

Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen für den Produktbereich

Milch und Milcherzeugnisse

Stand: 01.01.2019

Inhalt:

Nr.	Seite
I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1. Qualität	3
2. Gentechnik	3
3. Herkunft	3
II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	4
1. QM Milch	4
2. Eigenkontrolle	4
3. Fachliche Kenntnisse	4
4. Fütterung	4
5. Futtermittelerzeugung	4
6. Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten	5
7. Nachvollziehbarkeit der Fütterung	5
III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	6
1. Zeichennutzungsvertrag	6
2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	6
3. Eigenkontrolle	6
4. Hygiene	6
5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	6
6. Rückstandsuntersuchungen	6
7. Rückverfolgbarkeit	6
8. Einbeziehung der Milchlieferanten	6
9. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	7
10. Zeichenverwendung und Kennzeichnung	7
IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN	7
V. ZEICHENERKLÄRUNG	7

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg kann für

- Milch und Milchmischerzeugnisse
- fermentierte Milcherzeugnisse
- Molke
- Schlagsahne und Sahne
- Butter
- Frischkäse, Quark und Zubereitungen aus Frischkäse oder Quark
- Käse (ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)

verwendet werden.

1. Qualität



Voraussetzung für eine Kennzeichnung von Milch und Milcherzeugnissen ist die Teilnahme an mindestens 6 amtlichen Güteprüfungen oder im Bereich nicht amtlich geprüfter Milchprodukte an 6 vergleichbaren Prüfungen pro Jahr.

Alternativ:

Der Qualitätsnachweis Milch und Milcherzeugnisse erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen. In den Prüfungen müssen alle Qualitätseigenschaften mit mindestens 4 Punkten nach dem 5-Punkte-System der DLG bewertet sein.

2. Gentechnik



Alle Produkte dieses Bereichs, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

3. Herkunft



Die zur Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen verwendete Rohmilch muss von teilnehmenden Milcherzeugerbetrieben aus Baden-Württemberg stammen. Molkereien, die an grenznahen Standorten grenzüberschreitend Milch direkt erfassen, können bis zu 20 % Milch von Erzeugern angrenzender Bundesländer in die Verarbeitung mit einbeziehen. Die Herkunft der Milch ist zu dokumentieren. Überschreitet der Anteil der Milch aus den angrenzenden Bundesländern einen Anteil von 10 %, so muss dies dem Endverbraucher auf dem Produkt entsprechend kenntlich gemacht werden.

II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

1. QM Milch

Alle Milcherzeuger sind zur Teilnahme am QM Milch (Qualitätsmanagement Milch) der deutschen Milchwirtschaft oder einem vergleichbaren Qualitätssicherungssystem verpflichtet. Sie verpflichten sich ferner, die nachfolgenden Bestimmungen einzuhalten. Die Verpflichtung erfolgt als Bestandteil des Milchliefervertrages mit der betreffenden zeichennutzenden Molkerei oder bei Direktvermarktern unmittelbar gegenüber dem Lizenznehmer.

2. Eigenkontrolle



Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

3. Fachliche Kenntnisse

Die für die Produktion verantwortliche Person muss eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung nachweisen, die mindestens die Anforderungen „Fachkraft für landwirtschaftliche Unternehmensführung“ erfüllt.

4. Fütterung

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

- Herkunft:

Der überwiegende Anteil (mind. 51 % bezogen auf die Trockenmasse) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs (betriebseigenes Futter) stammen. Im Fall von Betriebsgemeinschaften und dauerhaftem Futtermittelbezug von nahe liegenden Betrieben muss der überwiegende Anteil der Futtermittel in den vertraglich angeschlossenen Betrieben in Baden-Württemberg erzeugt werden.

- Gentechnikfreie Fütterung (s. QZBW Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung):



Futtermittel, die aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder solche enthalten und nach der VO EG Nr. 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind, dürfen spätestens ab dem 01.09.2017 nicht mehr eingesetzt werden, so dass sichergestellt ist, dass die Milch der Tiere ab dem 01.01.2018 entsprechend dem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz mit dem Zusatz „Ohne Gentechnik“ ausgelobt werden kann.

- Bei der Erzeugung von Rohmilch zur Herstellung von Milcherzeugnissen sind die produktionsbedingten Lager und Reifezeiten (z.B. bei Hartkäse) zu beachten. In Abstimmung mit dem Hersteller müssen hier entsprechend längere Zeiträume für eine gentechnikfreie Fütterung eingehalten werden.

5. Futtermittelerzeugung



Werden Futtermittel zur Fütterung der Tiere im eigenen Betrieb angebaut, darf auf den Flächen des gesamten Betriebs kein Klärschlamm ausgebracht werden. Zu Beginn der Erzeugung muss plausibel dargelegt werden, dass in den zurückliegenden 5 Jahren kein Klärschlamm auf den Futteranbauflächen ausgebracht wurde.

Die Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen ist nur zulässig, wenn sie aus Anlagen stammen, in denen ausschließlich Stallmist, Gülle und/oder pflanzliches Material (einschl. pflanzliche Substrate aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Landschaftspflegematerial entsprechend Anhang 3 der Biomasseverordnung in der Fassung vom 01.01.2012) im Sinne des Erneuerbare-Energien-Gesetz in der Fassung vom 01.09.2009 bzw. 01.01.2012 vergärt werden.

6. Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten

Der Betrieb darf grundsätzlich nur solche Misch- und Einzelfuttermittel zukaufen und einsetzen, die von nach gültigem Futtermittelgesetz registrierten und anerkannten Futtermittelherstellern stammen. Der Hersteller muss darüber hinaus bei QS als Hersteller für Mischfuttermittel oder Einzelfuttermittel oder als Betreiber einer fahrbaren Mahl- und Mischanlage zugelassen sein oder ein vergleichbares von QS anerkanntes Qualitätssicherungssystem nachweisen (s. QS Arbeitshilfe Futtermittelwirtschaft).

Ausgenommen sind landwirtschaftliche Rohwaren wie Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte etc., die von Landwirt zu Landwirt verkauft werden. Der Erzeuger muss sich von seinem Lieferanten schriftlich bestätigen lassen, dass auf dessen Flächen bei der Erzeugung der Futtermittel kein Klärschlamm in den zurückliegenden 5 Jahren eingesetzt wurde. Die Regelung bezüglich der Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen gilt entsprechend.

7. Nachvollziehbarkeit der Fütterung

Der teilnehmende Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft und die Verwendung der Futtermittel schlüssig über Belege und andere geeignete Dokumente nachzuweisen.

Betriebe, die Mischfuttermittel in eigenen Anlagen mischen, müssen für die jeweiligen Mischungen ein Mischprotokoll anfertigen, aus dem die jeweiligen Komponenten sowie deren Anteil in der Mischung hervorgehen.

III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER



1. Zeichennutzungsvertrag

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

3. Eigenkontrolle



Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

4. Hygiene

Die Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft



Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind.

Alle QZBW-Waren müssen dazu auf den Lieferdokumenten im Wareneingang vom Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und QZBW-Kennzeichnung bezeichnet werden.

6. Rückstandsuntersuchungen

Der Zeichennutzer muss in regelmäßigen Abständen und in Abhängigkeit von der Verarbeitungsmenge Rückstandsuntersuchungen gemäß nachfolgendem Untersuchungsplan durchführen lassen.

Verarbeitungsmenge QZBW Stapelmilch	Anzahl Proben OCP, PCB	Anzahl Proben Mykotoxine
bis 1 Mio. kg	1	1
bis 3 Mio. kg	2	2
bis 5 Mio. kg	3	2
Über 5 Mio. kg	4	2

Der Lizenznehmer ist berechtigt, zusätzliche Untersuchungen auf Aflatoxin M1 zu verlangen.

Bei diesen Rückstandsuntersuchungen muss mindestens auf folgende Substanzen untersucht werden:

Organochlorpestizide (OCP)	Polychlorierte Biphenyle (PCB)	Mykotoxine
- HCB	- PCB-Nr. 28	- Aflatoxin M1 ¹
- alpha-HCH	- PCB-Nr. 52	-
- beta-HCH	- PCB-Nr. 101	-
- gamma-HCH (Lindan)	- PCB-Nr. 138	-
- DDT (gesamt)	- PCB-Nr. 153	-
- Dieldrin	- PCB-Nr. 180	-

7. Rückverfolgbarkeit

Die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit muss so erfolgen, dass die maximale Größe einer Produktionscharge eine Tagesproduktion in keinem Fall überschreitet.

8. Einbeziehung der Milchlieferanten



Der Zeichennutzer stellt sicher und dokumentiert, dass alle Erzeugerbetriebe, deren Milch er in die

¹ Der Gehalt an Aflatoxingehalt M1 in der Milch darf 0,01 µg/kg nicht überschreiten.

Zeichennutzung einbezieht, am System QM Milch teilnehmen.

Er vereinbart ferner mit seinen Lieferanten die Einhaltung der hier unter II genannten Zusatzanforderungen an die Erzeugung von Milch im Rahmen seiner Liefer- und Abnahmeverhältnisse.

9. **Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**



Alle Roh- und Halbfertigprodukte für die Herstellung von Milch- und Milcherzeugnissen mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

10. **Zeichenverwendung und Kennzeichnung**



Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

IV. **MITGELTENDE UNTERLAGEN**

1. Standard QM Milch (aktuelle Fassung)
2. Checklisten Eigenkontrolle QM Milch
3. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer
4. QZBW Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung

V. **ZEICHENERKLÄRUNG**



Anforderungen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Baden-Württemberg.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart