.5 Herstellungsbetriebe von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ (QS)	7
3 Herkunftssicherung (HS)	8
3.1 Hersteller/Verarbeiter (HS)	9
3.2 Lagerhalter, Aufbereiter und Inverkehrbringer (HS)	10
3.3 Handels- und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (HS) 10	
3.4 Großhandel (inkl. Zentralläger) und LEH-Filialen (HS).....	11
3.5 Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (HS)	12
4 Kennzeichnungsvorgaben	12
4.1 Lose GQ-Ware (=Ware, die nicht der Fertigverpackungsverordnung entspricht)	13
4.2 Abgepackte GQ-Ware	13
4.3 Lebensmittel mit GQ-Zutaten	14
5 Vertragsabschluss, Zeichennutzung und Vermarktungsmengenmeldung	17
6 Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger..	17
7 Maßnahmen gegen Verstöße und Zuwiderhandlungen	18
8 Prüfkosten	19
9 Inkrafttreten	19

Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Teigwaren zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) in der Fassung vom 13.09.2018

1 Allgemeines

Die nachfolgend aufgeführten Bestimmungen gelten für die Bereiche Erzeugung, Erfassung, Lagerung, Aufbereitung, Handel und Vermarktung bzw. Endverkauf.

Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ kann zur Kennzeichnung von getrockneten und frischen
Teigwaren

verliehen werden.

Teigwaren im Sinne von GQ sind beliebig geformte Erzeugnisse, die aus Mehl und Müh-
lenerzeugnisse mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten
durch Einteigen, Formen und Trocknen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backver-
fahrens hergestellt werden (z.B. Nudeln, Pasta). Sie werden zuweilen vor dem Trocknen
mit heißem Wasser oder Wasserdampf behandelt.

Frische Teigwaren (Nudelteig und Frischteigwaren) im Sinne von GQ sind Teigwaren, die
bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Sie werden zu-
weilen mit heißem Wasser oder mit Wasserdampf behandelt, auch pasteurisiert und ge-
kühlt oder tiefgefroren.¹

Gefüllte Teigwaren (z.B. „Maultaschen“) und zusammengesetzte Teigwaren (z.B.
„Krautschupfnudeln“) gelten als Lebensmittel mit GQ-Zutaten.

Die Richtlinie für die Teilnahme an der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ (Qualitätsre-
gelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“) in der geltenden Fassung ist Bestandteil der „Quali-
täts- und Prüfbestimmungen“.

In Ergänzung zu den „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ sind die in der aktuell gültigen
Version entsprechenden Prüfberichte und Prüfpläne für den jeweiligen Produktbereich zu
sehen. Die Prüfunterlagen sind auf der Homepage www.gq-bayern.de veröffentlicht.

Voraussetzung für die Verwendung des Zeichens ist die Erfüllung der Anforderungen der
im Anschluss aufgeführten Qualitäts- und Herkunftssicherungskriterien für Teigwaren. Die
Prüfkriterien stellen einen über den gesetzlichen Standards liegenden Qualitätsstandard
sicher.

¹ Definition in Anlehnung an BMEL-Leitsätze für Teigwaren in der jeweils gültigen Fassung

Die Rechte und Pflichten für die Verwendung des Zeichens sind in einem Zeichennutzungsvertrag mit einem für diesen Produktbereich zugelassenen Lizenznehmer festzulegen.

Alle Betriebe, die am Programm GQ teilnehmen möchten, müssen durch den Lizenznehmer zugelassen werden und einen gültigen Vertrag mit dem Lizenznehmer besitzen. Erst nach positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess und Erhalt des Zertifikats darf ein Betrieb als GQ-Teilnehmer Ware abgeben bzw. ein Zeichennutzer Produkte, die mit GQ gekennzeichnet sind, vermarkten.

Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben sowie die jährlich durchzuführende betriebliche Eigenkontrolle sind durch entsprechende Dokumentationen nachzuweisen. Alle GQ-Unterlagen und dazugehörigen Dokumentationen sind mindestens 3 Jahre aufzubewahren – soweit im Einzelnen keine längere gesetzliche Aufbewahrungsfrist festgelegt ist.

Die Überprüfung und Kontrolle der Anforderungen erfolgt durch eine nach DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditierte Kontrollstelle, welche die Akkreditierung für den entsprechenden Produktbereich und die entsprechende Marktstufe besitzt.

2 Qualitätssicherung (QS)

Die festgelegten Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind von allen an der Erzeugung und Vermarktung von Teigwaren eingebundenen Marktbeteiligten einzuhalten. Sie reichen von der Erzeugung der Rohstoffe, über die Lagerung, die Aufbereitung und das ordnungsgemäße Inverkehrbringen bis zum Endverkauf (inkl. Gastronomie).

2.1 Hersteller/Verarbeiter (QS)

Der Betrieb, der GQ-Teigwaren herstellt, hat eine fachgerechte Produkthandhabung sicherzustellen. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sowie nachfolgende aufgeführte Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepraxis inkl. Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen sowie der Überwachung bzw. Bekämpfung von Schädlingen und Vorratsschädlingen auf Betriebsgelände sowie beim Warentransport.
- Fachgerechte Verarbeitung/Produktion der GQ-Teigwaren.
- Sachgerechte Lagerung sowie Warentransport.
- Abfallmanagement.

Darüber hinaus sind vom Hersteller/Verarbeiter folgende Kriterien zu erfüllen:

- Alle enthaltenen Mehle und Mühlenerzeugnisse sowie Eier müssen zu 100 % aus GQ-Bayern-Produktion stammen.
- Der Gewichtsanteil von Mehlen und Mühlenerzeugnissen muss mindestens 60 % in der Gesamtrezeptur (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %) betragen. Enthält die Rezeptur neben Mehlen und Mühlenerzeugnissen auch Eier, so muss der Gewichtsanteil dieser beiden Komponenten zusammen mindestens 60 % in der Gesamtrezeptur (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %) betragen.
- Weitere Zutaten, die einen Gewichtsanteil von 10 % oder mehr in der Gesamtrezeptur (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %) aufweisen, müssen aus GQ-Bayern-Herkunft verwendet werden. Von dieser Regelung ausgenommen sind Zutaten, für die kein entsprechender GQ-Bayern-Produktbereich vorhanden ist oder genutzt wird.
- Gefüllte Teigwaren (z.B. Maultaschen) bzw. zusammengesetzte Teigwaren (z.B. Kraut-Schupfnudeln) werden als „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ (siehe 4.3) gehandelt.
- Die Anlieferungs- und Lagertemperatur für Flüssigei beträgt maximal 4°C
- Unbearbeitetes Flüssigei wird maximal 48 Stunden gelagert

Die erzeugten GQ-Teigwaren müssen folgende Mindestkonditionen erfüllen:

- Appetitliches und unversehrtes Aussehen
- Charakteristischer/arteigener Geschmack und Geruch, frei von Fremdgeschmack oder -geruch
- Teigwaren sind frei von Vorratsschädlingen und Verunreinigungen
- Restfeuchtegehalt bei getrockneten Teigwaren: maximal 13 %

Zusätzliches Qualitätskriterium für als Eier-Teigwaren bzw. als frische Eier-Teigwaren ausgelobte GQ-Produkte

Als Eier-Teigwaren ausgelobte GQ-Produkte müssen, je nach Auslobung und Darreichungsform, folgenden Mindesteigehalt auf 1 kg Mehl- und Mühlenerzeugnisse aufweisen:

- Getrocknete Eier-Teigwaren, z.B. „Eier-Pasta“ und „Eier-Spätzle“, enthalten mindestens 150 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei-und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Mehl und Mühlenerzeugnisse.
- FrISCHE Eier-Teigwaren sowie getrocknete Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf den Eigehalt (z.B. „Eier-Teigwaren mit 7 Eiern“, „Hausmacher Eier-Nudeln“, „Hausmacher Eier-Spätzle“, etc.) enthalten mindestens 350 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei-und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Mehl und Mühlenerzeugnisse.

2.2 Lagerhalter, Aufbereiter und Inverkehrbringer² (QS)

Der Betrieb, der GQ-Teigwaren abgibt, hat eine fachgerechte Produkthandhabung sicherzustellen. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sowie nachfolgende aufgeführte Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepraxis inkl. Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen sowie der Überwachung bzw. Bekämpfung von Schädlingen auf Betriebsgelände sowie beim Warentransport.
- Fachgerechte Aufbereitung der GQ-Ware.
- Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung sowie Warentransport in einem geeigneten Temperaturbereich.
- Sicherstellung der sachgerechten Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe.
- Abfallmanagement.

2.3 Handels- und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (QS)

Der Handels- bzw. Endverkaufsbetrieb, der GQ-Teigwaren abgibt, hat eine fachgerechte Produkthandhabung sicherzustellen. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sowie nachfolgende aufgeführte Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepraxis inkl. Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Lager-, Verarbeitungs- und Verkaufsräumen sowie beim Warentransport.
- Sachgerechte Lagerung sowie Warentransport in einem geeigneten Temperaturbereich.
- Sicherstellung der produktgerechten Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe.

² Unter Inverkehrbringer sind nach GQ Betriebe zu verstehen, die GQ-Produkte physisch abpacken. Erzeugerorganisationen, Genossenschaften und andere Bündler, die GQ-Produkte selbst oder in Mitgliedsbetrieben in ihrem Namen abpacken lassen, werden als "verantwortliche" Inverkehrbringer gewertet.

- Produktgerechter Verkaufsbereich und Regalpflege (Stufe Endverkauf).
- Abfallmanagement.

2.4 Großhandel (inkl. Zentralläger) und Lebensmitteleinzelhandelsfilialen (LEH-Filialen) (QS)

Der Großhandelsbetrieb bzw. das Zentrallager sowie die LEH-Filialen haben eine fachgerechte Produkthandhabung sicherzustellen. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sowie nachfolgende aufgeführte Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepaxis inkl. Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Lager- und Verkaufsräumen sowie beim Warentransport.
- Sachgerechte Lagerung sowie Warentransport in einem geeigneten Temperaturbereich.
- Sicherstellung der produktgerechten Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe.
- Verfolgung von Qualitätsabweichungen.
- Vorliegen von Rückstandsuntersuchungen bzw. programmspezifischer Analyseberichte bei Direktbezug vom Erzeuger.
- Produktgerechter Verkaufsbereich und Regalpflege (Stufe Endverkauf).
- Abfallmanagement.

2.5 Herstellungsbetriebe von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ (QS)

Ein „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ ist ein Lebensmittel, das zu einem gewissen Anteil aus GQ-Zutaten hergestellt wird. Die produktspezifischen Qualitäts- und Herkunftsanforderungen sowie die programmspezifischen Prüfbestimmungen mit dem dreistufigen Kontrollaufbau und der staatlichen Systemaufsicht gelten nur für die ausgelobten GQ-Zutaten, nicht für das gesamte Lebensmittel.

Für „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ gelten folgenden Vorgaben:

- Der Anteil der GQ-Rohware am Endprodukt muss mindestens 60 % betragen (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit).
- Die ausgelobten GQ-Zutaten müssen immer zu 100 % aus dem GQ-Programm stammen.
- Das Fertigprodukt darf keine weiteren Zutaten aus dem ausgelobten GQ-Produktbereich enthalten, die nicht aus dem GQ-Programm stammen (hier: keine Nicht-GQ-Teigwaren).

- Ausgeschlossen ist die Herstellung bei Produkten, für die es einen eigenen Produktbereich gibt. So müssen z.B. Nudeln entsprechend den dort gültigen eigenen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ hergestellt werden und können nicht nach der Regelung für „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ mit nur 60 % GQ-Rohware erzeugt werden.

Ein Betrieb, der „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ herstellt, muss ebenfalls als GQ-Zeichennutzer für den entsprechenden Produktbereich und die entsprechende Stufe zertifiziert werden.

Der Betrieb hat die Standards einer ordnungsgemäßen Verarbeitung sicherzustellen. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sowie nachfolgend aufgeführte Qualitätskriterien sind zu erfüllen:

- Vorhandenes Krisenmanagement.
- Vorhandenes und umgesetztes HACCP-Konzept.
- Jährliche Hygieneschulung sowie GQ-Schulung der Mitarbeiter inkl. Dokumentation.
- Gute Hygienepaxis inkl. Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Verarbeitungsräumen.
- Ordnungsgemäße Lagerung von GQ-Ware und „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“.
- Durchgängige Einhaltung der produktgerechten Kühltemperaturen.
- Abfallmanagement.

Für den Handel und Endverkauf von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ gelten die unter 2.3 bzw. die unter 2.4 genannten Vorgaben.

3 Herkunftssicherung (HS)

Die festgelegten Maßnahmen zur Herkunftssicherung sind von allen an der Erzeugung und Vermarktung von GQ-Teigwaren Beteiligten einzuhalten. Das Zeichen darf nur für GQ-Teigwaren verwendet werden, die dauerhaft und lückenlos von der Erzeugung über die Lagerung und Aufbereitung bis zur Ladentheke einer bestimmten Herkunft (z.B. Bayern) sowie dem Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität“ zugeordnet werden können.

GQ-Teigwaren müssen diesen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet erzeugt, durchgängig gelagert, aufbereitet und ggf. verpackt werden.

Lebensmittel mit GQ-Teigwaren müssen ebenfalls durchgängig in dem im Zeichen genannten Gebiet hergestellt, verpackt, gelagert etc. werden.

Ein rechtsverbindlicher Beleg, welcher die Konformität der GQ-Teigwaren mit den Bestimmungen dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ bestätigt (= GQ-Kennzeichnung auf Begleitpapieren und Rechnungen), muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw.

von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Muss ein neuer Beleg, der diese Konformität bestätigt, ausgestellt werden, so ist dieser mit demjenigen der vorhergehenden Stufe zu verknüpfen. Die GQ-Garantieerklärung der Vorstufe sowie die Durchschrift der GQ-Garantieerklärung an die nachgelagerte Stufe müssen zusammen mit den Kauf-/ Verkaufsbelegen mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

Alle an der Erzeugung und Vermarktung von GQ-Teigwaren Beteiligten verpflichten sich anhand eines internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems (z.B. Lieferscheine, Rechnungen) die Identifizierung der GQ-Ware sowie die Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme (inkl. Dokumentation von zugekauften und verkauften Mengen) sicherzustellen und zu protokollieren.

Es muss zwischen dem GQ-Produkt und allen Warenbegleitpapieren ein Bezug zur jeweiligen Charge gegeben sein. Eine Zuordnung zu Charge oder Lieferanten anhand einer Mengenplausibilisierung ist dabei nicht ausreichend. Das GQ-Produkt muss somit lückenlos von der Endverkaufsstelle bis zum Erzeuger rückverfolgbar sein. Ebenso muss das Produkt vom Erzeuger über den Handel bis zur Endverkaufsstelle vorwärts verfolgbar sein. Dies kann anhand der Los-Nummer, des Mindesthaltbarkeitsdatums oder anhand anderer definierter Parameter geschehen. Das System muss jedoch für einen Außenstehenden nachvollziehbar und im Falle eines Rückrufs auf die jeweilige Charge zuzuordnen sein.

Die Abgabe von GQ-Ware (sowohl GQ-Produkte als auch „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“) in Verpackungen, die nicht der Fertigpackungsverordnung entsprechen, an Handelsunternehmen (Einzelhandel, Zwischenhändler, Logistikunternehmen etc.), die nicht über einen Zeichennutzungsvertrag in das GQ-Kontrollsystem eingebunden sind, ist grundsätzlich verboten.

Falls seitens der Hersteller/Erzeuger bzw. Inverkehrbringer (Zeichennutzer) die nachfolgende stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit über die gesamte Handelskette (z.B. über Groß-/Zwischenhandel/Großmarkt an ambulante Verkaufsstellen) nicht sichergestellt werden kann, darf auf Kartons/Beuteln oder auf anderen Verpackungen das GQ-Zeichen nicht direkt auf der Verpackung angebracht werden.

3.1 Hersteller/Verarbeiter (HS)

Der Hersteller/Verarbeiter garantiert, dass

- die Produktion, Handhabung, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in dem im Zeichen genannten Gebiet stattfindet.
- bei betriebseigener Lagerung GQ-Teigwaren eindeutig gekennzeichnet und separat von Nicht-GQ-Ware gelagert werden (inkl. Lagerdokumentation).
- die von ihm abgegebene GQ-Ware auf seinem Betrieb nach den GQ-Bestimmungen im jeweiligen Herkunftsgebiet (z.B. Bayern) hergestellt/verarbeitet wurde.

- die Rückverfolgbarkeit der GQ-Ware während des Transportes gewahrt bleibt (inkl. Transportdokumentation).

3.2 Lagerhalter, Aufbereiter und Inverkehrbringer (HS)

Der Betrieb garantiert, dass

- mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnete Teigwaren diesen Bestimmungen entsprechen.
- die Produktion, Handhabung, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in dem im Zeichen genannten Gebiet stattfindet.
- eine nachvollziehbare und durchgängige Trennung von GQ-Ware und Nicht-GQ-Ware in allen Betriebsbereichen stattfindet.
- bei betriebseigener Lagerung GQ-Teigwaren eindeutig gekennzeichnet und separat von Nicht-GQ-Ware gelagert werden (inkl. Lagerdokumentation).
- die Rückverfolgbarkeit der GQ-Ware während des Transportes gewahrt bleibt (inkl. Transportdokumentation).

Für die Kontrollen ist eine Dokumentation über die bezogenen und verkauften Produktmengen von GQ-Teigwaren, getrennt nach GQ-Teigwaren sowie Nicht-GQ-Teigwaren, zu führen. Dabei müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufbewahrung von Lieferscheinen und Rechnungen.
- Aktuelle Bestandslisten (mengenmäßige Zusammenstellung).

Die Nachprüfbarkeit durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3.3 Handels- und Endverkaufsbetriebe (Direktvermarkter, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (HS)

Der Handels- bzw. Endverkaufsbetrieb garantiert, dass

- die Angaben auf den GQ-Garantieerklärungen mit den geforderten Merkmalen des Produktes übereinstimmen.
- die Identität der GQ-Produkte gewahrt bleibt.
- eine räumliche und/oder zeitliche Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Produkten stattfindet.
- bei betriebseigener Lagerung GQ-Teigwaren eindeutig gekennzeichnet und separat von Nicht-GQ-Ware gelagert werden (inkl. Lagerdokumentation).
- die Rückverfolgbarkeit der GQ-Ware während des Transportes gewahrt bleibt (Transportdokumentation vorhanden).

Für die Kontrollen ist eine Dokumentation über die bezogenen und verkauften Produktmengen von GQ-Teigwaren, getrennt nach GQ-Teigwaren sowie Nicht-GQ-Teigwaren, zu führen. Dabei müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufbewahrung von Lieferscheinen und Rechnungen.
- Aktuelle Bestandslisten (mengenmäßige Zusammenstellung).

Die Nachprüfbarkeit durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3.4 Großhandel (inkl. Zentralläger) und LEH-Filialen (HS)

Der Großhandelsbetrieb bzw. die LEH-Filiale garantiert, dass

- die Angaben auf den GQ-Garantieerklärungen mit den geforderten Merkmalen des Produktes übereinstimmen.
- die Identität der GQ-Produkte gewahrt bleibt.
- eine räumliche und/oder zeitliche Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Produkten stattfindet.
- bei betriebseigener Lagerung GQ-Teigwaren eindeutig gekennzeichnet und separat von Nicht-GQ-Ware gelagert werden (inkl. Lagerdokumentation).
- die Rückverfolgbarkeit der GQ-Ware während des Transportes gewahrt bleibt (Transportdokumentation vorhanden).

Die Nachprüfbarkeit durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten muss in jedem Fall gewährleistet sein.

Für die Kontrollen ist eine Dokumentation über die bezogenen und verkauften Produktmengen, getrennt nach GQ-Teigwaren sowie Nicht-GQ-Teigwaren, zu führen. Dabei müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufbewahrung von Lieferscheinen und Rechnungen.
- Aktuelle Bestandslisten (mengenmäßige Zusammenstellung).

So lange ein Unternehmen ausschließlich mit fertig verpackter GQ-Ware (gemäß Fertigpackungsverordnung) handelt, ist eine Einbindung dieses Unternehmens außerhalb des im Zeichen genannten Gebiets als Zeichennutzer generell denkbar.

Der Lizenznehmer ist für die Verleihung des Zeichennutzungsrechts nach Prüfung der Voraussetzungen zuständig. Die GQ-Kennzeichnungsvorgaben behalten ihre Gültigkeit. Bei Bedarf kann die Zeichennutzung durch den Lizenznehmer mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Außerhalb des im Zeichen genannten Gebietes liegende Unternehmen können als Zeichennutzer eingebunden werden und GQ auf Lieferscheinen/Rechnungen etc. ausloben, dürfen jedoch nur mit fertig abgepackter Ware handeln. Der physische Abpacker, der innerhalb des im Zeichen genannten Gebietes liegt, muss auf der Verpackung als Zeichennutzer angegeben werden.

Außerhalb des im Zeichen genannten Gebietes liegende LEH-Zentralläger, welche zeichennutzende LEH-Filialen innerhalb des im Zeichen genannten Gebietes beliefern, können nach Prüfung der Voraussetzungen uneingeschränkt als GQ-Zeichennutzer einge-

bunden werden und sowohl verpackte als auch offene GQ-Ware an die jeweiligen an sie gebundenen und zeichennutzenden LEH-Filialen innerhalb des im Zeichen genannten Gebietes weitergeben. Bei Bedarf kann die Zeichennutzung durch den Lizenznehmer mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Nicht-zeichennutzende LEH-Filialen innerhalb des im Zeichen genannten Gebietes sowie alle Filialen außerhalb des im Zeichen genannten Gebietes dürfen ausschließlich mit fertig verpackter GQ-Ware (gemäß Fertigpackungsverordnung) beliefert werden. Eine Weitergabe der GQ-Garantieerklärung ist in diesen Fällen nicht erlaubt.

3.5 Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln mit GQ-Zutaten (HS)

Ein Betrieb, der GQ-Produkte (z.B. GQ-Teigwaren) zur Herstellung von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ (z.B. GQ-Maultaschen) verarbeitet, garantiert, dass

- die Herstellung und ggf. das Verpacken des „Lebensmittels mit GQ-Zutaten“ ausschließlich in dem im Zeichen genannten Gebiet stattfindet.
- für die im Produkt verwendete GQ-Ware eine rechtsverbindliche GQ-Garantieerklärung der Vorstufe vorliegt.
- eine räumliche und/oder zeitliche Trennung der Lagerung sowohl von GQ-Produkten und Nicht-GQ-Produkten als auch von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ und Lebensmitteln ohne GQ-Zutaten stattfindet.
- die Verarbeitung von GQ-Ware bzw. die Herstellung von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ von der Verarbeitung bzw. Herstellung anderer Produkte räumlich und/oder zeitlich getrennt ist bzw. eine Vermischung durch geschlossene Partien und eindeutige Kennzeichnung ausgeschlossen werden kann.

4 Kennzeichnungsvorgaben

Alle Betriebe, die an der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von GQ-Teigwaren beteiligt sind, sind verpflichtet, durch entsprechende Kennzeichnung durchgängig sicherzustellen, dass keine Verwechslung von GQ-Teigwaren mit Nicht-GQ-Teigwaren stattfindet. Zugekaufte GQ-Ware (auch Rohstoffe) ist eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen.

Das GQ-Zeichen darf nur genutzt und/oder beworben werden, wenn ein Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abgeschlossen wurde und die Meldung der ggf. miteinbezogenen Standorten bzw. Filialen und Verkaufsstellen an den Lizenznehmer erfolgte. Erst nach vollständig positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess als Zeichennutzer und dem Erhalt des Zeichennutzungszertifikates darf das GQ-Zeichen verwendet werden.

Vor der Zeichenverwendung sind entsprechende Gestaltungsmuster der Verpackung und der Kennzeichnung der GQ-Produkte beim Lizenznehmer zur Genehmigung einzureichen.

Dies gilt auch bei Änderungen der Produktpalette sowohl hinsichtlich neuer Produkte als auch neuer Packungen/Packungsgrößen.

Für Teigwaren in Kartons/Beuteln oder in anderen Verpackungen gelten folgende GQ-Kennzeichnungsvorgaben:

- GQ-Zeichen entsprechend der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“.
- GQ-Homepage-Adresse (z.B. www.gq-bayern.de) in unmittelbarer Nähe zum Zeichen.
- Name sowie Postleitzahl und Ort des Herstellers/Erzeugers bzw. Inverkehrbringers (GQ-Zeichennutzers). Die alleinige Angabe des Namens und der Anschrift von reinen Handels- (Einzelhandel, Zwischenhändler etc.) oder Logistikunternehmen ist nicht zulässig, kann aber in Kombination erfolgen.
- Los Nr./Chargen Nr./ Ident. Nr. zur Rückverfolgbarkeit.

4.1 Lose GQ-Ware (=Ware, die nicht der Fertigverpackungsverordnung entspricht)

Betriebe, die GQ-Teigwaren lose beziehen und/oder diese lose als GQ-Teigwaren anbieten, sind verpflichtet, anhand eines internen Kennzeichnungssystems die GQ-Ware eindeutig zu kennzeichnen und damit die Identifizierung der GQ-Ware durchgängig sicherzustellen.

Wird an einen GQ-Zeichennutzer lose GQ-Ware abgegeben, genügt eine Kennzeichnung der Transportverpackung.

Die Abgabe von ausgelobten GQ-Teigwaren in Verpackungen, die nicht der Fertigverpackungsverordnung entsprechen, an Handelsunternehmen (Einzelhandel, Zwischenhändler, Logistikunternehmen etc.), die nicht über einen Zeichennutzungsvertrag in das GQ-Kontrollsystem eingebunden sind, ist grundsätzlich verboten.

Endverkaufsbetriebe (inkl. LEH-Filialen), die GQ-Teigwaren lose anbieten, sind verpflichtet, durchgängig sicherzustellen, dass keine Verwechslung mit Nicht-GQ-Teigwaren stattfindet.

4.2 Abgepackte GQ-Ware

Betriebe, die GQ-Teigwaren in Endverpackungen abgeben, sind zur dauerhaften Kennzeichnung entsprechend der gültigen GQ-Kennzeichnungsvorgaben verpflichtet.

Endverkaufsbetriebe (inkl. LEH-Filialen), die GQ-Teigwaren abgepackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet anbieten und/oder mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet, sicherzustellen, dass für den Verbraucher keine Verwechslung mit Nicht-GQ-Teigwaren stattfindet.

4.3 Lebensmittel mit GQ-Zutaten

Bei „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“ müssen die ausgelobten GQ-Zutaten in der Zutatenliste mit Mengenanteil klar gekennzeichnet werden und immer zu 100 % aus dem GQ-Programm stammen.

Für „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ ist eine Vorabinformation und Genehmigung der Endprodukte in jedem Einzelfall (bei jedem Produkt und jeder Rezeptur-/Etikettenänderung) durch den Lizenznehmer erforderlich. Vor der Zeichenverwendung sind entsprechende Gestaltungsmuster der Verpackung und der Kennzeichnung beim Lizenznehmer zur Genehmigung einzureichen.

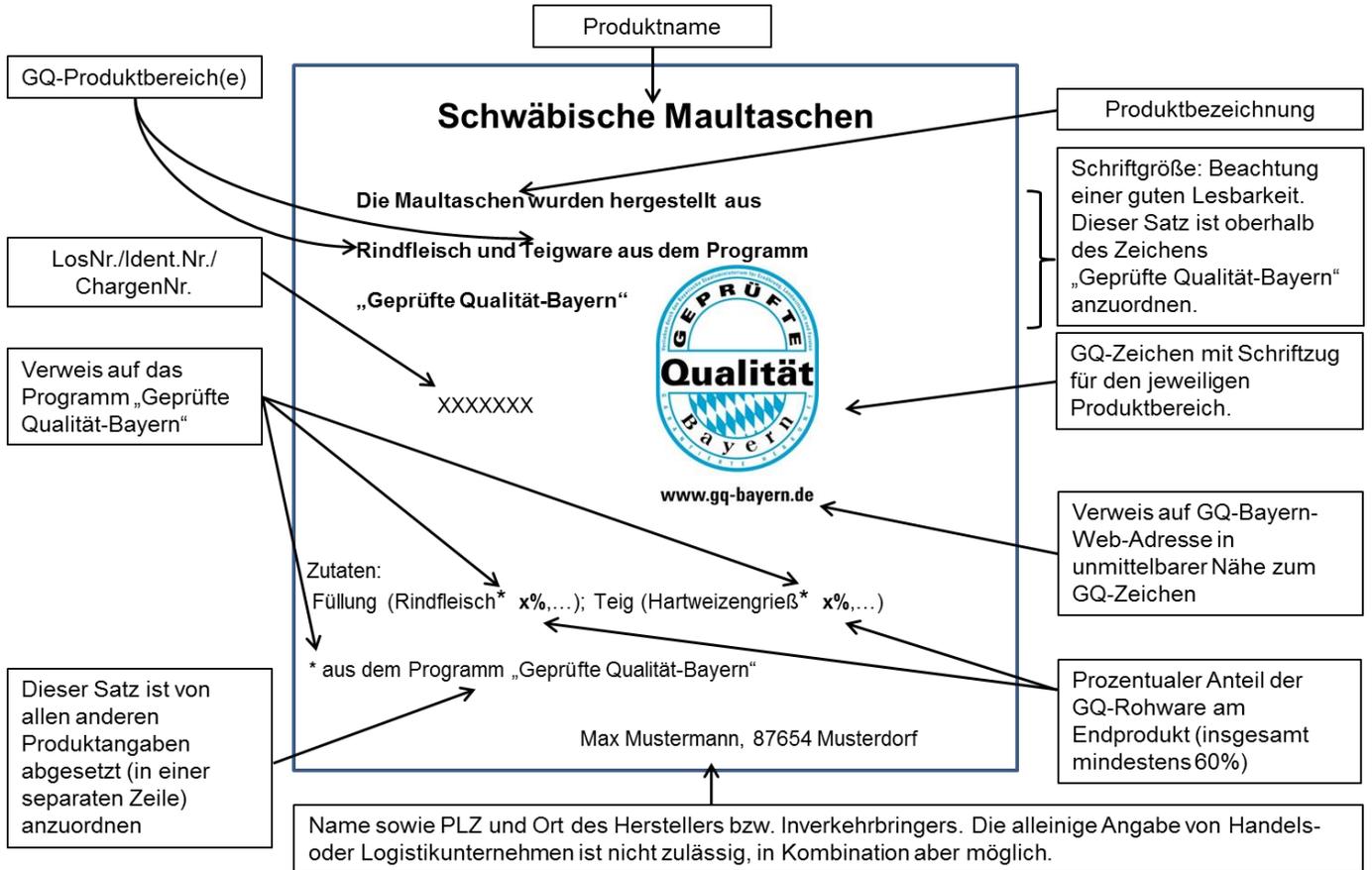
Neben den allgemeingültigen Regelungen zur Kennzeichnung von pflanzlichen bzw. tierischen GQ-Produkten gelten für „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ folgende Punkte:

- Oberhalb des Zeichens „Geprüfte Qualität“ mit darunter stehender Nennung des Produktbereichs ist der Satz „Dieses *Produktname* wurde hergestellt aus *GQ-Zutat*, z.B. *Teigware* aus dem Programm „Geprüfte Qualität““ anzubringen.
- Die Kennzeichnung muss – bei Fertigverpackungen – den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, d.h. die Zutaten müssen u.a. in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils genannt werden.
- In der Zutatenliste sind die Zutaten aus dem GQ-Programm mit einem „*“ zu kennzeichnen. Die Sternenerläuterung „*“ aus dem Programm „Geprüfte Qualität“ ist abgesetzt von sonstigen Textbestandteilen auszuführen.
- In der Zutatenliste ist bei der jeweiligen GQ-Zutat der prozentuale Anteil der GQ-Rohware am Endprodukt anzugeben.
- Ausgeschlossen ist eine derartige Kennzeichnung bei Produkten, für die es einen eigenen Produktbereich gibt. So muss z.B. Brot und Kleingebäck entsprechend den dort gültigen eigenen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ hergestellt werden und kann diese nicht nach der Regelung für „Lebensmittel mit GQ-Zutaten“ umgehen.
- Die GQ-Kennzeichnung setzt gesetzliche Kennzeichnungsvorgaben nicht außer Kraft. Die GQ-Kennzeichnung ist zusätzlich anzugeben.

Grundstruktur zur Kennzeichnung von „Lebensmitteln mit GQ-Zutaten“
am Beispiel von GQ-Bayern-Maultaschen:

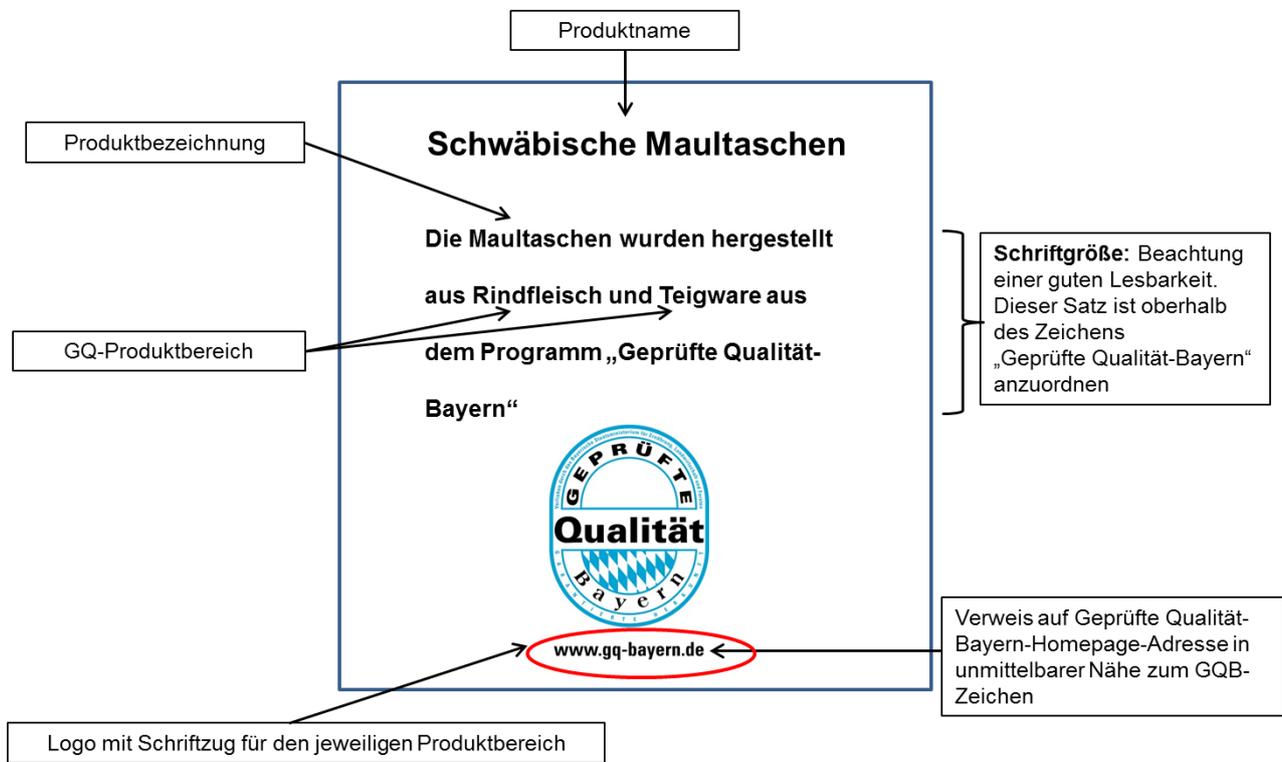
(1) Einseitiges Etikett:

Einseitiges Etikett auf der Frontseite

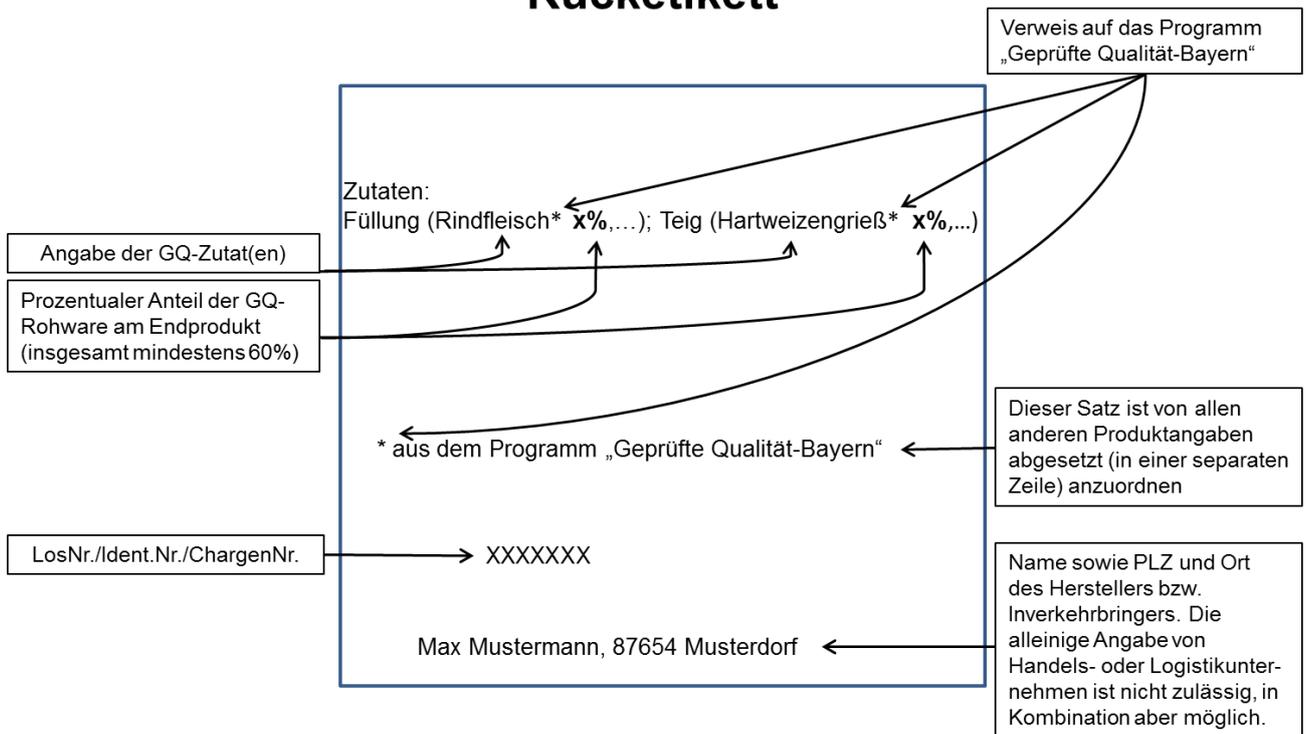


(2) Beidseitiges Etikett:

Frontetikett



Rücketikett



5 Vertragsabschluss, Zeichennutzung und Vermarktungsmengemeldung

Alle Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm GQ teilnehmen, verpflichten sich zum Abschluss eines Vertrags mit einem für den entsprechenden GQ-Produktbereich zugelassenen Lizenznehmer.

Mit dem Abschluss des Vertrags verpflichten sich die Betriebe (einschließlich ihrer Filialen bzw. Verkaufsstellen), die Anforderungen dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestimmungen durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten sowie die Kontrolle durch das StMELF oder die von ihm beauftragten Stellen gemäß Ziffer 8.4 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ zuzulassen.

Soweit erforderlich haben die Zeichennutzer durch privatrechtliche Vereinbarungen mit den vor- oder nachgelagerten Stufen die Voraussetzungen zu schaffen, dass der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Prüfeinrichtung in diesen Bereichen die Einhaltung der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ kontrollieren und überprüfen kann.

Filialbetriebe bzw. Verkaufsstellen müssen über ihren Hauptbetrieb im Nutzungsvertrag eingebunden sein und dem Lizenznehmer bekanntgemacht werden.

Das GQ-Zeichen darf nur genutzt und/oder beworben werden, wenn ein Zeichennutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen wurde und die Meldung der ggf. mit einbezogenen Filialen und Verkaufsstellen an den Lizenznehmer erfolgte. Erst nach vollständig positiv abgeschlossenem Erstzertifizierungsprozess als Zeichennutzer und dem Erhalt des Zeichennutzungszertifikats darf das GQ-Zeichen verwendet werden.

Des Weiteren verpflichtet sich der Zeichennutzer dem Lizenznehmer für das zurückliegende Kalenderjahr den GQ-zertifizierten Rohwarenbezug sowie die unter GQ abgegebenen Mengen (Kilogramm, Tonnen) und Verpackungseinheiten (Stück) zu melden. Alle betrieblichen Warenein- und ausgänge sind separat und nachvollziehbar zu dokumentieren, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware.

Kündigt ein Programmteilnehmer oder Zeichennutzer den Vertrag von sich aus, so kann er erst nach einer Wartefrist von 12 Monaten eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen.

6 Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger

Die Überwachung und Kontrolle auf allen Stufen obliegen dem Lizenznehmer. Er setzt dafür eine akkreditierte Zertifizierungsstelle gemäß den Nummern 8.2 und 8.3 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgabe an beauftragte Dritte delegieren.

Weiterhin ist der Lizenznehmer berechtigt, im Rahmen der jeweils gültigen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ die Formulare inhaltlich anzupassen sowie die Formulare und Listen den Ansprüchen der EDV sowie den organisatorischen Verhältnissen der Programmteilnehmer entsprechend zu gestalten. Die Archivierung kann sowohl auf Papier als auch auf Datenträger erfolgen.

Für alle Stufen sind Prüfhäufigkeit, Prüfumfang und Prüfmethode in gesonderten Prüfplänen zu regeln. Diese sind dem Zeichenträger zur Genehmigung vorzulegen.

Alle Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sind verpflichtet, die jeweils zutreffenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und auf jeder Stufe die Kontrolle durch den Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Zertifizierungsstelle zu ermöglichen.

Die Vertragspartner geben ihr Einverständnis zur Auswertung der bei diesen Kontrollen ermittelten Daten in anonymisierter Form, insbesondere für statistische Zwecke.

Auf Nr. 8.4 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

Zur kontinuierlichen Fortentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte wird vom Zeichenträger ein Lenkungsausschuss eingerichtet. Dieser setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmern sowie Verbrauchern zusammen. Der Zeichenträger beruft den Lenkungsausschuss zur Weiterentwicklung der Programminhalte oder auf Antrag eines Mitglieds ein.

7 Maßnahmen gegen Verstöße und Zuwiderhandlungen

Wird festgestellt, dass die vorstehenden Bestimmungen nicht eingehalten sind, so gilt Folgendes:

- Bei erstmaliger Nichterfüllung wird der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000 EURO ausgesprochen werden.
- Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der GQ-Zeichennutzer gestrichen.
- Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000 EURO ausgesprochen werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung werden sonstige Programmteilnehmer aus dem GQ-Programm ausgeschlossen.
- Nach einem Ausschluss aus dem GQ-Programm kann ein Betrieb erst nach einer Wartefrist von einem Jahr eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Li-

zenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt sind und somit wieder ein entsprechender Nutzungsvertrag, bzw. mit den sonstigen Programmteilnehmern ein Teilnahmevertrag abgeschlossen werden kann. Die Wiederaufnahme in das Programm ist kostenpflichtig.

Verstößt dieser Betrieb erneut gegen die Programmbestimmungen, so kann das Zeichennutzungsrecht bzw. den sonstigen Programmteilnehmern das Teilnahmerecht auf Dauer entzogen werden.

Diese Regelung gilt unabhängig davon, ob die Nichterfüllung vom Zeichennutzer oder einem vor- oder nachgelagerten Marktbeteiligten zu verantworten ist. Im letztgenannten Fall kann der Zeichennutzer dem Marktbeteiligten aufgrund einer Vereinbarung entsprechende Sanktionen auferlegen.

Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Zeichennutzer oder dem sonstigen Programmteilnehmer Maßnahmen zur Behebung inhaltlich und zeitlich vereinbart, so wird die weitere Zeichennutzung oder Programmteilnahme vom Ergebnis der Nachkontrolle abhängig gemacht. Sind die Mängel bis zur Nachkontrolle nicht behoben, wird wegen des Verstoßes gegen die Bestimmungen gegen den Zeichennutzer oder den sonstigen Programmteilnehmer gemäß vorhergehendem Absatz verfahren. Nur wenn Gründe vorliegen, die der Zeichennutzer nicht zu verantworten hat, kann eine weitere Nachkontrolle vereinbart werden.

Für Zeichennutzer und sonstige Programmteilnehmer können vermehrte kostenpflichtige Stichprobenkontrollen durchgeführt werden. Für Nach- und Stichprobenkontrollen hat grundsätzlich der Zeichennutzer oder sonstige Programmteilnehmer die Kosten zu tragen.

Der von der Vertragsstrafe oder dem Ausschluss Betroffene kann den bei der Zertifizierungsstelle eingerichteten Sanktionsbeirat anrufen.

8 Prüfkosten

Die Kosten der Kontrollen, Prüfungen und Betriebsbesichtigungen übernehmen die Zeichennutzer bzw. die sonstigen Programmteilnehmer. Soweit staatliche Mittel zur Verfügung stehen, können diese Kosten als freiwillige Leistungen gefördert werden.

9 Inkrafttreten

Diese „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ treten mit Wirkung vom 13.09.2018 in Kraft.