

www.gq-bayern.de



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

„Geprüfte Qualität-Bayern“ für Schweine und Schweinefleisch

LQB GmbH
Max-Joseph-Str. 9, 80333 München
info@lq-bayern.de
Telefon 08139 / 9368-30
Fax 08139 / 9368-57





Aufgaben und Funktion LQB GmbH



1) Bündelungsfunktion bei Qualitätssicherungsprogrammen

- tierischer Bereich: Programme OST, GQ, QS, seit 2005 für QM-Kontrollen



QM

- pflanzlicher Bereich: Programme GQ; QS_OGK, GLOBALG.A.P.-IFA, QS_GAP, QS_Ackerbau
- QS-Tiertransport
- Lizenznehmer im Programm Geprüfte Qualität für 26 Produktbereiche
- Bündelung von Teilnehmerbetrieben
- gezielte Auswahl und Beauftragung der Prüfinstitute: QAL/MPR, freie Mitarbeiter mit Steuerung der Probenahme gemäß Analysenspektrum
- Schnittstelle zwischen Landwirten, Prüfinstituten und der Kommunikation mit QS GmbH
- Beratung der Teilnehmerbetriebe: Zusammenarbeit mit TGD und LKV z.B. Salmonellen, Veterinärdaten, Kontrollen



Aufgaben und Funktion LQB GmbH

- 2) Anmeldung eines Etikettierungssystems für „Geprüfte Qualität“ DE-09-2002-BLES-0361-0 und Führung einer zugelassenen g.g.A „bayerisches Rindfleisch“



- 3) Zeichenträger für Systematik A-Futter mit Zertifizierung von 130 Futtermittelunternehmen (z.B. DT/ NL/ I/ F/ B)



- 4) Betrieb der Infoplattform Qualifood (www.qualifood.de) für alle Programmteilnehmer mit Produktions-, Audit- und Beratungsdaten



Nachrichten

17.10.2011 Infobrief OGK Nr. 69 QS-Infobrief Obst, Gemüse und Kartoffeln	17.10.2011 Infobrief Fleisch Nr. 69 QS-Infobrief Fleisch und Fleischwaren
--	---

Formulare (Download)

- Anlage 7 Schwein Bestellformular
- Anmeldung Offene Stalltür
- Anmeldung QS-Tiertransport
- Anmeldung Qualitätsprogramm Pflanze
- Anmeldung Qualitätsprogramm Tiere
- Eigenkontrollecheckliste GQ-Schwein
- Standarderklärung Großvieh
- Standarderklärung Schwein

Willkommen auf der Informationsplattform „Qualifood“

Qualifood ist eine Informationsplattform der Clusterinitiative „Allianz Bayern Innovativ“, initiiert und entwickelt vom [Fleischprüfing Bayern e.V.](#) mit Unterstützung durch das [Cluster-Management Ernährung](#) sowie die bayerische Fleischwirtschaft.

Landwirte, Lieferanten, Schlachtbetriebe, Schlachthöfe und andere Akteure haben hier die Möglichkeit, ihre teilnehmerbezogenen, an Schlachthöfen und Erzeugerbetrieben erfassten Daten zu Schlachtungen, Veterinärbefunden und Kontrollen einzusehen und abzurufen. Die Daten stehen ihnen zu Dokumentationszwecken, für Auswertungen und zur Förderung Ihres Betriebserfolgs dauerhaft zur Verfügung. Die Zusammenführung und zentrale Speicherung aller Schlachtdaten ermöglicht die transparente Darstellung der Herkunft aller Schlachttiere.



Module

- Im Modul „Schlachtdaten“ werden die täglich an den teilnehmenden Schlachtstätten ermittelten Wiege- und Klassifizierungsdaten direkt nach der Schlachtung hochgeladen und für Auswertungen und als Download zur Übernahme in Warenwirtschafts- oder andere EDV-Systeme bereitgestellt.

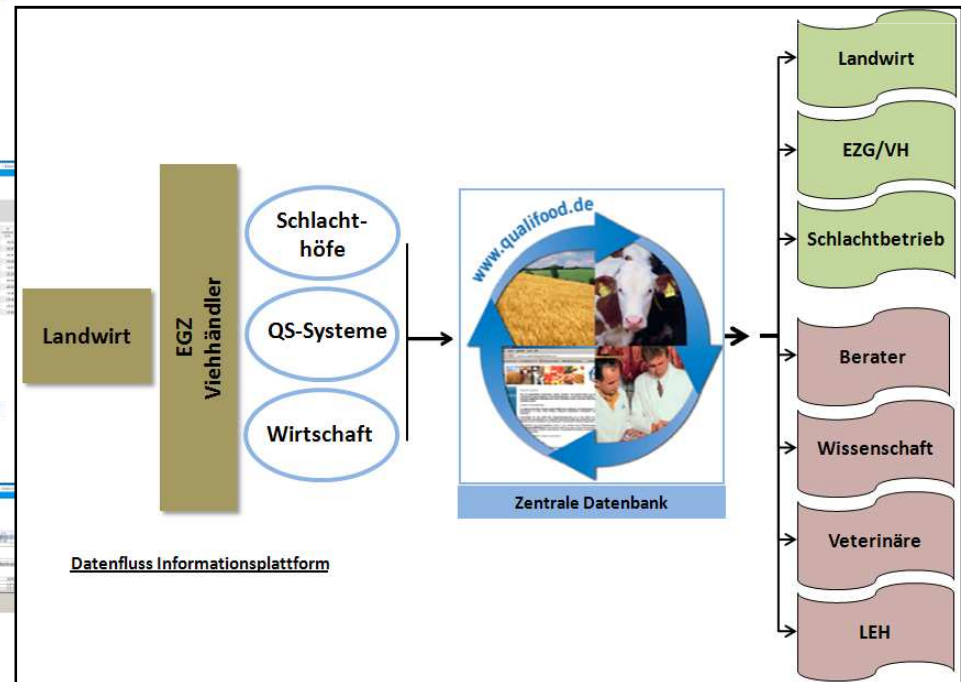


- Im Modul „Veterinärdaten“ finden Sie detaillierte Auswertungen der bei der Fleischhygieneuntersuchung zu den Schlachttieren erhobenen Befunddaten.

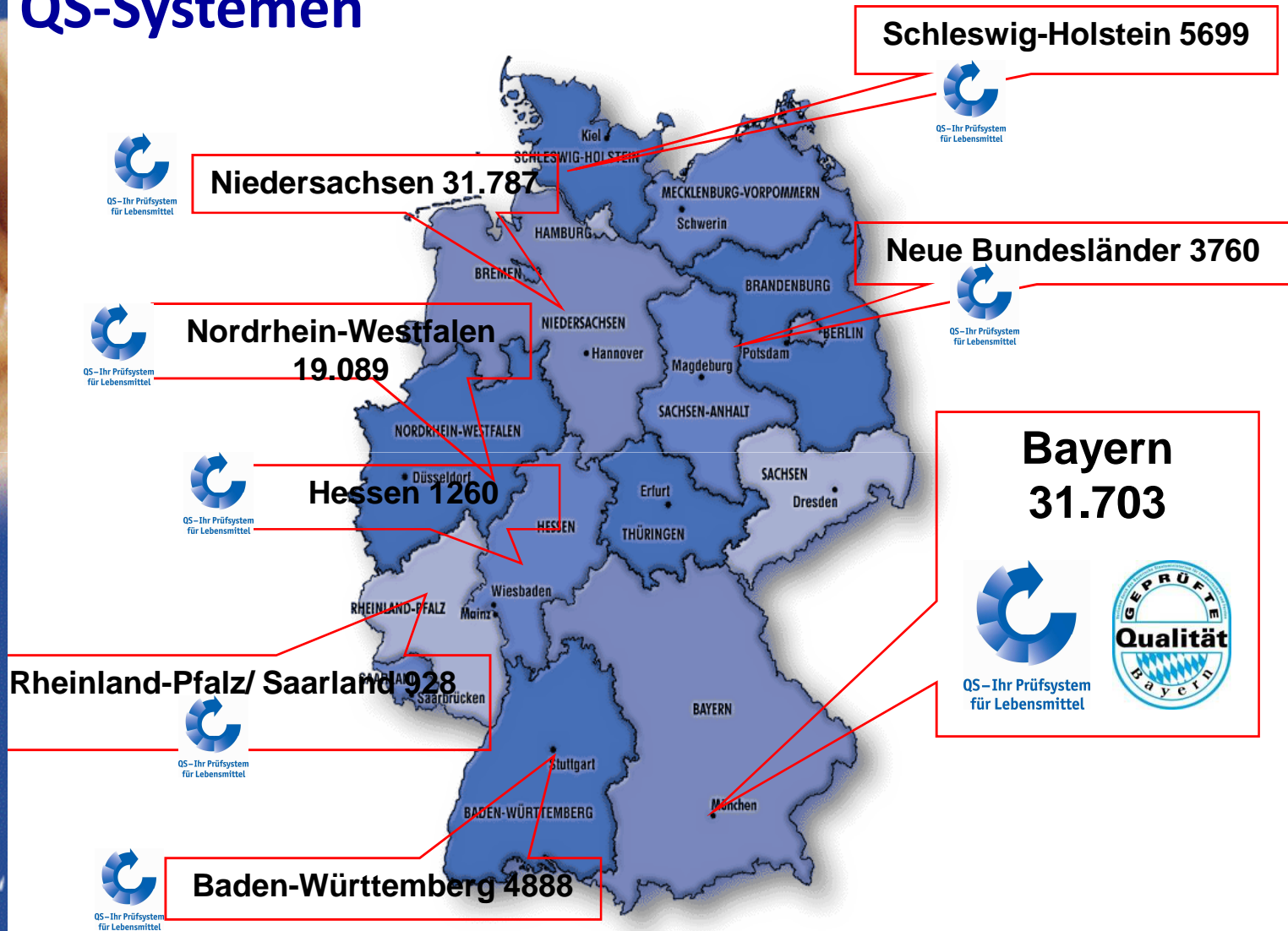
Schlachtgewicht Schwein	
Datum	Werte
2010-01-01	100
2010-01-02	105
2010-01-03	110
2010-01-04	115
2010-01-05	120
2010-01-06	125
2010-01-07	130
2010-01-08	135
2010-01-09	140
2010-01-10	145
2010-01-11	150
2010-01-12	155
2010-01-13	160
2010-01-14	165
2010-01-15	170
2010-01-16	175
2010-01-17	180
2010-01-18	185
2010-01-19	190
2010-01-20	195
2010-01-21	200
2010-01-22	205
2010-01-23	210
2010-01-24	215
2010-01-25	220
2010-01-26	225
2010-01-27	230
2010-01-28	235
2010-01-29	240
2010-01-30	245
2010-01-31	250

Befunde zu den Partikeln nach Quarzfraktionierung	
Datum	Werte
2010-01-01	10
2010-01-02	15
2010-01-03	20
2010-01-04	25
2010-01-05	30
2010-01-06	35
2010-01-07	40
2010-01-08	45
2010-01-09	50
2010-01-10	55
2010-01-11	60
2010-01-12	65
2010-01-13	70
2010-01-14	75
2010-01-15	80
2010-01-16	85
2010-01-17	90
2010-01-18	95
2010-01-19	100
2010-01-20	105
2010-01-21	110
2010-01-22	115
2010-01-23	120
2010-01-24	125
2010-01-25	130
2010-01-26	135
2010-01-27	140
2010-01-28	145
2010-01-29	150
2010-01-30	155
2010-01-31	160

- Für Landwirte gibt es einen Bereich, in dem Informationen zu Rückstandsmonitoring, Auditmanagement und zur Lebensmittelkette abgerufen bzw. eingegeben werden können.



Landwirtschaftliche Betriebe in QS-Systemen



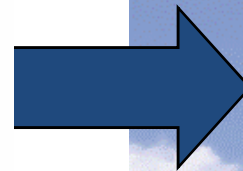
> 114.656 Standorte in QS-Systemen



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“



Programm „Geprüfte Qualität“



Historie „Qualität aus Bayern“

- 1985 Einführung des Zeichens
- 1994 Einführung des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms für Rindfleisch

- 2002 Ablösung durch das neue Qualitätsprogramm mit Herkunftsangabe „Geprüfte Qualität – Bayern“

Starke Nachfrage nach Regionalität



Geprüfte Qualität

Das Vollkorn

Frühlingstrisch genießen

Bayerische Vitamine in geprüfter Qualität!

Ganz neu bei EDEKA: frische Produkte aus Bayern mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“. Weil Frisch im Frühling besonders gut schmeckt, bieten wir Ihnen während unserer Frühlingswochen ein besondere Schmankerl: Bayerische Vitamine im Gnieberforst Spargel und Eier aus Bayern. Zum Wohlfühlen und fürs „schlanke“ Schlemmen.

Bayern setzt Maßstäbe. Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ steht für bayerische Herkunft, kurze Wege zum Erzeuger zum Verbraucher, mehr Transparenz

0,99 **4,99**



Das Zeichen „Geprüfte Qualität Bayern“ steht für:

- bayerische Herkunft
- kurze Wege
- ein 3-stufiges Kontrollsystem
- mehr Transparenz von der Futtermittelwirtschaft bis hin zur Ladentheke

Sie können also sicher sein, dass Produkte mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität Bayern“ die Qualität und Herkunft haben, die Sie zu Recht erwarten.

Geprüfte Qualität Bayern

Gropper Frische Schlagsahne 1,69
1,8l aus Bayern
32% Fett
500g Flasche
1kg x 3,18

Gropper frische Vollmilch 0,88
1,8l aus Bayern
3,8% Fett
1l Packung

Gropper Joghurt Pur 0,77
1,8l aus Bayern
mild, 3,8% Fett
500g Becher
1kg x 1,54

Burgi's Klosteig oder Sonntagsknödel 1,11
1,8l aus Bayern
1kg x 2,22

Mehlzauber Weizenmehl Type 405 0,99
1kg Packung

Mehlzauber Dinkelmehl Type 630 1,49
1kg Packung

Mehlzauber Pasta- & Spätzlemehl oder Wiener Grössler 1,29
1kg Packung

Maier Bistro Gurken 1,49
470g Glas
400g Glas
300g
1kg x 4,14

Thanningerfreiheit 1,79
10 Stück Packung

Freilandeier 1,79
Thanninger Freiland, Größe M, Güteklasse A, 10 Stück Packung
300g x 1,8

1kg Schote 0,49
Bayerische Karotten
KL 1, 1kg Schote

5,5kg Beutel 1,29
Bayerische Kartoffeln
KL 1, Sorte nach DLR
Infrischend, vorwiegend infrischend oder vorwiegend
30,25kg Beutel, 10kg x 1,29

0,49
Bayerischer Eisbergsalat
KL 1, 500g

Wir garantieren: Geprüfte Qualität Bayern auch bei Rindfleisch der Südbayerischen Fleischwaren



Ein gutes Stück Heimat
Ursprung ist Heimat

► EIN GUTES STÜCK HEIMAT ► QUALITÄT ► SORTIMENT
Bayer. Bauernmilch

► Produkte ► Erzeuger ► Hersteller

FRISCHE LEBENSMITTEL AUS BAYERN SORGEN FÜR EIN LECKERES FRÜHSTÜCK

Decken Sie Ihren Frühstückstisch mit einem guten Gefühl für einen einzigartigen Start in den Tag: Erleben Sie den Morgen neu mit Molkereiprodukten aus heimischer Erzeugung und Produktion – ganz wie es seit jeher Tradition ist. Herrlich frische Bauernmilch und ursprüngliche, bayerische Butter sorgen für einen unvergesslich leckeren Tagesbeginn.

Doch auch zu allen anderen Mahlzeiten können Sie mit unserem **Ein gutes Stück Heimat**-Sortiment die Heimatliebe und den einzigartigen Geschmack täglich frisch mit gutem Gewissen genießen.

Geprüfte Qualität Bayern

Interview mit Landwirt Albert Sporer [mehr Infos](#)

Die drei schönsten Kühe sind gewählt [mehr Infos](#)

Zum Sortiment [mehr Infos](#)

Hier gehts zum **WERBESPOT** sowie zu weiteren Medien

www.gq-bayern.de

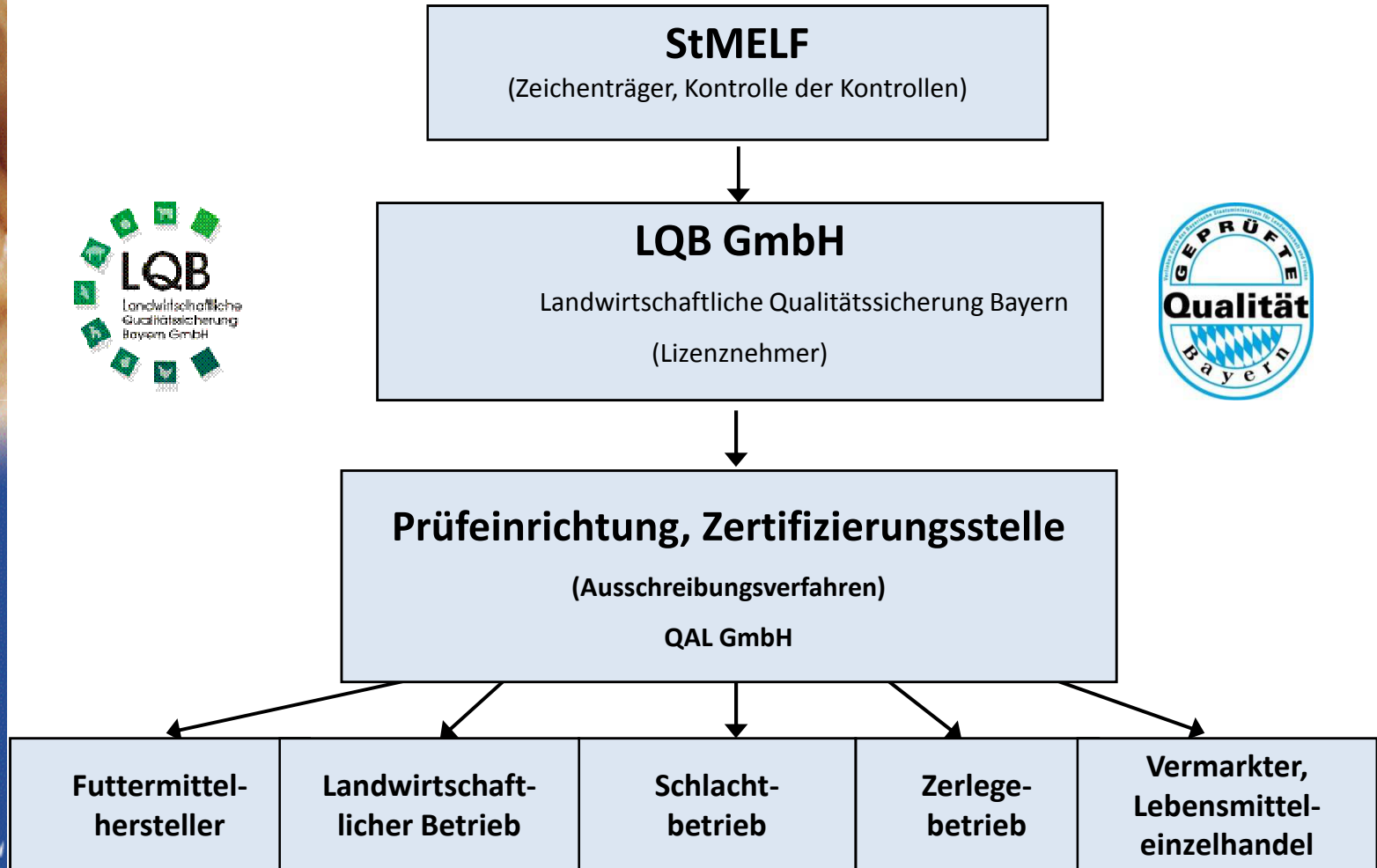
GQ-System mit 28 Produkten



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

www.gq-bayern.de

Aufbau des Systems „Geprüfte Qualität – Bayern“



Jeder Teilnehmer wird gemäß Prüfsystematik geprüft und zertifiziert.

Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

www.gq-bayern.de



Ziele

Geprüfte Qualität

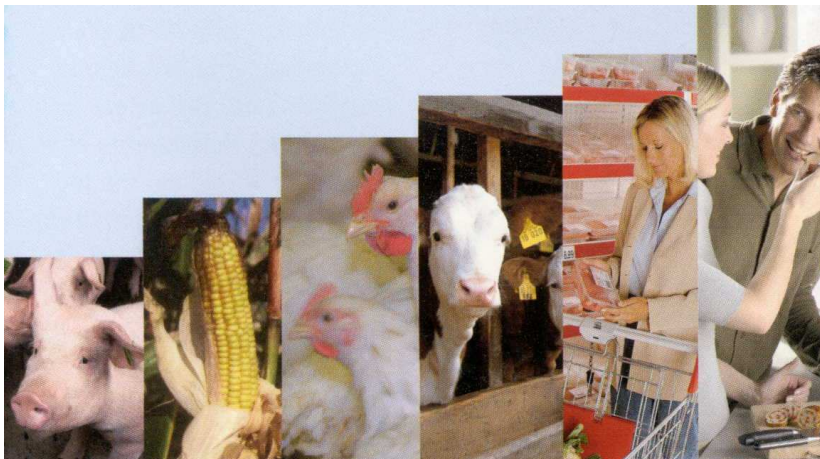
- Vertrauensbildung beim Verbraucher
- Rasche Identifikation bayerischer Herkunft mit zusätzlichen Qualitätskriterien
- Absatzförderung für die bayerische Landwirtschaft
- Kompatibles und effizientes QS-System (Basisabsicherung)

Ziele GQ

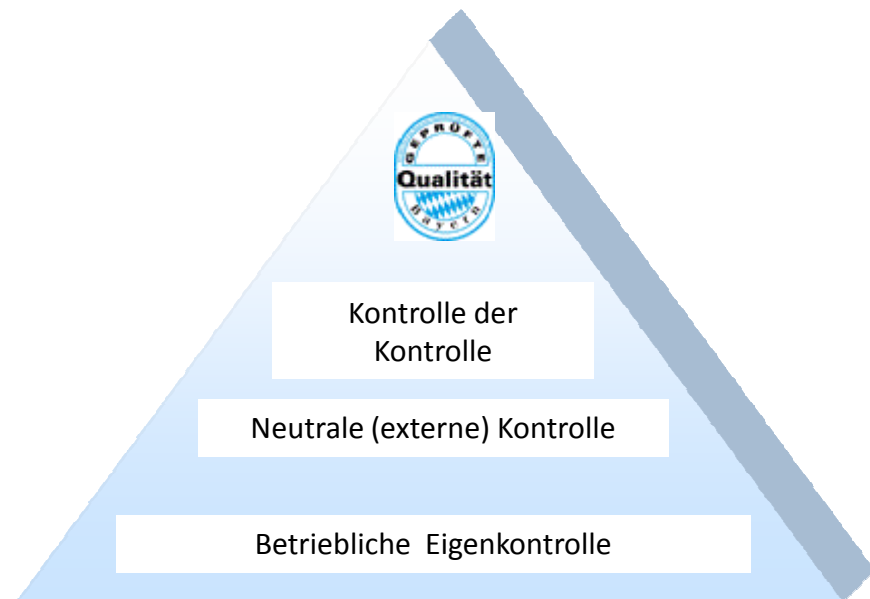
- ▶ Schaffung eines einheitlichen und umfassenden **Qualitätssicherungssystems für alle Stufen**
 - Unternehmens- und stufenübergreifend
 - Glaubwürdig und nachvollziehbar

Element Dokumentation

**Dokumentation der Produktion
über alle Stufen**



Element übergreifende Kontrolle



www.gq-bayern.de



Grundlegende Anforderungen an die Stufe Ferkelerzeugung zur Umsetzung von GQ Schwein

- Anerkennung vergleichbarer Qualitätssicherungssysteme zzgl. Bayerischer Herkunft
> keine gesonderte Kontrolle
- Anerkennung von QS: Teilnahme und Zertifizierung nach QS/GQ
- Herkunft bayerische Ferkel
- Garantieerklärung/ Lieferschein an Mäster mit Nachweis bayerischer Ferkel

Grundlegende Anforderungen an die Stufe Schlachtschweineerzeuger zur Umsetzung von GQ Schwein

Schnelles Anlaufen des Programms mit Einstiegsregelung:

- QS-Zertifizierung des Mästers als Voraussetzung
- Unterschriebene GQ-Eigenkontroll-Checkliste und Teilnahmeerklärung für GQ
- Teilnahme Offene Stalltür
- kurzfristige Anerkennung der GQ-Lieferfähigkeit durch LQB/ QAL
- Kombikontrolle bis spätestens 2013



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

www.gq-bayern.de

Grundlegende Anforderungen an die Stufe Schlachtschweineerzeuger zur Umsetzung von GQ Schwein

Zukünftig:

- parallel zur nächsten QS Zertifizierung erfolgt eine Kombi-Kontrolle mit GQ-/QS-Zertifizierung oder reine GQ-Zertifizierung
- Einhaltung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen
- Teilnahme Offene Stalltür



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

www.gq-bayern.de



Grundlegende Anforderungen an die Stufe Schlacht-/ Zerlegebetrieb zur Umsetzung von GQ Schwein

- GQ-Tiere/ Schlachtkörper müsse durch zusätzliche GQ-Markierung (Schlagstempel) gekennzeichnet sein
- Lieferschein mit Bestätigung der GQ-Tauglichkeit als GQ-Garantieerklärung von der Vorstufe
- Eindeutige Kennzeichnung der Schlachtkörper und Zuordenbarkeit zum GQ-Programm
- Zeitliche bzw. räumliche Trennung der GQ-Chargen

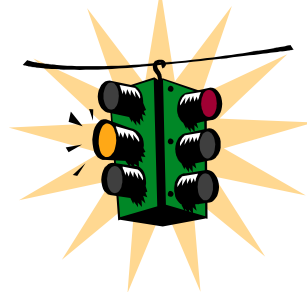


3-stufige Kontrollsystematik

A. Betriebliche Eigenkontrolle:

Betriebsrundgang mit Hilfe der „GQ-Checkliste zur Eigenkontrolle“ und Leitfaden GQ-Schweine

B. Kontrolle und Zertifizierung durch neutrale Prüfinstitute:



Standard I (90 - 100%):	alle 3 Jahre
Standard II (80 - 90%):	alle 2 Jahre
Standard III (70 - 80%):	jedes Jahr
weniger als 70%	keine Zulassung

C. Kontrolle der Kontrolle:

Erfolgt durch StMELF bei der LQB



Erläuterung zur GQ-Kontrolle

Kontrolle und Zertifizierung durch neutrale Prüfinstitute:

- A keine Abweichung
- B leichte Abweichung
- C noch abstellbare Abweichung
- D schwere Abweichung: es liegen nicht akzeptable Abweichungen vom Sollzustand vor, was zur vollständigen Abwertung des Prüfkriteriums führt
- k.o. keine Zulassung

Nach einem nicht erfolgreichen Erstaudit ist der Betrieb kein GQ-Systemeilnehmer. Es werden keine Sanktionen ausgesprochen. Bei einer erneuten Anmeldung erfolgt aber eine kostenpflichtige Nachkontrolle.



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

Erstzertifizierung der landwirtschaftlichen Betriebe

- Erstzertifizierung ist Voraussetzung für Lieferfähigkeit für GQ-Bayern Teilnehmer
- Zertifizierungsstelle QAL GmbH als akkreditierte Prüfeinrichtung für GQ und KAT zugelassen

Stufe Landwirtschaft:

- Degressive staatliche Förderung durch das StMELF aus Mitteln der Initiative „Aufbruch Bayern“
- Erstzertifizierung mit 80% der förderfähigen Kosten
Folgezertifizierungen 60% / 50% / 40%
- Bei Teilnahme GQ wird der Restbetrag (Wirtschaftsanteil) über die Offene Stalltür bezahlt



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

Forderungen an den Landwirt

Kontrollinhalte – 8 Kontrollbereiche

- Herkunftssicherung, Dokumentation der Herkunft und Kennzeichnung
- Tierhaltung
- Tierbetreuung und –pflege, Tierschutz
- Fütterung, Futtermittel, Überprüfung des Futtermitelesatzes (z.B. A-Futter)
- Tiergesundheit, Aufzeichnungspflicht für Arzneimittelanwendung
- Betriebliche Eigenkontrolle und ordnungsgemäße Dokumentation
- Salmonellenmonitoring und Befunddaten
- Ausbringungsverbot von Klärschlamm



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

Qualitäts- und Prüfbestimmungen - Stufe Landwirtschaft

1) Dokumentation

- Betriebliche Eigenkontrolle
- Betriebsdaten Wareneingänge
- Aufbewahrungsfristen nach GQ 3 Jahre

2) Herkunftssicherung

- Führung einer Bestandsdokumentation
- Weitergabe einer rechtsverbindlichen Erklärung der GQ-/QS-Ferkel-
- Erzeugerbetriebe über bayerische Herkunft (GQ-Garantieerklärung)
- Nachweis von QS Ferkel mit bayerischer Herkunft

3) Tierhaltung

- Einhaltung der Haltungsanforderungen an Klima, Licht und Stalleinrichtungen
- Mindestfläche in Endmast 0,75 m² pro Tier von 85 bis 110 kg

4) Tierbetreuung und -pflege/ Tierschutz

- Tränke / Futterplatz / Stalleinrichtung/Böden
- Allgemeine Tiergesundheit
- Hygieneanforderungen



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

Qualitäts- und Prüfbestimmungen - Stufe Landwirtschaft

5) Tiergesundheit

- Vorliegen eines Tierarztbetreuungsvertrages
- Vollständige Dokumentation über Arzneimittelabgabebelege bzw. Bestandsbuch
- Kennzeichnung der AM und behandelter Tiere
- Untersuchung auf verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe

6) Fütterung/ Futtermittel

- Dokumentation der zugekauften Futtermittel
- Einsatz von A-Futtermitteln bzw. Einbeziehung in QS-System
- Offene Deklaration der Futtermittelkomponenten
- Führung eines Futtermittelmischprotokolls
- Verbot der Verfütterung antibiotischer Leistungsförderer
- Keine Verfütterung fischmehlhaltiger Futtermittel

7) Monitoring und Befunddaten

- Teilnahme Salmonellenmonitoring
- Rücklauf der Befunddaten aus der Schlachtung

8) Umwelt

- Verbot der Ausbringung von gewerblichem, kommunalem und industriellem Klärschlamm
Durchführung eines Nährstoffvergleichs



Das bayerische
Qualitätsprogramm
„Geprüfte Qualität“

www.gq-bayern.de



Fazit

- **Gutes Einstiegsszenario durch vorhandene Strukturen**
- **Bündelung der Audits durch Kombikontrollen**
- **Vertrauensbildung beim Verbraucher durch regionale hochwertige Produkte**
- **Absatz- und Mengensicherung durch dauerhafte regionale Lieferströme für bayerische Erzeuger**

www.gq-bayern.de



Weitere Informationen im Internet

www.qualifood.de

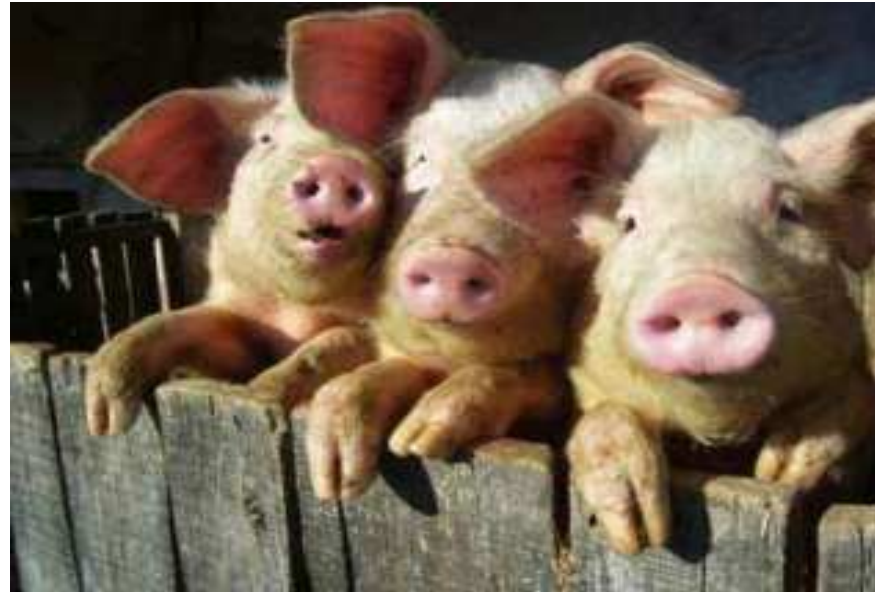
www.qal-gmbh.de

www.lq-bayern.de

www.qualitaet.bayern.de

www.gq-bayern.de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



LQB GmbH

Max-Joseph-Str. 9, 80333 München

info@lq-bayern.de

Telefon 08139 / 9368-30

Fax 08139 / 9368-57