



10 Jahre
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Das bayerische Qualitäts- und
Herkunftssicherungsprogramm



Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
www.landwirtschaft.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de

Nr. 2012/50, Stand August 2012

Verfasser

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft,
Institut für Ernährung und Markt

Redaktion

Referat Markt und Qualitätspolitik, Pflanzliche Märkte

Fotos

Archiv StMELF, alp Bayern.

Druck

Mintzel-Druck, Oberer Torplatz 1, 95028 Hof

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen

Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Inhaltsverzeichnis

Auf den Punkt gebracht!	5
1 „Geprüfte Qualität – Bayern“: Wir setzen Zeichen!	6
Historie	6
Systemaufbau	6
Zeichen bzw. Logo	8
Ziele von „Geprüfte Qualität – Bayern“	9
Erwartungen der Verbraucher an „Geprüfte Qualität – Bayern“	9
2 Relevanz von „Geprüfte Qualität – Bayern“	10
Produktbereiche	10
Programmanforderungen	11
Teilnehmerzahlen	13
– Tierische Produktbereiche	13
– Pflanzliche Produktbereiche	14
Produktpalette/Listung der Produkte im Lebensmitteleinzelhandel	14
3 Unabhängige Kontrollen	16
Kontrollsystematik	16
Sanktionen	16
Anzahl der Kontrollen und Kontrollergebnisse	16
– Kontrollen auf Erzeugerstufe	16
– Kontrollen bei Zeichennutzern	17
– Kontrollen der LfL im Rahmen der Systemkontrolle	17
Produktuntersuchungen – Beweis der Produktqualität	18
– Futtermitteluntersuchungen	18
– Lebensmitteluntersuchungen	19
– Kontrollen zur Herkunft	19
4 Information und Kommunikation	20
Informationsmaßnahmen- und Werbemittel	20
Verbraucherkampagne „Geprüfte Qualität – Bayern“	21
Internetauftritt	21
Maßnahmen zur Akquise neuer Programmteilnehmer	22
5 Perspektiven	22



Auf den Punkt gebracht!

Bayern steht für Genuss. Neben der Schönheit und Vielfalt seiner Kulturlandschaft ist dies vor allem auf die Qualität und die regionale Identität bayerischer Lebensmittel zurückzuführen. Das kulinarische Erbe typischer bayerischer Spezialitäten ist ein wichtiger Botschafter Bayerns. Dies bestätigt auch die Unterstützung des Projekts „WeltGenussErbe Bayerns“ durch die EU.

Doch Genuss setzt Vertrauen in die Qualität voraus. Deshalb hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten „Geprüfte Qualität – Bayern“ als Qualitätsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis für Rinder und Rindfleisch sowie für 27 weitere Produktbereiche entwickelt.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für regionale Herkunft und stufenübergreifende Kontrollen. Mit klaren Vorgaben in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie Umwelt- und Tierschutz, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen, hat „Geprüfte Qualität – Bayern“ eine Vorreiterrolle bei der Erzeugung von qualitativ hochwertigen und regionalen Lebensmitteln übernommen. Kontrolliert wird auf allen Ebenen der Produktions- und Handelskette durch ein dreistufiges Kontrollsystem. Staatliche Systemprüfungen stellen die Neutralität der Kontrollen sicher.

Im Herstellungsprozess von ausgelobten Produkten wird dadurch Verlässlichkeit und Transparenz geboten – vom Landwirt bis zum Verbraucher. Der regionale Herkunftsnachweis gewährleistet, dass die Produkte tatsächlich in Bayern erzeugt und hergestellt werden.

Diese Transparenz schafft Vertrauen. Mehr Vertrauen bedeutet für die landwirtschaftlichen Betriebe mehr Marktchancen und mehr Sicherheit für ihre betriebliche Existenz.

Die Produktion und der Verbrauch der Lebensmittel bleiben in der Region. Das bedeutet kurze Wege zwischen Erzeugung und Verbraucher, also Frische der Produkte.

Mit dem Kauf von Produkten aus der Region leistet der Verbraucher auch einen deutlichen Beitrag zur Schonung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und nicht zuletzt zum Erhalt unserer bayerischen Kulturlandschaft.

Nach zehn Jahren „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist das Zeichen bei rund zwei Dritteln der bayerischen Konsumenten bekannt und wird von vielen als Kaufargument genannt. Das ist ein Beweis für den Erfolg und die Stabilität des Programms Geprüfte Qualität – Bayern.

Unabhängige Vergleiche, wie die Label-Datenbank „Label online“ (www.label-online.de), in der zahlreiche Qualitätssicherungssysteme sowie Gütezeichen bewertet werden, bestätigen die klaren Ziele von „Geprüfte Qualität – Bayern“. „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird hier mit der Best-Note „empfehlenswert“ beurteilt. Unterstützt wird „Geprüfte Qualität – Bayern“ von den bayerischen Verbraucherverbänden, der Wirtschaft und dem Berufsstand.

München, September 2012

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

1 „Geprüfte Qualität – Bayern“: Wir setzen Zeichen!

Historie

Die Förderung der Qualitäts- und Herkunftssicherung hat in Bayern eine lange Tradition. Bereits im Jahr 1985 wurde das Programm „Qualität aus Bayern – Garantierte Herkunft“ für Erzeugnisse der bayerischen Landwirtschaft eingeführt.

Neuere Entwicklungen, insbesondere das In-Kraft-Treten der EU-Werbeleitlinie im Jahr 2001, machten die Neuausrichtung des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms notwendig. Daraufhin wurde das Qualitätssicherungsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität“ konzipiert und im Jahr 2002 von der EU-Kommission als erstes Programm in der EU nach der neuen Werbeleitlinie für den Produktbereich Rinder und Rindfleisch genehmigt.

In den folgenden Jahren wurden die Richtlinien für weitere tierische Produktbereiche wie Kälber und Kalbfleisch, Lämmer und Lammfleisch, Gehegewild und Fleisch von Gehegewild, Eier (genutzt seit 2005), Honig (seit 2009) sowie Milch und Milcherzeugnisse (seit 2010) erarbeitet. Seit Herbst 2011 wird auch Schweinefleisch mit diesem Zeichen ausgelobt.

Neben den tierischen Produkten wurde das Programm nach und nach auch für diverse pflanzliche Produktbereiche eingeführt wie z. B. Speisekartoffeln (genutzt seit 2006), Brotgetreide (seit 2007), Brot und Kleingebäck (seit 2007), Gemüse einschließlich Salate (seit 2007) und Feinsauere Delikatessen (seit 2007).

Inzwischen umfasst das Programm 28 tierische und pflanzliche Produktbereiche der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung.

Systemaufbau

Die Basis des Systems „Geprüfte Qualität- Bayern“ bilden die nationalen rechtlichen Grundlagen sowie spezifische produktbezogene Auflagen, die von Fachleuten aus Anforderungen zu Lebensmittelsicherheit bzw. -qualität sowie zu Umwelt- und Tierschutz entwickelt wurden. Die Zeichensatzung mit den „Besonderen Bedingungen“ stellt die Grundlage des Programms dar. Darüber hinaus wurden für jeden

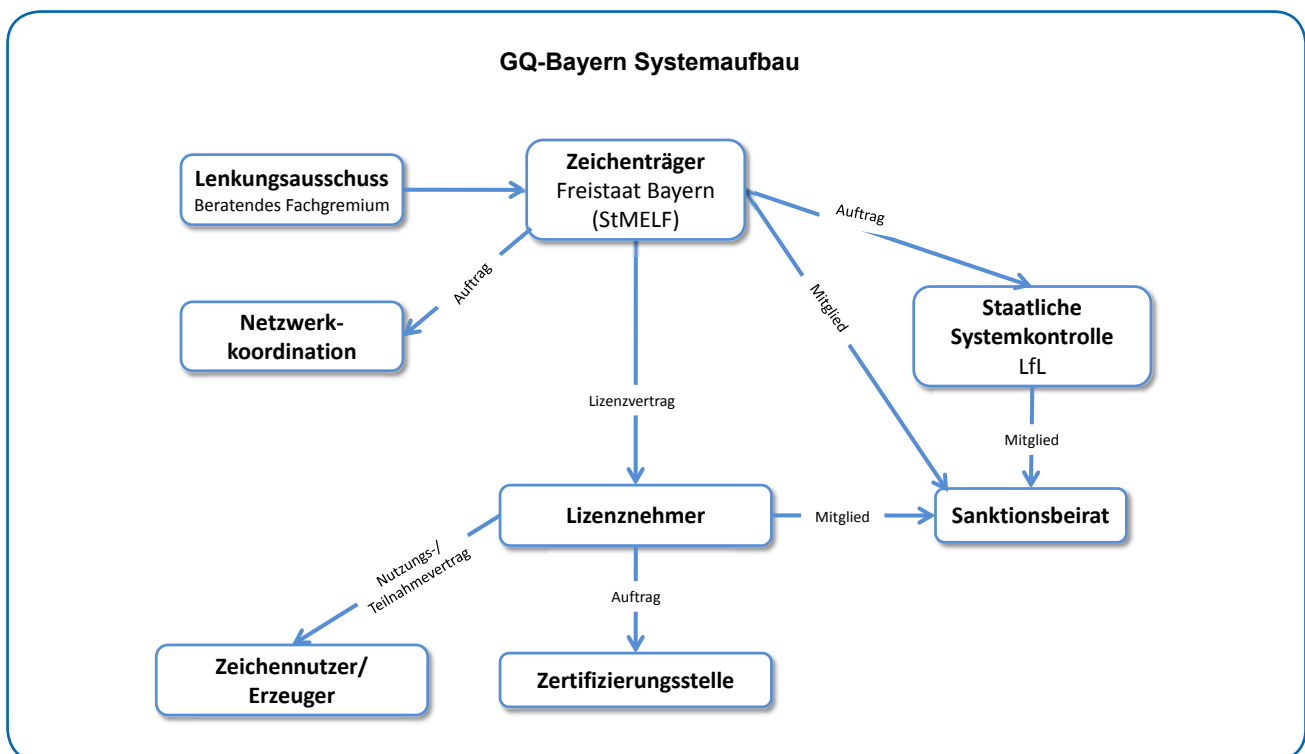


Abbildung 1: Systemaufbau und -beteiligte des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“

Produktbereich spezielle Qualitäts- und Prüfbestimmungen erarbeitet, die die Regelungen zur Programmteilnahme und zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ festlegen.

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

Lizenznehmer des Programms „ Geprüfte Qualität – Bayern“ können für die jeweilig zugelassenen Produkte bayernweit tätige Organisationen und Verbände der Land- und Ernährungswirtschaft sein. Die Lizenznehmer schließen Verträge mit allen am Programm Beteiligten ab (z. B. landwirtschaftliche Erzeuger, Verarbeiter) und vergeben das Recht zur Nutzung des Zeichens an Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels (sog. Zeichennutzer). Das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ können nur Betriebe führen, die mit einem Lizenznehmer einen Zeichennutzungsvertrag abgeschlossen haben.

Tabelle 1 zeigt, welche Lizenznehmer derzeit in den jeweiligen Produktbereichen für das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zugelassen sind.

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

Tabelle 1: Aktuelle Lizenznehmer bei „Geprüfte Qualität – Bayern“

Die Lizenznehmer koordinieren die Kontrollen auf den teilnehmenden Betrieben. Sie beauftragen unabhängige Zertifizierungsstellen mit der Überprüfung der Betriebe auf die Einhaltung der Programmanforderungen sowie die rechtmäßige Nutzung des Zeichens. Bei erfolgreicher Teilnahme wird den Betrieben ein Zertifikat ausgestellt.

Zertifizierungsstellen müssen für „Geprüfte Qualität – Bayern“ zugelassen sein und eine Akkreditierung nach DIN EN 45011 vorweisen. Die deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) überprüft die Zertifizierungsstellen auf ihre Voraussetzungen (z. B. Objektivität und Neutralität) zur Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen. Diese Akkreditierung muss alle 5 Jahre erneuert werden. Für die Zertifizierung nach Geprüfte Qualität- Bayern sind derzeit die ABCERT GmbH, die Lacon GmbH, die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH (QAL) und die TÜV Süd Management Service GmbH (TÜV) zugelassen.

Um die Neutralität und Objektivität der Programmorganisation (z. B. Lizenzvergabe) und der Kontrollen zu gewährleisten, werden die Lizenznehmer und die Zertifizierungsstellen von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als neutrale staatliche Behörde überwacht (Systemkontrolle). Als unabhängige Anlaufstelle für anonyme Hinweise und Beschwerden bietet die LfL ein zusätzliches Sicherheits-Netz.

Als beratendes Fachgremium unterstützt der Lenkungsausschuss das bayerische Staatsministerium in der Weiterentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte und in grundlegenden Programmentscheidungen. Der Lenkungsausschuss setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Systemkontrolle, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer (Verbände) und sonstigen Programmteilnehmern (Bayerischer Bauernverband) sowie Verbrauchern (Verbraucherverbände) zusammen. Der Zeichenträger beruft den Lenkungsausschuss bei Bedarf oder auf Antrag eines Mitglieds ein.

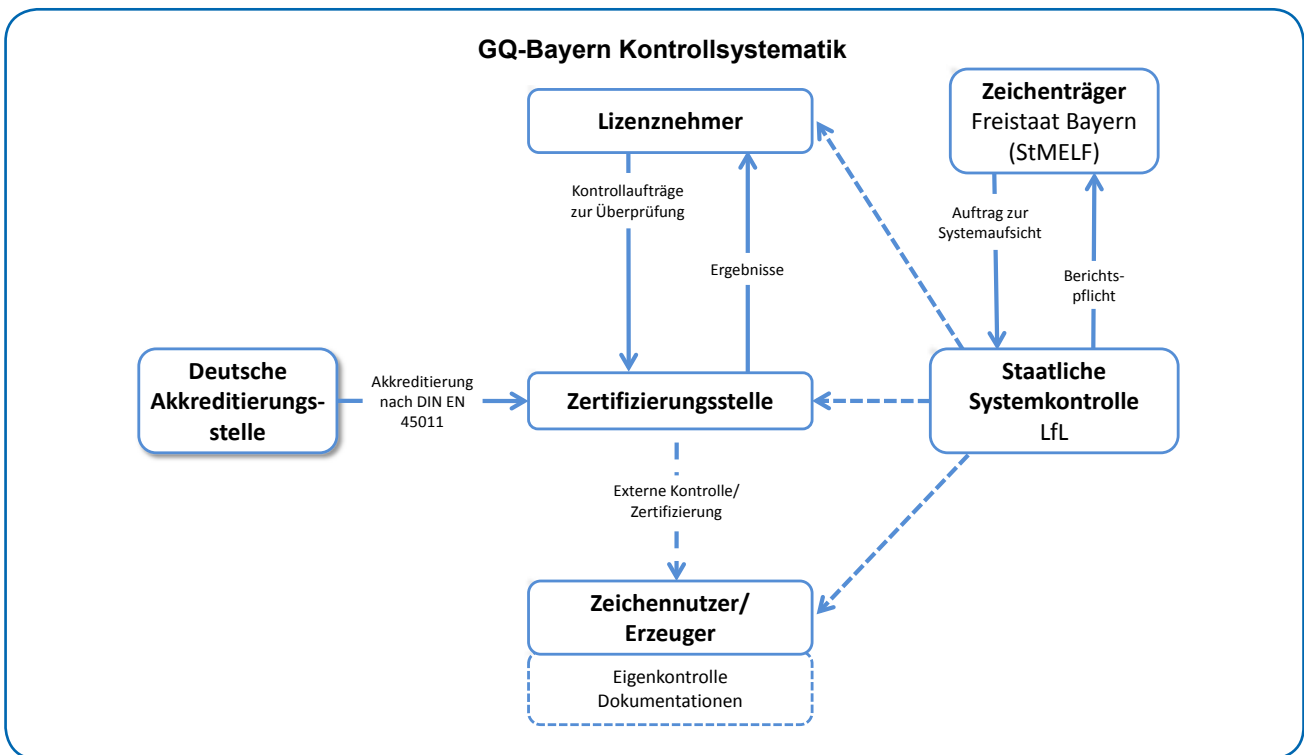


Abbildung 2: Kontrollsystematik des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“

Ein zentraler Sanktionsbeirat wurde eingeführt, um bei Beanstandungsverfahren aktiv zu werden. Er kann durch Lizenznehmer und Zertifizierungsstellen einberufen oder durch sanktionierte Zeichennutzer bzw. Programmteilnehmer angerufen werden, wenn in Streitfällen zwischen Programmteilnehmern bzw. Zeichennutzern und Zertifizierungsstellen bzw. Lizenznehmern keine Einigung erzielt wurde.

Zeichen bzw. Logo

Für das Programm wurde ein spezifisches Zeichen entwickelt, um die Zertifizierung von Produkten nach außen transparent zu machen und kommunizieren zu können. Die eindeutige Kennzeichnung der GQ-Ware im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist für die Wiedererkennung wichtig. Mit dem ovalen Logo wird durch die Worte „Geprüfte Qualität“ zum Ausdruck gebracht, dass es sich bei entsprechend ausgezeichneten Produkten um Ware handelt, die speziellen Qualitätsanforderungen unterliegen und durch ein Kontrollsystem geprüft werden. Der Ausdruck „Qualität“ steht auf dem Logo im Mittelpunkt. Die bayerische Raute und das Wort „Bayern“ machen deutlich, dass es sich um Produkte handelt, die in Bayern erzeugt und verarbeitet werden. Die Herkunftsbezeichnung und das Rautenmuster sind entsprechend der Forderungen der EU-Werbe-Leitlinie nur sekundär, sorgen aber für einen hohen Wiedererkennungswert des Logos.

Während das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ in den ersten Jahren oft als Basisqualitätssicherungssystem verwendet und im Handel nicht ausgelobt wurde, gewinnt das Zeichen zunehmend als Regionalzeichen an Wertschätzung. Inzwischen wird das Zeichen des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ für viele zertifizierte Produkte verwendet.



Ziele von „Geprüfte Qualität – Bayern“

In Zeiten von Lebensmittelskandalen und der Globalisierung der Warenströme hat die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln eine zunehmende Bedeutung. Den Grundsätzen der transparenten und gläsernen Produktion wird immer mehr Beachtung geschenkt. Außerdem legen viele Verbraucher ihren Fokus beim Lebensmitteleinkauf auf regionale und identifizierbare Lebensmittel. Sie sind verunsichert durch Lebensmittel unbekannter Provenienz. Viele Verbraucher wollen wissen, wie die Lebensmittel hergestellt wurden und woher sie kommen.



Genau hier setzt „Geprüfte Qualität-Bayern“ an. Das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm wurde entwickelt, um die Erzeugung qualitativ hochwertiger Lebensmittel mit der Regionalität zu verknüpfen. „Geprüfte Qualität – Bayern“ stellt das einzige bayernweite Qualitätsprogramm dar, das Vorgaben zur Qualitätssicherung mit der regionalen bayerischen Herkunft bei der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung verbindet. Der Absatz von bayerischen Produkten auf dem nationalen und internationalen Markt wird so gefördert.

Ein wesentliches Ziel des Programms ist die transparente Produktion auf allen Stufen der Lebensmittelkette, also von

der Futtermittelherstellung über die landwirtschaftliche Erzeugung, die Lebensmittelbe- und -verarbeitung bis hin zum Handel. In dem stufenübergreifenden Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm wird der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel vom Feld und Stall bis zur Ladentheke eine besondere Bedeutung zugemessen. Gleichzeitig werden in „Geprüfte Qualität – Bayern“ wichtige Tier- und Umweltschutzaspekte behandelt. „Geprüfte Qualität – Bayern“ garantiert daneben klare Auflagen in der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ verfolgt als weiteres Ziel die Strategie der Kombinierbarkeit mit privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen. Der Lebensmitteleinzelhandel verlangt von seinen Lieferanten inzwischen die Zertifizierung nach zahlreichen nationalen und/oder internationalen privatwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen (wie QS – Prüfsystem oder GLOBALGAP), die in den letzten Jahren entwickelt wurden.

Mit der Zertifizierung nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird den Erzeugern der Zugang zu wichtigen, von den Abnehmern geforderten Qualitätssicherungssystemen erleichtert. Durch die Kombinierbarkeit des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ mit diesen Systemen können den Erzeugern im Rahmen einer kombinierten Kontrolle mehrere Zertifikate gleichzeitig ausgestellt werden. Im tierischen Bereich (Rinder bzw. Milch) ist „Geprüfte Qualität – Bayern“ zu „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel“ bzw. „QM-Milch“ sogar weitgehend kompatibel. Im pflanzlichen Bereich kann „Geprüfte Qualität – Bayern“ auf Erzeugerstufe mit „GLOBALGAP“, „QS-GAP“, dem QS – Prüfsystem für Obst und Gemüse, der „Kontrolliert integrierten Produktion“ (KIP) bzw. dem „Neutral kontrollierten Vertragsanbau“ (KVA) kombiniert überprüft werden. In den nachgelagerten Bereichen besteht die Möglichkeit, die Audits gemeinsam mit dem International Food Standard (IFS) durchzuführen. Dies trägt effektiv zum Bürokratieabbau bei und spart den Landwirten sowie den Verarbeitern Kosten und Zeit.

Erwartungen der Verbraucher an „Geprüfte Qualität – Bayern“

Die Kombination aus Qualitäts- und Herkunftssicherung gibt den Produkten ein klares Profil und den Verbrauchern Sicherheit beim Kauf. Zudem trifft ein Zeichen, das regionale Herkunft bei geprüfter Produktqualität bietet, aufgrund der Rückbesinnung zur Heimat und Regionalität, der Wertschätzung der bäuerlichen Landwirtschaft und der aktuellen Diskussion zum Klimawandel den Nerv der Zeit.

Dies bestätigen auch die Verbraucherumfragen, die im Zusammenhang mit dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ durchgeführt wurden. Laut aktuellen Umfragen (GfK-Umfrage, M. Plock, B. Müller, Nov. 2010) favorisieren rund 2/3 der Verbraucher Lebensmittel aus ihrer Region. Gut die Hälfte der bayerischen Verbraucher kaufen bevorzugt Lebensmittel aus Bayern.

Nach einer Umfrage der „München – Institut für Marktforschung GmbH“ aus dem Jahr 2011 kennen knapp 2/3 der rund 1.076 Befragten das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ (gestützte Befragung).

Von den Produkten, die mit diesem Zeichen ausgelobt sind, erwarten 71 % der Befragten, dass sie aus Bayern stammen. Rund 1/3 erwarten, dass durch diese Produkte die bayerischen Bauern unterstützt werden.

Rund 1/3 der Befragten erwarten bei entsprechend ausgelobten Produkten eine besondere Sicherheit und rund 28 % verbinden mit dem Zeichen neutrale Kontrollen. Außerdem implizieren rund 27 % der Umfrageteilnehmer mit dem „Geprüfte Qualität – Bayern“ – Logo kurze Transportwege.

Die Umfragen belegen, dass „Geprüfte Qualität- Bayern“ im positiven Sinne für viele Aspekte steht, die die Verbraucher besonders bewegen.

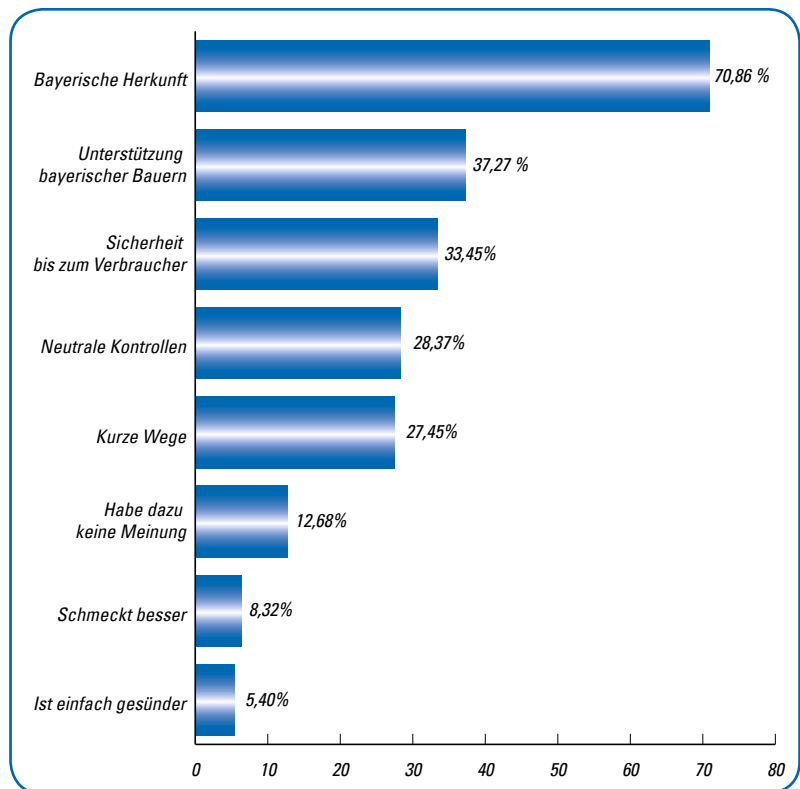


Abbildung 3: Ergebnisse der Verbraucherbefragung der München – Institut für Marktforschung zu „Geprüfte Qualität – Bayern“ 2011

2 Relevanz von „Geprüfte Qualität – Bayern“

Produktbereiche

Die derzeit aktiv genutzten Produktbereiche mit den im Handel erhältlichen Produkten stellt Tabelle 2 dar.

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich	Produkte
Rinder und Rindfleisch/(Kälber und Kalbfleisch)	Rindfleisch (Kalbfleisch)
Schweine und Schweinefleisch	Schweinefleisch
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis	Vollmilch, H-Milch, Butter, Käse, Joghurt, Quark, Schlagrahm, andere Milcherzeugnisse
Eier	Eier, gekochte/gefärbte Eier, Flüssigei
Honig	Honig
Brotgetreide	Weizen, Roggen, Dinkel
Mehl und Mahlerzeugnisse	Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle etc., Brotbackmischungen
Brot und Kleingebäck	Brot, Semmeln, Brezen, Kleingebäck

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich	Produkte
Gemüse einschließlich Salate	Gelbe Rüben, Gurken, Kohlarten, Kraut, Lauch, Paprika, Petersilie, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rote Rüben, Salate, Sellerie, Spargel, Tomaten, Zucchini, Zuchtpilze, Zwiebeln usw.
Feinsauere Delikatessen/Gemüsekonserven	Essiggurken, Sellerie, Rote Beete, Rotkohl etc.
Nudeln aus Hartweizen	Hartweizennudeln
Speise-/Veredelungskartoffeln	Kartoffeln, Zusammengesetzte Produkte (Knödel etc.)
Kern- und Steinobst	Äpfel

Tabelle 2: Überblick über aktiv genutzte Produktbereiche und Produkte des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“

Darüber hinaus wurde „Geprüfte Qualität – Bayern“ für folgende Produktbereiche entwickelt, die aber derzeit von keinem Teilnehmer genutzt werden:

- Lämmer und Lammfleisch
- Gehegewild und Fleisch von Gehegewild
- Masthähnchen/Puten
- Bier
- Obstbrände/Spirituosen
- Raps-Speiseöl

Programmanforderungen

Die Basis für „Geprüfte Qualität – Bayern“ bilden die Grundsätze der guten fachlichen Praxis und weitergehende spezifische Auflagen, die über die rechtlichen Anforderungen hinausgehen.

Im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ als stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem werden sämtliche Ebenen der Wertschöpfungskette berücksichtigt. Um eine optimale Prozess- und Produktqualität sicherzustellen, werden je nach Produktbereich für die Erzeugung sowie für die Lebensmittel- und -verarbeitung spezielle Programmauflagen festgeschrieben.

Generell umfasst „Geprüfte Qualität – Bayern“ Bestimmungen zur Lebens- und Futtermittelsicherheit, zur Tierhaltung, zum Umweltschutz und zur Produktqualität. Für alle Produktbereiche ist festgelegt, dass die Erzeugung von Tieren und die Herstellung von Produkten ausschließlich in Bayern erfolgen dürfen. Dazu müssen Nachweise geführt werden, die die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Tiere bzw. der Produkte belegen. Die Dokumentation von Produktionsmaßnahmen und die mindestens einmal jährlich durchzuführende Eigenkontrolle sind wesentliche Programminhalte. Die Ausbringung von Klärschlamm ist generell verboten.

In der tierischen Erzeugung werden auf landwirtschaftlicher Ebene Auflagen aus folgenden Bereichen überprüft:

- Tierkennzeichnung und -dokumentation
- Tierschutz und Tierhaltung
- Tiergesundheit und Hygiene
- Arzneimittel Einsatz und -dokumentation
- Fütterung und Futtermittel
- Düngung (Nährstoffvergleich)

Für die Milcherzeugung werden zusätzlich Aspekte zur Milch- bzw. Melkhygiene kontrolliert.

Im Pflanzenbau sind Kriterien folgender Kapitel relevant:

- Saat- bzw. Pflanzgut
- Standort
- Aussaat
- Düngung



- Pflanzenschutz
- Beregnung
- Ernte
- Nachernte
- Lagerung und Behandlung der Ernteprodukte
- Transport der Ernteprodukte

Für jeden Produktbereich regeln zusätzlich spezifische Kriterien den Produktionsprozess und/oder die Produktqualität. Diese Kriterien, die teilweise über die rechtlichen Grundlagen hinausgehen (Tabelle 3), gewährleisten ein hohes Niveau der Herstellungsprozesse und der Lebensmittelqualität.

Produktbereich	Anforderungen über dem gesetzlichen Standard
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> • Lückenloser Nachweis der bayerischen Herkunft • Dokumentation des Herstellungsprozesses • Jährliche Eigenkontrolle mit Dokumentation • Verbot der Klärschlammasbringung
Tierhaltung allgemein	<ul style="list-style-type: none"> • Einbeziehung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem (Verfütterung ausschließlich qualitätsgesicherter Futtermittel, z. B. A-Futter) ; Futterbeprobungen mit neutraler Probenziehung
Rinder/Rindfleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung von Verhaltensauffälligkeiten • Transportzeit nach Beladung max. 4 Std. • Anwendung von innovativen Schlachttechniken • Ausschluss von DFD-Fleisch • pH-Wert $24 < 6,0$
Schweine/Schweinefleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Verbot der Verfütterung von Fischmehl/Fischöl an Mast-schweine • Verbot der Verfütterung von Fischöl an Ferkel • Transportzeit nach Beladung max. 4 Std.
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis	<ul style="list-style-type: none"> • Mind. 90 % S-Klasse-Milch • Regelmäßige Aflatoxin-Untersuchung • Grenzwerte für Aflatoxin B1, Dioxine, PCBs
Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Ausschließlich Boden- und Freilandhaltung • Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Futtermittel • Luftkammerhöhe max. 4 mm • max. 3 % Schmutz- und Knickeier-Anteil • Anforderungen an Eiklarqualität
Honig	<ul style="list-style-type: none"> • Wassergehalt max. 18 % (Heidehonig max. 21,4 %) • Vorgaben für Invertase-Aktivität • Vorgaben für den HMF-Gehalt
Brotgetreide, Mehl und andere Mahl- erzeugnisse, Brot- und Kleingebäck	<ul style="list-style-type: none"> • Mind. 12,5 % Rohproteingehalt • Fallzahl 230 sec. (Weizenmehl) • Bewertung der Backwaren nach DLG-Prüfschema
Nudeln aus Hartweizengrieß	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifische Anforderungen an Nährwerte (z. B. Protein, Kohlenhydrate, Fett)
Speise- und Veredelungskartoffeln, Gemüse einschließlich Salate, Fein- sauere Delikatessen und Gemüse- konserven	<ul style="list-style-type: none"> • Festlegung von Nitrat-Höchstwerten • Stärkegehalt bei Kartoffeln mind. 10 % • Produktspezifische Lagertemperaturen • Lagerung getrennt von Obst • Einhaltung der Kühlkette

Tabelle 3: Kriterien des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ für aktiv genutzte Produktbereiche, die über dem gesetzlichen Standard liegen

Eine detaillierte Gegenüberstellung der Kriterien für die Einzelprodukte findet sich im Internet unter <http://www.gq-bayern.de/ueber-gq-bayern/qualitaets-und-pruefbestimmungen/>

Das stufenübergreifende Qualitätssicherungssystem lässt sich am Produktbereich Rinder und Rindfleisch demonstrieren, bei dem „Geprüfte Qualität – Bayern“ von der landwirtschaftlichen Urproduktion über Händler/Erzeugergemeinschaften, Schlacht- und Zerlegebetriebe bis zur Theke des Lebensmitteleinzelhandels greift. Selbst die Hersteller von Futtermitteln müssen sich nach einem Qualitätssicherungssystem zertifizieren lassen (z. B. A-Futter).

Bei sämtlichen Produktbereichen wird auf jeder Produktionsebene besonderer Wert darauf gelegt, dass das jeweilige -Erzeugnis klar zuordenbar und rückverfolgbar ist sowie getrennt von Nicht-GQ-Bayern-Ware gelagert und gehandhabt wird. Zudem werden im Rahmen der Kontrollen auf jeder Stufe gesetzliche Vorgaben bzgl. Hygiene und Produktzusammensetzung überprüft.



Abbildung 4: Grundsatz der Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Erzeuger zum Verbraucher im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“

Teilnehmerzahlen

Alle im Folgenden genannten Teilnehmer- und Kontrollzahlen beziehen sich auf den Zeitraum bis zum 31.12.2011.

Tierische Produktbereiche

Rinder und Rindfleisch stellt zahlenmäßig nach wie vor den bedeutendsten Produktbereich des Programms Geprüfte Qualität – Bayern dar. Seit dem Programmstart bis zum Jahr 2006 konnte ein kontinuierliches Wachstum der Teilnehmerzahlen auf rund 24 000 Erzeugerbetriebe festgestellt werden. Ab dem Jahr 2007 waren die Teilnehmerzahlen rückläufig. Dies ist durch den Strukturwandel und die allgemeine Situation am Rindfleisch-/Milchmarkt begründet. Derzeit nehmen rund 17 000 Erzeugerbetriebe an „Geprüfte Qualität – Bayern“ für Rinder/Rindfleisch teil.

Die Rinder werden in 20 Schlacht- und Zerlegebetrieben bzw. Metzgereien geschlachtet und zerlegt. Vermarktet wird das Rindfleisch an 3 Großhändler, 8 Gastronomiebetriebe und den LEH.

Im Produktbereich Schweine/Schweinefleisch, der im Oktober 2011 eingeführt wurde, nehmen 1 150 Erzeuger sowie 13 Schlacht-/Zerlege- und Großhändler als Zeichennutzer teil. GQ-Schweinefleisch aus dem Programm hat sich somit in kürzester Zeit auf dem Markt etabliert.

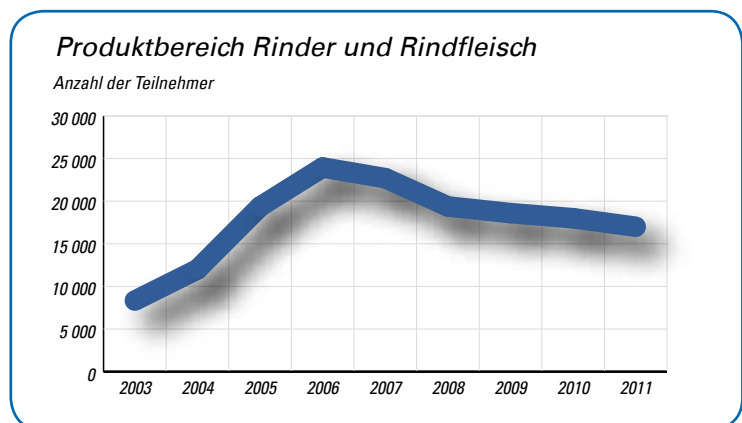


Abbildung 5: Entwicklung der Teilnehmerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ im Produktbereich Rinder und Rindfleisch

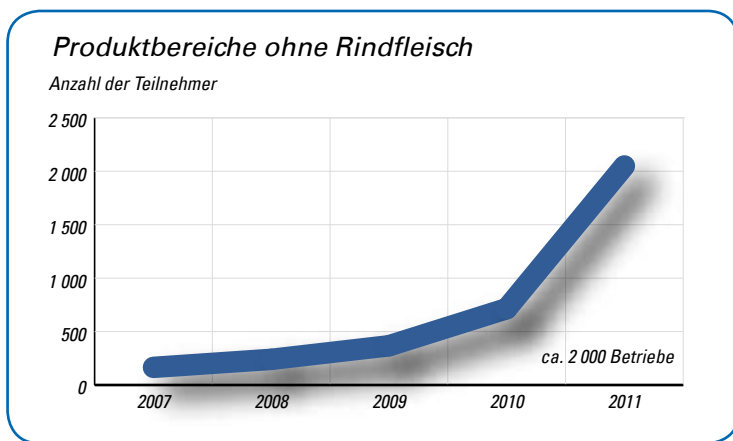


Abbildung 6: Entwicklung der Erzeugerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ in den Produktbereichen ohne Rindfleisch

Im Produktbereich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, der seit dem Jahr 2010 aktiv genutzt wird, nehmen rund 270 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe teil, deren Milch zwei Molkereien (davon eine Molkerei mit fünf Standorten) und zwei Käseereien verarbeiten.

Im Produktbereich Eier nehmen 34 Erzeuger- und Abpackbetriebe teil, deren Eier über fünf Großhändler und den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet werden.

Neu in diesem Bereich sind gekochte Eier und Frischei.

Der Produktbereich Honig wird bisher von sechs Imkern mit 750 Bienenvölkern genutzt.

Pflanzliche Produktbereiche

In sämtlichen genutzten pflanzlichen Produktbereichen ist eine steigende Tendenz der Teilnehmer zu erkennen.

Im Produktbereich Brotgetreide wurde die Teilnehmerzahl von rund 100 Betrieben im Jahr 2007 auf derzeit etwa 170 gesteigert. Das Getreide wird im Rahmen des Produktbereiches Mehl /Mahlerzeugnisse in vier Mühlen vermahlen. Mehle und Mahlprodukte werden auf der einen Seite an den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) vermarktet, auf der anderen Seite von einer Großbäckerei innerhalb des Produktbereiches Brot und Kleingebäck verbacken.

Die Anzahl der Erzeugerbetriebe, die im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kartoffeln oder Gemüse bzw. Salate anbauen, stieg von jeweils 30 im Jahr 2007 auf 150 (Gemüse einschließlich Salate) bzw. 200 (Speisekartoffeln) im Jahr 2011. Im Produktbereich „Gemüse einschließlich Salate“ werden vielfältige Gemüse- und Salatarten angebaut, u.a. Zwiebeln, Gelbe Rüben, Tomaten, Gurken, Lauch, Radieschen, Kohlarten und verschiedene Salate.

Die Erzeugnisse werden über 25 Abpacker/Händler/Direktvermarkter und verschiedene LEH-Ketten vermarktet. Darüber hinaus produzieren sechs Sauerkonserven-Hersteller im Rahmen des Produktbereichs „Feinsauere Delikatessen“ verschiedene Erzeugnisse, wie etwa Gewürzgurken, Sellerie, Rote Beete, Rotkohl, die an den gesamten bayerischen LEH vermarktet werden.

Am neuen Produktbereich „Nudeln aus Hartweizengrieß“ nehmen zwei Lebensmittelunternehmen teil, außerdem stellt ein Unternehmen aus Speisekartoffeln aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zusammengesetzte Produkte, wie z. B. Knödel, Knödelteig usw. her.

Produktpalette/Listung der Produkte im Lebensmitteleinzelhandel

Im Rahmen der genutzten Produktbereiche des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ werden inzwischen zahlreiche Erzeugnisse zertifiziert und ausgelobt. Verbraucher können diese Produkte bei direktvermarktenden Erzeugerbetrieben und in handwerklichen Verarbeitungsbetrieben, vermehrt aber in LEH-Filialen beziehen:

- Rind- und Kalbfleisch wird neben Metzgereien in vielen Fleischtheken der EDEKA Südbayern angeboten. Seit Herbst 2009 ist das Fleisch an den Frischfleischtheken in rund 400 regiegeführten und weiteren inhabergeführten EDEKA-Filialen erhältlich. Zuvor wurde GQ-Rindfleisch ausschließlich in 60 Filialen als Basis-Qualitätssicherungssystem für die unternehmenseigene Premiummarke „Färsengold“ verwendet, wobei „Geprüfte Qualität – Bayern“ nicht ausgelobt wurde. Das Programm unterstützt den Absatz von bayerischem Rindfleisch bei Mc Donald’s, der großen Wert auf zertifizierte Ware legt. Mc Donald’s akzeptiert „Geprüfte Qualität – Bayern“ als Basisqualitätssicherungssystem, ohne dies auszuloben. Allein im Jahr 2011 wurden über 270.000 Rinder unter „Geprüfte Qualität – Bayern“ vermarktet.

- Obwohl Schweinefleisch den neuesten Bereich bei „Geprüfte Qualität – Bayern“ darstellt, wurden allein im Herbst 2011 bereits 160 000 GQ-Bayern-Schweine abgesetzt.



- Nach „Geprüfte Qualität – Bayern“-zertifizierte Milch und Milcherzeugnisse, wie Butter, Schlagrahm, Joghurt, Quark und Käse, können seit Beginn des Jahres 2010 in rund 450 bayerischen Filialen unter dem Markennamen „Ein gutes Stück Heimat“ bezogen werden. Im Produktbereich Milch und Milcherzeugnisse wurden in 2011 über 10 Mio. kg Milch verarbeitet.

- Mehlpackungen und Backmischungen für den Endverbraucher sind in zahlreichen LEH-Ketten gelistet.



- Brot- und Kleingebäck erzeugt die Bäckerei Wünsche, die sie in ihren rund 200 Bäckerei-Filialen vermarktet. Dort sind über 40 verschiedene Artikel im Bereich Brot und Kleingebäck (Semmeln und Brezen) erhältlich.

- Kartoffeln, Gemüse (wie Gelbe Rüben, Zwiebeln, Tomaten, Gurken etc.) sowie Salate werden als verpackte oder gebündelte Ware in Filialen verschiedener LEH-Ketten angeboten. Darüber hinaus wird zertifiziertes (saisonales) Gemüse, z. B. Spargel, auch direkt von Erzeugerbetrieben und auf Märkten verkauft.



- Eier werden auf den GQ-zertifizierten Geflügelhöfen, in LEH-Filialen sowie über Groß- und Einzelhändler vermarktet.

- Im Rahmen des Produktbereichs „Feinsauere Delikatessen“ sind Essiggurken sowie Sellerie, Rote Beete, Rotkohl in vielen LEH-Ketten gelistet. Die Produktionsmengen 2011 belaufen sich auf ca. acht Millionen Gläser.

- Honig vermarkten mehrere Imker und die Bayerische Landesanstalt für Wein- und Gartenbau direkt. Darüber hinaus ist der Honig auch in einigen Filialen des LEH erhältlich.

Durch das mannigfaltige Angebot können Verbraucher inzwischen einen bedeutenden Teil ihres Lebensmittelbedarfs gezielt durch „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte decken.



3 Unabhängige Kontrollen – Voraussetzung für eine konsequente Programmumsetzung

Kontrollsystematik

Im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird die Einhaltung der Programminhalte (Qualität, Herkunft) auf jeder Ebene der Produktions- und Handelskette von der Erzeugung über die Verarbeitung, den Handel bis zum Endverkauf mit einem dreistufigen Kontrollsystem überprüft.

Für teilnehmende Betriebe und Unternehmen sind jährliche Eigenkontrollen über die Einhaltung der Systemanforderungen obligatorisch, die in Eigenkontrollchecklisten dokumentiert werden müssen.

In regelmäßigen externen Kontrollen werden teilnehmende Betriebe nach den Programmvorgaben und -bestimmungen von den zugelassenen neutralen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen (derzeit ABCERT GmbH, Lacon GmbH, QAL GmbH und TÜV Süd GmbH) überprüft und nach erfolgreichem Audit zertifiziert. Nach der Erstzertifizierung der Betriebe führen diese Zertifizierungsstellen auch Folgezertifizierungen durch. Für „Geprüfte Qualität – Bayern“ erfolgen die Folgezertifizierungen auf Erzeugerebene je nach Ergebnis der Erstzertifizierung und nach Produktbereich im 1 bis 3-jährigen Turnus. Auf Handels- bzw. Verarbeitungsebene finden jährliche Kontrollen der Betriebe statt. Daneben werden durch die Zertifizierungsstellen Stichprobenkontrollen auf den Betrieben durchgeführt. Als dritte Stufe der Kontrolle erfolgt die Akkreditierung der Zertifizierungsstellen durch die zentrale Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS).

Im Auftrag des StMELF als Zeichenträger erfolgt eine zusätzliche staatliche Systemaufsicht („Systemkontrolle“) durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, die die Tätigkeit der Lizenznehmer und der Zertifizierungsstellen überwacht. Diese staatliche Kontrolle zur vollumfänglichen privatwirtschaftlichen Kontrollsystematik sichert ein hohes und einheitliches Kontrollniveau (siehe Abb. 2).

Sanktionen

Gegen teilnehmende Betriebe und Zeichennutzer, die die Programmanforderungen bzw. die Qualitäts- und Prüfbestimmungen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ missachten, können Sanktionen verhängt werden. Art und Schwere der Sanktionsmaßnahmen richten sich nach der Bedeutung des Verstoßes.

Verstoßen Programmteilnehmer oder Zeichennutzer gegen die Programmanforderungen oder verwehren sie eine Überwachungsprüfung, kann der Lizenznehmer

- eine Belehrung und/oder Verwarnung aussprechen,
- kostenpflichtige Nachkontrollen auferlegen,
- für einen bestimmten Zeitraum vermehrte Überwachungsprüfungen oder betriebliche Eigenprüfungen anordnen,
- eine Vertragsstrafe von bis zu 3.000 € festsetzen
- Zeichennutzern das Zeichennutzungsrecht befristet oder auf Dauer entziehen
- Programmteilnehmer aus dem Programm ausschließen.

Von einer Sanktion oder dem Ausschluss aus dem Programm betroffene Programmteilnehmer bzw. Zeichennutzer können im Streitfall über den Lizenznehmer den zentralen „Geprüfte Qualität – Bayern“-Sanktionsrat anrufen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, Streitigkeiten in besonders schwierigen Fällen gerichtlich zu klären.

Anzahl der Kontrollen und Kontrollergebnisse

Kontrollen auf Erzeugerstufe

Seit dem Programmstart im Jahr 2002 bis Ende 2011 wurden auf knapp 30 000 Erzeugerbetrieben 79 800 externe Kontrollen zur Zertifizierung nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ durchgeführt.

Die meisten Kontrollen erfolgten im Produktbereich Rinder und Rindfleisch, für den 28 300 Erzeugerbetriebe für Erstzertifizierungen kontrolliert wurden. Bei 26 650 landwirtschaftlichen Betrieben (94,2 %) verliefen die Kontrollen ohne systemrelevante Beanstandungen, so dass diese Betriebe als „Geprüfte Qualität – Bayern“-Lieferanten zertifiziert werden konnten. 1 650 Betriebe (5,8 %) bestanden die externen Kontrollen der Zertifizierungsstellen nicht und wurden aus dem Programm ausgeschlossen oder schieden freiwillig aus.

Im Rahmen der Folgezertifizierungen wurden bei den rinderhaltenden Betrieben inzwischen 47 000 Kontrollen durchgeführt, davon 45 850 (97,5 %) ohne systembedingte Beanstandungen. In den Folgezertifizierungen wurden 1 150 Betriebe nicht mehr zugelassen. Nach den zusätzlichen 2 500 Stichprobenkontrollen wurden 70 Betriebe aus dem Programm ausgeschlossen.

Gründe für Beanstandungen, die zu Nachbesserungen bzw. dem Programmausschluss führten, waren im Wesentlichen das Fehlen obligatorischer Dokumente, die Ausbringung von Klärschlamm, die mangelhafte Kennzeichnung der Tiere oder Verstöße gegen geltende Tierschutzvorschriften. Sechs Betriebe wurden aufgrund des verbotenen Einsatzes antibiotischer Leistungsförderer aus dem Programm ausgeschlossen.

Im Produktbereich Schweine/Schweinefleisch wurde bisher 75 Erstzertifizierungen ohne Beanstandung durchgeführt. Im Rahmen einer „Einstiegsregelung“ werden die speziellen Anforderungen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ in Kombination und folglich im Rhythmus mit dem Prüfsystem der QS GmbH kontrolliert und zertifiziert. Dies verringert die Kosten und den Aufwand für die beteiligten Landwirte. Alle Schweinemasterzeuger, die an der Einstiegsregelung teilnehmen wollen, müssen aber bereits für das QS Prüfsystem zertifiziert sein, zusätzliche Eigenkontroll-Checklisten sowie entsprechende Teilnahme- und Verpflichtungserklärungen vorlegen.

Im Produktbereich Eier wurden bisher 23 Kontrollen zur Erstzertifizierung (davon 22 mit und eine ohne Erfolg), fünf erfolgreiche Kontrollen im Rahmen von Folgezertifizierungen sowie 65 Stichproben bzw. Produktanalysen durchgeführt.

Im Produktbereich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis 270 Erstzertifizierungen sowie bei Honig sechs Erstzertifizierungskontrollen erfolgreich absolviert.

Im pflanzlichen Bereich (Brotgetreide, Speisekartoffeln, Gemüse einschließlich Salate, Feinsaure Delikatessen/Gemüsekonserven) wurden auf Erzeugerstufe insgesamt 643 Kontrollen im Rahmen von Erstzertifizierungen durchgeführt, wobei fünf Betriebe (1,0 %) aufgrund der schlechten Kontrollergebnisse nicht für die Programmteilnahme zugelassen werden konnten. Inzwischen wurden im pflanzlichen Bereich 670 Kontrollen im Rahmen von Folgezertifizierungen durchgeführt, wobei lediglich ein Betrieb aus dem Programm ausgeschlossen werden musste.

Insgesamt wurden von den 79 800 Kontrollen der Zertifizierungsstellen auf Erzeugerebene 76 925 erfolgreich absolviert. Seit Programmbeginn im Jahr 2002 mussten 2.875 (3,6 %) der Erzeugerbetriebe aufgrund des Misserfolgs bei Kontrollen die Zulassung zu „Geprüfte Qualität – Bayern“ verweigert oder aus dem Programm ausgeschlossen werden. Diese Ergebnisse machen auf der einen Seite deutlich, dass die überwiegende Mehrheit der Programmteilnehmer unter strikter Beachtung der Anforderungen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ produziert. Auf der anderen Seite belegen die Zahlen, dass im Rahmen der externen Kontrollen die Programmbestimmungen konsequent überprüft werden.

Kontrollen bei Zeichennutzern

Seit Programmbeginn wurden im pflanzlichen (Gemüse einschließlich Salate, Speisekartoffeln und Mehl/Mahlerzeugnisse) sowie im tierischen Bereich (Rindfleisch, Milch/Milcherzeugnisse, Schweinefleisch) insgesamt 150 Zeichennutzer, d. h. Unternehmen der Be- und Verarbeitung (z. B. Abpackbetriebe, Mühlen, Handel, Direktvermarkter) für Erstzertifizierungen kontrolliert. Im Rahmen der Folgezertifizierungen wurden bei diesen Unternehmen inzwischen 310 Kontrollen durchgeführt. In Verbindung mit Nachbesserungen und vereinzelt Nachkontrollen mussten bislang keine Zeichennutzer ausgeschlossen werden.



Im Lebensmitteleinzelhandel wurden 1070 Rindfleisch-Kontrollen sowie weitere 650 Betriebsprüfungen der pflanzlichen Produkte veranlasst.

Kontrollen der LfL im Rahmen der Systemkontrolle:

Seit 2005 führt die Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt die staatliche Systemaufsicht bei „Geprüfte Qualität – Bayern“ im Auftrag des Zeichenträgers (StMELF) durch.

Auf der einen Seite wird dabei die Herkunft von GO-Produkten von der LfL als Systemkontrolle durch stufenübergreifende Mengenplausibilisierungen überprüft. In Einzelfällen werden seit dem Jahre 2011

zur Überprüfung der bayerischen Herkunft von der LfL Isotopenanalysen durch spezialisierte Labors beauftragt. 2011 wurden für drei Verdachtsfälle sowie für eine Zufallskontrolle Isotopenanalysen veranlasst. Die durchgeführten Isotopenanalysen bestätigten die Verstöße gegen die Herkunftsvorgaben. In Absprache mit dem zuständigen Lizenznehmer und dem Zeichenträger wurden Bußgelder unter Androhung des Zeichenzuges bei weiteren Vorfällen verhängt.

Auf der anderen Seite werden im Rahmen dieser Tätigkeit laufend Auditoren bei den Betriebskontrollen begleitet. Die Erkenntnisse aus den Auditbegleitungen erlauben die Beurteilung und den Vergleich der Arbeit der Zertifizierungsstellen und der Zertifizierungsergebnisse. Bis Ende 2011 wurden insgesamt 80 Auditoren bei 205 Audits – davon 169 bei Erzeugerbetrieben und 36 bei Zeichennutzern – begleitet. 146 der 205 Auditbegleitungen fanden analog zur Verteilung der Teilnehmerzahlen im Haupt-Produktbereich Rinder und Rindfleisch statt. Neun wurden im Bereich Milch und drei bei Eiern durchgeführt. In den Bereichen Gemüse einschl. Salate bzw. Feinsauere Delikatessen wurden 14 Auditbegleitungen absolviert. Des Weiteren wurden 14 Kontrollbegleitungen bei Speisekartoffeln, eine bei Bier, sechs im Bereich Brotgetreide und vier bei Mehl/Mahlerzeugnisse, sieben bei Brot/Kleingebäck sowie drei Auditbegleitungen im Großhandel bzw. im Lebensmitteleinzelhandel durchgeführt.

Darüber hinaus hat die LfL in den letzten Jahren ca. 80 Zeichennutzungskontrollen im Lebensmitteleinzelhandel hinsichtlich der Kennzeichnung der Ware und der Auslobung mit dem „Geprüfte Qualität – Bayern“-Logo gemacht.

Zwei Qualitätskontrollen, bei denen Produkte auf ihre Qualitäts- bzw. Handelsklasseneigenschaften hin untersucht wurden, wurden von der LfL beauftragt.

Die im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ aktiven Lizenznehmer mit den entsprechenden Zertifizierungsstellen werden jährlich ganztägigen Prüfungen durch die Systemkontrolle unterzogen.

Produktuntersuchungen – Beweis der Produktqualität

Im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ unterstützen Produktuntersuchungen die Kontrollen zur Einhaltung der Programmanforderungen bei Erzeugern und Herstellern von Lebensmitteln. So gelangen nur sichere und verlässliche Lebensmittel mit einer hohen Produktqualität in den Handel.

Qualitätsuntersuchungen werden über alle Produktgruppen hinweg i.d.R. bei den nachgelagerten Unternehmen durchgeführt (Handel, Verarbeiter). DFD-Fleisch bzw. pH-Wert-24-Messungen werden am Schlachthof untersucht. Qualitätsuntersuchungen von pflanzlichen Erzeugnissen (wie z. B. Stärkegehalt bei Kartoffeln, Rohproteingehalt, DON- und Schwermetallgehalt sowie Fallzahl von Brotgetreide, Nitratgehalt bei Gemüse) erfolgen beim Erfassungshandel oder der erstabnehmenden Verarbeitungsstufe (z. B. Mühle). Diese Untersuchungen, die teilweise auf gesetzlichen Grundlagen beruhen, werden im Rahmen von Audits nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ überprüft.

Neben den Qualitätsuntersuchungen bei der abnehmenden Hand müssen nach den Bestimmungen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ auch Futter- und Lebensmittel in externen akkreditierten Laboratorien auf ihre Sicherheit hin untersucht werden.

Futtermitteluntersuchungen

Rückstandsfreie Futtermittel sind eine Voraussetzung für gesunde Tiere und sichere Lebensmittel. Deshalb dürfen im Rahmen des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ nur Futtermittel eingesetzt werden, die einem umfassenden Qualitätssicherungssystem unterliegen und entsprechend zertifiziert sind. So muss beispielsweise Mischfutter den Kriterien entsprechen, wie sie vom bayerischen Bauernverband und dem Deutschen Verband Tiernahrung e. V. für den privatwirtschaftlichen A-Futter-Standard festgelegt wurden. Hier wird bei jedem Hersteller eine jährliche neutrale Kontrolle mit Probenahme durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle durchgeführt.

Zusätzlich wird bei Teilnahme an „Geprüfte Qualität – Bayern“ für Rinder und Rindfleisch bzw. für Milch und Milcherzeugnisse im Rahmen von externen Kontrollen auf den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben mind. eine Probe der eingesetzten Futtermittel pro Betrieb gezogen.

Diese Proben werden in akkreditierten Laboren auf unzulässige, unerwünschte und verbotene Substanzen untersucht. Das Prüfspektrum umfasst die Untersuchung auf Hemmstoffe (z. B. Antibiotika), tierische Bestandteile (z. B. Fischmehl), PCBs, Schwermetalle, Dioxine, Zytotoxine und Salmonellen.

Allein in den Jahren 2004 bis Ende 2011 wurden für „Geprüfte Qualität – Bayern“ über 55 200 Futtermittelproben von teilnehmenden Rinderhaltern analysiert. Bis Ende 2011 mussten lediglich in zehn Verdachtsfällen mit Auffälligkeiten oder Grenzwertüberschreitungen Nachuntersuchungen durchgeführt werden. Im Hemmstoffbereich (sechs Fälle) bestätigten sich die Verdachtsfälle nicht. Ursache waren jeweils Eigenmischungen mit kupferhaltigem Mineralfutter. Ein positiver Befall an Salmonellen im Futtermittel fiel in der Nachuntersuchung ebenfalls negativ aus. In einem Fall lag nachweislich eine Verschleppung mit Fischmehl vor, dessen Einsatz im Rinderbereich nicht zulässig ist. Im Jahr 2009 wurde erstmals ein erhöhter Dioxin-Wert bei betriebseigenem Futtergetreide eines „Geprüfte Qualität – Bayern“-Rinderbetriebes analysiert. Die amtlichen Nachuntersuchungen bestätigten zwar Rückstände in Höhe des „vorsorgenden“ Auslösewertes, jedoch keine Grenzwertüberschreitungen im Futtermittel oder gar in der Milch. Die Herkunft des einmalig erhöhten Dioxin-Gehaltes konnte bisher – auch durch amtliche Untersuchungen – nicht zweifelsfrei geklärt werden.

Die niedrigen Beanstandungsquoten von unzulässigen, unerwünschten und verbotenen Rückständen belegen ein hohes Sicherheitsniveau im Futtermittelbereich.

Lebensmitteluntersuchungen

Allein Produkte, die bzgl. der Lebensmittelsicherheit einwandfrei sind, bieten die Basis für eine gesunde Ernährung. Daher werden alle nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ hergestellten und ausgelobten Lebensmittel in anerkannten und akkreditierten Laboratorien auf ihre Unbedenklichkeit hin untersucht. Die firmeninternen Laborergebnisse und Unterlagen werden im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“-Audits stichprobenweise eingesehen. Denn nur tadellose Lebensmittel können im Rahmen von Geprüfte Qualität – Bayern vermarktet werden.

Abhängig vom Produktbereich werden die Lebensmittel auf unterschiedliche unerwünschte Inhaltsstoffe und Substanzen hin untersucht.

Für Rindfleisch werden beispielsweise Untersuchungen auf Arzneimittel- bzw. Antibiotika-Rückstände, Leistungsförderer, Hormone, PCBs, Dioxine, Schwermetalle etc. durchgeführt. In der Zeit von 2005 bis Ende 2011 wurden insgesamt 4.608 Rindfleisch-Gewebeanalysen veranlasst.

Sämtliche pflanzliche Produkte werden im Rahmen von Rückstands-Monitoring-Programmen (u.a. des Landeskuratoriums für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.) stichprobenhaft auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände hin geprüft. Brotgetreide wird zusätzlich auf Schwermetall-Belastungen und auf DON-Gehalte untersucht.

Eier werden auf Salmonellenbefall überprüft. Daneben umfasst das Untersuchungsspektrum auch Arzneimittelrückstände, Eiklarheit und Luftkammerhöhe der Eier. In der Programmlaufzeit (2006 – 2011) wurden bisher 225 Untersuchungen auf Salmonellenbefall (davon 112 im Geflügelkot und 113 bei Eiern), 114 auf Arzneimittelrückstände und 123 auf die Beschaffenheit der Eier (Eiklarheit, Luftkammerhöhe) veranlasst.

In einem Fall konnte ein Salmonellenbefall im Kot festgestellt werden, darüber hinaus wurden in 12 weiteren Fällen Mängel bzgl. der Eiklarheit ermittelt.

In den Analysen der „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte konnten bisher keine auffälligen Gehalte an den untersuchten gefährlichen Stoffen und Substanzen festgestellt werden. Jegliche untersuchten Lebensmittel waren bzgl. dieser Substanzen einwandfrei, so dass aufgrund möglicher Höchstmengenüberschreitungen o. ä. keine Konsequenzen gezogen werden mussten. Dies macht deutlich, dass „Geprüfte Qualität – Bayern“ als bayerisches Qualitätssicherungssystem für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region tatsächlich ein zusätzliches Netz für Lebensmittelsicherheit bietet.

Kontrollen zur Herkunft

Die Herkunft und die stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit müssen alle Beteiligten durch entsprechende eigenverantwortliche Dokumentationen, Kennzeichnungen und Etikettierungen nachweisen. Die LfL überprüft im Rahmen der Systemkontrolle die Herkunft von GQ-Produkten stichprobenweise durch stufenübergreifende Mengenplausibilisierungen. Für tierische Produkte kann zusätzlich auf die umfangreichen staatlichen Etikettierungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften zurückgegriffen werden. Für pflanzliche Produkte werden neben Mengenplausibilisierungen in Stichproben und Verdachtsfällen Isotopenanalysen durchgeführt. Hierfür werden von spezialisierten Labors die Produkte auf Isotopengehalte bei Sauerstoff, Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel untersucht. Anhand der spezifischen Isotopen-

struktur eines Lebensmittels kann es einer bestimmten Region zugeordnet werden. Nachdem im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ jedes Produkt sogar bis zum Betrieb und ggf. bis zum einzelnen Feld, Gewächshaus oder Produktionsstätte rückverfolgbar sein muss, können die Handelsproben mit sehr kleinräumige Referenzproben verglichen und gut der bayerischen Herkunft zugeordnet werden.

4 Information und Kommunikation

Die Etablierung des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogrammes „Geprüfte Qualität- Bayern“ erfordert eine intensive Kommunikation. Ein wichtiger Baustein des Programmserfolges ist seine Bekanntheit bei Abnehmern und Verbrauchern. Dabei müssen das Programm und seine Inhalte den Verbrauchern überzeugend vermittelt werden.

Aufgrund dessen wurde im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“ eine Informations- und Kommunikationsstrategie mit verschiedenen Maßnahmen und Aktivitäten entwickelt. In vielen Fällen werden Lebensmittel-Unternehmen bei der Bewerbung von „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkten durch den Zeichenträger und eine/n „Geprüfte Qualität – Bayern“-Netzwerkkoordinator/in unterstützt.

Informationsmaßnahmen und Werbemittel

Für „Geprüfte Qualität – Bayern“ werden allgemeine sowie produktspezifische Informationsbroschüren, Faltblätter und Flyer zur Verfügung gestellt. Mit diesen kann sich der Verbraucher/Interessent umfangreich über das Programm informieren. Daneben wurden spezielle Tafeln hergestellt, die teilnehmende Erzeugerbetriebe auf ihren Betriebsstätten aushängen bzw. auf den Feldern aufstellen. „Geprüfte Qualität – Bayern“-Plakate sind weitere Werbemittel, die im LEH oder in der Öffentlichkeit (wie z. B. auch auf LKWs) platziert werden können. Außerdem wurden für Messeauftritte und Informations- bzw. Schulungsveranstaltungen spezielle -Messestände und Informationsmaterialien produziert.

Um Geprüfte Qualität-Bayern bekannt zu machen, wurden/werden während der Programmlaufzeit regelmäßig PR-Maßnahmen durchgeführt. Auf Regionalmessen (wie z. B. dem Zentralen Landwirtschaftsfest in München, der Messe Food & Life etc.), Messen des LEHs (z. B. Edeka-Messen), Tagen der offenen Tür (z. B. LfL) und Hoffesten (z. B. gemeinsames Hoffest der Kunstmühle Hofmeir und der Bäckerei Wünsche) wird das Programm kontinuierlich (an GQ-Ständen) beworben. Besucher (Erzeuger, Lebensmittelhersteller, Verbraucher) werden durch geschultes Personal über „Geprüfte Qualität – Bayern“ informiert, spezielle Aktionen (z. B. Preisausschreiben) machen darüber hinaus auf das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ aufmerksam.

Im Rahmen von regionalen Aktionen im Lebensmitteleinzelhandel (z. B. Bayernwoche der E-Center Stadler & Honner; Auftaktveranstaltungen zur Einführung von GQ-Rindfleisch bei EDEKA-Südbayern) finden „Geprüfte Qualität – Bayern“-Informationsmaßnahmen der Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel statt, bei denen Landfrauen (Bäuerinnen) von teilnehmenden Landwirtschaftsbetrieben eingesetzt wurden. Im LEH werden spezielle Schulungen des Verkaufspersonals (z. B. EDEKA, Backstube Wünsche) durchgeführt. Regelmäßige Informationsveranstaltungen und Schulungen über „Geprüfte Qualität – Bayern“ spielen im Rahmen von Tagungen eine Rolle (z. B. Auftakt-Veranstaltung „Gesunde Schulverpflegung in Bayern“).

Auch einzelne Sendungen im Fernsehen bzw. Rundfunk informierten bisher über das Programm und seine Inhalte (wie z. B. Fernseh-Sendung im BR 3 „Unser Land“ über Molkereien).

Eine wesentliche Rolle zur Bewerbung von „Geprüfte Qualität – Bayern“ spielen die Anzeigenblätter des LEHs, in denen regelmäßig Angebote zu Produkten (z. B. Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse, Salate), Informationen zu „Geprüfte Qualität – Bayern“ und das Logo abgebildet sind. Zudem werden in bestimmten Aktionen im LEH (Informationsmaterialien und Flyer über „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgelegt. Nicht zuletzt wirbt der beteiligte LEH regelmäßig in Tageszeitungen, Beilagen, Radio und Fernsehen für „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte.

Verbraucherkampagne „Geprüfte Qualität – Bayern“

Im ersten Halbjahr 2012 initiierte die Marketingagentur „alp Bayern“ eine breit angelegte Verbraucherkampagne zu „Geprüfte Qualität – Bayern“. Die Kampagne konzentrierte sich zunächst auf das Produkt Rindfleisch, im Laufe des Jahres 2012 ist eine Reihe weiterer Motive geplant.

Ziel der Kampagne ist es, die Bekanntheit des staatlich verliehenen Siegels beim Verbraucher zu steigern und ihm die Inhalte des Programms bewusst zu machen.



Internetauftritt

Verbraucher, Programmteilnehmer und Zeichennutzer haben die Möglichkeit, sich auf der Internetseite www.gq-bayern.de ausführlich über „Geprüfte Qualität – Bayern“ zu informieren. Diese Webseite enthält Informationen zum Programm, zu Programmanforderungen, Produkten und Kontrollen. Daneben wird hier für Verbraucher dargestellt, wo sie GQ-Bayern-Produkte erwerben können. Auf dieser Internetseite werden u.a. auch die diversen Informationsbroschüren und Flyer zur Bestellung angeboten.

Unter einer gesonderten Rubrik sind aktuelle Informationen und (wissenschaftliche) Publikationen über „Geprüfte Qualität – Bayern“ veröffentlicht. Von den teilnehmenden Betrieben und den Zeichennutzern können auf der Internetseite auch offizielle Dokumente, wie z. B. die Zeichensatzung, Qualitäts- und

Prüfbestimmungen, Prüfberichte sowie weitere Informationen abgerufen werden. Darüber hinaus existiert ein Servicebereich zur internen Information der beteiligten Institutionen und Unternehmen und zur Dokumentenlenkung.

Maßnahmen zur Akquise neuer Programmteilnehmer

Um das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ auf dem Markt erfolgreich etablieren zu können, ist es notwendig, eine ausreichende Anzahl an Erzeugerbetrieben und Verarbeitungsunternehmen zur Teilnahme zu motivieren. Dadurch ist es möglich, Lieferbeziehungen mit ausreichenden Mengen an GQ-Bayern-Produkten zwischen dem Lebensmitteleinzelhandel und den vorgelagerten Stufen zu gewährleisten. Außerdem kann nur so eine breite GQ-Produktpalette auf dem Markt angeboten werden.

Zur gezielten Akquise von Erzeugerbetrieben und Unternehmen der Lebensmittelherstellung werden im regelmäßigen Turnus Informationsveranstaltungen, Besprechungen und Präsentationen mit den beteiligten Marktteilnehmern, wie z. B. Erzeugerzusammenschlüssen, Lebensmittelverarbeitern, Großhandels- und Vermarktungseinrichtungen sowie dem Lebensmitteleinzelhandel von der Koordinationsstellen GQ-Bayern-Netzwerk am Kompetenzzentrum Ernährung (KErn) durchgeführt.

Den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben wird die Teilnahme an „Geprüfte Qualität – Bayern“ durch Zertifizierungs-Zuschüsse erleichtert. Die Erstzertifizierung wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit 80 % gefördert, die folgenden Zertifizierungen degressiv, d. h. die erste Folgezertifizierung mit 60 % und die weiteren mit 50 %, 40 % und 30 %. Seit Programmbeginn im Jahr 2002 wurden vom StMELF rund 7 Mio. € an Zertifizierungskostenzuschüssen ausbezahlt. Durch die Unterstützung der Landwirte kann deren Zertifizierungsbereitschaft erhöht, die Verfügbarkeit an GQ-Rohstoffen sichergestellt und somit Aufbau, Stabilität und kontinuierliche Ausweitung des Programms in den verschiedenen Produktbereichen ermöglicht werden.

Neben dieser Förderung ist für viele Erzeuger und Verarbeiter ein wesentlicher Grund zur Teilnahme, dass in vielen Fällen vom LEH höhere Marktpreise für GQ-Produkte an die Vorlieferanten bezahlt werden, die oftmals an Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe weitergereicht werden. So konnten beispielsweise im Haupt-Produktbereich Rinder und Rindfleisch den Landwirten 2010 Mehrerlöse von ca. 5,3 Mio. € ausbezahlt werden.

5 Perspektiven

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist inzwischen gut am Markt positioniert. Der Handel zeigt zunehmend größeres Interesse, „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte zu vermarkten. Regional und nachhaltig erzeugte Produkte sind mittlerweile mehr als ein Trend in der Lebensmittelbranche. Außerdem gewinnt die Zertifizierung nach Qualitätssicherungssystemen im Lebensmitteleinzelhandel immer mehr an Bedeutung.

Das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“, das die Zertifizierung auf einem hohen Qualitätsstandard mit der regionalen Herkunft verbindet, trifft daher heutzutage die Erwartungen vieler Verbraucher. Dadurch können bayerische Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe ihre Wettbewerbsfähigkeit verbessern und ihre Marktposition stärken. Bayernweit haben die Verbraucher inzwischen im Lebensmitteleinzelhandel die Möglichkeit, nach „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifizierte Lebensmittel zu erwerben

Nicht zuletzt deshalb, weil die Zertifizierung der Erzeugerbetriebe vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützt wird und der LEH sowie die Verbraucher bereit sind, für „Geprüfte Qualität – Bayern“-Lebensmittel einen höheren Preis zu bezahlen, steigt bei immer mehr Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben die Bereitschaft, an dem Programm teilzunehmen. Somit kann das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm kontinuierlich ausgeweitet und mehr Produktbereiche aktiv genutzt werden.

ACHTEN SIE AUF



DIESES ZEICHEN!

bayerische Bauern ◇ **kurze Wege** ◇ **dreistufiges Kontrollsystem** ◇ **mehr Transparenz**