

Kontrollen

Dreistufiges Kontrollsystem

- Eigenkontrolle (einschließlich Dokumentation)
- Kontrolle durch externe Zertifizierungsstellen
- Akkreditierung der Zertifizierungsstellen nach EN 45011 durch Deutsche Akkreditierungsst. (DAKKS)
- Staatliche Systemkontrolle

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

Im tierischen Bereich:

Offene Stalltür

QS

QM Milch

Im pflanzlichen Bereich:

QS

GLOBALGAP

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
- Staatl. Förderung d. Teilnahme auf Erzeugerstufe

Werbeaktivitäten

- Zeitungsanzeigen
- Erstellung von Informationsbroschüren für Zeichennutzer, Endverbraucher und Presse
- Vorstellung des Programms auf Regionalschauen und Messen
- Verbraucherkampagne 2012: Rundfunk, Plakate

Besonderheiten/Entwicklungen

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

Weitere Informationen

- zu Geprüfte Qualität – Bayern:
www.gq-bayern.de
- zur Qualitätssicherung:
www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung
- Die Anforderungen von GQ-Bayern für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe sind im Eigenkontrollsystem QQS-Bayern abgebildet:
www.gqs.bayern.de

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Vöttinger Straße 38,

85354 Freising - Weißenstephan

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

Juli 2012

Stand:



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Informationen zu Qualitätssicherungssystemen



Geprüfte Qualität - Bayern

www.gq-bayern.de



Prinzipien und Zielvorstellungen

- Erzeugung, Herstellung und Vermarktung land- und ernährungswirtschaftlicher Produkte von hoher Qualität durch zusätzliche Qualitätskriterien
- Garantie der bayerischen Herkunft
- Absatzförderung bayerischer Produkte
- 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
- Zeichensatzung 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 (LQB; für alle Produktbereiche)
- Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (LKP; 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. (LVÖ; für Rinder und Rindfleisch)

Zertifizierungsstellen:

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

Staatliche Systemkontrolle:

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. 17.000 landw. Erzeugerbetriebe
- 20 Schlacht-/Zerlegebetriebe, Metzgereien
- 3 Großhändler

Schweinefleisch

- ca. 1.500 landw. Erzeugerbetriebe
- 13 Schlacht-/Zerlegebetriebe

Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis

- 270 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 2 Molkereien, 2 Käsereien

Eier

- 30 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 5 Großhändler

Gemüse sowie Feinsaure Delikatessen

- 150 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 8 Verarbeiter (Feinsaure Delikatessen)
- 11 Händler/Großhändler

Brotgetreide/Mehl/Brot und Kleingebäck

- 170 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 4 Mühlen, 1 Verarbeiter mit 200 Backfilialen

Speisekartoffeln

- 200 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- 10 Großhändler/Verarbeiter

Honig

- 6 Erzeugerbetriebe

Nudeln

- 2 Hersteller

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 Stunden
- Kontrolle der Sauberkeit der Schlachtrinder
- Anwendung von innovativen Schlachttechniken
- Ausschluss von DFD-Fleisch
- Schlachtkörper: pH-Wert-Messung nach 24 Std.