



Geprüfte Qualität – Bayern

Qualitäts- und Prüfbestimmungen



**für Schweine und
Schweinefleisch**

Stand 01.09.2008

Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Schweine und Schweinefleisch zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) in der Fassung vom 01.09.2008

Die nachfolgend aufgeführten Bestimmungen gelten für die Bereiche Erzeugung, Erfassung, Schlachtung, Zerlegung, Großhandel und Endverkauf.

Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ kann zur Kennzeichnung von Schlachtkörpern und zerlegtem Fleisch von

Schweinen

verliehen werden.

Die Zeichensatzung und die Besonderen Bedingungen „Geprüfte Qualität“ in der jeweils geltenden Fassung sind Bestandteil der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“

Voraussetzung für die Verwendung des Zeichens ist die Erfüllung der Anforderungen der im Anschluss aufgeführten Qualitätskriterien für Schweine und Schweinefleisch. Diese Kriterien stellen einen über den gesetzlichen Standards liegenden Qualitätsstandard sicher.

Die Rechte und Pflichten für die Verwendung des Zeichens sind in einem Zeichennutzungsvertrag festzulegen.

1 Qualitätssicherung (QS)

Die festgelegten Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind von allen an der Erzeugung und Vermarktung von GQ-Schweinefleisch Beteiligten einzuhalten. Sie reichen von der Erzeugung des Tieres (Ferkel bis zum fertigen Schlachttier) über den Tiertransport, die Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Lagerung, Kühlung bis zum Angebot in der Fleischtheke.

1.1 Ferkelerzeuger und Schweinemastbetriebe (QS)

Die festgelegten „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ gelten ab Geburt der Tiere. Ersatzweise ist die Teilnahme des landwirtschaftlichen Betriebes an einem vergleichbaren Qualitätssicherungssystem, das die Zertifizierung durch eine unabhängige und nach DIN EN 45011 akkreditierte Kontrollstelle einschließt, ausreichend, um die betreffenden Ferkel als GQ-Ferkel vermarkten zu können.

Ferkelerzeuger und Schweinemastbetriebe, die Ferkel bzw. Schlachttiere abgeben, garantieren, dass sie die nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien erfüllen. Die Kriterien entsprechen den im Rahmen des Programms „Offene Stalltür“ festgelegten Qualitätsanforderungen:

- Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem. Hinsichtlich des Qualitätssicherungssystems an die im Programm verwendeten Allein- und Ergänzungsfuttermittel, Vormischungen, Mineralfuttermittel sowie andere Mehrkomponentenfuttermittel für Nutztiere sind u. a. folgende Kriterien zu erfüllen:
 - Nachweis eines nachvollziehbaren und dokumentierten Qualitätsmanagementsystems durch den Futtermittelhersteller (z. B. nach DIN-ISO),
 - Bekanntgabe der Inhaltsstoffe und Mengenanteile in offener Deklaration nach EU-Recht auch bei Loseware auf den Warenbegleitpapieren,
 - Aufbewahrung eines Partiemusters beim Hersteller für jede Mischung mindestens drei Monate,
- Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Futtermittel.
- Zur Nachweisführung über Futterzukäufe sind Lieferscheine/Belege/Rechnungen und Sackanhänger mindestens 2 Jahre aufzubewahren.
- Mischprotokolle mit Angabe der Mengenanteile (% , kg). Diese sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.
- Bei Mastschweinen in der Gruppe beträgt die Mindestfläche in der Endmast 0,75 m² pro Tier von 85 bis 110 kg.
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen.
- Einhaltung aller rechtlichen Vorschriften, insbesondere hinsichtlich der Vorgaben des Tierschutz-, Arzneimittel- und Futtermittelrechts und der Tierschutztransportverordnung.

Darüber hinaus sind folgende Kriterien zu erfüllen:

- Teilnahme am Salmonellenmonitoring,
- Für die Gesamtdauer des Transports, einschließlich der Zeiten für die Be- und Entladung, gelten die Vorgaben des EU-Rechts. Die reine Fahrtzeit der Schlachttiere bei Anlieferung nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachttstätte) beträgt höchstens vier Stunden.
- Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle.
- Beachtung bedarfsgerechter, umweltschonender, tiergesundheitsfördernder Rationen und Fütterungsstrategien.
- Reinigung, Wartung und Pflege der Futterlager sowie der Misch- und Fütterungsanlagen zur Vermeidung von Hygiene- und Gesundheitsproblemen.

1.2 Viehhandel, Erzeugergemeinschaften, Zuchtverbände und andere VEZa (QS)

Die VEZa garantieren für die Gesamtdauer des Transports, einschließlich der Zeiten für die Be- und Entladung, die Vorgaben des EU-Rechts einzuhalten. Die reine Fahrtzeit der Schlachttiere bei Anlieferung nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachttstätte) beträgt höchstens vier Stunden.

1.3 Schlachtbetriebe und selbstschlachtende Metzger (QS)

Die Schlachtbetriebe und die selbstschlachtenden Metzger garantieren, dass sie die nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien erfüllen:

- für die Gesamtdauer des Transports, einschließlich der Zeiten für die Be- und Entladung, gelten die Vorgaben des EU-Rechts. Die reine Fahrtzeit der Schlachttiere bei Anlieferung nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachttstätte) beträgt höchstens vier Stunden,
- eine einwandfreie Fleischbeschaffenheit, festgestellt mit dem pH1-Wert im Kotelett von mindestens 5,8 (gemessen ca. 45 Minuten nach dem Schlachten) oder mit einer vergleichbaren Methode (z. B. Leitfähigkeit oder Reflexionswert),
- ein Magerfleischanteil im Schlachtkörper > 50 %.

Bei Spanferkelschlachtkörpern gilt:

Am Schlachthof sind bei mindestens 2 % der Spanferkelschlachtkörper Rückstandsuntersuchungen durchzuführen. Der Lizenznehmer organisiert Probenahme und Untersuchung der Proben durch ein neutrales Prüflabor. In Absprache mit dem beauftragten Labor wird die Liste der Stoffe, auf die untersucht werden soll, nach aktuellen Erfordernissen (z. B. Bekanntwerden des Einsatzes bestimmter Stoffe) festgelegt.

1.4 Zerlegebetriebe (QS)

Der Zerlegebetrieb hat sich an die Standards einer ordnungsgemäßen Zerlegung zu halten. Die Vorgaben der Hygienevorschriften sind zu befolgen.

Für die Schlachtkörper und zerlegtes Fleisch sind die erforderlichen Kühltemperaturen einzuhalten.

Überwachung und Kontrolle der Anforderungen erfolgt durch die Kontrollstelle.

1.5 Endverkaufsbetriebe (QS)

Der Endverkaufsbetrieb hat die Kontinuität der Kühlkette zu gewährleisten.

2 Herkunftssicherung (HS)

Das Zeichen darf nur für Fleisch verwendet werden, das dauerhaft und lückenlos von der Erzeugung der Jungtiere über die Zerlegung bis zur Ladentheke einer bestimmten Herkunft zugeordnet werden kann (z. B. Bayern). Die Tiere für GQ-Fleisch müssen diesen Qualitäts- und Prüfbestimmungen entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet erzeugt werden. Die Kontrolle der Herkunftssicherung erfolgt stichprobenweise durch die Kontrollstelle.

2.1 Ferkelerzeuger (HS)

Der Erzeugerbetrieb erklärt für GQ-Ferkel, dass die von ihm verkauften GQ-Ferkel in dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) geboren sind. Diese rechtsverbindliche Erklärung wird an die nächste Vermarktungsstufe weitergegeben. Ein Durchschlag dieser Erklärung verbleibt beim Landwirt, ein Durchschlag beim Schlachthof und ein Durchschlag geht an den Lizenznehmer. Der Lizenznehmer bewahrt die rechtsverbindliche Erklärung mindestens zwei Jahre auf.

Die Betriebsinhaber erklären ihr Einverständnis dazu, dass die Zertifizierungsstelle zu Kontrollzwecken befugt ist, über die Schweinedatenbank Angaben über Tierbewegungen (Name und Anschrift, Zahl der Tiere, Datum usw.) einzuholen.

2.2 Schweinemastbetriebe (HS)

Die Schweinemastbetriebe garantieren, dass die übergebenen Schlachttiere in ihren Betrieben nach den GQ Richtlinien im jeweiligen Herkunftsgebiet (z. B. Bayern) gemästet wurden. Diese rechtsverbindliche Erklärung wird an die nächste Vermarktungsstufe weitergegeben. Ein Durchschlag dieser Erklärung verbleibt beim Landwirt, ein Durchschlag beim Schlachthof und ein Durchschlag geht an den Lizenznehmer. Der Lizenznehmer bewahrt die rechtsverbindliche Erklärung mindestens zwei Jahre auf.

Die Betriebsinhaber erklären ihr Einverständnis dazu, dass die Zertifizierungsstelle zu Kontrollzwecken befugt ist, über die Schweinedatenbank Angaben über Tierbewegungen (Name und Anschrift, Zahl der Tiere, Datum usw.) einzuholen.

Es erfolgt eine stichprobenartige Überprüfung der Verkaufsbelege.

2.3 Viehhandel, Erzeugergemeinschaften, Zuchtverbände und andere VEZa (HS)

Die VEZa

- sind verpflichtet, die rechtsverbindliche Erklärung der Vorstufe einzuholen und an die nächste Vermarktungsstufe weiterzugeben sowie
- die ausgestellten Erklärungen für die von ihnen ge- und verkauften Tiere sorgfältig zu überprüfen und
- garantieren, dass während der Zeit des Gewahrsams der Tiere bei den VEZa deren Identität gewahrt bleibt.

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

Die VEZa erklären ihr Einverständnis dazu, dass die Zertifizierungsstelle zu Kontrollzwecken befugt ist, über die Schweinedatenbank Angaben über Tierbewegungen (Name und Anschrift, Zahl der Tiere, Datum usw.) einzuholen.

2.4 Schlachtbetriebe (HS)

Schlachtbetriebe, die im Rahmen des Programms GQ schlachten wollen, müssen durch den Lizenznehmer zugelassen werden und einen gültigen Vertrag mit dem Lizenznehmer besitzen.

Der Lizenznehmer oder der von ihm Beauftragte kennzeichnet im Schlachtbetrieb die Schlachtkörper mit dem GQ-Zeichen. Damit wird sichergestellt, dass das mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnete Fleisch diesen Bestimmungen entspricht. Tiere ohne eindeutige Identifizierung werden nicht in das Programm aufgenommen.

Der Schlachtbetrieb garantiert, dass das mit dem GQ-Zeichen gekennzeichnete Fleisch diesen Bestimmungen entspricht. Der Schlachtbetrieb führt eine nachvollziehbare Trennung des GQ-Fleisches von Fleisch anderer Herkünfte durch.

Der Schlachtbetrieb ist verpflichtet zur

- Einholung der rechtsverbindlichen Erklärung von der Vorstufe und Weitergabe an die nächste Vermarktungsstufe.
- Führung eines Schlachtprotokolls mit Zuordnung der Schlagstempelnummer sowie des Schlachtgewichtes, des Magerfleischanteils und der Qualitätsmerkmale der Schlachtkörper von Mastschweinen. Die Zuordnung erfolgt von der Identifikations-Nr. (z. B. Tätowierung bzw. Schlagstempelnummer) zur Schlachtnummer. Der Schlachtbetrieb bewahrt das Schlachtprotokoll mindestens zwei Jahre auf.
- Ausstellung einer Garantieerklärung, die bescheinigt, dass die Schlachtkörper GQ-Fleisch sind, Aufbewahrung der Durchschrift der Garantieerklärung über einen Zeitraum von zwei Jahren und Weitergabe der Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe.

Die Schlachtbetriebe erklären ihr Einverständnis dazu, dass die Zertifizierungsstelle zu Kontrollzwecken befugt ist, über die Schweinedatenbank Angaben über Tierbewegungen (Name und Anschrift, Zahl der Tiere, Datum usw.) einzuholen.

2.5 Zerlegebetriebe (HS)

Der Zerlegebetrieb garantiert, dass das von ihm verkaufte und abgegebene Fleisch GQ-Fleisch ist.

Der Zerlegebetrieb trennt die Zerlegung von GQ-Fleisch von anderem Fleisch und bewahrt das GQ-Fleisch separat auf. Er stellt die räumliche und/oder zeitliche Trennung von GQ-Fleisch in geschlossenen Partien und durch eindeutige Kennzeichnung sicher.

Der Zerlegebetrieb ist verpflichtet zur

- Einholung der Garantieerklärung, Eintragung der geforderten Angaben in diese und Weitergabe an die nächste Vermarktungsstufe.
- Einholung und Aufbewahrung der rechtsverbindlichen Erklärung bzw. der Bestätigung.
- Protokollierung des gesamten Fleischeingangsgewichtes und der Zerlegegewichte, getrennt nach GQ-Fleisch und anderem Fleisch.

- Sicherstellung der Identifizierung der GQ-Ware sowie der Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme (Dokumentation von zugekauften und verkauften Kilo- und Teilstückmengen) anhand eines internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems (z. B. Lieferscheine, Rechnungen)

2.6 Metzger mit eigener Schlachtung (HS)

Der Metzger garantiert, dass er ausschließlich GQ-Schweine aus dem Programm schlachtet und nur GQ-Schweinefleisch zukaufte (Ausnahme: Schweinefleisch aus ökologischer Erzeugung).

Der Metzger ist verpflichtet, eine rechtsverbindliche Erklärung vom Landwirt einzuholen und ein Schlachtprotokoll mit Zuordnung der Schlagstempelnummer sowie des Schlachtgewichtes, des Magerfleischanteils und der Qualitätsmerkmale der Schlachtkörper von Mastschweinen zu führen. Die Zuordnung erfolgt von der Ident-Nr. (z. B. Tätowierung bzw. Schlagstempelnummer) zur Schlachtnummer. Der Metzger bewahrt das Schlachtprotokoll mindestens zwei Jahre auf.

Der Metzger hat anhand eines internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems (z. B. Lieferscheine, Rechnungen) die Identifizierung der GQ-Ware sowie die Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme (Dokumentation von zugekauften und verkauften Kilo- und Teilstückmengen) sicherzustellen.

Der Metzger ist verpflichtet zur

- Protokollierung des Lebend- bzw. Schlachtgewichtes und des Frischfleischgewichtes des zugekauften GQ-Fleisches sowie der an Nichtendverbraucher verkauften Mengen.
- Protokollierung der laufenden Schlachtnummer.
- Einholung und Aufbewahrung der rechtsverbindlichen Erklärung bzw. der Bestätigung.
- Einholung der Garantieerklärung (GQ-Zukaufware), Eintragung der geforderten Angaben in diese und Weitergabe an die nächste Vermarktungsstufe, Aufbewahrung der Durchschrift der Garantieerklärung über einen Zeitraum von zwei Jahren.

2.7 Endverkaufsbetrieb (HS)

Die Endverkaufsbetriebe sind verpflichtet,

- ausschließlich GQ-Frischfleisch zu verwenden (Ausnahme: Schweinefleisch aus ökologischer Erzeugung).
- anhand eines internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems (z. B. Lieferscheine, Rechnungen) die Identifizierung der GQ-Ware sowie die Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme (Dokumentation von zugekauften und verkauften Kilo- und Teilstückmengen) sicherzustellen.
- die rechtsverbindliche Erklärung von der Vorstufe bzw. der Bestätigung einzuholen und aufzubewahren.
- die Garantieerklärung von der Vorstufe einzuholen und zusammen mit den Kaufbelegen mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

2.8 Ausnahmeregelung

Diese Ausnahmeregelung gilt für Metzger mit eigener Schlachtung und Endverkaufsbetriebe des Lebensmitteleinzelhandels.

Abweichend von der Bestimmung, dass in den Verkaufsstellen, in denen GQ-Fleisch angeboten wird, nur solches verkauft werden darf, können die vorbenannten Metzger und Endverkaufsbetriebe beim Lizenznehmer eine Ausnahmeregelung beantragen.

Beantragt werden kann, dass innerhalb festzulegender Zeitfenster auch Teilstücke (Halsgrat, Schweinebauch und Schweinefilet) von Nicht-GQ-Schweinen angeboten werden dürfen. Diese Nicht GQ-Schweinefleischteile müssen getrennt gelagert, getrennt angeboten sowie klar und deutlich mit ihrer nationalen Herkunft deklariert werden. Eine irreführende Kennzeichnung und Bewerbung ist untersagt. Ein Verstoß gegen diese Vereinbarung wird mit dem sofortigen Ausschluss aus dem GQ-Programm geahndet.

Die Termine für die Zeitfenster sind mit dem Lizenznehmer abzustimmen. Innerhalb eines Kalenderjahres sind höchstens 90 Tage für Zeitfenster zugelassen. Die Zeitfenster müssen mindestens zwei Wochen vorher beim Lizenznehmer beantragt werden.

3 Vertragsabschluss und Werbung

Alle in den Abschnitten Qualitätssicherung und Herkunftssicherung genannten Betriebe, die mit GQ-Schweinefleisch handeln und das Zeichen nutzen, verpflichten sich zum Abschluss eines Zeichennutzungsvertrages mit dem Lizenznehmer.

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

Mit dem Abschluss des Zeichennutzungsvertrages verpflichten sich die Betriebe (einschließlich der Filialen bzw. Verkaufsstellen), die Anforderungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen einzuhalten und die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestimmungen durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten sowie die Kontrolle durch das StMLF oder die von ihm beauftragten Stellen gemäß Ziffer 6.4 der Zeichensatzung zuzulassen.

Mit dem GQ-Zeichen darf nur geworben werden, wenn der Nutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen und die ggf. mit einbezogenen Filialen und Verkaufsstellen dem Lizenznehmer bekannt gemacht wurden.

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

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

Überwachung und Kontrolle auf allen Stufen obliegen dem Lizenznehmer. Er setzt dafür eine akkreditierte Zertifizierungsstelle gemäß den Nrn. 6.2 und 6.3 der Zeichensatzung ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgaben an 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, Prüfungsumfang 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 der vom Lizenznehmer beauftragten Zertifizierungsstelle zu ermöglichen.

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

Auf Ziffer 6.4 der Zeichensatzung und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

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

5 Maßnahmen bei Verstößen 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 verwahrt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden.
- Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der GQ-Programmteilnehmer gestrichen.
- Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, belehrt oder verwahrt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwie-

gender 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 Lizenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt 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.

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 Nachkontrollen 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.

6 Prüfkosten

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

7 GQ-Schweinefleischexport

GQ-Schweinefleischlieferungen ins Ausland, für die dort mit dem GQ-Zeichen geworben werden soll, sind nur dann zulässig, wenn sich die exportierenden Unternehmen gegenüber dem Lizenznehmer vertraglich verpflichten, die Schlachtkörper und Teilstücke mit einem Zertifikat in der Landessprache des Importlandes zu versehen und auszuliefern.

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb hat seine Exportabsichten dem Lizenznehmer rechtzeitig mitzuteilen, so dass der Lizenznehmer vor Ort das entsprechende Zertifikat ausstellen kann.

Für den GO-Schweinefleisch-Export entfallen nachfolgend aufgeführte Verpflichtungen aus den „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“:

2.4 Schlachtbetrieb, drittes Tiert, „Weitergabe der Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe“

2.5 Zerlegebetrieb, erstes Tiert, ab „Weitergabe an die nächste Vermarktungsstufe“

8 In-Kraft-Treten

Diese „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ treten mit Wirkung vom 15.12.2005 in Kraft.