

**Anpassung der Bewertungssysteme beim Kriterium Ökologie  
für das Oktoberfest, die Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindmarkt**

Regional ist das neue Bio

Produkte aus regionaler Herstellung bei den Bewerbungen besser berücksichtigen

Antrag Nr. 14-20 / A 00610 von Herrn StR Georg Schlagbauer, Frau StRin Dr. Evelyne Menges, Herrn StR Richard Quaas, Herrn StR Manuel Pretzl vom 21.01.2015

CSU bringt Bio Stadt München in Gefahr

Antrag Nr. 14-20 / A 00648 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 03.02.2015

Christkindmarkt und Auer Dulten nachhaltiger machen!

Antrag Nr. 14-20 / A 01689 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 22.12.2015

Aufwertung statt Abwertung auf der Wiesen – regional ist nicht gleich Bio

Antrag Nr. 14-20 / A 02332 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 19.07.2016

Auftrag aus der Vollversammlung vom 19.10.2016 zu der Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691), die Änderungsanträge bezüglich des Stadtgründungsfestes, des Oktoberfestes, der Dulten und der Christkindlmärkte zu behandeln.

**Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06814**

**Beschluss des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft am 19.09.2017 (SB)**

Öffentliche Sitzung

**Kurzübersicht**

zur beiliegenden Beschlussvorlage

<b>Anlass</b>	Auftrag aus dem Ausschuss für Arbeit und Wirtschaft vom 05.07.2016, gemeinsam mit dem RGU eine Stellungnahme zu dem Thema Ökologie zu erarbeiten und das Bewertungssystem für Ökologie aufzuwerfen. Auftrag aus der Vollversammlung vom 19.10.2016 zu der Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691), die Änderungsanträge bezüglich des Stadtgründungsfestes, des Oktoberfestes, der Dulten und der Christkindlmärkte zu behandeln. Antrag Nr. 14-20 / A 00610 der CSU vom 21.01.2015 Antrag Nr. 14-20 / A 00648 von Bündnis 90/Die Grünen/RL vom 03.02.2015 Antrag Nr. 14-20 / A 01689 von Bündnis 90/Die Grünen/RL vom 22.12.2015 Antrag Nr. 14-20 / A 02332 von Die Grünen/Rosa Liste vom
---------------	--

	19.07.2016 Änderungsantrag Nr. 14-20 / A 02501 von Die Grünen/Rosa Liste vom 22.09.2016 Ergänzungsantrag Nr. 14-20 / A 02499 der SPD Fraktion vom 22.09.2016
<b>Inhalt</b>	In der Vorlage wird ein Vorschlag unterbreitet, wie die Punktevergabe für das Kriterium Ökologie für die vom RAW veranstalteten städtischen Märkte und Feste neu geregelt werden soll. In diesem Zusammenhang werden auch die Anträge von CSU und Die Grünen/Rosa Liste zur Änderung des Bewertungskriteriums Ökologie behandelt und die Änderungsanträge zur Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691) des RGU bezüglich des Stadtgründungsfestes, des Oktoberfestes, der Dulten und der Christkindmärkte behandelt.
<b>Entscheidungsvorschlag</b>	Der vorgeschlagenen Änderung des Bewertungskriteriums Ökologie wird zugestimmt.
<b>Gesucht werden kann im RIS auch nach</b>	Bewertungssysteme, Bewertungskriterium Ökologie, Bio-Lebensmittel, Regionale Produkte, Nachhaltigkeit;
<b>Gesamtkosten/-erlöse</b>	-/-
<b>Ortsangabe</b>	Theresienwiese, Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Mariahilfplatz, Au, Altstadt-Lehel

**Anpassung der Bewertungssysteme beim Kriterium Ökologie  
für das Oktoberfest, die Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt**

Regional ist das neue Bio

Produkte aus regionaler Herstellung bei den Bewerbungen besser berücksichtigen  
Antrag Nr. 14-20 / A 00610 von Herrn StR Georg Schlagbauer, Frau StRin Dr. Evelyne Menges, Herrn StR Richard Quaas, Herrn StR Manuel Pretzl vom 21.01.2015

CSU bringt Bio Stadt München in Gefahr

Antrag Nr. 14-20 / A 00648 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 03.02.2015

Christkindlmarkt und Auer Dulten nachhaltiger machen!

Antrag Nr. 14-20 / A 01689 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 22.12.2015

Aufwertung statt Abwertung auf der Wiesn – regional ist nicht gleich Bio

Antrag Nr. 14-20 / A 02332 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 19.07.2016

Auftrag aus der Vollversammlung vom 19.10.2016 zu der Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691), die Änderungsanträge bezüglich des Stadtgründungsfestes, des Oktoberfestes, der Dulten und der Christkindlmärkte zu behandeln.

**Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06814**

11 Anlagen

**Beschluss des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft am 19.09.2017 (SB)**

Öffentliche Sitzung

**I. Vortrag des Referenten**

**1. Ausgangslage**

Auf dem Markt ist ein großes Bedürfnis ebenso nach biologisch und artgerecht wie nach regional produzierten Lebensmitteln zu beobachten. Das Oktoberfest, die Dulten, der Christkindlmarkt und das Stadtgründungsfest sind Feste mit einer langen Tradition und mit typischen regionalen Besonderheiten, deren kulinarisches Angebot entsprechend regional ausgerichtet ist und als Teil der Brauchtumpflege verstanden werden darf. Die bereits als Megatrend wahrgenommene Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln sollte daher beim Angebot auf von der Stadt veranstalteten Märkten und Festen berücksichtigt werden. So sollte einerseits dem Bedürfnis der Verbraucher entsprochen werden und andererseits das Angebot an zertifizierten Lebensmitteln insgesamt vergrößert und verb-

sert werden. Die Verbraucher erhalten damit eine größere Entscheidungsfreiheit und das Angebot an regionalen und Bio-Lebensmitteln kann mit der Nachfrage wachsen und so deren Produzenten unterstützen.

In der Sitzung des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft vom 05.07.2016 wurden umfangreiche Änderungen der Bewertungssysteme für das Oktoberfest, die Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt beschlossen. In diesem Rahmen wurde vom Referat für Arbeit und Wirtschaft auch ein Vorschlag eingebracht, der das Angebot von regional produzierten, zertifizierten Lebensmitteln bei der Bewerbung um einen Platz bei den städtischen Festen und Märkten positiv bewertet hätte.

Die Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste hat in dieser Sitzung einen Änderungsantrag eingebracht, mit dem das Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) gebeten wurde, eine Stellungnahme zu dem Thema Ökologie zu erarbeiten. Aus diesem Grund wurde die vorgeschlagene Änderung des Bewertungskriteriums Ökologie nicht beschlossen und in die erste Sitzung des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft nach der Sommerpause vertagt.

Zwischenzeitlich wurde im Gesundheitsausschuss am 22.09.2016 eine vom RGU vorgeschlagene Beschaffungsleitlinie für die LHM beschlossen, die zum Ziel hat, den Anteil von Fleisch und Fisch aus biologischer Erzeugung und damit auch aus artgerechter Haltung und Produktion im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München zu erhöhen. Diesem Beschluss sollte nicht vorgegriffen werden und der Beschluss zur Änderung des Bewertungskriteriums Ökologie wurde erneut in die erste Sitzung des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft im Jahr 2017 vertagt.

Der als Anlage 1 beigefügte Antrag der CSU vom 21.01.2015, nach dem beim Zulassungsverfahren für das Oktoberfest, für den Christkindlmarkt und die Dulten regional erzeugte und hergestellte Produkte den Bio-Produkten bei der Anzahl der zu vergebenden Punkte gleichgestellt werden sollen und der als Anlage 2 beigefügte Antrag von Bündnis 90/Rosa Liste vom 03.02.2015, nach dem Bioprodukte und regionale Produkte nicht wie von der CSU beantragt, bei den Vergabekriterien für die städtischen Großveranstaltungen gleichgestellt werden sollen, blieben aufgegriffen.

Mit Antrag vom 19.07.2016 (siehe Anlage 3) hat die Stadtratsfraktion Bündnis 90/Rosa Liste beantragt, dass das Referat für Arbeit und Wirtschaft (RAW) und das RGU für das Zulassungsverfahren zum Oktoberfest gemeinsam ein Bewertungssystem für Ökologie entwickeln sollen, das der hohen Bedeutung dieses Faktors Rechnung trägt. Folgende Bewertung soll dabei für Lebensmittel zu Grunde gelegt werden: Biologisch und regional aus Bayern ergibt die höchste Punktzahl, biologisch eine hohe Punktzahl, artgerecht eine mittlere Punktzahl und regional aus Bayern eine geringere Punktzahl.

Am 19.10.2016 hat die Vollversammlung des Stadtrats im Rahmen der Behandlung der Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691) das RAW beauftragt, die Änderungsanträge bezüglich des Stadtgründungsfests, des Oktoberfests, der Auer Dulten und der Christkindlmärkte zu behandeln.

Diese Änderungsanträge der SPD-Stadtratsfraktion und der Fraktion Die Grünen/Rosa Liste zielen darauf ab, die städtische Beschaffungsleitlinie für Fleisch und Fischprodukte auch auf die vom RAW veranstalteten Märkte und Feste anzuwenden. Im Einzelnen wurde beantragt:

- mit Änderungsantrag vom 11.05.2016 von der SPD-Stadtratsfraktion und der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste (Anlage 4): Um übertragbare Erfahrungswerte zu erlangen, wird beim Stadtgründungsfest ein verpflichtender Anteil von 30% Fleisch aus artgerechter Tierhaltung angeboten. Das Projekt soll 2017 durchgeführt und evaluiert werden.
- mit Änderungsantrag Nr. 14-20 / A 02501 von Die Grünen/Rosa Liste vom 22.09.2016 (Anlage 5): Bis Ende 2017 wird bei städtischen Veranstaltungen ein Anteil von 30%, bis 2019 ein Anteil von 50% im Sinne der Beschaffungsleitlinie für Fleisch und Fischprodukte erreicht. Dazu wird ein abgestuftes Bewertungssystem für Ökologie entwickelt. Die Beschicker werden vertraglich auf die Erfüllung dieser Quoten verpflichtet. Auf dem Stadtgründungsfest werden zu 100% Bioprodukte angeboten. Die Ergebnisse werden evaluiert und dienen als Basis für weitere Änderungen auf anderen städtischen Festen. Die umliegende Gastronomie wird beraten, wie sie ihr Angebot auf biologisch umstellen kann.
- mit Ergänzungsantrag Nr. 14-20 / A 02499 der SPD Fraktion vom 22.09.2016 (Anlage 6): Beim Stadtgründungsfest werden Fleisch- und Fischprodukte angeboten, die vollständig der Beschaffungsleitlinie entsprechen und nach dieser bewertet wurden.

## **2. Qualitätsmerkmale und Siegel für Lebensmittel**

Wer sich als Beschicker für einen städtischen Markt oder ein Fest bewirbt, muss sich einem Vergabeverfahren stellen. Für die Bewertung eines Angebots muss die Stadt nachvollziehbare Kriterien einführen. Im Bereich Lebensmittel kann sie daher nur Angebote bewerten, die durch ein zuverlässiges Siegel zertifiziert sind.

Um Rechtssicherheit für die Bewertung zu erhalten müssen staatliche Qualitätsmerkmale mit entsprechenden Kontrollmechanismen und Prüfsiegeln als Nachweise herangezogen werden. Hierfür kommen folgende Siegel in Frage:

### **2.1. Bio-Bayern**

Das neue Bio-Siegel der Bayerischen Staatsregierung mit Herkunftsnachweis. Produkte, die von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern hergestellt werden, können mit dem Bio-Siegel „Bio-Bayern“ gekennzeichnet werden. Die



Qualitätskriterien liegen deutlich über der EG-Öko-Verordnung.

Jeder Betrieb, der das Siegel nutzen möchte, muss einen Lizenzvertrag mit der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) abschließen und seinen Betrieb durch Kontrollstellen (z.B. Abcert) überprüfen lassen. Bis zu 5% des gesamten Erzeugnisses dürfen aus Zutaten aus konventioneller Landwirtschaft (z.B. Gewürze, Früchte, Öle) bestehen. Bis zu einem Drittel der pflanzliche Zutaten darf aus anderen Regionen stammen. Tierische Zutaten müssen aus der Region stammen. Ausnahmen gibt es nur für untergeordnete Zutaten wie Gelatine oder Naturdärme, die in der Region nicht in der geforderten Menge erzeugt werden können.

Nach nur einem Jahr konnten bereits über 70 Zeichennutzer des Bayerischen Bio-Siegels mit über 600 Produkten zugelassen werden.

## 2.2. Zertifizierte Bio-Produkte

Alle anderen Bio-Siegel mit EU-Kontrollnummer. Das Merkmal „artgerechte Tierhaltung“ ist bei allen Bio-Siegeln enthalten.

## 2.3. Regionale konventionelle Produkte

Zahlreiche Studien aber auch das Einkaufsverhalten belegen, dass viele Verbraucher verstärkt regionale Sortimente nachfragen, die klar gekennzeichnet und mit glaubwürdigen Kriterien hinsichtlich Qualität, Transparenz und kurzen Wegen hinterlegt sind.

Der Verbraucher profitiert bei regionalen Produkten von der hohen Qualität sowie der Frische durch kurze Vermarktungswege. Eine stärkere Nachfrage nach regionalen Spezialitäten trägt zudem zur Schonung der Umwelt (Verbesserung der CO<sub>2</sub>-Bilanz) sowie zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe bei. Hierdurch entsteht ein Beitrag zur Existenzsicherung der bäuerlichen Familienbetriebe und der mittelständischen Verarbeiter.

Für regionale konventionelle Produkte kommt das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ-Siegel) in Frage. Hierbei werden die Produkte dreistufig kontrolliert durch Eigenkontrolle, durch unabhängige Zertifizierungsstellen (nach DIN EN 45011), sowie durch die

staatliche Landesanstalt für Landwirtschaft und die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Zum Beispiel müssen Tiere aus dem Programm in Bayern geboren, gehalten und gemästet werden. Damit kann das Fleisch von der Erzeugung über die Zerlegung bis zum Verkauf an der Ladentheke lückenlos und für die Verbraucher nachprüfbar der regionalen Herkunft zugeordnet werden.

„Geprüfte Qualität-Bayern“ beinhaltet Kriterien, die über den gesetzlichen Standard hinausgehen.



„Geprüfte Qualität-Bayern“ kann derzeit auf einer Basis von rund 19.000 landwirtschaftlichen Erzeugern und über 340 Unternehmen der Ernährungswirtschaft aufbauen.

#### 2.4. Produkte aus artgerechter Tierhaltung

Für Produkte aus artgerechter Tierhaltung gibt es, wie auch das RGU in seiner vorerwähnten Beschlussvorlage dargestellt hat, keine gesonderten staatlichen Nachweise, weder auf EU- noch auf nationaler Ebene. Derzeit wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ein eigenes Tierschutzlabel geprüft und befindet sich in der Diskussion. Zudem existieren seit vielen Jahren verschiedene privatwirtschaftliche Siegel, z. B. Deutscher Tierschutzbund und NEULAND, die aber bisher keine entsprechende breite Akzeptanz am Markt gefunden haben. Solange für diese Produkte keine Zertifikate zur Verfügung stehen, können sie auch künftig nicht gesondert bewertet werden.

### 3. Vorschlag für eine Änderung der Vergabekriterien:

Die Vergabekriterien sollen künftig so gestaltet werden, dass das Angebot an zertifizierten regionalen und/oder nach Bio-Standards produzierten Lebensmitteln nach einem differenzierten und abgestuften System bepunktet wird. Dieses System folgt im Wesentlichen den Vorgaben der vom Stadtrat beschlossenen Beschaffungsleitlinie und erweitert diese um das Kriterium der durch ein offizielles Siegel zertifizierten Regionalität.

Das Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) hat in seiner Stellungnahme zu einer früheren Version dieser Beschlussvorlage angemerkt, dass nicht aus der Region stammende

de Bioprodukte im Bewertungssystem berücksichtigt werden sollen. Andernfalls würden sie mit nicht regionalen konventionellen Produkten gleichgestellt.

In der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 1235/2008 zur oben genannten Verordnung sein in Anlage III nur wenige Länder als gleichwertige Drittländer anerkannt. Mögliche Importe aus anderen Ländern könnten darüber hinaus nur von abschließend bestimmten gleichwertigen Kontrollstellen zertifiziert werden. Dadurch werde eine der im Gebiet der Europäischen Union gleichwertige Kontrollintensität und der vorgesehene Standard auch bei Produkten aus Drittländern sicher gestellt.

Im Übrigen begrüßt das RGU aus Sicht des Umwelt- und Klimaschutzes die Koppelung des Kriteriums Bio-Produkte an möglichst kurze Transportwege und damit möglichst geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen. In der Beschaffungsleitlinie für die Landeshauptstadt München (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691) sei bewusst eine Abstufung in drei Kategorien – Siegel Bio-Bayern, Bio-Siegel mit Herkunftsnachweis, Bio-Zertifizierung – vorgesehen, um selbstverständlich aus Umweltschutzgründen regionale Bioprodukte zu bevorzugen und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen aufgrund der Transportwege zu reduzieren. Das RGU begrüßt den Faktor 2 für Bio- und regionale Produkte, da damit bei der Gesamtbewertung die angemessene Wertigkeit sicher gestellt sei.

Unter Berücksichtigung der Stellungnahme des RGU schlägt das Referat für Arbeit und Wirtschaft Folgendes vor:

- Alle mit dem Siegel „Bio-Bayern“ angebotenen Produkte sollen künftig positiv bewertet werden.
- Zertifizierte Bio-Produkte sollen positiv bewertet werden, wenn sie in ihrer Bioqualität mindestens den Standard der VO (EG) Nr. 834/2007 bzw. der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 889/ 2008 erreichen und geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen aufgrund kurzer Transportwege bei der gesamten Produktionskette als auch während der Lieferwege erfüllen.
- Positiv bewertet werden ebenfalls Produkte, die in ihrer Bioqualität mindestens den Standard der VO (EG) Nr. 834/2007 bzw. der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 889/ 2008 erreichen, auch wenn sie nicht aus Bayern kommen und deshalb längere Transportwege in Kauf genommen werden müssen.
- Für regionale (konventionelle) Produkte soll das Siegel „Qualität aus Bayern“ aufgrund der nachprüfaren Herkunftsnachweise und Qualitätsstandards positiv bewertet werden.

#### **4. Änderung der Bewertungssysteme**

**Bisher** wurden an Bewerber für das Oktoberfest, deren Betrieb Bio-zertifiziert war, 1 bis 3 Punkte, je nach Umfang des Angebots, vergeben. Betriebe, die Nachweise für fair gehandelte, CO<sub>2</sub>-neutrale oder regionale Produkte vorlegen konnten, erhielten hierfür insge-

samt 1 Zusatzpunkt. Es konnten bei einer Gewichtung mit Faktor 2 maximal 8 Punkte erreicht werden.

**Bisher** erhielten Bewerber für die Dulten, für den Christkindlmarkt und (ab der Ausschreibungsrunde 2017) für das Stadtgründungsfest für einzelne zertifizierte Bio-Produkte 1 Punkt, für mindestens eine komplette Speise in Bioqualität 3 Punkte, für einen Bio-Anteil an ihrem Gesamtangebot von mindestens 50% (gemessen am Warenwert) 5 Punkte. Es konnten bei einer Gewichtung mit Faktor 2 maximal 10 Punkte erreicht werden.

Nach den bisherigen Beobachtungen auf den Veranstaltungen und nach den Rückmeldungen der Beschicker, konnten nur Geschäfte, die das Hauptsortiment vollständig auf Bio-Qualität umgestellt haben, zufriedenstellende Umsätze erzielen. Alle Beschicker, die in ihrem Geschäft gleichzeitig sowohl Bio- als auch konventionelle Waren angeboten haben, konnten keine relevanten Umsätze mit Bio-Produkten erzielen. Volksfestbesucher fragten wegen des attraktiveren Preises, teils auch wegen Vorbehalten gegen Bio-Produkten zu ca. 90 Prozent das konventionelle Produkt nach. Die Folge war, dass Beschicker häufig liegen gebliebene Waren in Bio-Qualität nicht mehr verkaufen konnten und wegwerfen mussten. Wegen der bisher üblichen Punktevergabe war es für Beschicker dennoch attraktiv, sowohl konventionelle als auch Bio-Produkte anzubieten. Gleichzeitig führten bereits einzelne abgepackte, fertige Nebenprodukte in Bio-Qualität (z.B. Bionade, Bio-Popcorn, Beilagen) zu einer positiven Bewertung. Der marktsteuernde Effekt dieser Praxis darf als unzureichend bewertet werden.

Aus diesem Grund sollten künftig nurmehr diejenigen Bewerber die höchste Punktzahl erhalten, die ihr Hauptsortiment vollständig auf biologisch bzw. regional umgestellt haben. Das bedeutet für Hühnerbratereien, dass alle Geflügelprodukte in Bio-Qualität angeboten werden müssen. Wurstbratereien müssen alle Fleisch- und Wurstwaren und Fischbratereien alle Fische in Bio-Qualität anbieten. Dagegen müssen ergänzende Sortimente, wie Getränke und Beilagen nicht zwingend in Bio-Qualität angeboten werden. Zu beachten ist allerdings, dass teilweise der Bedarf an Produkten, zum Beispiel beim Schweinefleisch oder bei Hendl, nicht in der Qualität des Siegels „Bio-Bayern“ angeboten und gedeckt werden kann. Gleiches gilt für das Festbier der leistungsfähigen und bewährten Münchner Traditionsbrauereien, das gemäß der Betriebsvorschriften für das Oktoberfest dort ausschließlich ausgeschenkt werden darf. Hierauf muss bei der zukünftigen Bewertung Rücksicht genommen werden. Für die Bewerber war es bisher verwirrend, dass bei den Dulten und dem Christkindlmarkt andere Regularien und Höchstpunktzahlen für Bio-Produkte gültig waren als beim Oktoberfest. Damit das Bewertungssystem künftig plausibler und leichter nachvollziehbar wird, wird vorgeschlagen, für alle Veranstaltungen den gleichen Punkteschlüssel und die gleichen Kriterien anzuwenden.

Damit biologisch und regional erzeugte Lebensmittel weiter einen hohen Stellenwert für

die Auswahlentscheidung behalten, sollen für alle Veranstaltungen auch künftig die erreichten Punkte für Ökologie mit dem Faktor 2 gewichtet werden.

**Zukünftig** sollen Bewerbungen für das Oktoberfest, die Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt bewertet werden, wie folgt:

- Wenn das Hauptsortiment vollständig die Qualität des Siegels „Bio-Bayern“ aufweist, sollen künftig 4 Punkte vergeben werden. Entsprechende Nachweise (Zertifikate und Produktlisten) sind mit der Bewerbung einzureichen.
- Wenn das Hauptsortiment vollständig zertifizierte Bio-Produkte aufweist, die mindestens die Standards der VO (EG) Nr. 834/2007 bzw. der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 889/ 2008 und geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen aufgrund kurzer Transportwege bei der gesamten Produktionskette als auch während der Lieferwege erfüllen, sollen künftig 3 Punkte vergeben werden. Als Orientierung hierzu können die Herkunfts-Vorgaben dienen, die das Bio-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Herkunftsnachweis Bayern aufstellt. Entsprechende Nachweise (Zertifikate und Produktlisten) sind mit der Bewerbung einzureichen.
- Wenn das Hauptsortiment vollständig zertifizierte Bio-Produkte aufweist, die mindestens die Standards der VO (EG) Nr. 834/2007 bzw. der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 889/ 2008 erfüllen, sollen künftig 2 Punkte vergeben werden.
- Wenn das Hauptsortiment vollständig aus konventionellen Produkten mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ besteht, sollen künftig 2 Punkte vergeben werden. Entsprechende Nachweise (Zertifikate und Produktlisten) sind mit der Bewerbung einzureichen.

Künftige abgestufte Bewertung für Bio- und regionale Produkte als Übersicht:

Hauptsortiment	Bewertung (Faktor 2)
100 % Siegel „Bio-Bayern“	4 Punkte
100 % zertifizierte Bio-Produkte und kurze Transportwege	3 Punkte
100 % zertifizierte Bio-Produkte	2 Punkte
100 % Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“	2 Punkte

Der Verwaltung soll aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung ein hoher Ermessensspielraum bei der Bewertung des Sortiments des Beschickers daraufhin, welche Warengruppe als Hauptsortiment überwiegt, eingeräumt werden. Insbesondere bei der Bewertung der „Sonstigen gastronomischen Großbetriebe“, der „gastronomischen Mittelbetriebe“ sowie dem „Familienplatzl“ soll beim Oktoberfest eine weitere Auslegung des Begriffes „Haupt-

sortiment" gelten. Hintergrund ist, dass Münchner Oktoberfestbier nicht in Bio-Qualität erhältlich ist und damit als Hauptsortiment ausscheidet.

Bei der Bewertung der Vollständigkeit soll berücksichtigt werden, inwieweit die Waren des Hauptsortiments am Markt in der entsprechenden Qualität überhaupt verfügbar sind. Ist die Verfügbarkeit nicht durchgehend gegeben, ist für den Erhalt der Punkte darauf zu achten, dass die betreffenden Produkte in den anderen Qualitätsstufen, nach absteigender Punktezahl, beschafft werden.

Neutral bewertet und insoweit dem höchsten Standard gleichgestellt werden Wildtiere aus heimischer Jagd sowie Fische aus heimischer Fluss- und Seenfischerei.

Die Grundzüge des Bewertungssystems, das bisher allen verwaltungsgerichtlichen Verfahren standgehalten hat, werden durch die oben stehenden Änderungen nicht berührt.

Für 2018 wird in den Ausschreibungstexten (Anmeldebedingungen) für das Oktoberfest, die drei Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt der Hinweis auf die künftige positive Bewertung von Produkten mit dem Siegel „Bio-Bayern“, anderen zertifizierten Bioprodukten und konventionellen Produkten mit der Qualität „Geprüfte Qualität – Bayern“ aufgenommen.

Die Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste hat in ihrem Änderungsantrag Nr. 14-20 / A 02501 zur Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ des RGU am 22.09.2016 eine Zielmenge von 50% an Bioprodukten bis zum Jahr 2019 auf dem Oktoberfest beantragt. Dieses Ziel soll durch ein differenziertes Bewertungssystem für Ökologie erreicht werden.

Das RAW geht demgegenüber davon aus, dass sich auf den städtischen Märkten und Festen durch das hier vorgestellte Bewertungssystem der Anteil an Bioprodukten durch Angebot und Nachfrage einpendeln wird. Heute festgesetzte Zielgrößen werden schon wegen der zu befürchtenden Lieferengpässe bei verschiedenen Warengruppen, z. B. derzeit bei Geflügel- und Schweinefleisch, kaum zu erreichen sein. Das RAW vertraut daher darauf, dass durch die hier vorgestellten strukturellen Maßnahmen eine Regulierung des Marktes aus eigenen Kräften erfolgt.

Ein Bewertungssystem das sich an nachvollziehbarer Herkunft und höheren Standards ausrichtet, erzielt nach Meinung des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten eine klare Signalwirkung sowohl für die landwirtschaftlichen als auch für die verarbeitenden Betriebe. Aufgrund der bereits in der Öffentlichkeit diskutierten Beschlussvorlage der Stadt München erhielt das Ministerium bereits mehrere konkrete Anfragen von Lieferanten und Verarbeitern, die ihre Geschäftspolitik entsprechend ändern wollen. Durch die Beibehaltung des Faktors 2 wird der hohen Bedeutung dieses Kriteriums Rech-

nung getragen. Mit der Förderung von regionalen Produkten können eine Verbesserung der CO<sub>2</sub>-Bilanz sowie eine Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe erreicht werden.

Bio-Produkte aus der Region erfüllen einerseits die Anforderungen an eine artgerechte Tierhaltung und bieten andererseits die Vorteile der kurzen Wege und der regionalen Wertschöpfung und sollen daher die höchste Punktzahl erhalten.

### **5. Stadtgründungsfest als Pilot-Veranstaltung**

Die eingangs zitierten Ergänzungs- bzw. Änderungsanträge zur Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ des RGU haben zum Ziel, auf dem Stadtgründungsfest ausschließlich Fleisch- und Fischprodukte im Sinne der Beschaffungsleitlinie anzubieten.

Anders als beim Oktoberfest, bei den Auer Dulten und dem Christkindlmarkt, werden Speisen und Getränke beim Stadtgründungsfest nicht von Schaustellern, sondern vorwiegend von der umliegenden Gastronomie angeboten. Im Jahr 2016 waren auf dem Festgelände lediglich die nachfolgend aufgelisteten acht reisenden Betriebe mit gastronomischem Angebot vertreten: 2 x Süßwaren, 2 x Stehausschank, 3 x Wurstbraterei und Feinkost, 1 x Stehcafé.

Das übrige gastronomische Angebot wird von der umliegenden Gastronomie betrieben.

Das RAW erkennt nicht, wie durch etwaige vertragliche Verpflichtungen die Innenstadtgastronomie dazu verpflichtet werden könnte, ihr Sortiment auf Bio-Standards umzustellen. Auch ist das RAW mangels eigener Expertise nicht in der Lage, die gastronomischen Betriebe im Einzugsbereich des Stadtgründungsfestes entsprechend zu beraten.

Es wird daher vorgeschlagen, ab dem Jahr 2018 (die Bewerbungsphase für das Stadtgründungsfest 2017 ist bereits abgeschlossen) einen zusätzlichen Stand mit Fleisch- oder Fischprodukten auf dem Stadtgründungsfest auszuschreiben, der nur an einen Anbieter vergeben werden darf, dessen Hauptsortiment vollständig den Kriterien der zuvor beschriebenen, gestaffelten Bepunktung entspricht. Ebenso soll ein solches festes Kriterium bei einem der beiden ausgeschriebenen Süßwarenstände gelten.

Anhörungsrechte eines Bezirksausschusses sind nicht gegeben.

Das Direktorium-Rechtsabteilung hat den geplanten Änderungen zugestimmt. Die Beschlussvorlage ist mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt abgestimmt.

Der Korreferent des Referates für Arbeit und Wirtschaft, Herr Stadtrat Richard Quaas, und der Verwaltungsbeirat für den Bereich Veranstaltungen, Herr Stadtrat Otto Seidl, haben jeweils einen Abdruck der Sitzungsvorlage erhalten.

## II. Antrag des Referenten

1. Die im Vortrag vorgeschlagenen Änderungen der Bewertungssysteme werden genehmigt. Sie sind ab 2018 für die Bewertung gültig.
2. Das Referat für Arbeit und Wirtschaft wird beauftragt, die Ausschreibung für die kommenden Veranstaltungen entsprechend zu ändern.
3. Ab dem Jahr 2018 wird vom Referat für Arbeit und Wirtschaft ein zusätzlicher Stand mit Fleisch- oder Fischprodukten auf dem Stadtgründungsfest ausgeschrieben, der nur an einen Anbieter vergeben werden darf, dessen Hauptsortiment vollständig den Kriterien der zuvor beschriebenen, gestaffelten Bepunktung entspricht. Selbes gilt für einen der beiden ausgeschriebenen Süßwarenstände.
4. Die Anträge Nr. 14-20 / A 00610 der CSU-Fraktion vom 21.01.2015, Nr. 14-20 / A 00648 der Fraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 03.02.2015, Nr. 14-20 / A 01689 der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 22.12.2015, und Nr. 14-20 / A 02332 der Fraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 19.07.2016 sind hiermit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
5. Der Auftrag aus der Vollversammlung vom 19.10.2016 zu der Beschlussvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (14-20 / V 06691), die Änderungsanträge bezüglich des Stadtgründungsfestes, des Oktoberfestes, der Dulten und der Christkindlmärkte zu behandeln, ist hiermit geschäftsordnungsgemäß erledigt.  
Im Einzelnen sind die Änderungsanträge der SPD-Stadtratsfraktion und der Fraktion Die Grünen/Rosa Liste zur BV 14-20 / V 05051 vom 11.05.2016, der Änderungsantrag Nr. 14-20 / A 02501 der Fraktion Die Grünen/Rosa Liste zur BV 14-20 / V 06691 vom 22.09.2016, und der Ergänzungsantrag Nr. 14-20 / A 02499 der SPD-Stadtratsfraktion zur BV 14-20 / V 06691 vom 22.09.2016 hiermit geschäftsordnungsgemäß erledigt
6. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

**III. Beschluss**

nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Der/Die Vorsitzende

Der Referent

Ober-/Bürgermeister/-in  
ea. Stadtrat/-rätin

Josef Schmid  
2. Bürgermeister

**IV. Abdruck von I. mit III.**

über den Stenografischen Sitzungsdienst  
an das Direktorium – Dokumentationsstelle (2x)  
an die Stadtkämmerei  
an das Revisionsamt  
z.K.

**V. Wv. RAW - FB 6 - Veranstaltungen**

zur weiteren Veranlassung.

Zu V.

1. Die Übereinstimmung des vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.
2. An das Direktorium – Rechtsabteilung  
An das Referat für Gesundheit und Umwelt  
z.K.

Am

Aut 1



Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus  
80331 München

Stadtrat Georg Schlagbauer  
Stadträtin Dr. Evelyne Menges  
Stadtrat Richard Quaas  
Stadtrat Manuel Pretzl

**ANTRAG**  
21.01.15

**Regional ist das neue Bio  
Produkte aus regionaler Herstellung bei den Bewerbungen besser  
berücksichtigen**

Der Stadtrat möge beschließen:

Der Oberbürgermeister wird gebeten, dafür zu sorgen, dass beim Zulassungsverfahren für das Oktoberfest, für den Christkindlmarkt und die Dulten regional erzeugte und hergestellte Produkte den Bio-Produkten bei der Anzahl der zu vergebenden Punkte gleichgestellt werden.

**Begründung:**

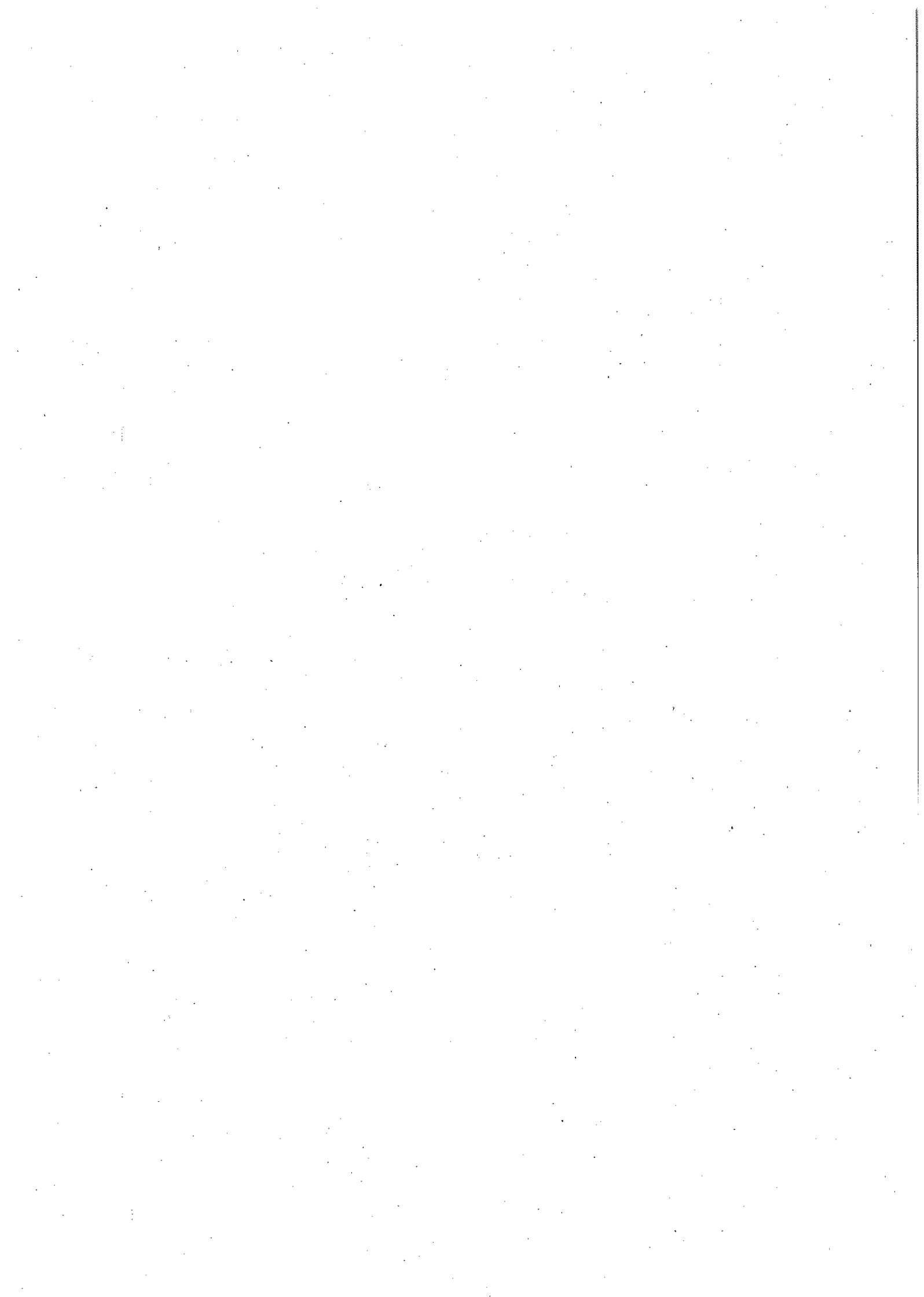
Immer stärker wünscht der Verbraucher Produkte aus regionalem Anbau und regionaler Herstellung. Dieser Trend ist auch aus umweltpolitischer Sicht zu begrüßen. Diesem Trend sollte deshalb auch auf dem Oktoberfest, dem Christkindlmarkt und den Dulten Rechnung getragen werden. Eine gute Möglichkeit für ein ordentliches Verfahren, kann hier das Gütesiegel "Qualität und Herkunft aus Bayern" sein. Das Gütesiegel "Qualität und Herkunft aus Bayern" gewährleistet, dass Rohstoffe und deren Verarbeitung einem regionalen Kreislauf folgen und damit mindestens ebenso nachhaltig produziert und entsprechend wertig sind wie Bioprodukte. Deshalb darf bei der Bewertung der Qualität von Wiesenbewerbungen das Verwenden von regionalen Produkten nicht schlechter bepunktet werden als der Einsatz von Bioprodukten.

Georg Schlagbauer, Stadtrat

Dr. Evelyne Menges, Stadträtin

Richard Quaas, Stadtrat

Manuel Pretzl, Stadtrat



Aut. 2

Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

München, den 03.02.2015

Antrag

**CSU bringt Biostadt München in Gefahr**

Bioprodukte und regionale Produkte werden nicht, wie von der CSU beantragt, bei den Vergabekriterien für die städtischen Großveranstaltungen wie dem Oktoberfest, Christkindmarkt und den Dulten gleichgestellt. Stattdessen gibt es ein Staffelsystem. Regionale Bioprodukte aus Bayern erhalten am meisten Punkte, dann andere Bioprodukte, gefolgt von regionalen Produkten aus Bayern.

**Begründung:**

Für Fleisch, das das Gütesiegel „Qualität und Herkunft aus Bayern“ trägt, gelten kaum höhere Anforderungen an den Tierschutz als bei konventioneller Haltung. Dabei sind die Produkte weit von artgerechter Tierhaltung oder gar von Biohaltung entfernt. Bayern ist nicht mehr das Land mit den vielen kleinen Familienbauernhöfen. Die Massentierhaltung hat massiv Einzug gehalten.

Auch wenn Niedersachsen natürlich mit Abstand den größten Anteil an Massentierhaltungsanlagen hat, liegt Bayern bei den beantragten und bewilligten Tierhaltungsplätzen zwischen 2009 und 2012 inzwischen bei Schweinen und Geflügel auf Platz 3. Bei der Tierdichte nach Kreisen in Deutschland finden sich im Südosten und Südwesten Bayerns sehr hohe Anteile von Großvieheinheiten pro ha. Dies wird nur getoppt durch die Kreise im westlichen Niedersachsen und Nordrhein Westfalen.

Es wäre ein harter Rückschritt für die Biostadt München, wenn die in den letzten Jahren langsam erreichte Wertigkeit von Bioprodukten so leicht aufgegeben würde. Denn „regional“ ist einfach nachzuweisen, „Bio“ viel aufwendiger. Damit würden die Bioprodukte auf den städtischen Großveranstaltungen verdrängt.

Aber Regionalität ist natürlich trotzdem wünschenswert, denn regionale Produkte aus Bayern haben natürlich geringere Transportwege als andere Produkte. Dem sollten auch die Vergabekriterien Rechnung tragen. Deshalb schlagen wir ein Staffelsystem vor, das der Regionalität auch Rechnung trägt, aber „Bio“ immer noch höher bewertet. Dies würde auch dem, vom bayerischen Landwirtschaftsminister Brunner gesteckten Ziel

entgegenkommen, die Bioproduktion bis 2020 zu verdoppeln. Die Münchner Großveranstaltungen als Absatzmarkt wären dabei natürlich ein guter Anreiz zur Umstellung.

**Fraktion Die Grünen-rosa liste**

**Initiative:**

Sabine Krieger

Lydia Dietrich

Katrin Habenschaden

Herbert Danner

Anl 3

Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

**DIE GRÜNEN  
ROSA LISTE**  
STADTRATSFRAKTION MÜNCHEN

München, den 19.07.2016

**Aufwertung statt Abwertung auf der Wiesen – regional ist nicht gleich Bio**

**Antrag**

RAW und RGU entwickeln für das Zulassungsverfahren zum Oktoberfest gemeinsam ein Bewertungssystem für Ökologie, das der hohen Bedeutung dieses Faktors Rechnung trägt. Folgende Bewertung wird für Lebensmittel zu Grunde gelegt: Biologisch und regional aus Bayern (höchste Punktzahl), biologisch (hohe Punktzahl), artgerecht (mittlere Punktzahl), regional aus Bayern (geringere Punktezahl).

Das neu zu erarbeitende Bewertungssystem wird in der Sitzung des Ausschusses für Arbeit und Wirtschaft gemeinsam mit dem Gesundheitsausschuss nach der Sommerpause (entsprechend der Vertagung aus dem RAW Ausschuss vom 05. Juli 2016) vorgelegt.

**Begründung:**

Die Vorlage des Referats für Arbeit und Wirtschaft zur Bewertung der Biokriterien macht alle langen Bemühungen zunichte, dem Kriterium Ökologie und insbesondere biologischer Lebensmittel eine größere Bedeutung bei den Münchner Volksfesten zuzuordnen. In der Vorlage zur Anpassung der Bewertungssysteme für das Oktoberfest, die Auer Dult und den Christkindlmarkt werden die Punkte für Bioprodukte deutlich reduziert. Bisher konnte man bis zu 5 Punkte mit Bio erwerben und dann noch mit Faktor 2 multiplizieren, also bis zu 10 Punkte erreichen. Jetzt kann man maximal 3 Punkte mit Biolebensmitteln erreichen, da neben der neuen Bewertung auch nur noch der Faktor 1 gilt - und das ohne jegliche Begründung! So bekommt man bei einem Angebot von 100% nach dem BioRegio Siegel der Bayerischen Staatsregierung 3 Punkte. Das Bio Regio Siegel ist ein gutes Siegel, deutlich über der EU Bioverordnung, aber leider noch nicht sehr weit verbreitet. So müssen z.B. für den Erhalt dieses Siegels bei Fleisch auch die Jungtiere aus Bayern kommen. Dies ist bisher schwierig bei Schweinen, für Hühner gibt es bisher keine Jungkükenaufzucht in Bayern. Das könnte sich natürlich durch eine höhere Nachfrage ändern. Bisher würde allerdings kaum jemand die 3 Punkte erhalten, da 100% fast nicht möglich sind.

Völlig unverständlich ist aber vor allem, dass Bio und Regio gleichgesetzt werden sollen. So sagt das Siegel „Geprüfte Qualität aus Bayern“ nur sehr wenig über die Haltungsbedingungen aus. Zwar sind für Eier sind zusätzliche Kriterien zum gesetzlichen Standard vorgeschrieben: Verbot der Klärschlammausbringung und der Verfütterung fischmehlhaltiger Futtermittel, Luftkammerqualität max. 4 mm, max. 3% Schmutz- und Knickeler, Anforderungen an Eiklarqualität und bei Aufschlagelern zur Verarbeitung keine Knick- und Schmutzeier. Jedoch ist nur die Käfigbatteriehaltung ist ausgeschlossen, ansonsten sind alle Haltungsformen erlaubt. Auch große Betriebe mit über 100.000 Tieren haben das Prüfsiegel – auch Betriebe mit Massentierhaltung können das Siegel erhalten.

Oder bei der Hühner- und Putenhaltung: neben dem Verbot der Klärschlammausbringung und Verfütterung fischmehlartiger Futtermittel ( das gilt für alle Tierarten) gibt es Einschränkungen bei den Fütterungsrationen und Mastgängen. Die Aufstallungsdichte muss 5 % unter den bundesüblichen Eckwerten liegen, allerdings auch nur, wenn es kein Lüftungssystem gibt. Diese Anforderungen liegen weit unter den Regelungen für Biobetriebe. Das GQ Siegel vermarktet somit leicht verbesserte Massentierhaltung aus Bayern!

Und diese hat in den letzten Jahren in Bayern deutlich zugenommen. So sind die Landkreise Mühldorf a. Inn, Passau und Landshut inzwischen Zentren für Schweine-Massentierhaltungen mit über 500.000 Tieren, in Passau sogar 736.000! Aber nicht nur die regionale Zusammenballung ist problematisch, sondern auch die Konzentration auf wenige Mäster. So haben 5 % der Schweinemäster 25 % der Schweine. Die Vorstellung der meisten Menschen, dass in Bayern die Tiere noch ein gutes Leben auf einem kleinen Bauernhof haben, trifft nicht mehr zu. Die Idylle ist meist Geschichte, wie die Zahlen des aktuellen Fleischatlasses zeigen. So haben gerade in Bayern besonders viele kleine Betriebe aufgegeben. Von 2001 bis 2015 waren es bei Rindern 32.500, bei Schweinen 27.800 und bei Hühnern 7.800. Die Förderung muss deshalb der Ökolandwirtschaft gelten, denn nur diese schützt die Umwelt und gewährt artgerechte Bedingungen für das Leben der Tiere. Denn auch bei den Schweinen unterscheidet sich das GQ Siegel deutlich von dem EU Bio Siegel, dem niedrigsten aller Ökosiegel. Neben der deutlich geringeren Fläche im Stall, haben Ökoschweine auch immer Auslauf.

München ist gerade dabei im Einflussbereich der Stadt den Anteil von Biolebensmitteln deutlich zu erhöhen. Die Vorlage zur artgerechten Tierhaltung wird gerade überarbeitet. Da wäre es doch kontraproduktiv beim Oktoberfest in eine andere Richtung zu gehen und Bio durch ein zweifelhaftes Regional zu ersetzen, obwohl die Akzeptanz der Wirte und Standbetreiber bisher da war. Regional soll ein Kriterium sein bei der Bewertung, aber nicht vor Bio.

## Fraktion Die Grünen-rosa liste

Initiative:

Sabine Krieger  
Lydia Dietrich  
Katrín Habenschaden  
Hep Monatzeder  
Herbert Danner

Mitglieder des Stadtrates



April 4

Herrn Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

Beschluss der Vollversammlung vom 11.05.2016: Teil A, TOP xx, Öffentliche Sitzung

Artgerechte Tierhaltung

Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 05051

## Änderungsantrag

Der Antrag der Referentin wird wie folgt geändert:

1. geändert	Die städtischen Referate werden beauftragt, <del>– wie unter Punkt 5.1 ausgeführt – zu prüfen, inwieweit und in welchen Bereichen sie verstärkt Produkte mit Bio-Labels oder Artgerecht-Labels beschaffen können.</del> in ihrem Haus und bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen verstärkt Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu beschaffen.
2. neu	<p><del>Das Referat für Gesundheit und Umwelt berät im Rahmen der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ (Nr.08 – 14/ V 08524) die Referate neben dem erhöhten Einsatz von bio-, regional und fairen Produkten auch verstärkt dahingehend, artgerechte Produkte einzusetzen.</del></p> <p>Um übertragbare Erfahrungswerte bzgl. Machbarkeit, Umsetzung und Preisentwicklung zu erlangen (als Grundlage für weitere Entscheidungen) werden bis Ende 2017 mindestens folgende Pilotprojekte durchgeführt. Ein verpflichtender Anteil von 30 % Fleisch aus artgerechter Tierhaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Veranstaltungen: Stadtgründungsfest</li> <li>- bei einer städtischen Gesellschaft</li> </ul> <p>Nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung: bei allen städtischen Empfängen.</p> <p>Diese Pilotprojekte werden evaluiert und die Ergebnisse dem Stadtrat vorgelegt. Ziel ist ein verpflichtender Anteil für Produkte aus artgerechter Tierhaltung für alle städtischen Referate bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen vorzugeben.</p>
3. bis 5.	Wie im Antrag des Referenten.

gez.  
Bettina Messinger  
Stadtratsmitglied

gez.  
Sabine Krieger  
Stadtratsmitglied

Oder bei der Hühner- und Putenhaltung: neben dem Verbot der Klärschlammausbringung und Verfütterung fischmehlartiger Futtermittel ( das gilt für alle Tierarten) gibt es Einschränkungen bei den Fütterungsrationen und Mastgängen. Die Aufstallungsdichte muss 5 % unter den bundesüblichen Eckwerten liegen, allerdings auch nur, wenn es kein Lüftungssystem gibt. Diese Anforderungen liegen weit unter den Regelungen für Biobetriebe. Das GQ Siegel vermarktet somit leicht verbesserte Massentierhaltung aus Bayern!

Und diese hat in den letzten Jahren in Bayern deutlich zugenommen. So sind die Landkreise Mühldorf a. Inn, Passau und Landshut inzwischen Zentren für Schweine-Massentierhaltungen mit über 500.000 Tieren, in Passau sogar 736.000! Aber nicht nur die regionale Zusammenballung ist problematisch, sondern auch die Konzentration auf wenige Mäster. So haben 5 % der Schweinemäster 25 % der Schweine. Die Vorstellung der meisten Menschen, dass in Bayern die Tiere noch ein gutes Leben auf einem kleinen Bauernhof haben, trifft nicht mehr zu. Die Idylle ist meist Geschichte, wie die Zahlen des aktuellen Fleischatlasses zeigen. So haben gerade in Bayern besonders viele kleine Betriebe aufgegeben. Von 2001 bis 2015 waren es bei Rindern 32.500, bei Schweinen 27.800 und bei Hühnern 7.800. Die Förderung muss deshalb der Ökolandwirtschaft gelten, denn nur diese schützt die Umwelt und gewährt artgerechte Bedingungen für das Leben der Tiere. Denn auch bei den Schweinen unterscheidet sich das GQ Siegel deutlich von dem EU Bio Siegel, dem niedrigsten aller Ökosiegel. Neben der deutlich geringeren Fläche im Stall, haben Ökoschweine auch immer Auslauf.

München ist gerade dabei im Einflussbereich der Stadt den Anteil von Biolebensmitteln deutlich zu erhöhen. Die Vorlage zur artgerechten Tierhaltung wird gerade überarbeitet. Da wäre es doch kontraproduktiv beim Oktoberfest in eine andere Richtung zu gehen und Bio durch ein zweifelhaftes Regional zu ersetzen, obwohl die Akzeptanz der Wirte und Standbetreiber bisher da war. Regional soll ein Kriterium sein bei der Bewertung, aber nicht vor Bio.

#### Fraktion Die Grünen-rosa liste

Initiative:

Sabine Krieger  
Lydia Dietrich  
KatrIn Habenschaden  
Hep Monatzeder  
Herbert Danner

Mitglieder des Stadtrates

Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

**DIE GRÜNEN**  
**ROSA LISTE**  
STADTRATSFRAKTION MÜNCHEN

**Beschluss des Gesundheitsausschusses vom 22.9.2016**

**TOP 6 Artgerechte Tierhaltung**

**Änderungsantrag**

1.	Wie Antrag der Referentin
2. ergänzt	In einem ersten Schritt soll <b>bei städtischen Veranstaltungen (Oktoberfest, Auer Dult, Christkindlmarkt)</b> – außer bei städtischen Empfängen – bis Ende 2017 ein Anteil an Fleisch- und Fischprodukten von mindestens 30 Prozent nach der unter 1. genannten Beschaffungslinie erreicht werden. <b>In einem weiteren Schritt dann 50 % bis 2019. Um diese Bioanteile zu erreichen, wird ein abgestuftes Bewertungssystem für Ökologie (biologisch/regional, biologisch, artgerecht und regional) entwickelt.</b> Bei anstehenden Vertragsverhandlungen wird darauf geachtet, dass diese Vorgabe von den Vertragspartnerinnen und Vertragspartnern eingehalten wird.
3.	Wie Antrag der Referentin
4. neu	Auf dem Stadtgründungsfest werden zu <b>100% Fleisch- und Fischprodukte</b> nach der unter 1. genannten Leitlinie angeboten. Die Unterschiede (Preis, Umsatz, Kosten, Beschaffung) zu konventionellen Angeboten in den Vorjahren werden evaluiert. Die Ergebnisse dienen als <b>Basis für weitere Änderungen auf anderen städtischen Festen.</b> Die umliegende Gastronomie wird beraten, wie sie ihre Fleischprodukte für das Stadtgründungsfest auch auf biologisch umstellen kann.
5. wie 4. geändert	Im Rahmen des für das Frühjahr 2017 geplanten Auswertungsberichts zum Kantinenprojekt (siehe dazu 4.1.) empfiehlt der Stadtrat dem POR, einen eigenen Vorschlag zur weiteren Vorgehensweise in den Verwaltungs- und Personalausschuss <b>mit dem Ziel eines 50 % igen Bioanteils bis 2019</b> einzubringen.

6.	Wie Antrag der Referentin 5.
6.1. ergänzt	Um Erfahrungswerte zu sammeln, wird in teilnehmenden Kantinen in mindestens fünf städtischen Schulen der Anteil an Fleischprodukten nach der unter 1. genannten Beschaffungsleitlinie – <b>Stufe 1 und 2</b> – bis Ende 2017 auf 30 Prozent während den Verpflegungszeiten erhöht.
6.2.-6.4.	Wie Antrag der Referentin
7. geändert	Das RGU wird beauftragt, im Zuge der Berichterstattung über die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Lebensmittelskandalen vorbeugen ...“ (Sitzungsvorlage Nr. 08 – 14/V 08524) <b>regelmäßig jährlich</b> über die weitere Entwicklung bei der Beschaffung von Produkten aus artgerechter Tierhaltung in der LHM zu berichten und in Abstimmung mit der Vergabestelle des Direktoriums weitere Umsetzungsschritte vorzuschlagen.
8. -9.	7. -8. des Antrags der Referentin

Fraktion Die Grünen – rosa liste  
Sabine Krieger, Lydia Dietrich, Thomas Niederbühl, Anna Hanusch

Mitglieder des Stadtrates

Die Grünen-rosa liste, Marlenplatz 8, 80331 München, Tel. 089/233-92620, Fax 089/233-92 664  
[www.gruene-fraktion-muenchen.de](http://www.gruene-fraktion-muenchen.de), [gruene-rosaliste-fraktion@muenchen.de](mailto:gruene-rosaliste-fraktion@muenchen.de)



# SPD-STADTRATSFRAKTION

Herrn Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

Gesundheitsausschuss  
am Donnerstag, 22.9.2016

öffentlich  
TOP 6

Artgerechte Tierhaltung  
Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691

## Ergänzungsantrag

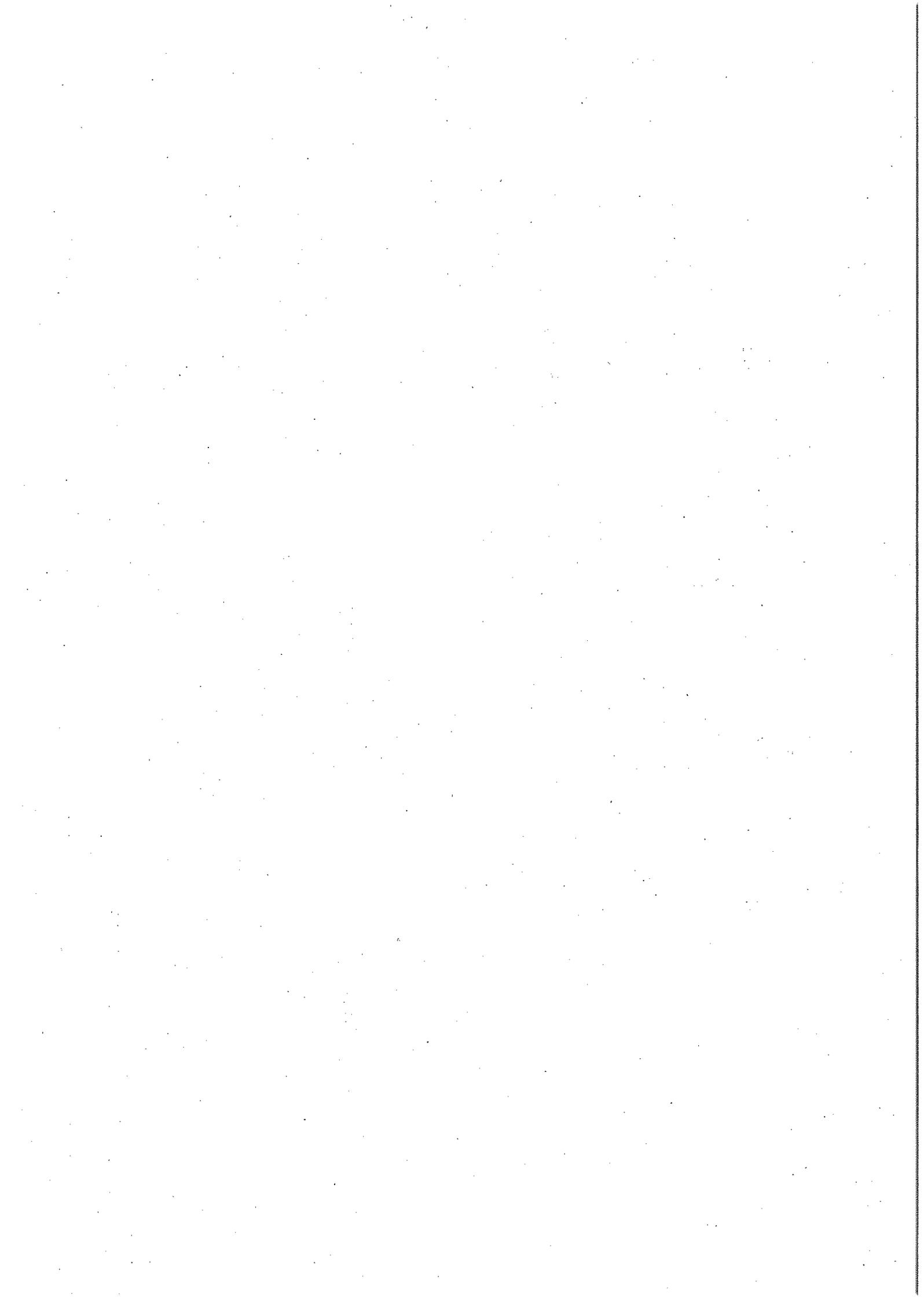
Der Antrag der Referentin wird wie folgt ergänzt:

1. -3	Wie im Antrag der Referentin.
4. (neu)	Beim Stadtgründungsfest wird bei den Gastroständen ein Angebot von 100 Prozent Fleisch- und Fischprodukten, nach der unter 1. genannten Leitlinie, eingefordert Die Bewertung dieses neuen Kriteriums soll sich an der der neuen Beschaffungsleitlinie orientieren. Bei den sich beteiligenden Innenstadtwirten soll angeregt werden, dass sie vermehrt Produkte aus artgerechter Tierhaltung anbieten.
5.-9.	Wie bisher 4.-8.

gez.

Dr. Ingo Mittermaier

gesundheitspolitischer Sprecher  
der SPD-Fraktion



April, 7

BUNDESDIE GRÜNEN  
STÄDTFRAKTION

ROSA LISTE  
MÜNCHEN

Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

München, den 22.12.2015

Christkindlmarkt und Auer Dulten nachhaltiger machen!

Antrag

1.) Der Kriterienkatalog für die Vergabe von Ständen auf den Auer Dulten und dem Christkindlmarkt wird künftig um ein weiteres Kriterium „Nachhaltigkeitsmaßnahmen“ erweitert. Dabei sollen zusätzlich zu dem bestehenden Kriterium „Bio-Angebot“ ökologisch zertifizierte, fair gehandelte und vegane bzw. vegetarische Produkte sowie weiterführende nachhaltige Maßnahmen in die Ausschreibungskriterien aufgenommen und entsprechend mit insgesamt mindestens fünf Punkten gewichtet werden.

2.) Analog zum Abschlussbericht des Oktoberfestes erstellt die Landeshauptstadt München künftig regelmäßig einen Jahresbericht über die Tätigkeiten, Zahlen und Fakten des Christkindlmarktes sowie der Auer Dult. Insbesondere enthält dieser Bericht ein ausführliches „Nachhaltigkeitskapitel“, in dem nachhaltige Maßnahmen und Erfolge dargestellt werden. So soll der Bericht z.B. eine Übersicht über den Anteil an ökologisch-zertifizierten Waren und Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten, vegetarischen und veganen Angeboten enthalten sowie weiterführende Maßnahmen darstellen, etwa die Nutzung von Ökostrom, der Aspekt kurzer Lieferwege etc.

Begründung:

Im Jahr 2008 beschloss der Stadtrat die Einführung eines Vergabesystems für die Auer Dulten und den Christkindlmarkt. Somit gibt es seit 2009 ein transparentes Vergabesystem, in dem gewichtete Zulassungskriterien definiert sind; und das es auch Neubewerber\*innen ermöglicht, sich erfolgreich für eine Zulassung zu bewerben.

Nach mehreren Initiativen von Seiten der Fraktion Die Grünen-rosa liste, den Aspekt „ökologisch zertifizierte Lebensmittel“ in den Vergabekriterien zu verankern, stellte im Jahr 2012 auch das zuständige Referat für Arbeit und Wirtschaft fest, „dass die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln unter den Besucher\*innen der Veranstaltungen wächst“<sup>1</sup>

Die Gesamtpunktzahl, die für das Kriterium „Bio-Angebot“ erzielt werden kann, wurde im Jahr 2013 dann – ebenfalls auf grün-rosa Antrag hin – auf fünf Punkte angehoben.

Unserer Ansicht nach reicht das Kriterium „Bio-Angebot“ allerdings nicht aus, um der Nachfrage nach und dem Interesse an fair gehandelten Produkten, veganen Lebensmitteln und einer wirklich nachhaltigen Ausrichtung des Christkindlmarktes und der Auer Dulten gerecht zu werden.

1 vgl. Sitzungsvorlage Nr. 08-14/V 10652: „Neuregelung des Zulassungsverfahrens für die Auer Dulten und den Christkindlmarkt; Einführung des Bewertungskriteriums „Bio-Angebot“ vom 11.12.2012

Selbst auf dem Oktoberfest hat sich die veränderte Interessenlage mittlerweile derart bemerkbar gemacht, dass in vielen Zelten z.B. mindestens ein veganes Gericht und meist mehrere vegetarische Gerichte angeboten werden. Darüber wird für einen Großteil der Stromversorgung Ökostrom bezogen. Die Landeshauptstadt München setzt außerdem zurecht auf ihre Erfolge und Errungenschaften im Bereich fair gehandelter Produkte, etwa bei der städtischen Beschaffung. Dabei lehnt die Landeshauptstadt München z.B. Produkte ab, die in ausbeuterischer Kinderarbeit hergestellt werden.

Wir halten es daher für unabdingbar und den Standards und Wirklichkeiten der Zeit und der Münchner Stadtgesellschaft angemessen, diese Aspekte bei der Vergabe von Ständen auf dem Christkindlmarkt und den Auer Dulten unbedingt zu berücksichtigen!

Wir bitten, wie in der Geschäftsordnung des Stadtrates vorgesehen, um eine fristgemäße Bearbeitung unseres Antrages.

Fraktion: Die Grünen-rosa Liste

Initiative:

Sabine Krieger

Herbert Danner

Lydia Dietrich

Katrin Habenschaden

Hep Monatzeder

Mitglieder des Stadtrates

*Sul 8*

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Postfach 22 00 12, 80535 München

Landeshauptstadt München  
Referat für Arbeit und Wirtschaft  
Herrn 2. Bürgermeister  
Josef Schmid  
Herzog-Wilhelm-Str. 15  
80331 München

Name  
Dr. Michael Lüdke

Telefon  
089 2182-2320

Telefax  
089 2182-2677

München

Ihr Zeichen,  
Ihre Nachricht vom  
01.08.2016

Bitte bei Antwort angeben  
Geschäftszeichen  
MI-3180-1/499

03.08.2016

**Qualitätsmerkmale von regionalen Lebensmitteln**

Anlagen

- Übersichten der über dem gesetzlichen Standard liegenden Leistungsinhalte bei „Geprüfte Qualität – Bayern“
- Übersicht der über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte beim neuen bayerischen Bio-Siegel

Sehr geehrter Herr Schmid,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 01.08.2016 mit dem Sie uns darüber informieren, dass bei der Auswahl der Bewerber für die städtischen Markt- und Volksfestveranstaltungen künftig auch regionale Produkte positiv bewertet werden sollen.

Gerne kommen wir Ihrer Bitte um eine entsprechende Stellungnahme für die Beschlussvorlage nach.

## Allgemeines

- **Besteht seitens der Bevölkerung ein Bedürfnis nach regionalen Produkten neben Bioprodukten?**

Zahlreiche Studien aber auch das Einkaufsverhalten sowie die Ausrichtung der Geschäftspolitik des LEH belegen: Viele Verbraucher suchen verstärkt nach regionalen Sortimenten, die klar gekennzeichnet und mit glaubwürdigen Kriterien hinsichtlich Qualität, Transparenz und kurzen Wegen hinterlegt sind und geben diese bevorzugt in den Einkaufskorb. Gerade in Bayern stellen wir fest, dass die Verbraucher dem Faktor „Regionalität“ im Rahmen ihres Einkaufsverhaltens einen hohen Stellenwert beimessen – auch im Bio-Bereich. Ein wesentlicher Treiber dieser Entwicklung ist sicherlich die Tatsache, dass Wertschöpfungsketten und Warenströme heute oftmals intransparente, lange globale Wege gehen. Viele Konsumenten bevorzugen deshalb wieder verstärkt regionale Strukturen und suchen nach Produkten bei denen sie wissen, wo diese herkommen und wie diese erzeugt wurden.

- **Welche positiven Effekte sind neben etwaigen Qualitätsstandards mit zertifiziert regionalen Produkten verbunden?**

Der Verbraucher profitiert bei regionalen Produkten von der hohen Qualität sowie der Frische durch die kürzeren Vermarktungswege. Eine stärkere Nachfrage nach regionalen Spezialitäten trägt zudem zur Schonung der Umwelt sowie zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe bei. Nicht zuletzt wird hierdurch ein Beitrag zur Existenzsicherung unserer bäuerlichen Familienbetriebe wie auch mittelständischer Verarbeiter geleistet.

Ein Kernelement regionaler Produkte ist das Vertrauen der Verbraucher. Dieses darf nicht enttäuscht werden. Der Verbindung regionaler Produkte mit entsprechenden Qualitätsstandards sowie einer klaren und belastbaren Kennzeichnung der regionalen Herkunft, die zudem durch unabhängige Kontrollstellen zertifiziert und kontrolliert wird, stellt hierbei aus unserer Sicht das zentrale Element dar.

- **Ist durch die Verwendung des vorgeschlagenen Bepunktungssystems eine Anreizwirkung zur Herstellung bzw. zum Bezug von regionalen, biologisch erzeugten und bioregionalen Produkten zu erwarten?**  
Aufbauend auf den langjährigen Erfahrungen im Bereich der Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramme des Freistaats Bayern kann festgehalten werden, dass konkrete Anforderungen und feste Kriterien eine klare Signalwirkung besitzen und konkrete Umsetzungen bewirken. Entsprechende positive Auswirkungen sind nicht nur auf Ebene der Hersteller bzw. der verarbeitenden Betriebe zu erkennen, sondern auch auf Stufe der landwirtschaftlichen Betriebe in den bayerischen Regionen. Ein entsprechendes Bepunktungssystem das sich an nachvollziehbarer Herkunft und höheren Standards mit belastbaren Kontrollen ausrichtet ist aus unserer Sicht deshalb sehr zu begrüßen. Aufgrund der bereits in der Öffentlichkeit diskutierten Vorlage der Stadt München gibt es bereits mehrere konkrete Anfragen von Lieferanten und Verarbeitern, ihre Geschäftspolitik entsprechend auszurichten.

#### Qualitative Standards

- **Belegt das Siegel GQ neben der Herkunft auch besondere qualitative Standards?**

Über dem gesetzlichen Standard liegende Qualitätskriterien stellen die zentrale Voraussetzung an staatliche regionale Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramme dar, um von der EU-Kommission genehmigt zu werden. So weisen auch die im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ derzeit zugelassenen Produktbereiche jeweils spezifische und über dem gesetzlichen Standard liegende Qualitätsparameter auf. Übersichten der über dem gesetzlichen Standard liegenden Leistungsinhalte der einzelnen Produktbereiche sind diesem Schreiben als Anlage beigelegt.

- **Welchen Standard beim Thema artgerechte Tierhaltung belegen die Siegel der bayerischen Staatsregierung, insbesondere im Vergleich zu nicht-staatlichen Biosiegeln?**

Die beiden Siegel der Bayerischen Staatsregierung „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Bayerisches Bio-Siegel“ stellen Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramme dar und verfolgen somit eine Zielrichtung, die nicht unter der alleinigen Maßgabe von Kriterien im Bereich artgerechte Tierhaltung bewertet werden kann. Gleichwohl beinhalten beide Systeme im Hinblick auf den Bereich „Tierwohl“ bestimmte Kriterien, die über den gesetzlichen Standard hinausgehen. Für „Geprüfte Qualität – Bayern“ dürfen wir in diesem Zusammenhang auf die beiliegenden Übersichten verweisen. Im Bereich des bayerischen Bio-Siegels wurden (zusätzlich zu den Standards der EG-Öko-Verordnung) niedrigere Tierbesatz-Obergrenzen/ha festgelegt. Auch hier haben wir eine entsprechende Übersicht im Anhang beigefügt.

- **Gibt es definierte und in einem Vergabeverfahren wie dem vorliegenden verwendbare Standards für artgerechte Tierhaltung und Zertifizierungen (Siegel) die dies bestätigen?**
- **Bestehen alternative Möglichkeiten zur Implementierung von Standards zur artgerechten Tierhaltung im öffentlichen Vergabeverfahren?**

Derzeit wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ein eigenes Tierschutzlabel geprüft und befindet sich in der Diskussion. Zudem existieren seit vielen Jahren verschiedene privatwirtschaftliche Siegel, z. B. Deutscher Tierschutzbund und NEULAND, die aber bisher keine entsprechend breite Akzeptanz am Markt gefunden haben.

- **Ist es für die Beschicker des Oktoberfests möglich, ihren Bedarf an entsprechend zertifizierten Produkten in der Praxis zu decken?**

Für eine Reihe von Anbietern wird es in bestimmten Produktsortimenten relativ schnell möglich sein, entsprechend qualitätsgesicherte regionale Produkte zu beschaffen.

Bei „Geprüfte Qualität – Bayern“ kann derzeit auf eine Basis von rund 19 000 landwirtschaftlichen Erzeugern und über 340 Unternehmen der Ernährungswirtschaft aufgebaut werden, die in das System eingebunden sind. Ein entsprechender Aufpreis dürfte hier in erster Linie durch die Durchgängigkeit der regionalen Wertschöpfungskette bedingt sein. Eine Herstellerliste ist im Rahmen der GQ-Website veröffentlicht:

<http://www.gq-bayern.de/produkte-hersteller/produktsortiment/>

Im Rahmen des „Bayerischen Bio-Siegels“ sind nach nur acht Monaten ebenfalls bereits 54 Zeichennutzer zugelassen, die das Zeichen derzeit für über 500 Produkte nutzen können. Ein Aufpreis ist hier im Wesentlichen durch die Bio-Erzeugung bedingt. Eine Herstellerliste ist ebenfalls online zugänglich:

<http://www.biosiegel.bayern.de/verbraucher/hersteller/>

- **Gehen die qualitativen Anforderungen des bayerischen Bio-Siegels über die anderer Biosiegel hinaus?**

Die Qualitätskriterien des bayerischen Bio-Siegels orientieren sich an den höheren Standards der Ökolandbauverbände in Bayern und liegen somit deutlich über den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung, z. B. Gesamtbetriebsumstellung, stärkere Einschränkungen beim Futterzukauf und Düngemittleinsatz sowie die im Vorhergehenden bereits erwähnten niedrigeren Tierbesatz-Obergrenzen/ha.

In Kombination mit Aussagen (1.) zur Herkunft der Rohstoffe sowie (2.) deren Verarbeitung ebenfalls in der angegebenen Herkunft und das (3.) stufenübergreifende Kontrollsystem mit staatlicher Systemkontrolle hebt es sich deutlich von anderen Bio-Siegeln ab.

## Zertifizierung

- **Hindern Produkte oder Produktbestandteile, die ihrer Natur nach nicht in regionaler oder in Bio-Qualität verfügbar sind, die Vergabe des Siegels?**

Die Programmbestimmungen des bayerischen Bio-Siegels legen fest, dass bei verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, die Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen regelmäßig in marktrelevanten Mengen erzeugt werden, aus der Region zu stammen haben. Eine ausnahmsweise Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen in der Herkunftsregion nicht, nicht regelmäßig oder nicht in marktrelevanten Menge erzeugt werden, kann bis zu einem mengenmäßigen Toleranzbereich von höchstens einem Drittel des Produktes (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit) erfolgen.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, haben die Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. Milch, Rind-, Schweinefleisch, Speck) aus der angegebenen Region zu stammen. Davon ausgenommen sind nur untergeordnete Zutaten wie Gelatine oder Naturdärme, die in der angegebenen Region nicht in der geforderten Qualität und Menge erzeugt werden.

Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung in Abstimmung mit der Landesanstalt für Landwirtschaft als Kontrollbehörde plausibel dem StMELF als Zeichenträger dargelegt werden z. B. über aktuelle schriftliche Bestätigungen namhafter Hersteller, Händler oder Bio-Verbände aus der gesamten Herkunftsregion.

Auf Basis dieser Bestimmungen ist es seit der Einführung des neuen bayerischen Bio-Siegels im Herbst 2015 gut gelungen, auftretende Fragen - teils durch einzelfallbezogene Übergangsfristen - in nachvollziehbarer Art und Weise einer Lösung zuzuführen.

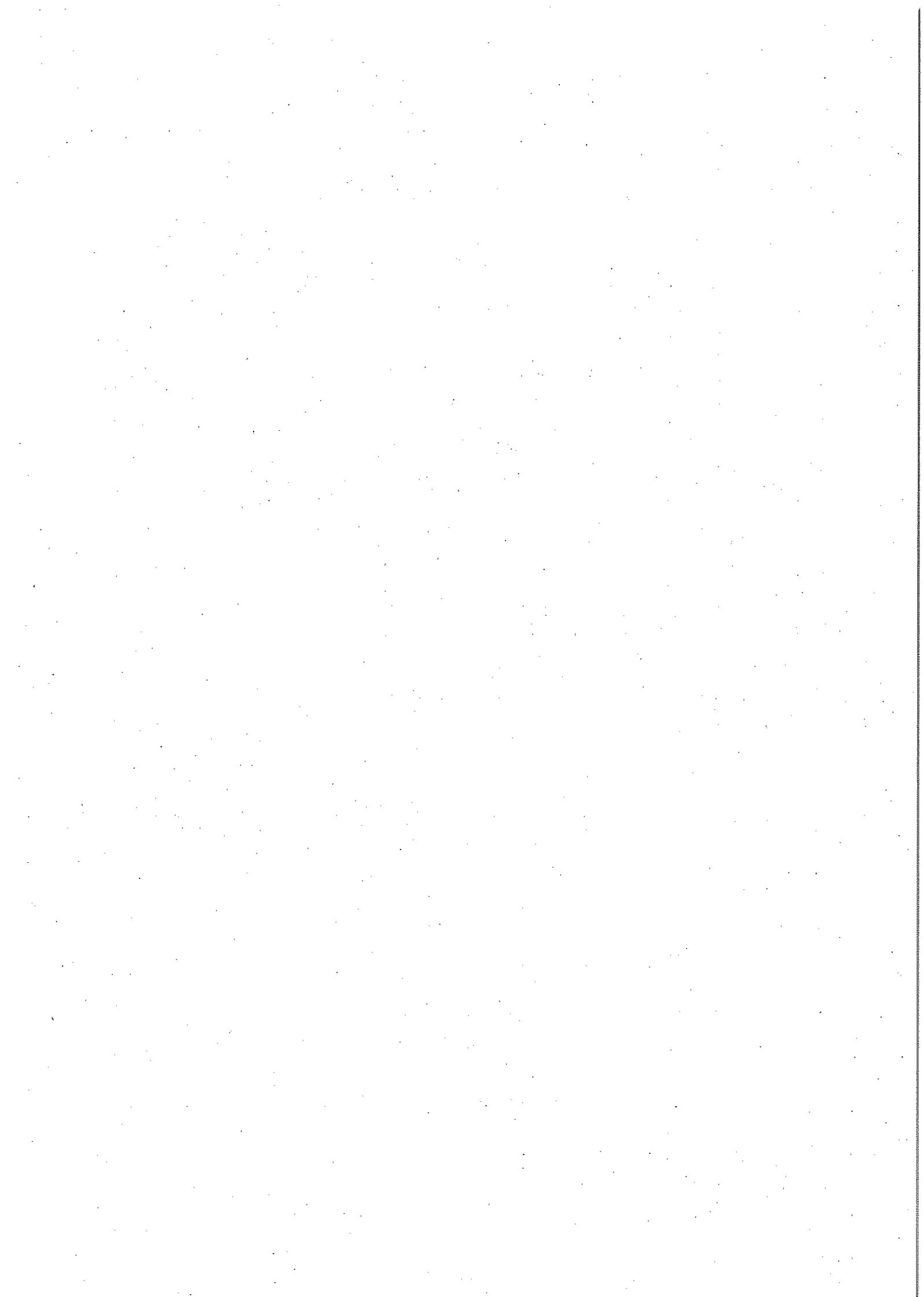
Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte und Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Prof. Dr. Richard Balling  
Ltd. Ministerialrat

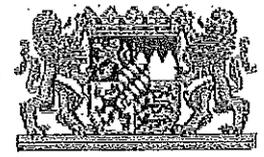
Kopie

- a) LS
- b) Abt. M
- c) alp, M1

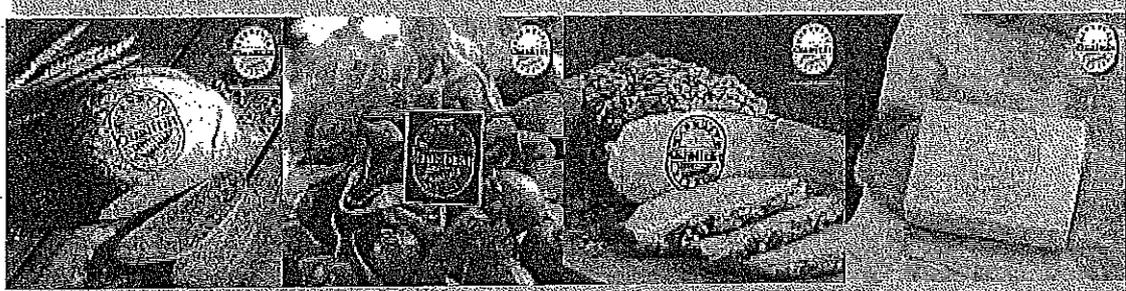


April 9

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



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



[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)

#### Impressum

##### **Herausgeber**

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2, 80539 München  
[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)  
[www.landwirtschaft.bayern.de](http://www.landwirtschaft.bayern.de)  
E-Mail: [info@stmelf.bayern.de](mailto: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](mailto: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
<b>1 „Geprüfte Qualität – Bayern“: Wir setzen Zeichen!</b>	<b>6</b>
Historie	6
Systemaufbau	8
Zeichen bzw. Logo	9
Ziele von „Geprüfte Qualität – Bayern“	9
Erwartungen der Verbraucher an „Geprüfte Qualität – Bayern“	9
<b>2 Relevanz von „Geprüfte Qualität – Bayern“</b>	<b>10</b>
Produktbereiche	10
Programmanforderungen	11
Teilnehmerzahlen	13
– Tierische Produktbereiche	13
– Pflanzliche Produktbereiche	14
Produktpalette/Listung der Produkte im Lebensmitteleinzelhandel	14
<b>3 Unabhängige Kontrollen</b>	<b>16</b>
Kontrollsystematik	16
Sanktionen	16
Anzahl der Kontrollen und Kontrollergebnisse	16
– Kontrollen auf Erzeugerstufe	17
– 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
<b>4 Information und Kommunikation</b>	<b>20</b>
Informationsmaßnahmen- und Werbemittel	20
Verbraucherkampagne „Geprüfte Qualität – Bayern“	21
Internetauftritt	21
Maßnahmen zur Akquise neuer Programmteilnehmer	22
<b>5 Perspektiven</b>	<b>22</b>

**ACHTEN SIE AUF**



**DIESES ZEICHEN!**

bayerische Bauern ◊ kurze Wege ◊ dreistufiges Kontrollsystem ◊ mehr Transparenz

## 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 typisch 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](http://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

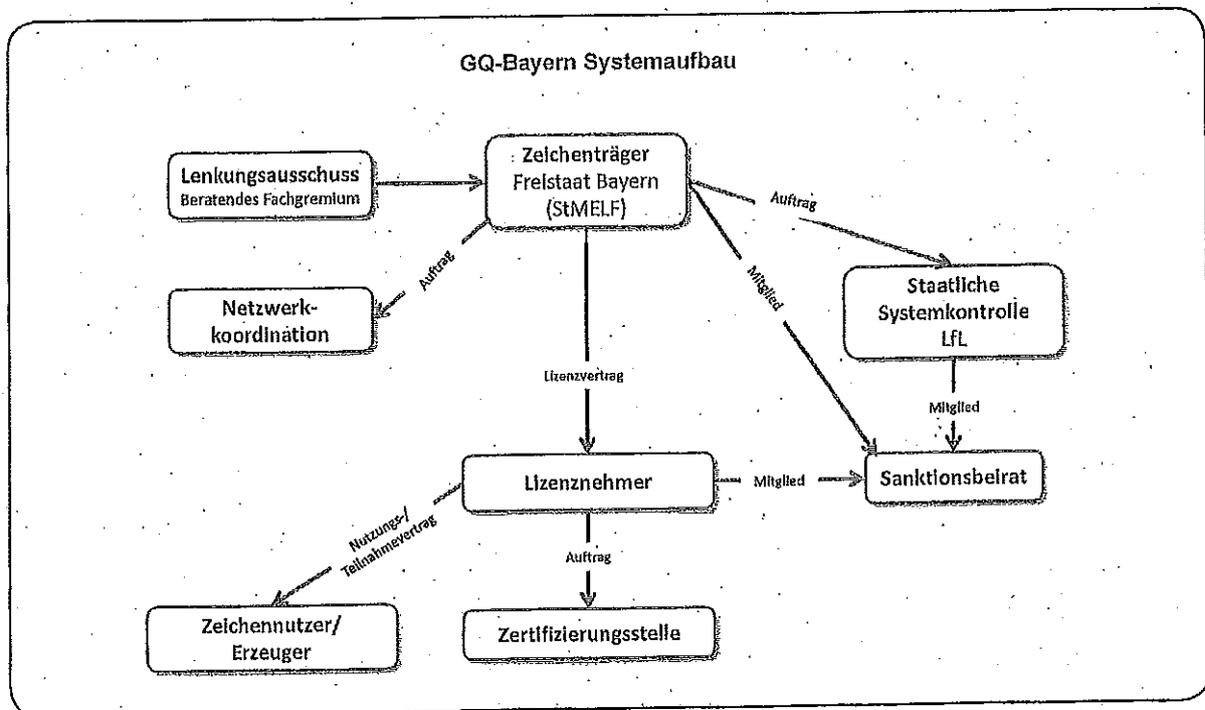


Abbildung 1: Systemaufbau und -beteiligte des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“

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.	Gehögewild
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.

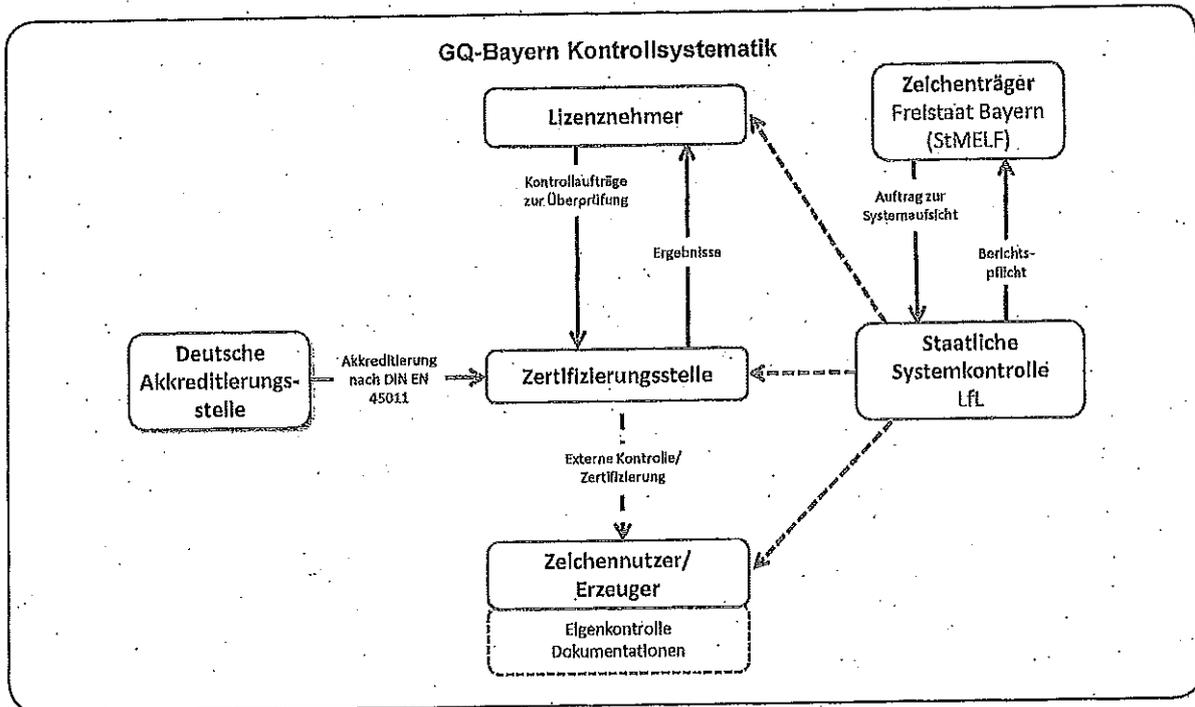


Abbildung 2: Kontrollsystematik des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“

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

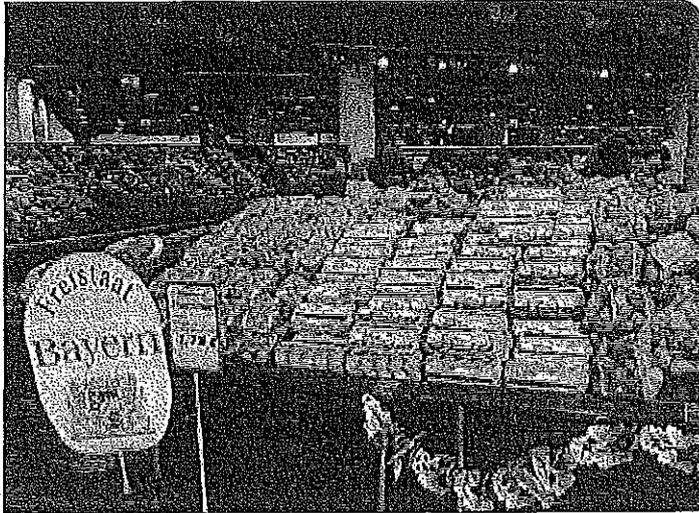
Für das Programm wurde ein spezifisches Zeichen entwickelt, um die Zertifizierung von Produkten nach außen transparent zu machen und kommunizieren zu können. Die eindeutige Kennzeichnung der GQ-Ware im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist für die Wiedererkennung wichtig. Mit dem ovalen Logo wird durch 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. Plöck, 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.

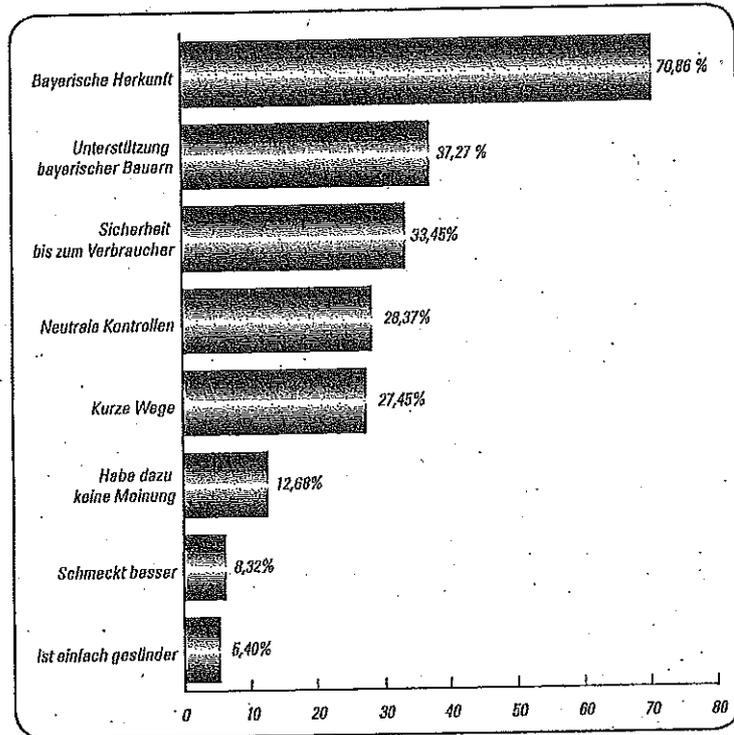


Abbildung 3: Ergebnisse der Verbraucherbefragung der München – Institut für Marktforschung zu „Geprüfte Qualität – Bayern“ 2011

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

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.

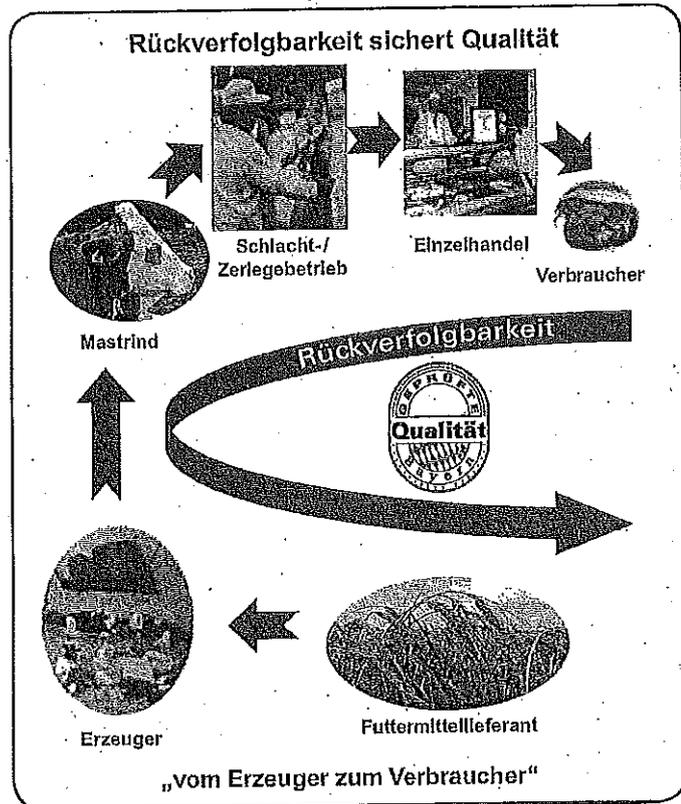


Abbildung 4: Grundsatz der Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Erzeuger zum Verbraucher im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“

### 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.

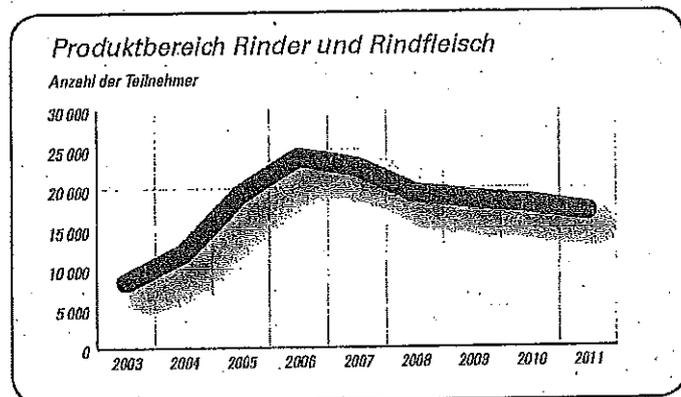


Abbildung 5: Entwicklung der Teilnehmerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ im Produktbereich Rinder und Rindfleisch

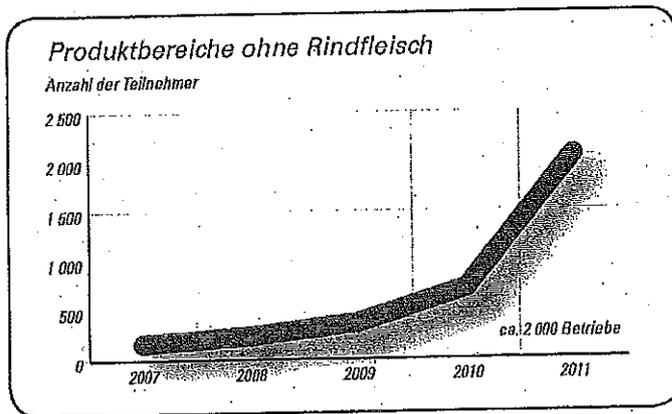


Abbildung 6: Entwicklung der Erzeugerzahlen an „Geprüfte Qualität – Bayern“ in den Produktbereichen ohne Rindfleisch

### 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 Produktbereiches „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, Knödeltwig 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.

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.

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

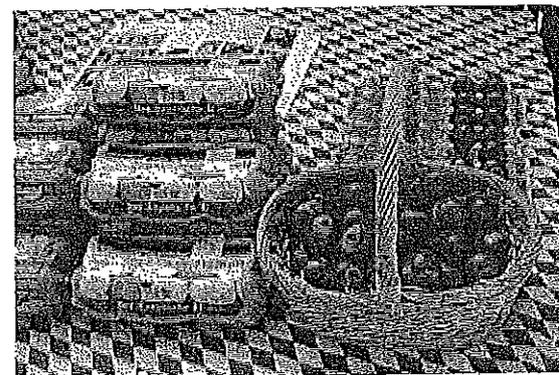


- Eier werden auf den GO-zertifizierten Geflügelhöfen, in LEH-Filialen sowie über Groß- und Einzelhändler vermarktet.

- 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.

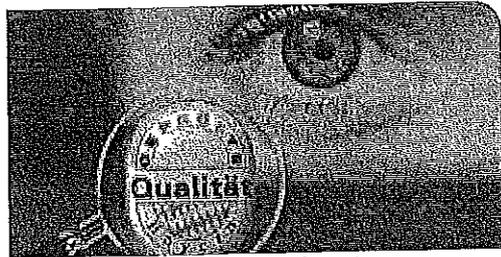
Im Produktbereich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis 270 Erstzertifizierungen sowie bei Honig sechs Erstzertifizierungskontrollen erfolgreich absolviert.

Im pflanzlichen Bereich (Brotgetreide, Speisekartoffeln; Gemüse einschließlich Salate, Feinsäure 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 Programtteilnehmer 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 GQ-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 & Höner; 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 Verbraucher-  
kampagne 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 stei-  
gern 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](http://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.

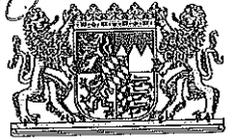
**ACHTEN SIE AUF**



**DIESES ZEICHEN!**

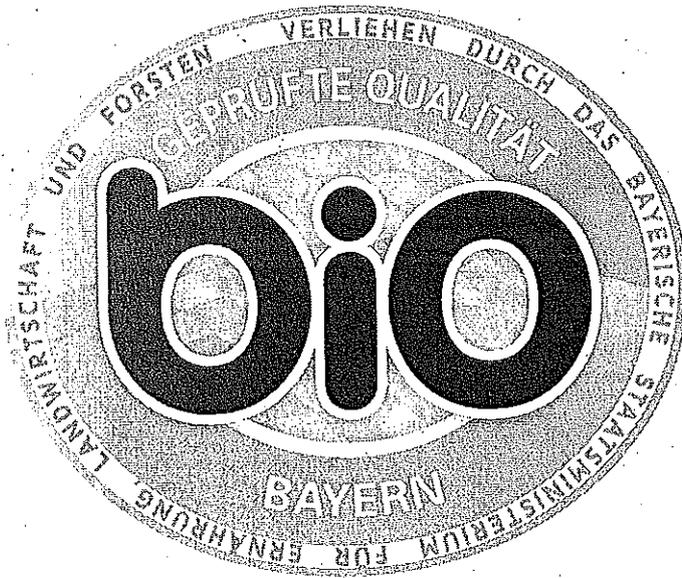
bayerische Bauern ◊ kurze Wege ◊ dreistufiges Kontrollsystem ◊ mehr Transparenz

Art 10



# Bio-Siegel

## Programmbestimmungen für Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft



Die nachfolgenden Programmbestimmungen haben eine Stärkung, Verbesserung und Sicherung der Qualität und des Absatzes von ökologisch erzeugten Produkten der Agrar- und Ernährungswirtschaft zum Ziel. Zu diesem Zweck werden den Erzeugnissen Qualitätskriterien zugrunde gelegt, die verbindliche detaillierte Verpflichtungen enthalten, die besondere Erzeugnismerkmale, Anbau- und/oder Erzeugungsmethoden gewährleisten und in einzelnen Punkten deutlich über die gesetzlichen Grundlagen hinausgehen. Die Einhaltung dieser Spezifikationen wird durch unabhängige Kontrollrichtungen überprüft. Das hinterlegte Kontrollsystem gewährleistet eine vollständige Rückverfolgbarkeit der betreffenden Erzeugnisse.

Die Teilnahme an der beschriebenen Qualitätsregelung steht allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels für den Bereich Lebensmittel in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union offen, die sich verpflichten, die Programmbestimmungen einzuhalten.

## **I. Zeichensatzung**

### **1. Zeichenträger**

Träger des Zeichens ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, in 80539 München, Ludwigstraße 2. Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten entscheidet über die Lizenzvergabe.

### **2. Aufgaben des Zeichenträgers**

Der Zeichenträger wird im Rahmen der im Bayerischen Gesetz zur nachhaltigen Entwicklung der Agrarwirtschaft und des ländlichen Raumes festgelegten Förderungsziele (Qualität und Absatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse) tätig. Ziel ist es, landwirtschaftliche und ernährungswirtschaftliche Produkte von höherer ökologischer Qualität herzustellen, zu sichern und zu vermarkten.

### **3. Gestaltung und Zweck des Zeichens**

#### **3.1 Bio-Siegel ohne Herkunftsangabe**

Das Zeichen hat eine ovale Form. Das Zeichen ohne Herkunftsangabe wird in grüner Farbe gedruckt. Im äußeren Oval befindet sich der Schriftzug „Verliehen durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“ (Grauer Farbton 50 % Schwarz oder Pantone Cool Gray 8) auf weißem Hintergrund. Im inneren Oval befindet sich in der oberen Hälfte der Schriftzug „Geprüfte“, in der unteren Hälfte der Eintrag „Qualität“. Beide Schriftzüge sind in grüner Farbe gehalten. In der Mitte des Zeichens erscheint der Schriftzug „bio“ in grüner Schrift.

Wird in Printmedien nur einfarbig gedruckt erscheint das Logo in Schwarz. Bei Druckerzeugnissen mit Sonderfarben (ohne Schwarz) kann das Logo auch in der jeweiligen verfügbaren Farbe, bzw. in weiß auf farbigen Hintergrund gedruckt werden.

Das Zeichen hat den Zweck, ökologische Erzeugnisse der Landwirtschaft und der Ernährungswirtschaft zu kennzeichnen, die den gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsnormen und den zusätz-

#### **Impressum**

Herausgeber:  
Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2

80539 München  
www.stmelfbayern.de  
info@stmelfbayern.de

Redaktion: Referat Markt und Qualitätspolitik, Pflanzliche Märkte

lich in Nummer 3 aufgeführten Qualitäts- und Prüfbestimmungen genügen, bei denen die Kennzeichnung einer Herkunft gemäß Punkt III. 2.1 der Qualitäts- und Prüfbestimmungen aber nicht möglich ist.

### 3.2 Bio-Siegel mit Herkunftsangabe

Das Zeichen hat eine ovale Form. Im äußeren Oval befindet sich der Schriftzug „Verliehen durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“ in blauer Schrift (70 % Cyan, 15 % Magenta) auf weißem Hintergrund.

Im inneren Oval befindet sich in der oberen Hälfte der Schriftzug „Geprüfte Qualität“, in der unteren Hälfte der Hinweis auf die betreffende Herkunftsregion (z. B. Bayern). Beide Schriftzüge sind in weißer Farbe gehalten. Das Oval weist einen Farbverlauf von Hellblau (14 % Cyan) zu Blau (70 % Cyan, 15 % Magenta) auf. In der Mitte des Zeichens erscheint der Schriftzug „bio“ mit Farbverlauf von Blau (100 % Cyan, 30 % Schwarz) zu Dunkelblau (100 % Cyan, 90 % Schwarz), hinterlegt mit den spezifischen Farben der betreffenden Herkunftsregion.

Die Ausführung des Zeichens kann entweder in Grau (bestehend aus 50 % Schwarz) oder für den Einfarbdruck, bzw. wenn keine Rasterung möglich ist, insgesamt in schwarzer Farbe, bzw. in weißer Farbe bei farbigen Hintergründen erfolgen.

Das Zeichen hat den Zweck, ökologische Erzeugnisse der Landwirtschaft und der Ernährungswirtschaft eines bestimmten Herkunftsgebietes (z. B. Bayern) zu kennzeichnen, die den gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsnormen und -den zusätzlich in Nummer III aufgeführten Qualitäts- und Prüfbestimmungen genügen.

3.3 Im Rahmen der zentralen Informationswebsite zum Bio-Siegel (<http://www.stmelf.bayern.de/markt/003759/index.php>) stehen interessierten Zeichennutzern aus allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union sowie auch aller Bundesländer entsprechende Gestaltungsmuster der betreffenden Siegel ohne und mit Herkunftsangabe zur Verfügung.

## 4. Kreis der Nutzungsberechtigten

Der Zeichenträger vergibt die Lizenz zur Nutzung des Zeichens an Organisationen, Verbände oder Zusammenschlüsse im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union, welche die Durchführung der dieser der Zeichensatzung, den Besonderen Bedingungen (Teil II) und den Qualitäts- und Prüfbestimmungen (Teil III) erforderlichen Prüfungen gewährleisten können (Lizenznehmer). Die Zeichensatzung ist Bestandteil des Lizenzvertrags (Anlage 1). Das Recht zur Führung dieses Zeichens steht generell allen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels für den Bereich Lebensmittel in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union offen und wird nach Prüfung der Voraussetzungen durch den Lizenznehmer verliehen (Zeichennutzer).

## 5. Nutzungsbedingungen

5.1 Die Zeichennutzer dürfen das Zeichen nur für ökologische Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft verwenden, die dieser Zeichensatzung, den Besonderen Bedingungen und den Qualitäts- und Prüfbestimmungen entsprechen. Eine Verwendung des Zeichens zur Kennzeichnung

von landwirtschaftlichen Betrieben oder des Unternehmens ist ausgeschlossen. Jeder Zeichennutzer muss mindestens ein Produkt mit dem Bio-Siegel ausliefern.

5.2 Das Recht zur Führung des Zeichens ist nach den Besonderen Bedingungen für die Verleihung und Nutzung des Bio-Siegels zu verleihen und auszuüben. Die Besonderen Bedingungen sind Bestandteil dieser Zeichensatzung.

5.3 Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen werden vom Lizenznehmer im Zusammenwirken mit dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und unter Beteiligung der betroffenen Verbände, Organisationen usw. erarbeitet und veränderten Erfordernissen angepasst. Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann, wenn dies aufgrund von tatsächlichen oder rechtlichen Änderungen oder neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zur Sicherstellung der Zwecksetzung des Zeichens (Nr. 1.3) erforderlich erscheint, eine Überprüfung und Überarbeitung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen verlangen. Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen treten nach Genehmigung des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kraft.

## 6. Rechte und Pflichten der Beteiligten

6.1 Die Zeichennutzer haben bei Verwendung des Zeichens für die Erfüllung der Qualitätsbestimmungen sowie im Falle des Bio-Siegels mit Herkunftsangabe auch für die Herkunft der gekennzeichneten Erzeugnisse ab dem Zeitpunkt der Zeichennutzung einzustehen.

6.2 Der Lizenznehmer ist berechtigt und verpflichtet, die Einhaltung der Bedingungen für die Nutzung des Zeichens zu überwachen oder überwachen zu lassen, gegen widerrechtliche Nutzung sowie sonstige Störungen und Beeinträchtigungen des Zeichens und des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Außenstehende zum Schutz des Zeichens einzuschreiten und Missbrauch nach Maßgabe der „Besonderen Bedingungen“ zu ahnden. Der Lizenznehmer hat dem Lizenzgeber für die Durchsetzung der Zeichensatzung, insbesondere die strikte Verfolgung und Ahndung von Verstößen gegen diese Zeichensatzung, gegen die Besonderen Bedingungen und gegen die Qualitäts- und Prüfbestimmungen sowie für die Durchführung der notwendigen Überwachungsmaßnahmen, Kontrollen und Prüfungen, unabhängig davon, ob er sich hierzu weiterer Präzedenzfälle bedient oder diese selbst durchführt, unmittelbar selbst einzustehen. Die eingesetzten Zertifizierungs- und Prüfstellen müssen nach DIN EN 45011 bzw. spätestens ab 15. September 2015 nach ISO/IEC 17065 akkreditiert sein. Es können alle nach der EG-Öko-Verordnung zugelassenen Öko-Kontrollstellen, die auch die Vorgabe entsprechend den Kriterien der Qualitäts- und Prüfbestimmungen prüfen, in allen Regionen der Mitgliedstaaten die Zertifizierungs- und Prüftätigkeit ausüben.

6.3 Der Lizenznehmer führt zudem eine Dokumentation über die mit dem Bio-Siegel ausgelieferten Produkte derjenigen Zeichennutzer, die mit ihm einen Zeichennutzungsvertrag geschlossen haben. Diese Dokumentation ist jährlich der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) sowie dem Zeichenträger vorzulegen.

6.4 Ist der Lizenznehmer ein Interessensverband des Wirtschaftssektors, dem die Zeichennutzer, mit denen er in einem Nutzungsvertragsverhältnis steht, angehören oder besteht in anderer Weise ein Abhängigkeitsverhältnis zu den Zeichennutzern, muss er die Prüfungen durch eine neutrale Prüfereinrichtung durchführen lassen. Die eingesetzten Zertifizierungs- und Prüfstellen müssen nach DIN EN 45011 bzw. spätestens ab dem 15. September 2015 nach ISO/IEC 17065 akkreditiert

tiert sein. Diese Akkreditierungspflicht trifft auch auf den Lizenznehmer zu, wenn keine neutrale Stelle beauftragt wird und dessen Aufgaben vom Lizenznehmer selber durchgeführt werden. Die Prüfeinrichtung muss von der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als zuständige staatliche Stelle zugelassen werden und sie unterliegt der Überprüfung durch diese staatliche Stelle.

6.5 Die Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) überwacht die Einhaltung der Bestimmungen dieser Zeichensatzung, des Lizenzvertrages und der Besonderen Bedingungen über die Nutzung und den Schutz des Zeichens sowie der Qualitäts- und Prüfbestimmungen durch den Lizenznehmer. Die Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist berechtigt, beim Lizenznehmer oder den von ihm beauftragten Prüf- und Kontrollrichtungen die geeigneten und erforderlichen Überwachungsmaßnahmen durchzuführen. Insbesondere sind ihr Einsicht in die über die Prüfungen und Kontrollen geführten Aufzeichnungen sowie auf Verlangen uneingeschränkter Zutritt zu den betrieblichen Einrichtungen zu gewähren. Die Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist ferner berechtigt, eigene Kontrollen bei den Zeichennutzern sowie bei allen an der Erzeugung und Vermarktung der Erzeugnisse im Sinne von Nr. 1.5.1 der Zeichensatzung Beteiligten (sonstige Programmteilnehmer) durchzuführen. Sie hat dabei die gleichen, in den Besonderen Bedingungen und den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geregelten Kontrollrechte wie der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragten Zertifizierungs- und Prüfstellen. Die Ergebnisse amtlicher Kontrollen können verwertet werden. Der Lizenznehmer hat der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) regelmäßig über die durchgeführten Kontrollen und Prüfungen, Beanstandungen und verhängten Sanktionen zu berichten.

Abweichend davon gilt, dass die in anderen Mitgliedstaaten durchgeführten einschlägigen Kontrollen von verarbeiteten Erzeugnissen anerkannt werden und die Landesanstalt für Landwirtschaft somit keine weitere Bewertung von Erzeugnissen mit Ursprung in anderen Mitgliedstaaten vornimmt. Die Überwachungs- und Kontrollbefugnisse der Landesanstalt für Landwirtschaft aus Nr. 1.6.5 Abs. 1 dieser Zeichensatzung bleiben unberührt.

## 7. Maßnahmen bei Verstößen und Zuwiderhandlungen

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

7.1 Bei erstmaligem Verstoß gegen die vorstehenden Bestimmungen wird der Lizenznehmer, soweit er dies zu vertreten hat, verwahrt; bei einem weiteren Vertragsverstoß wird eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 25.000,00 Euro fällig.

7.2 Bei erneutem oder erstmalig schwerwiegenderem Verstoß gegen die vorstehenden Bestimmungen wird dem Lizenznehmer die Lizenz entzogen.

7.3 Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Lizenznehmer Maßnahmen zur Behebung inhaltlich und zeitlich vereinbart, so wird die weitere Zulassung vom Ergebnis der Nachkontrolle abhängig gemacht. Sind die Mängel bis zur Nachkontrolle nicht behoben, wird wegen des Verstoßes gegen die Bestimmungen gegen den Lizenznehmer gemäß vorstehenden Ziffern verfahren. Nur wenn Gründe vorliegen, die der Lizenznehmer nicht zu verantworten hat, kann eine weitere Nachkontrolle vereinbart werden.

7.4 Die Entscheidungen über die Maßnahmen nach Nr. 1.7.1 bis 1.7.3 werden vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten getroffen.

7.5 Für Nachkontrollen, die der Lizenznehmer zu vertreten hat, hat grundsätzlich der Lizenznehmer die Kosten zu tragen.

## II. Besondere Bedingungen

### 1. Verleihung des Zeichennutzungsrechts

1.1 Der Lizenznehmer (Nr. 1.4 der Zeichensatzung) verleiht auf Antrag und nach Maßgabe der Zeichensatzung, dieser „Besonderen Bedingungen“ und der auf ihrer Grundlage erarbeiteten „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ für bestimmte Produkte das Recht zur Nutzung des Zeichens. Er verleiht das Zeichennutzungsrecht an Unternehmen in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union in den Bereichen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie an den Handel für den Bereich Lebensmittel (Antragsberechtigte). Der Zeichennutzer hat für die Erfüllung der gesetzlichen Bestimmungen, der Zeichensatzung, dieser Besonderen Bedingungen sowie der Qualitäts- und Prüfbestimmungen einzustehen. Der Lizenznehmer oder seine Beauftragten prüfen insbesondere die Erfüllung der Zeichensatzung, dieser Besonderen Bedingungen und der Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

1.2 Der Antragsberechtigte (Nr. II. 1.1) hat den Antrag auf Verleihung des Rechts zur Zeichennutzung an den Lizenznehmer zu richten. Dem Antrag sind beizufügen:

- Angaben über die Erzeugnisse, für die der Antragsteller das Zeichen nutzen will,
  - eine rechtsgültig unterzeichnete Verpflichtungserklärung gemäß Anlage 2 zur Zeichensatzung.
- 1.3 Die erstmals vor Verleihung des Zeichennutzungsrechts vorzunehmende Prüfung der Erzeugnisse des Antragstellers auf Erfüllung der Qualitätsbestimmungen im Sinne von Nr. II. 1.1, Satz 3 führt der Lizenznehmer selbst oder die von ihm beauftragte Zertifizierungsstelle durch. Gleichzeitig hat der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Zertifizierungsstelle eine Betriebsbesichtigung vorzunehmen und diese zu dokumentieren sowie die Eignung des Betriebes für die Zeichennutzung festzustellen.
- 1.4 Wenn der Antragsteller die Anforderungen der Qualitäts- und Prüfbestimmungen gemäß Nr. II. 2.2 dieser Besonderen Bedingungen erfüllt, wird ihm die Verleihung des Zeichennutzungsrechts mit einer Urkunde (Anlage 3) bestätigt. Eine Zurückstellung seines Antrags wird dem Antragsteller mit den Gründen schriftlich mitgeteilt, damit er die Ursachen der Zurückstellung beseitigen kann.
- 1.5 Im Rahmen einer zentralen Informationswebsite zum Bio-Siegel (<http://www.stmelf.bayern.de/markt/003759/index.php>) können sich interessierte Zeichennutzer aus den Mitgliedstaaten der Europäischen Union im Detail über die einzelnen Schritte informieren, die erforderlich sind, um ein Zeichennutzungsrecht zu beantragen.

## 2. Einbindung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen

2.1 Die Verleihung des Zeichennutzungsrechts setzt voraus, dass für die betreffende Erzeugnisgruppe die Qualitäts- und Prüfbestimmungen eingehalten werden.

2.2 Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen werden nach Nr. 1.5.3 der Zeichensatzung in Kraft gesetzt. In den Qualitäts- und Prüfbestimmungen wird auch geregelt, wer die Kosten der im Zusammenhang mit der Verleihung, Ausübung und Entziehung des Zeichennutzungsrechts durchgeführten Prüfungen und Betriebsbesichtigungen zu tragen hat.

## 3. Nutzung des Zeichens

3.1 Der Inhaber des Zeichennutzungsrechts darf das Zeichen nur für diejenigen seiner Erzeugnisse verwenden, für die es ihm verliehen worden ist. Eine Verwendung des Zeichens zur Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Betriebes oder des Unternehmens ist ausgeschlossen.

3.2 Das Zeichen ist nur in der vorgeschriebenen Gestaltung zu führen.

3.3 Der Lizenznehmer stellt dem Nutzungsberechtigten das Zeichen in der durch Nr. 1.3.1 bzw. Nr. 1.3.2 der Zeichensatzung vorgegebenen Form zur Nutzung zur Verfügung.

3.4 Um Zeichenmissbrauch zu verhindern, kann der Lizenznehmer, auch für die produktbezogene Verwendung des Zeichens in der Werbung, auf Prospekten, Angeboten, Auftragsbestätigungsgen, Lieferscheinen usw., ergänzende Nutzungsregelungen treffen.

## 4. Überwachung und Kontrolle

4.1 Jeder Inhaber des Zeichennutzungsrechts hat in eigener Verantwortung die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um dafür einstehen zu können, dass die gekennzeichneten Erzeugnisse den Anforderungen des Bio-Siegels entsprechen. Erforderlich sind insbesondere betriebliche Eigenprüfungen, über die Aufzeichnungen zu führen sind.

4.2 Der Lizenznehmer ist berechtigt und verpflichtet, die Erfüllung der Anforderungen des Bio-Siegels sowie die rechtmäßige und ordnungsgemäße Nutzung des Zeichens in geeigneter Weise zu prüfen.

4.2.1 Die Prüfungen nehmen der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Zertifizierungs- und Prüfstelle gemäß den Nrn. 1.6.2 und 1.6.4 der Zeichensatzung vor. Über jede Prüfung ist ein Prüfbericht zu erstellen und dem Zeichennutzer im Ergebnis zu übermitteln. Entspricht das Prüfungsergebnis nicht den Anforderungen des Bio-Siegels, kann der Zeichennutzer eine Wiederholungsprüfung verlangen. Die Kosten trägt der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat.

4.2.2 Die Prüfungen erfolgen in der Regel im Betrieb des Zeichennutzers. Die Prüfungen können unangekündigt erfolgen. Der beauftragte Prüfer ist berechtigt, den Betrieb während der üblichen Betriebsstunden zu betreten und zu besichtigen. Ihm ist der uneingeschränkte Zutritt zu den betrieblichen Einrichtungen zu gewähren. Er kann Einsicht in die Aufzeichnungen über die betrieblichen Eigenprüfungen sowie in Unterlagen über die Herkunft der Erzeugnisse verlangen.

4.2.3 Vom Prüfer nach seiner Wahl in angemessenem Umfang als Prüfstücke entnommene Proben sind kostenfrei zu überlassen. Der Prüfer ist berechtigt, abgepackte Erzeugnisse und Fertigerzeugnisse zum Zweck der Prüfung zu zerlegen.

4.2.4 Die gezogenen Proben können auch außerhalb des Betriebs geprüft werden. In diesem Fall hat der Prüfer die entnommenen Prüfstücke bei der Entnahme eindeutig zu kennzeichnen und auf Verlangen des Zeichennutzers eine gesicherte Gegenprobe zurückzulassen.

4.2.5 Gegenstand der Prüfungen können auch im Handel entnommene Erzeugnisse des Zeichennutzers sein.

4.3 Die eigene Verantwortung des Zeichennutzers (Nr. 1.4.1) schließt eine Haftung des Zeichenträgers oder des Lizenznehmers oder ihrer Beauftragten für eine den Bestimmungen entsprechende Herstellung und die Beschaffenheit der Erzeugnisse des Zeichennutzers aus.

4.4 In den Qualitäts- und Prüfbestimmungen können noch weitergehende und konkretere Regelungen hinsichtlich der Kontrollen festgelegt werden.

4.5 Die Überwachung des Zertifizierungs- und Kontrollwesens erfolgt nach Nr. 1.6.5 der Zeichensatzung. Verstöße sind von der Prüfeinrichtung umgehend über den Lizenznehmer sowie der Landesanstalt für Landwirtschaft dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu melden.

4.6 Die entsprechenden Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen gewährleisten eine vollständige Rückverfolgbarkeit der betreffenden mit dem Bio-Siegel gekennzeichneten Produkte.

## 5. Maßnahmen bei Verstößen

5.1 Verstößt der Zeichennutzer gegen die Zeichensatzung, diese Besonderen Bedingungen und/oder die „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ oder verweigert oder behindert er eine Überwachungsprüfung, kann der Lizenznehmer

- eine Belehrung und/oder eine Verwarnung aussprechen,
- für einen bestimmten Zeitraum vermehrte Überwachungsprüfungen oder betriebliche Eigenprüfungen anordnen,
- eine Vertragsstrafe festsetzen,
- das Zeichennutzungsrecht befristet oder dauernd entziehen.

Die Maßnahmen sind in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen im Einzelnen aufzuführen.

5.2 Art und Schwere der Maßnahme richten sich nach der Bedeutung des Verstoßes. Im Falle der Belehrung oder Verwarnung verpflichtet sich der Zeichennutzer, die beanstandeten Mängel unverzüglich, spätestens in der von der Zertifizierungsstelle festgesetzten Frist, zu beseitigen.

5.3 Das Zeichennutzungsrecht kann, befristet oder dauernd entzogen werden, wenn wiederholt oder schwerwiegend gegen die Zeichensatzung, diese Besonderen Bedingungen oder die Qualitäts- und Prüfbestimmungen verstoßen wurde. Ein schwerwiegender Verstoß liegt in der Regel vor, wenn der Zeichennutzer

- das Zeichen missbräuchlich (entgegen Nr. II. 3) genutzt hat,
- die Zuwiderhandlung nachweislich vorsätzlich begangen hat oder
- durch sein Verhalten die Verkehrsgeltung des Zeichens gröblich verletzt hat.

5.3.1 Bevor das Zeichennutzungsrecht entzogen wird, ist dem Zeichennutzer Gelegenheit zu geben, sich innerhalb einer Frist von 14 Tagen zu der Beanstandung zu äußern. Wenn es der Schutz des Zeichens erfordert, kann die Zeichennutzung ohne vorherige Anhörung mit sofortiger Wirkung vorläufig untersagt werden.

5.3.2 Die Wiederverleihung des Zeichennutzungsrechts kann in der Regel frühestens nach einer Wartezeit von einem Jahr nach der Entziehung beantragt werden. Für die Wiederverleihung gelten die Bestimmungen der Nr. II.1; der Lizenznehmer kann die Wiederverleihung von der Erfüllung zusätzlicher Anforderungen abhängig machen.

5.3.3 Verzichtet der Zeichennutzer von sich aus auf das Zeichennutzungsrecht, so kann er erst nach einer Wartezeit von einem Jahr das Zeichennutzungsrecht wieder beantragen.

5.3.4 Aus dem Entzug des Zeichennutzungsrechts können Ansprüche gegen den Lizenznehmer oder dessen Beauftragte nicht hergeleitet werden.

## 6. Erlöschen des Zeichennutzungsrechts

6.1 Außer im Falle des Entzugs wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen (Nrn. II. 5.1 bis II. 5.3) endet das Zeichennutzungsrecht, wenn

- der Zeichennutzer schriftlich auf das Nutzungsrecht verzichtet,
- der Lizenznehmer feststellt, dass die Voraussetzungen für die Verleihung des Zeichennutzungsrechts nicht mehr gegeben sind,
- der Lizenznehmer das Nutzungsrecht wegen Zahlungsunfähigkeit oder Liquidation des Unternehmers entzieht.

6.2 Der Zeichennutzer ist verpflichtet, bei Verlust des Zeichennutzungsrechts die in seinem Besitz befindlichen Kennzeichnungsmittel und die Zertifikate (Nr. II. 1.4) ohne Anspruch auf Rückerstattung dem Lizenznehmer zurückzugeben. Dies gilt auch im Falle der Entziehung des Nutzungsrechtes nach Nr. II. 5.3.

## 7. Schutz des Zeichens durch den Zeichennutzer

Maßnahmen des Lizenznehmers zum Schutz des Zeichens lassen das Recht des Zeichennutzers unberührt, etwaige Ansprüche auf Ersatz eines durch Zeichenverletzung unmittelbar entstandenen Schadens gerichtlich oder außergerichtlich geltend zu machen.

## III. Qualitäts- und Prüfbestimmungen (QuP)

### 1. Grundlagen

Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO).

Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 05.09.2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (DVO-Öko).

Gemeinsame Richtlinie zur Förderung von Agrarumwelt-, Klima- und Tierschutzmaßnahmen (AUM) in Bayern – Punkt II. Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) (Maßnahme B 10 Ökologischer Landbau im Gesamtbetrieb), vom 18.12.2014 Nr. G4-7292-1/748.

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten vom 13.09.2012 (AllMBl. Nr. 11/2012, S. 670, LMBek) zum Vollzug der Rechtsvorschriften auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus.

Verordnung (EWG) Nr. 1836/93 des Rates vom 29. Juni 1993 über die freiwillige Beteiligung gewerblicher Unternehmen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung mit Ausführungsbestimmungen.

Maßgebend sind die Bestimmungen in ihrer jeweils geltenden Fassung.

### 2. Herkunftsnachweis

Die Herkunft der Erzeugnisse aus der Region, dem Land oder der EU (Region) ist lückenlos von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Ladentheke zu sichern.

#### 2.1 Bio-Siegel mit Herkunftsangabe

##### 2.1.1 Monoprodukte

- Monoprodukte stammen zur Gänze aus der Herkunftsregion.

- Nicht verarbeitete pflanzliche Agrarerzeugnisse müssen während der gesamten Vegetationsdauer/Wachstumsdauer auf den regionalen Anbauflächen gewachsen sein.
- Bei Fleisch darf das Zeichen nur dann verwendet werden, wenn die Tiere in der o. g. Region geboren und anschließend in einem landwirtschaftlichen Betrieb dieser Region gehalten und/oder gemästet wurden.
- Als Nachweise sind vorzulegen: Erklärungen der Tierhalter oder die Unterlagen von Leistungsprüfungen oder von Zuchtverbänden.

#### 2.1.2 Verarbeitete Erzeugnisse

Ein verarbeitetes Erzeugnis darf das Bio-Siegel nur dann tragen, wenn seine Zusammensetzung die Bedingungen der EG-Öko-Verordnung erfüllt und nach den besonderen Qualitätskriterien (Nr. III. 4) erzeugt wurde.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, haben die Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen regelmäßig in marktrelevanten Mengen erzeugt werden, aus der Region zu stammen. Eine ausnahmsweise Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen in der Herkunftsregion nicht, nicht regelmäßig oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt werden, kann bis zu einem mengenmäßigen Toleranzbereich von höchstens einem Drittel des Produktes (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufschussflüssigkeit) erfolgen.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, haben die Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. Milch, Rind-, Schweinefleisch, Speck) aus der angegebenen Region zu stammen. Davon ausgenommen sind nur untergeordnete Zutaten wie Gelatine oder Naturdärme, die in der angegebenen Region nicht in der geforderten Qualität und Menge erzeugt werden.

Die Nichtverfügbarkeit der entsprechenden Qualität und Menge muss vom Lizenznehmer vor einer etwaigen Kennzeichnung in Abstimmung mit der Landesanstalt für Landwirtschaft als Kontrollbehörde plausibel dem Zeichenträger dargelegt werden z. B. über aktuelle schriftliche Bestätigungen namhafter Hersteller, Händler oder Bio-Verbände aus der gesamten Herkunftsregion.

#### 2.2 Bio-Siegel ohne Herkunftsangabe

Das Bio-Siegel ohne Herkunftsangabe wird auf jenen biologisch erzeugten Produkten verwendet, die auf Basis der besonderen Qualitätskriterien (Nr. III. 4) erzeugt wurden, bei denen aber die Kennzeichnung der Herkunft gemäß dieser Richtlinie nicht möglich ist.

### 3. Verarbeitungsgrundsätze

Es sollen ernährungsphysiologisch vollwertige Lebensmittel erzeugt werden.

Bei der Verwendung von Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs und Verarbeitungshilfsstoffen sind mindestens die Anforderungen von Anhang VIII der VO (EG) Nr. 889/2008 einzuhalten.

Bei der Verarbeitung ist auf den geringst möglichen Verbrauch nichterneuerbarer Energien und auf größtmögliche Schonung der Rohstoffvorräte zu achten.

Die Verarbeitung und Verpackung muss in Betriebseinheiten erfolgen, die sich in der durch das Zeichen bestimmten Region befinden bzw. in anderen Regionen, sofern die höheren Vorgaben entsprechend dieser Qualitäts- und Prüfbestimmungen sowie der Zeichensatzung gegeben sind und von nach EU-Recht zugelassenen Öko-Kontrollstellen zertifiziert wurden.

Soweit Unternehmen nicht gleichzeitig Zeichennehmer eines Verbandes des ökologischen Landbaus sind; sind bei verarbeiteten Produkten jeweils im Einzelfall das Herstellungsverfahren und die vorgesehene Rezeptur offen zu legen und vom Lizenznehmer in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft zu begutachten.

### 4. Besondere Qualitätskriterien

Der gesamte landwirtschaftliche Betrieb (pflanzliche und tierische Erzeugung) ist auf der Grundlage der EG-Öko-VO zu bewirtschaften.

Darüber hinaus gelten folgende zusätzliche Anforderungen, die über die Vorgaben der EU-Öko-VO hinausgehen:

- Auf den Ackerflächen müssen mindestens 20 % Leguminosen in der Fruchtfolge angebaut werden.
- Im Sommer müssen bei Wiederkäuern erhebliche Anteile des Grundfutters aus Grünfutter bestehen. Ausschließliche Silagefütterung ist nicht gestattet.
- Für Schweine und Geflügel gelten folgende Tierbesatz-Obergrenzen/ha:

Mastschweineplätze	10
Legehennen	140
Masthähnchen	280
Jungghennen	280
Mastenten	210
Mastputen	140
Mastgänse	280
Zuchtsauen	6,5
Ferkel	74

- Keine Verwendung von frischem, getrocknetem oder kompostiertem Geflügelmist und kein Zukauf von flüssigen tierischen Exkrementen (Gülle, Jauche etc.) aus konventioneller Erzeugung.

- Verwendung von kompostierten oder fermentierten Haushaltsabfällen nur bei Vorlage zusätzlicher Öko-Gütesicherungskriterien.
- Keine Verwendung von Produkten oder Nebenprodukten tierischen Ursprungs in der Düngung mit Ausnahme von Huf-, Haar- und Hornmehl.
- Zukauf von organischen Düngern auf max. 40 kg N/ha beschränkt; ausgenommen sind Gartenbau und Dauerkulturen.
- Bei Einsatz von Kupferpräparaten ist die Wirkstoffmenge auf maximal 3 kg/ha und Jahr begrenzt (Hopfenanbau maximal 4 kg/ha und Jahr).
- Im Gemüsebau kein Einsatz von erdenlosen Kulturverfahren außer Sprossenerzeugung.
- Mindestens 50 % der Futtermittel müssen auf dem eigenen Betrieb oder in festen Futter-/Mistkooperationen erzeugt werden (Ausnahme Kleinerzeuger: Bestände unter 1 000 Legehennen, 30 Zuchtsauen, 60 Mastschweineplätzen, 10 Pferden).

## 5. 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. 1.6.2 und 1.6.3 der Zeichensatzung ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgaben an akkreditierte Zertifizierungs- und Prüfstellen delegieren. Weiterhin ist der Lizenznehmer berechtigt, im Rahmen der jeweils gültigen Qualitäts- und Prüfbestimmungen die Formulare inhaltlich anzupassen sowie die Formulare und Listen den Ansprüchlichen der EDV sowie den organisatorischen Verhältnissen der Programmteilnehmer entsprechend zu gestalten. Die Archivierung kann sowohl auf Papier als auch auf Datenträger erfolgen.

Für alle Stufen sind Prüfhäufigkeit, Prüfumfang und Prüfmethode in gesonderten Prüfplänen zu regeln. Diese sind in Abstimmung mit der Landesanstalt für Landwirtschaft dem Zeichenträger zur Genehmigung vorzulegen.

Alle Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sind verpflichtet, die jeweils zutreffenden Qualitäts- und Prüfbestimmungen einzuhalten und auf jeder Stufe die Kontrolle durch den Lizenznehmer zu ermöglichen. In bestimmten Fällen haben die Zeichennutzer mit ihren vor- und/oder nachgelagerten Bereichen entsprechende vertragliche Voraussetzungen zu schaffen.

Auf Nr. 1.6.4 der Zeichensatzung und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

Zur kontinuierlichen Fortentwicklung der Leistungs- und Kontrollhalte wird vom Zeichenträger ein Lenkungsausschuss eingerichtet. Dieser setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sowie der Verbraucher zusammen. Unter Federführung des Zeichenträgers trifft sich dieser Lenkungsausschuss nach Bedarf.

## 6. 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, beehrt oder verwahrt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann die Fälligkeit einer Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO festgestellt werden.
- Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der Zeichennutzer gestrichen.
- Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, beehrt oder verwahrt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann die Fälligkeit einer Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO festgestellt werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung werden sonstige Programmteilnehmer von der Nutzung des Bio-Siegels ausgeschlossen.
- Nach einem Ausschluss kann ein Betrieb erst nach einer Wartefrist von einem Jahr eine Wiederaufnahme in das System beim Lizenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt sind und somit wieder ein entsprechender Nutzungsvertrag, bzw. mit den sonstigen Programmteilnehmern ein Teilnahmevertrag abgeschlossen werden kann. Die Wiederaufnahme in das Programm ist kostenpflichtig.
- Verstößt dieser Betrieb erneut gegen die Programmbestimmungen, so kann das Zeichennutzungsrecht bzw. den sonstigen Programmteilnehmern das Teilnahmerecht auf Dauer entzogen werden.
- Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Zeichennutzer oder den sonstigen Programmteilnehmern 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.

Unabhängig davon sind Verstöße von den Prüfeinrichtungen umgehend über den Lizenznehmer sowie der Landesanstalt für Landwirtschaft dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu melden.

## 7. Prüfkosten

Die Kosten der Kontrollen, Prüfungen und Betriebsbesichtigungen übernehmen die Zeichennutzer bzw. die sonstigen Programmteilnehmer, soweit staatliche Mittel nicht zur Verfügung stehen.

#### IV. Inkrafttreten

Diese Zeichensatzung, die Besonderen Bedingungen und die Qualitäts- und Prüfbestimmungen treten mit Wirkung vom 15.10.2015 in Kraft.

München, den 19.10.2015

Hubert Bittmayer  
Ministerialdirektor

## Lizenzvertrag

zwischen dem

Freistaat Bayern, vertreten durch das

Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

– im folgenden Lizenzgeber –

und dem

vertreten durch

– im folgenden Lizenznehmer –

1. Der Lizenzgeber erteilt hiermit dem Lizenznehmer eine Lizenz zur Nutzung dieses Zeichens für ökologische Erzeugnisse, die von Vertragspartnern des Lizenznehmers erzeugt, be- und verarbeitet oder vermarktet werden. Die Zeichensatzung, die Besonderen Bedingungen einschließlich der Qualitäts- und Prüfbestimmungen sind Bestandteil des Vertrages und einzuhalten.
2. Der Lizenznehmer ist berechtigt, das Zeichen selbst zu nutzen oder durch Vergabe des Zeichennutzungsrechts an Unternehmen der Landwirtschaft, der Ernährungswirtschaft sowie des Handels für den Bereich Lebensmittel nutzen zu lassen. Diese Unternehmen müssen sich verpflichten, das Zeichen nur nach Maßgabe der Zeichensatzung, der Besonderen Bedingungen sowie der Qualitäts- und Prüfbestimmungen zu verwenden.

3. Der Lizenzgeber trifft die zur Aufrechterhaltung des Zeichens geeigneten Maßnahmen.

4. Dieser Vertrag gilt zunächst für ein Jahr.

Seine Geltungsdauer verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, falls er nicht bis zum 30. September des laufenden Jahres durch eine der Vertragsparteien schriftlich gekündigt wird.

München, den \_\_\_\_\_

## Verpflichtungserklärung

(zum Antrag des/der

Bayerisches Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten

Lizenzgeber

Lizenznehmer

auf Verleihung des Rechts zur Benutzung des Zeichens „Bio-Siegel“).

Der Antragsteller erkennt die Bestimmungen der Zeichensatzung, der Besonderen Bedingungen sowie der Qualitäts- und Prüfbestimmungen als verbindlich an.

Er verpflichtet sich hiermit insbesondere,

- die vor der Verleihung des Zeichenbenutzungsrechts durchzuführende Prüfung und Betriebsbesichtigung gemäß Ziffer I 6 und II. der Besonderen Bedingungen vornehmen zu lassen,
- nach der Verleihung des Zeichenbenutzungsrechts die verpflichtenden Bestimmungen der Zeichensatzung, der Besonderen Bestimmungen und der Qualitäts- und Prüfbestimmungen einzuhalten sowie etwaige besondere Auflagen zu erfüllen,
- die veranlassten Maßnahmen der Qualitätsüberwachung durchzuführen zu lassen und zu unterstützen sowie getroffene und überprüfte Feststellungen nach Maßgabe des Zeichens „Bio-Siegel“ anzuerkennen.

Ort, Datum

Firmenstempel, Unterschrift

# Verleihungsurkunde

Hiermit wird dem/der

---

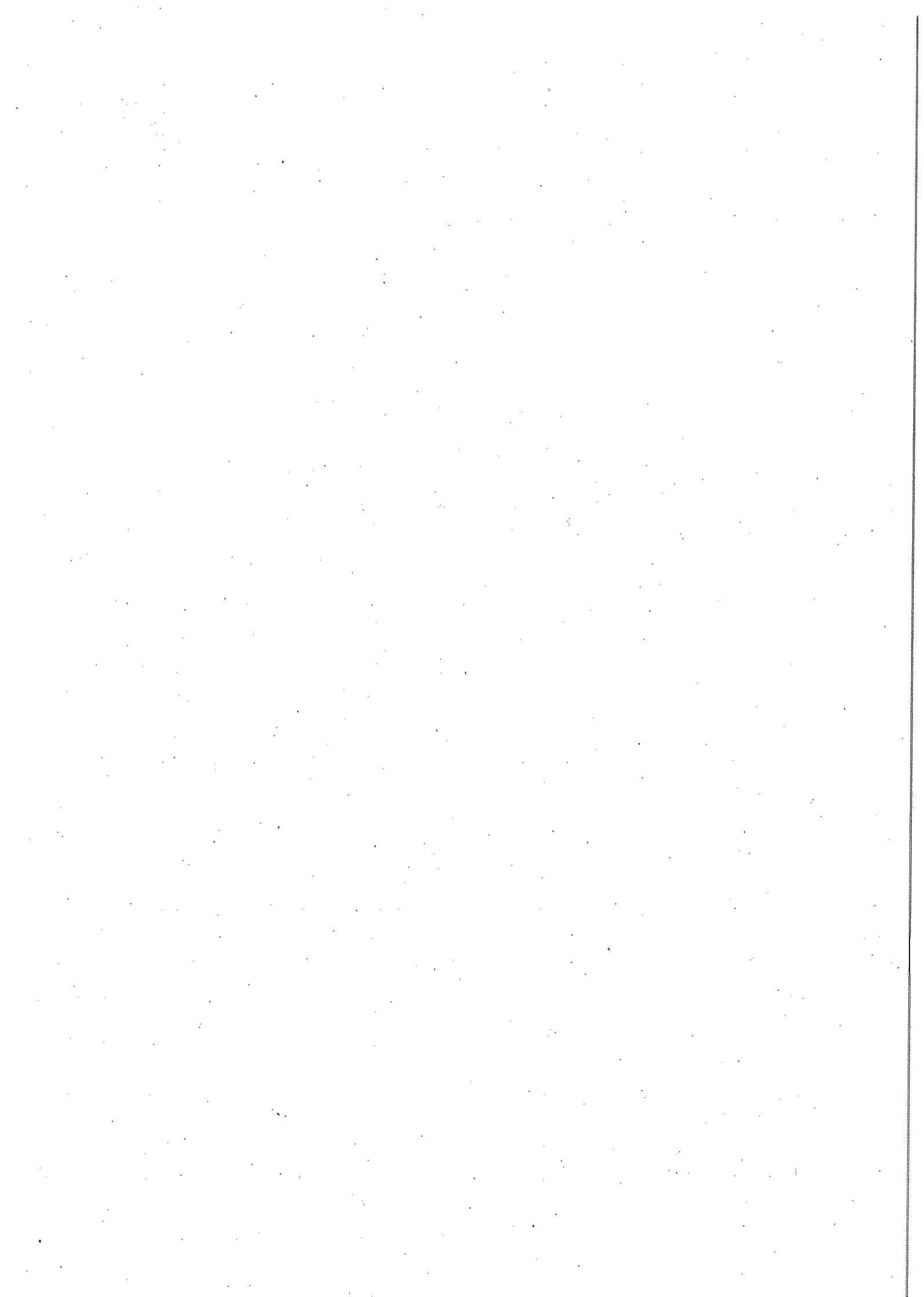
auf seinen/ihren Antrag vom

---

das Recht verliehen, das „Bio-Siegel“ nach Maßgabe der Zeichensatzung,  
der Besonderen Bedingungen sowie der Qualitäts- und Prüfbestimmungen zu verwenden.

---

Unterschrift Lizenznehmer





Stephanie Jacobs  
Berufsmäßige Stadträtin

Referat für Arbeit und Wirtschaft  
Herrn Bürgermeister  
Josef Schmid

**Rathaus**

4. September 2017

**Mitzeichnung der Beschlussvorlage „Anpassung der Bewertungssysteme beim Kriterium Ökologie für das Oktoberfest, die Auer Dulten, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06814)**

Sehr geehrter Herr Bürgermeister,

das Referat für Gesundheit und Umwelt zeichnet die oben genannte Beschlussvorlage unter Berücksichtigung folgender Punkte mit:

Aus Sicht des Umwelt- und Klimaschutzes begrüßen wir grundsätzlich die Koppelung des Kriteriums Bio-Produkte an möglichst kurze Transportwege und damit möglichst geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen.

In der Beschaffungsleitlinie für die Landeshauptstadt München (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691) ist bewusst eine Abstufung in drei Kategorien – Siegel Bio-Bayern, Bio-Siegel mit Herkunftsnachweis, Bio-Zertifizierung – vorgesehen, um selbstverständlich aus Umweltschutzgründen regionale Bioprodukte zu bevorzugen und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen aufgrund der Transportwege zu reduzieren.

In der jetzigen Form der oben genannten Beschlussvorlage ist jedoch die zusätzliche Bepunktung für „nur“ Bio-Produkte nicht vorgesehen. Bio-Produkte, die nicht aus der Region stammen, werden damit nicht bepunktet und mit konventionellen Produkten außerhalb der Region gleich gestellt. Vor diesem Hintergrund bitten wir um folgende Ergänzung der Beschlussvorlage im Vortragstext sowie der anschließenden Übersichtstabelle auf Seite 7f.:

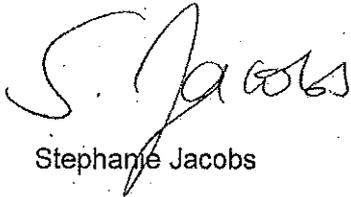
Bayerstraße 28a  
80335 München  
Telefon: (089) 233-47500  
Telefax: (089) 233-47505

„Wenn das Hauptsortiment vollständig zertifizierte Bio-Produkte aufweist, die mindestens die Standards der VO (EG) Nr. 834/2007 bzw. der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 889/2008 erfüllen, sollen künftig 2 Punkte vergeben werden.“

In der Durchführungsverordnung VO (EG) Nr. 1235/2008 zur oben genannten Verordnung sind in Anlage III nur wenige Länder als gleichwertige Drittländer anerkannt. Mögliche Importe aus anderen Ländern können darüber hinaus nur von abschließend bestimmten gleichwertigen Kontrollstellen zertifiziert werden. Dadurch wird eine der im Gebiet der Europäischen Union gleichwertige Kontrollintensität und der vorgesehene Standard auch bei Produkten aus Drittländern sicher gestellt.

Im Übrigen begrüßen wir den Faktor 2 für Bio- und regionale Produkte, da damit bei der Gesamtbewertung die angemessene Wertigkeit sicher gestellt wird.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Jacobs', written in a cursive style.

Stephanie Jacobs