



Qualitätsrichtlinie NEU für Verein „vom Ländle BUR“ Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

1. Ziel

Definition und Einhaltung der Qualitätsstandards gewährleisten dem Konsumenten eine transparente und dokumentierte Produktion und Qualität.

Durch die Qualitätsrichtlinie des Vereins „vom Ländle Bur“ werden die Rahmenbedingungen der Mitgliedsbetriebe für die Erzeugung und Herstellung von Lebensmitteln geregelt.

2. Geltungsbereich

Die Qualitätsrichtlinie hat für alle Ländle Bur – Mitgliedsbetriebe, welche Rohstoffe be- und verarbeitet, unabhängig von der verarbeitenden Menge, Gültigkeit.

Produkte, welche die Bedingungen der Richtlinie erfüllen, können mit dem Ländle Gütesiegel <<luag druf>> gekennzeichnet werden.


Zur Verwendung des Gütesiegels sind die Vereinbarungen und Anforderungen der Nutzungsvereinbarung der LQM (Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH) zu beachten und verbindlich einzuhalten.

3. Zuständigkeit

Für die Umsetzung der Qualitätsrichtlinie ist jedes Mitglied des Vereins „vom Ländle Bur“ selbst verantwortlich. Hilfestellung bei der Umsetzung bieten der Verein, die LQM sowie die einzelnen Fachabteilungen der Landwirtschaftskammer an. Der Verein „vom Ländle Bur“ ist dafür verantwortlich, dass die Mitgliedsbetriebe auf die Einhaltung und Umsetzung der Richtlinie kontrolliert werden.

4. Beschreibug

In der Qualitätsrichtlinie für Mitglieder des Vereins „vom Ländle Bur“ sind die Anforderungen hinsichtlich der Mitgliederaufnahme, der Rohstoffe, der Be- und Verarbeitung, Zukauf, Transport, Verkauf, Kennzeichnung, Umfeld- und Produktuntersuchung, Hilfs- und Zusatzstoffe, Produktion, Schulung, Personalhygiene, Sauberkeit am Bauernhof (Erscheinungsbild), Kontrollen und die Auslobung bzw. deren Abläufe geregelt

Seite 1 von 5 Freigabe: Beo		<< luag druf >>
Version: I gültig ab Feb. 2008		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-664-2559212 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at



4.1. Fütterung der Tiere

Jeder Ländle Bur Mitgliedsbetrieb (Milch-, Fleisch- oder Eierproduzent) verpflichtet sich zur Teilnahme am LQM-Projekt „Gentechnikfreie Sojafütterung“. Die Einbindung jedes Mitgliedsbetriebes erfolgt über eine Kooperationsvereinbarung. Wird diese Vereinbarung nicht unterschrieben, kann er nicht Mitglied des Vereins werden bzw. bleiben!

4.2. Rohstoffe

Die wertbestimmenden Rohstoffe müssen grundsätzlich aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion stammen. Ein Zukauf von Rohstoffen von anderen Vorarlberger Bauern (u. a. Mitglieder des Vereins „vom Ländle Bur“) ist gestattet, wenn der Zukauf zum einen entsprechend durch Lieferscheine oder eine Rechnung belegbar dokumentiert wird, und der Zukauf für den Konsumenten eindeutig ersichtlich ist.

Werden Rohstoffe, z. B. Marillen oder Äpfel, welche nicht aus Vorarlberger Anbau stammen, zugekauft und zu Likör oder Marillenbrand veredelt, so können die Produkte nicht das Ländle Gütesiegel tragen. Es darf nicht der Eindruck erweckt werden, dass die Marillen oder Äpfel vom eigenen Betrieb stammen.

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Be- und Verarbeitung der Rohstoffe müssen eingehalten werden. (Milch, Fleisch, Geflügel, Hühnereier, Fisch, Obst & Gemüse, Fruchtsaft, Spirituosen, Essig, Konfitüren, Honig)
Insbesondere sind die Mindestanforderungen der vom zuständigen Ministerium (Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend) erlassenen Leitlinien einzuhalten.

4.3. Transport


Der Transport des Rohstoffes und der Produkte hat so zu erfolgen, dass daraus keine qualitätsbezogenen Nachteile, Verschmutzungen entstehen können. Eine Rückverfolgbarkeit muss jederzeit gegeben sein.

4.4. Hilfs- und Zusatzstoffe

Es dürfen nur für die Lebensmittelproduktion zugelassene und anerkannte Hilfs- und Zusatzstoffe zum Einsatz gelangen. Der Zukauf von Hilfs- und Zusatzstoffen für die Be- und Verarbeitung ist erlaubt (z.B. Säuerungskulturen, Kräuter, Salz, Fruchtzusätze, usw.). Die Fruchtzusätze sollten aber aus einem Betrieb mit integrierter Produktion (IP) stammen.

4.5. Produktion

Die Produktion hat nach den definierten spezifischen Qualitätsrichtlinien oder Produktionsspezifikationen zu erfolgen.

Seite 2 von 5 Freigabe: Beo		<< luag druf >>
Version: I gültig ab Feb. 2008		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-664-2559212 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at



Als Mindestanforderung sind die jeweiligen vom Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend erlassenen Leitlinien anzuwenden und verpflichtend.

Eine entsprechende Dokumentation über die Produktion bzw. über den Verkauf ist vom Betrieb in geeigneter Weise zu führen.

4.6. Zukauf von Produkten

Es ist auch möglich, schon verkaufsfertige Produkte von anderen Ländle Bur Betrieben zuzukaufen. Diese dürfen aber nicht als eigene Produkte weiterverkauft werden, sondern es muss für den Kunden klar erkennbar sein, wer der Hersteller des Produktes ist.

Weiters ist es auch möglich, Produkte ausschließlich von bäuerlichen Erzeugern in geringer Menge aus anderen Regionen zu importieren, wenn diese auch als solche ganz klar deklariert werden (z.B. die Flasche Wein aus dem Burgenland).

4.7. Umfeld- und Produktuntersuchungen

Die Organisation und Veranlassung der internen und auch der externen Produktuntersuchungen hat durch den Betriebsleiter zu erfolgen.

Interne Untersuchungen (Betrieb)

Als interne Untersuchungen sollten die Produkte (Milchbereich) im Gebietslabor der Landwirtschaftskammer – je nach Anforderung – untersucht werden (diese sollten unbedingt in Anspruch genommen werden).

Externe Untersuchungen

Die externe Untersuchung der Rohstoffe bzw. der Produkte hat im Umfang der in der (jeweiligen für den Betrieb gültigen) Leitlinie geforderten Parameter zu erfolgen.

4.8. Hygiene

Die jeweils geltenden Hygienevorschriften werden bei den Betriebskontrollen mit überwacht.

4.9. Personalhygiene

- a) Für die Produktion von Lebensmitteln ist eine angemessene, saubere und helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen.
- b) Bei Hautverletzungen ist bei der Produktion ein wasserfester Verband anzubringen oder es sind Gummihandschuhe zu tragen.

Seite 3 von 5 Freigabe: Beo		<< luag druf >>
Version: I gültig ab Feb. 2008		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-664-2559212 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at

4.10. Schulung

Ein Schulungsprogramm zur Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen, Personal- und Betriebshygiene, produktionsspezifische Schulungen und ähnliches werden vom Verein „vom Ländle Bur“ in Zusammenarbeit mit dem LFI angeboten und sollte bei Bedarf genützt werden.

4.11. Verkauf

- a) Soweit ein Verkauf direkt beim Ländle Bur (Hofladen) erfolgt, hat dieser von geschulten Personen unter hygienischen Bedingungen zu erfolgen.
- b) Beim Verkauf von nicht selbst erzeugten Produkten muss eine eindeutige Deklaration der Ware erfolgen.
- c) Verkauf im Hofladen und bei Bauernmärkten: erlaubt sind selbst erzeugte Produkte, Produkte von anderen Vorarlberger Bauern und das Angebot an bäuerlichen Produkten aus anderen Regionen ist in geringem Umfang möglich (→ Produktvielfalt).
- d) Erfolgt der Verkauf der Produkte auf dem Bauernmarkt, so sind die Anforderungen der Standbetreiber sowie die lebensmittelrechtlichen Auflagen zu erfüllen.
- e) Die Produktverpackung umfasst alle produkt- und betriebsspezifischen Daten (Produktart, Zusatzstoffe, Nährwerte bei gesundheitsbezogenen Angaben, Genuss-tauglichkeitskennzeichen, Firmenbezeichnung, Produktdeklaration, Füllgewicht, Mindesthaltbarkeitsdatum, Ländle Bur Logo)

4.12. Betriebskontrollen


Für die Überwachung der Ländle Bur Mitgliedsbetriebe ist grundsätzlich der Verein „vom Ländle Bur“ zuständig. Der Verein „vom Ländle Bur“ kann Externe (z.B. die LQM) mit stichprobenartigen Kontrollen beauftragen.

Jeder Betrieb wird vor Aufnahme in den Verein von einem Vorstandsmitglied und einer beauftragten Person besichtigt.

Fortlaufend wird jeder Betrieb im Abstand von ca. 5 Jahren von einem beauftragten (externen) Unternehmen kontrolliert. Ist alles in Ordnung werden die Kosten dafür vom Verein bezahlt. Wird jedoch eine Nachkontrolle aufgrund von Mängeln notwendig, so hat diese der Ländle Bur Betrieb selber zu bezahlen.

4.13. Beratung

- a) Der Verein „vom Ländle Bur“ bietet den Mitgliedsbetrieben Beratung in Produktion und Verkauf.
- b) Die Beratungen von den dafür zuständigen Stellen sind vom Ländle Bur – Mitgliedsbetrieb bei Bedarf in Anspruch zu nehmen.

Seite 4 von 5 Freigabe: Beo	<< luag druf >>	
Version: I gültig ab Feb. 2008		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-664-2559212 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at

4.14. Sauberkeit am Bauernhof

Die Ländle Bur Mitgliedsbetriebe legen größten Wert auf ein gepflegtes und sauberes Erscheinungsbild am Bauernhof. Deshalb wird der Verein „vom Ländle Bur“ bei den Betriebskontrollen (vor allem bei der Erstkontrolle zur Aufnahme des Betriebes in den Verein) besonderen Wert auf ein schönes Erscheinungsbild legen.

5. Hinweise

Mit der allgemeinen Lebensmittel-Verordnung 178/2002 werden von der EU die grundsätzlichen Anforderungen für die Lebensmittelproduzenten festgelegt. In den spezifischen Verordnungen (EU, National) sind die Detailanforderungen für die einzelnen Produktbereiche definiert.

Unter der Webadresse <http://ris1.bka.gv.at> sind sämtliche nationale Gesetze und Verordnungen abrufbar. Ebenso stehen auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend www.bmgfi.gv.at die spezifischen Leitlinien als download zur Verfügung.


- *Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz*
- *EU-Hygienepaket in der geltenden Fassung*
- *Lebensmitteldirektvermarkter-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Eintragungs- und Zulassungs-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Rohmilch-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Lebensmittel-Einzelhandels-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Milchquoten-Verordnung in der geltenden Fassung*
- *Frischfleischhygiene-Verordnung, Fischverordnung, Eierverordnung, Essigverordnung, Spirituosenverordnung, Geflügelverordnung, Honigverordnung*
- *Produktspezifikationen*
- *Betriebsinterne Arbeits- und Verfahrensanweisungen*
- *Nutzungsvereinbarung der LQM (bei Verwendung des Gütesiegels)*

6. Änderungsdienst

Für den Änderungsdienst dieser Qualitätsrichtlinie ist der Vorstand des Vereins „vom Ländle Bur“ in Zusammenarbeit mit dem Qualitätssicherungsbeauftragten des LQM's verantwortlich.

7. Anlagen

- Grundsatzbekenntnis / Kooperationsvereinbarung für jeden Landwirt
- LQM Futtermittellieferanten-Liste

Seite 5 von 5 Freigabe: Beo		<< luag druf >>	
Version: I gültig ab Feb. 2008		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-664-2559212 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at	