



Zertifizierungsbestimmungen

Version 2022

Stand: Januar 2024

Eine Initiative des QM-Milch e.V., Berlin

Inhalt

1. Zweck des QMilch-Programms und dieser Zertifizierungsbestimmungen	4
2. Das QMilch-Label	4
3. Geltungsbereich	4
4. Mehrstufiges Auszeichnungssystem	4
5. Voraussetzungen für die Teilnahme	4
6. Aufgaben der Programmkoordinatoren	5
7. Anerkennungsverfahren	5
8. Anforderungen an Milcherfassung, -transport, -verarbeitung und -handel	5
9. Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung	6
10. Rückstandsuntersuchungen / QM-Milch-Rohmilchmonitoring	7
10.1 Probenahmen und Untersuchungsumfang	7
11. Kontrollsystem auf der Stufe der Verarbeitung	8
11.1 Anforderungen und Pflichten der Zertifizierungsstellen der Molkereien	8
11.2 Vertraulichkeit und Datenschutz	8
11.3 Anforderungen an die Auditoren	8
11.3.1 Weiterbildung und Schulung der Auditoren	9
12. Prüfsystematik	9
12.1 Kontrollintervall, Programm- und Sonderkontrollen	9
12.2 Auswertung des Kontrollergebnisses	10
12.3 Kombinations-Audits	10
13. Vergabe und Gültigkeit von Zertifikaten	10
14. Sanktionen bei Verstößen gegen die Zertifizierungsbestimmungen	100
15. Beschwerden und Einsprüche, Schlichtungsverfahren	11
16. Glossar und mitgeltende Unterlagen	11
Anhang I: QMilch-Programm Kriterienkatalog Milchverarbeiter	13
Anhang II: Handbuch für Milchverarbeiter	18

Revisionsinformation Stand: Januar 2024

Kriterium	Änderung	Datum der Änderung
Punkt 8, Anforderungen an Milcherfassung, -transport, -verarbeitung und -handel	Unterpunkt h wurde ergänzt. (Möglichkeit der Verwendung von TSL-Milch)	Januar 2024
Punkt 9, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung	Die Kennzeichnung in Warenbegleitscheinen wurde konkretisiert.	Januar 2024
Punkt 10 und 10.1, QM-Milch-Rohmilchmonitoring	Klarstellungen und Ergänzung Aflatoxin M1 und Chloramphenicol in Tabellenübersicht	Januar 2024
Punkt 11.3, Anforderungen an die Auditoren	„DIN EN ISO/IEC 17021“ wurde gestrichen.	Januar 2024
Anhang I, Auswertung Kontrollergebnisse Audit	Der Status „vorläufig nicht bestanden“ wurde gestrichen.	Januar 2024
Nummerierung Kriterienkatalog und Handbuch	Die Nummerierung der Kriterien wurde geändert und an die Checkliste angepasst.	Januar 2024
Kriterium 1.1.3, Zertifikatsstatus Milcherzeuger	Der Zeitraum zur Anpassung der Milchabholung wurde auf fünf Werkstage geändert.	Januar 2024
Kriterium 1.1.4, Rohmilchzukauf über Dritte	Es wurde der Status „Lieferberechtigung“ ergänzt.	Januar 2024
Kriterium 2.1.1, Tourenplanung	Es wurde die Möglichkeit TSL-Ware zu verarbeiten ergänzt.	Januar 2024
Handbuch 5.1.1, Anwendungsbeispiel Untersuchung Monitoringproben	Es wurde ein Anwendungsbeispiel zur Herstellung der Sammelproben eingefügt.	Januar 2024

Der QM-Milch e.V. ist Inhaber des QMilch-Labels und Herausgeber des Qualitätssicherungssystems QMilch-Programm, auf das sich diese Zertifizierungsbestimmungen beziehen.

Vervielfältigung und Übertragung einzelner Textabschnitte nur nach vorheriger Genehmigung durch QM-Milch e.V., Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin, B.Tscheuschner@qm-milch.de, +49 30 31 904 – 245.

1. Zweck des QMilch-Programms und dieser Zertifizierungsbestimmungen

Der Zweck des QMilch-Programms ist beschrieben im Dokument QMilch-Programm Leitfaden (nachfolgend: Leitfaden), der Grundlage für die Ausgestaltung des Programms und die Teilnahme daran ist. Der Leitfaden ist unter www.qm-milch.de abrufbar.

Maßgeblicher Zweck der vorliegenden Zertifizierungsbestimmungen ist die Definition der Anforderungen an eine sachgerechte Erfassung und Verarbeitung von im Rahmen des QMilch-Programms zertifizierter Rohmilch und die Sicherstellung der Nämlichkeit der gelabelten Produkte.

2. Das QMilch-Label

Das QMilch-Label ist eine Marke des QM-Milch e.V. Der Teilnehmer am QMilch-Programm erwirbt mit dem QMilch-Zertifikat in Verbindung mit einer Nutzungs- und Lizenzvereinbarung das Recht zur Verwendung des QMilch-Labels auf verkaufsfertigen Produkten, die aus dem QMilch-Programm stammen. Der QM-Milch e.V. regelt als Systemgeber des QMilch-Programms und als Herausgeber dieser QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen die Verfahren zur Anerkennung von Produktionsstandards für die Milchverarbeitung zur Verwendung des QMilch-Labels auf verkaufsfertigen Milchprodukten.

Nur Milch aus derart anerkannter kontrollierter Erzeugung, die ein hohes Niveau hinsichtlich Qualität und Tierwohl erreicht, darf unter dem QMilch-Programm weiterverarbeitet und mit dem QMilch-Label in Verkehr gebracht werden.

3. Geltungsbereich

Die QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen setzen sich zusammen aus diesen Regelungen, dem Kriterienkatalog sowie dem Handbuch für Milchverarbeiter (Anhang I und II).

4. Mehrstufiges Auszeichnungssystem

Das QMilch-Programm beruht auf einem mehrstufigen System von Anforderungen in der Milcherzeugung, in dem die höhere Stufe auf der jeweils niedrigeren aufbaut. Welche Anforderungsstufe (nachfolgend auch: Zertifizierungsstufe) Milcherzeugerbetriebe und die aus deren Rohmilch erzeugten Produkte erfüllen, wird durch die dafür zu verwendende Variante des QMilch-Labels signalisiert. Die Anforderungen jeder der verschiedenen Stufen werden jeweils durch einen individuellen Kriterienkatalog (gem. der Zusatzmodule) definiert. Die Kriterien der Einstiegsstufe sind die des QM-Standards für die Milcherzeugung in seiner jeweils gültigen Fassung. Seine Kriterien werden für die höheren Zertifizierungsstufen durch entsprechende Zusatzmodule ergänzt.

5. Voraussetzungen für die Teilnahme

Voraussetzungen zur Programmteilnahme und für die Vermarktung von Milchprodukten mit dem QMilch-Label sind, dass

- a. die Rohmilch von Tieren stammt, die von zertifizierten Milcherzeugerbetrieben im In- oder Ausland gehalten wurden,
- b. der Milcherzeugerbetrieb zum Zeitpunkt der Abgabe der Rohmilch an die Molkerei beim QMilch-Programm durch einen Programmkoordinator angemeldet ist und über ein gültiges Zertifikat

- in der jeweiligen Zertifizierungsstufe und über eine Lieferfreigabe verfügt,
- c. der Programmkoordinator eine Teilnahmeerklärung dem Systemgeber zur Freigabe vorgelegt und mit den Milcherzeugern geschlossen hat,
 - d. der Lizenznehmer einen Nutzungs- und Lizenzvertrag mit QM-Milch e.V. geschlossen hat.

6. Aufgaben der Programmkoordinatoren

Die Voraussetzungen für die Übernahme der Aufgabe des Programmkoordinators sind im Leitfaden beschrieben. Seine Aufgaben werden im Nutzungs- und Lizenzvertrag geregelt.

7. Anerkennungsverfahren

Zugang zum QMilch-Programm kann Milch gewährt werden, die innerhalb eines anerkannten Qualitätssicherungssystems erzeugt wurde. Bestandteile eines derartigen Systems sind:

- Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere
- Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister
- Milchgewinnung und -lagerung
- Futtermittel
- Tierarzneimittel
- Umwelt

Die Erfüllung der einschlägigen Kriterien ist durch eine Zertifizierung der Milcherzeugerbetriebe durch Zertifizierungsstellen, welche nach ISO 17065 akkreditiert und vom Systemgeber QM-Milch e.V. zugelassen sind, zu bestätigen.

Der QM-Standard des QM-Milch e.V. ist in seiner jeweils gültigen Version inkl. seiner Zusatzmodule als Qualitätssicherungssystem in der Milcherzeugung für den Zugang zum QMilch-Programm zugelassen. Weitere Standards in der Milcherzeugung können für das QMilch-Programm zugelassen werden. Der QM-Milch e.V. veröffentlicht das dazu eingerichtete Anerkennungsverfahren und die jeweils durch ihn anerkannten Standards in der Rohmilcherzeugung unter www.qm-milch.de.

8. Anforderungen an Milcherfassung, -transport, -verarbeitung und -handel

Im QMilch-Programm haben Milchverarbeiter (Molkereien) bzw. Unternehmen in Milcherfassung/-transport (Erzeugergemeinschaften) oder Milchhändler (Rohmilchhändler) insbesondere folgende Anforderungen zu erfüllen (siehe auch Kriterienkatalog im Anhang):

- a. Im Milcheinkauf/Zukauf liegen verbindliche Richtlinien für die Beschaffung von QMilch geeigneter Rohware (Milch und Zutaten) vor.
- b. Lieferverträge mit Milcherzeugern oder Dritten schreiben eine gültige Zertifizierung nach QM-Standard für Milcherzeuger sowie eine Registrierung beim QM-Milch e.V. als am QMilch-Programm teilnehmender Milcherzeugerbetrieb vor.
- c. Die Einhaltung der Einkaufsrichtlinien wird überwacht und dokumentiert.
- d. Bei Zutaten auf Milchbasis gelten die QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen für die Rohmilch, aus denen diese hergestellt wurde, soweit die Zutat im Endprodukt einen

Gewichtsanteil von 5,0 Prozent übersteigt.

- e. Der Milchverarbeiter integriert alle Prozesse um Milcherfassung/Transport sowie des Milchverarbeitungsbetriebes/der Produktionsstätte in sein betriebliches Qualitätsmanagementsystem.
- f. Milch, die zu verschiedenen Zertifizierungsstufen des QMilch-Programms gehört, muss von anderer Milch getrennt erfasst und verarbeitet werden.
- g. Die Verwendung von zertifizierter Bio-Ware ist grundsätzlich möglich. Deren Anteil ist im Jahresdurchschnitt auf max. 20% zu begrenzen.
- h. Die Verwendung von zertifizierter Tierschutzlabel-Milch (Einstiegs- und Premiumstufe) ist möglich, wenn eine Vereinbarung zwischen dem Deutschen Tierschutzbund e.V. und dem Markenlizenznehmer vorliegt. Der Anteil an TSL-Milch ist auf max. 20% im Jahresdurchschnitt zu begrenzen.

Innerhalb des QMilch-Programms kann die Rohware einer höheren Zertifizierungsstufe unter einer niedrigeren Zertifizierungsstufe weiterverarbeitet und gelabelt werden.

9. Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung

QMilch nämliche Ware und nicht-nämliche Ware müssen über alle Prozessstufen getrennt sein. Dieselbe Trennung ist auch bei QMilch-Produkten unterschiedlicher Zertifizierungsstufen vorzunehmen. Produkte, welche als nämliche Ware mit dem QMilch-Label vermarktet werden, müssen beim Warenausgang mit einer eindeutigen Kennzeichnung versehen werden. Zusätzlich muss die Ware eindeutig auf dem Lieferschein als nämliche Ware aus zertifizierten Milcherzeugerbetrieben gekennzeichnet sein. Wichtig bei der Kennzeichnung ist, dass sie produktbezogen erfolgt. So können Produktbezeichnungen in den Warenbegleitpapieren z. B. mit dem Zusatz „QM++ -Milch“ versehen werden. Eine Abbildung des QMilch-Labels oder die Nennung der QM-ID des Unternehmens in der Kopf- oder Fußzeile des Lieferscheins ist für die Kennzeichnung des Produkts als QMilch-Ware nicht ausreichend.

Es muss eine nachvollziehbare Systematik für diese Trennung von nämlicher Ware und nicht-nämlicher Ware im Verarbeitungsbetrieb implementiert sein. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von nämlicher Ware und nicht-nämlicher Ware muss im gesamten Unternehmen über alle Produktionsstufen gewährleistet sein. Es muss ein eindeutiger Bezug zwischen den Warenbegleitpapieren und der Ware hergestellt werden können.

Ein Programm zur Rückverfolgbarkeit über die gesamte Kette von Rohwarenanlieferung bis zur Auslieferung der gelabelten Produkte muss installiert und funktionstüchtig sein.

Die mindestens einmal jährlich durchzuführende Eigenkontrolle der Rückverfolgbarkeit sowie des gesamten Konzepts zur Wahrung der Nämlichkeit ist verpflichtend. Das Personal muss in den Anforderungen des QMilch-Programms geschult werden.

Der Milchverarbeiter integriert die QMilch-Produktion in sein betriebliches Ereignismanagement. Eine Matrix über erforderliche Maßnahmen für realistisch erwartbare Ereignisse, inklusive der innerbetrieblichen Verantwortlichkeiten und den Informationspflichten gegenüber QM-Milch e.V. muss nach den betrieblichen Belangen erstellt worden sein.

10. Rückstandsuntersuchungen / QM-Milch-Rohmilchmonitoring

Um einen etwaigen Eintrag von unerwünschten Stoffen in die Milch vorbeugend zu unterbinden, erfolgen von Milchverarbeitern, berufsständischen Einrichtungen und amtlichen Stellen umfangreiche Probenahmen auf den Stufen Milcherzeugung und Erfassung. Die Einhaltung der Prozessqualität der verwendeten Rohmilch kann so an der Produktqualität der Rohmilch verifiziert werden. Diese Proben werden auf unerwünschte Rückstände untersucht. Milcherzeugerbetriebe, die im QMilch-Programm angemeldet sind, müssen dem QM-Milch-Rohmilchmonitoring angeschlossen sein. Milchverarbeiter führen entweder selbst das QM-Milch-Rohmilchmonitoring für die ihnen angeschlossenen Erzeugerbetriebe durch oder stellen sicher, dass dieses z.B. über berufsständische Einrichtungen durchgeführt wird. So wird die Anlieferungsmilch jedes Milcherzeugers in von den zuständigen Landesstellen zugelassenen und nach DIN EN ISO 17025 akkreditierten Untersuchungsstellen überprüft.

Der Milchverarbeiter oder ein von ihm Beauftragter stellt sicher, dass all seine Anlieferungsmilch diesen Untersuchungen unterworfen wird und dass im Falle eines Lieferausschlusses nach Verordnung (EU) Nr. 2019/627; Artikel 50 Absatz 1. und 2., bei Überschreitung der Kriterien bezgl. somatischem Zell-, bzw. Keimgehalt, die für den betreffenden Milcherzeuger zuständige Zertifizierungsstelle davon Kenntnis erlangen kann, damit diese die notwendigen Maßnahmen (Sonderaudits) im Sinne des QM-Milch-Standards (oder vergleichbarer Standards in der Rohmilcherzeugung) veranlassen kann. Dies gilt in entsprechender Weise für die Ermittlung eines Hemmstoffbefundes oder Höchstwertüberschreitungen.

10.1 Probenahmen und Untersuchungsumfang

Monitoringproben sind unter Berücksichtigung der Methodennachweisgrenzen repräsentativ, wahlweise z. B. aus Toursammelproben des Milchsammelwagens, aus Stapeltankproben oder durch Poolung einzelner Milcherzeugerbetriebsproben bereitzustellen. Wird die jeweilige methodenbedingte Nachweisgrenze oder ein Höchstwert bei der Analyse der Sammel-/Poolprobe überschritten, sind alle dazugehörigen Einzelproben ebenfalls nach derselben Methode zu untersuchen. Gegebenenfalls sind dafür auch neue Proben einzelbetrieblich zu ziehen. Die Rückverfolgbarkeit der Sammel-/Poolprobe auf die darin erfassten Erzeugerbetriebe muss gewährleistet sein. Informationspflichten und sich daraus ergebende weitere Maßnahmen im Sinne des QM-Milch Standards sind in diesem unter den Punkten 5., 6.4 sowie 6.6 geregelt.

Parameter	Häufigkeit der Untersuchung
Aflatoxin M1	2x Jahr
Chloramphenicol	2x Jahr
Milchfett	4x Monat
Milcheiweiß	4x Monat
Milchharnstoff	4x Monat
Zellzahl (Indiz für Eutergesundheit)	2x Monat
Keimzahl (Indiz für bakteriologische Beschaffenheit)	2x Monat
Gefrierpunkt (Indiz für Reinheit und Naturbelassenheit)	1x Monat
Hemmstoffgruppe 1 (Chinolone)	2x Jahr
Hemmstoffgruppe 2 (Peniciline, Cephalosporine, Aminoglykoside, Makrolide, Lincosamide, Sulfonamide, Tetracycline)	4x Monat

Die Untersuchungen erfolgen durch nach DIN ISO 17025 akkreditierte Labore. Das beauftragte Prüflabor wählt unter Berücksichtigung des jeweiligen Probenmaterials ein geeignetes Nachweisverfahren aus.

11. Kontrollsystem auf der Stufe der Verarbeitung

11.1 Anforderungen und Pflichten der Zertifizierungsstellen der Molkereien

Die neutrale Überwachung und Zertifizierung der Milchverarbeiter, welche am QMilch-Programm teilnehmen, wird durch unabhängige Zertifizierungsstellen durchgeführt. Sie handeln im Rahmen der ihnen übertragenen Aufgaben eigenständig. Die Zertifizierungsstellen müssen für ihre Konformitätsbewertungstätigkeiten akkreditiert, benannt und/oder notifiziert sein. Die Zertifizierungsstellen der Molkereien (Verarbeitungsstufe) müssen zudem, bevor sie im QMilch-Programm Auditierungen und Zertifizierungen vornehmen, durch QM-Milch e.V. zugelassen sein und einen Vertrag mit QM-Milch e.V. geschlossen haben. Das Zulassungsverfahren ist unter www.qm-milch.de abrufbar. Dort ist auch angegeben, welche Stellen als Zertifizierungsstellen in Betracht kommen.

Die Zertifizierungsstellen für Milchverarbeiter im QMilch-Programm führen jährliche Inspektionen (Audits) in den Milchverarbeitungsbetrieben durch und stellen fest, ob die Vorgaben des QMilch-Programms eingehalten werden. Sie bewerten das Ergebnis und treffen eine Entscheidung über die Zertifizierung. Sie stellen sicher, dass die Durchführung und die Ergebnisse der Audits detailliert und lückenlos dokumentiert werden.

Die Zertifizierungsstellen stellen QM-Milch e.V. alle erteilten Zertifikate (Inhaber, Betriebsstandort und Gültigkeitszeitraum) in geeigneter Form zur Verfügung und gewähren auf Anforderung Einsicht in die Audit-Unterlagen.

Bei Verstößen oder bei mangelnder Zusammenarbeit behält sich QM-Milch e.V. Sanktionsmaßnahmen gegenüber der Zertifizierungsstelle und gegebenenfalls die Aufhebung der Zulassung vor.

11.2 Vertraulichkeit und Datenschutz

Die Zertifizierungsstellen verpflichten sich, die ihnen im Rahmen des Antrags und der Erbringung der Leistung bekannt gewordenen Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse sowie alle personenbezogenen Daten geheim zu halten. Sie setzen zur Prüfung und Zertifizierung nur Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein, die sie zur Geheimhaltung der Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse der Antragsteller verpflichtet haben.

Die Zertifizierungsstellen sind berechtigt, alle im Zusammenhang mit der Prüfung und Zertifizierung zur Kenntnis gelangten Daten und gewonnenen Ergebnisse in Dateien auf Datenträgern und/oder in Papierform zu speichern und in Rahmen ihrer Aufgaben zu nutzen und zu verarbeiten.

Sofern diese Zertifizierungsbestimmungen oder eine vertragliche Regelung dies erlauben, dürfen die Zertifizierungsstellen den Systemgeber über Ergebnisse und Zertifikate unterrichten, insbesondere über Verweigerung, Einschränkung, Aussetzung und Rücknahme eines Zertifikats. Der Zertifikatsinhaber bzw. der Antragsteller wird über diese Unterrichtung informiert.

11.3 Anforderungen an die Auditoren

Die Einhaltung der QMilch-Kriterien durch die Programmteilnehmer wird durch qualifizierte Auditoren, die im Auftrag der Zertifizierungsstellen handeln, kontrolliert. Die Zertifizierungsstellen stellen sicher, dass die Auditoren die fachspezifischen Kenntnisse für das QMilch-Programm nachgewiesen haben und an den regelmäßigen Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen teilnehmen (siehe Punkt 11.3.1).

Die Auditoren müssen spezifische Kenntnisse zur DIN EN ISO/IEC 17065 sowie in den Anforderungen der QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen haben, die sie in den jeweils einschlägigen

Auditorenschulungen erworben haben. Ein Auditoranwärter muss, bevor er als Auditor zugelassen werden kann, mindestens drei Audits unter Überwachung eines zugelassenen Auditors selbst durchführen. Zugelassene Auditoren haben mindestens fünf Audits pro Jahr gemäß QMilch-Programm oder gleichwertige Audits in der Lebensmittelverarbeitung zu leisten.

Alle Auditoren müssen mindestens folgende Qualifikation nachweisen:

- Berufsabschluss einer landwirtschaftl. / lebensmitteltechn. Fachschule (Techniker)
- Meisterprüfung (z. B. Molkereimeister)
- Agraringenieur
- Molkereiingenieur
- Oder über eine gleichwertige Ausbildung in anderen Sektoren der Lebensmittelwirtschaft verfügen und als Auditor von Qualitätsmanagementsystemen mindestens fünf Audits auf einschlägigen Scopes in milchverarbeitenden Unternehmen durchgeführt haben.

In begründeten Einzelfällen können die Zertifizierungsstellen durch einen Auditor mit anderer fachlicher Qualifikation tätig werden, wenn QM-Milch e.V. dem vorher schriftlich zugestimmt hat.

11.3.1 Weiterbildung und Schulung der Auditoren

Die Auditoren müssen auf die QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen geschult werden, bevor sie ihre Tätigkeit im Programm aufnehmen. Danach sind sie verpflichtet, regelmäßig, mindestens einmal jährlich an einer Schulung zum QMilch-Programm teilzunehmen. Die Schulungen werden entweder vom QM-Milch e.V. angeboten und durchgeführt oder durch die verantwortliche Zertifizierungsstelle selbst. Letzteres setzt voraus, dass entsprechende Multiplikatoren der Zertifizierungsstelle an den vom QM-Milch e.V. mindestens einmal jährlich angebotenen Schulungen teilgenommen haben.

12. Prüfsystematik

12.1 Kontrollintervall, Programm- und Sonderkontrollen

Die Programmkontrolle wird regulär jährlich durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle gibt den Audittermin dem Milchverarbeiter spätestens vier Wochen vorher bekannt. Das Audit kann mit dem Audit anderer Systemgeber kombiniert werden (siehe Kombinations-Audits, Punkt 12.3). Soweit das Audit die Kontrolle der Kriterien 1.1.1; 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4, 4.1.2, 4.1.3, 5.1.1, 5.1.2 und 9.1.3 gemäß QMilch-Programm Kriterienkatalog umfasst, kann das Audit von der Zertifizierungsstelle auch als Remote- oder auch Multi Site-Audit durchgeführt werden. In diesem Fall teilt die Zertifizierungsstelle mit der Terminankündigung dem Milchverarbeiter auch mit, ob und welche Dokumente er vorab einzureichen hat. Multi-Site-Audits sind in Organisationsformen mit mehreren Standorten oder einem Verbund von einzelnen rechtlich eigenständigen Organisationen möglich. Voraussetzung für die gemeinsame Auditierung ist, dass die Standorte bzw. eigenständigen Organisationseinheiten einem gemeinsamen Managementsystem unterliegen, eine rechtliche oder vertragliche Verbindung mit einer Zentrale haben und im Nutzungs- und Lizenzvertrag mit QM-Milch e.V. namentlich erfasst sind. Dabei muss die Zentrale dieses gemeinsame Managementsystem betreiben sowie überwachen. Dies bedeutet, dass die Zentrale das Recht besitzen muss, alle Standorte intern zu auditieren und ggf. die Umsetzung von Korrekturmaßnahmen einzufordern.

QM-Milch e.V. ist bei Vorliegen berechtigter Gründe befugt, Sonderkontrollen durch die Zertifizierungsstelle, welche vom Milchverarbeiter beauftragt wurde, oder durch eine andere Zertifizierungsstelle zu veranlassen. Diese können auch ohne Ankündigung erfolgen. Die Gründe für die Veranlassung können im Vorliegen eines

Ereignisfalls, im Verhalten des Milchverarbeiters, in Beschwerden Dritter oder im Rahmen der Absicherung des Kontrollsystems von QM-Milch e.V. („Kontrolle der Kontrolle“) liegen.

Sonderkontrollen können auch durch die Zertifizierungsstelle im Rahmen der für sie geltenden Anforderungen nach ISO 17065 (z. B. Pflicht zur Überprüfung von Beschwerden Dritter) veranlasst werden. Sonderkontrollen sind unverzüglich zu veranlassen, wenn die Zertifizierungsstelle erfährt, dass ein Zertifikat über die Teilnahme an einem Qualitätsmanagement-/Qualitätssicherungssystem entzogen oder nicht verlängert wurde. Bei Sonderaudits werden grundsätzlich keine Zertifikate Dritter berücksichtigt. Die Einhaltung aller Kriterien ist vor Ort zu prüfen. Im Falle von Beschwerden über die Nichteinhaltung eines konkreten Punktes kann die Zertifizierungsstelle die Sonderkontrolle auf Überprüfung dieses Kriteriums begrenzen. Die Kosten der Sonderkontrollen werden, wenn Verstöße festgestellt werden, vom Teilnehmer getragen.

12.2 Auswertung des Kontrollergebnisses

Der zu den QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen gehörende Kriterienkatalog enthält die Kriterien, nach denen geprüft wird. Die Auditoren prüfen mit der Checkliste die Einhaltung der Kriterien. Die Bewertung der Einhaltung der einzelnen Anforderungen erfolgt nach dem im Anhang I beschriebenen Schema.

12.3 Kombinations-Audits

Die Erfüllung der Punkte des Kriterienkataloges - mit Ausnahme der Punkte 1.1.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4, 4.1.2, 4.1.3 sowie 5.1.1, 5.1.2 und 9.1.3 - kann auch durch die Vorlage eines gültigen, nicht älter als zwölf Monate ausgestellten Zertifikats über die Anerkennung eines betrieblichen Qualitätsmanagement- / - Sicherungssystems nachgewiesen werden. Dann sind nur noch die o. g. Punkte Gegenstand des Audits.

QM-Milch e.V. veröffentlicht unter www.qm-milch.de die Standards, deren Zertifikate anerkannt werden. In der Veröffentlichung wird auch vermerkt, welche Kriterien zusätzlich zu den vorstehend genannten separat im QMilch-Audit abgeprüft werden müssen und nicht Bestandteil der Zertifikatsanerkennung sind.

13. Vergabe und Gültigkeit von Zertifikaten

Nach der Zertifizierungsentscheidung wird dem Milchverarbeiter durch die Zertifizierungsstelle ein QMilch-Zertifikat für Milchverarbeiter ausgestellt. Diese Zertifikate sind für einen Zeitraum von 12 Monaten ab dem Datum des Audits gültig. Das reguläre Folgeaudit soll zeitlich so durchgeführt werden, dass eine Anschlusszertifizierung rechtzeitig erfolgen kann. Folgeaudittermine können einen Monat vor Ablauf der Zertifikatslaufzeit, oder einen Monat nach Ablauf der Zertifikatslaufzeit festgelegt werden. Der dann folgende Gültigkeitszeitraum des Zertifikats wird ab dem Ablaufdatum der Zertifikatslaufzeit berechnet.

14. Sanktionen bei Verstößen gegen die Zertifizierungsbestimmungen

Verstoßen Zeichennutzer, Milcherzeuger oder Zertifizierungsstellen gegen die Vorgaben des QMilch-Programms, so entscheidet ein Sanktionsbeirat als unabhängiges Gremium über Sanktionen.

- Bei erstmaligem Verstoß wird der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat, belehrt oder verwarnt.
- Bei einem weiteren Verstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 10.000,00 EURO ausgesprochen werden.
- Beim dritten Verstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu 100.000 Euro ausgesprochen werden. Zudem kann dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht und das Zertifikat entzogen werden.

- Bei Nichtbestehen von Sonderkontrollen kann das Zertifikat eingezogen werden.

Gegen die Entscheidungen des Sanktionsbeirates steht der Weg zu den ordentlichen Gerichten offen.

15. Beschwerden und Einsprüche, Schlichtungsverfahren

Die Zertifizierungsstelle nimmt Beschwerden zu ihrer Arbeitsweise und Einsprüche zu Entscheidungen entgegen, untersucht und beurteilt diese und trifft ggf. entsprechende Maßnahmen. Bei Streitfragen, die sich aus der Tätigkeit der Zertifizierungsstelle ergeben, kann jede Vertragspartei über die Geschäftsstelle QM-Milch e.V. eine Schlichtungsstelle anrufen. Die Schlichtungsstelle setzt sich aus der Leitung der Geschäftsstelle QM-Milch e.V. sowie aus zwei weiteren Mitgliedern und zwei stellvertretenden Mitgliedern zusammen, die vom Fachbeirat QM-Milch e.V. gewählt werden. Die Leitung der Schlichtungsstelle obliegt der Leitung der Geschäftsstelle QM-Milch e.V. Die Mitglieder sind grundsätzlich zur Verschwiegenheit in den behandelten Fällen verpflichtet. Bei Befangenheit eines Mitglieds wird es durch eine Vertretung ersetzt.

Die Schlichtungsstelle prüft den Fall. Sie kann hierzu Unterlagen von der Zertifizierungsstelle anfordern und ggf. eine Anhörung durchführen. Nach Abschluss der Beratungen legt die Schlichtungsstelle den Vertragsparteien einen Schlichtungsvorschlag vor. Der Schlichtungsvorschlag kann von jeder Vertragspartei angenommen oder abgelehnt werden.

16. Glossar und mitgeltende Unterlagen

Milcherzeugerbetrieb: Seuchenrechtliche Einheit je VVVO-Nummer in Kombination mit Produktionsart, unabhängig von der Anzahl der Ställe (rechtlich geschlossene Betriebseinheit). Nach der Viehverkehrsverordnung (VVVO) sind Betriebe, in denen Rinder gehalten werden, von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer 15-stelligen Registriernummer in einem Register zu erfassen.

Programmkoordinator: Koordiniert die Milcherzeugerbetriebe und meldet diese im QMilch-Programm an

QMilch-Label: Produkt-Label in vier Zertifizierungsstufen (QM, QM+, QM++ und QM+++)

QMilch-Programm: Zertifizierungsprogramm für Milcherzeugerbetriebe und Molkereien zum Zwecke der Verwendung des QMilch-Labels auf Produktverpackungen.

Systemgeber: Die Organisation QM-Milch e.V. als Inhaberin des QM-Standards und des QMilch-Programms

Teilnahmeerklärung: Vertragliche Vereinbarung zwischen Milcherzeugerbetrieb und Programmkoordinator zur Teilnahme am QMilch-Programm

Zertifizierungsstufe: Das QMilch-Programm ist ein vierstufiges Zertifizierungs-Programm. Es sind die Stufen QM, QM+, QM++ und QM+++ vorgesehen.

Zusatzmodule: Die Zusatzmodule bauen auf dem QM-Standard für Milcherzeuger auf und ergänzen diesen mit weiteren Anforderungskriterien in den einzelnen Zertifizierungsstufen.

Mitgeltende Unterlagen

- Nutzungs- und Lizenzvertrag
- QMilch-Programm Muster Teilnahmeerklärung
- QMilch-Programm Leitfaden
- Zusatzmodule und Handbücher

Anhang I: QMilch-Programm Kriterienkatalog Milchverarbeiter, Stand: Januar 2024

Auswertung Kontrollergebnisse Audit

Der Kriterienkatalog enthält die Kriterien, nach denen geprüft wird. Die Auditoren prüfen mit der Checkliste die Einhaltung der Kriterien. Die Bewertung der Einhaltung der einzelnen Anforderungen erfolgt nach dem folgenden Schema:

- A = Volle Erfüllung. (20 Punkte)
- B = Überwiegende Erfüllung, leichte Abweichung, ist zu beschreiben. (15 Punkte)
- C = Abweichung, teilweise Erfüllung; ist zu beschreiben. (10 Punkte)
- D = Nicht erfüllt. Ist zu beschreiben. (0 Punkte)
- E = Kriterium ist nicht anwendbar.

Im Falle der Bewertungen mit B bis C beschreibt und hält der Auditor die Abweichung im Prüfprotokoll fest.

Die aufgrund der Bewertung (A, B, C, D) erreichten Punkte sind für jedes Kriterium in der Spalte „Punktzahl“ einzutragen. Zur Berechnung der möglichen Gesamtpunktzahl werden alle Einträge in der Spalte Punktzahl addiert.

Zur Berechnung der möglichen Gesamtpunktzahl wird von der Anzahl aller Kriterien (24) die Zahl der mit E (= Kriterium ist nicht anwendbar) bewerteten Kriterien abgezogen.

Dieses Ergebnis wird mit 20 multipliziert und ergibt die mögliche Gesamtpunktzahl. Die tatsächlich erreichte Punktzahl wird durch die mögliche Gesamtpunktzahl geteilt und mit 100 multipliziert. Das Ergebnis in Prozent stellt das Auditergebnis dar. Mindestens ist eine Bewertung mit 75 Prozent erforderlich.

Bei der Anerkennung eines gültigen Zertifikates über vorhandene Qualitätsmanagement-/Qualitätssicherungssysteme (siehe Punkt 7) ist in die Kriterienbewertung jeweils A einzutragen, soweit das betreffende Kriterium nicht von der Anerkennung ausgenommen ist (siehe oben).

Erreicht der auditierte Betrieb die erforderliche Mindestprozentzahl von 75, gilt das Audit als bestanden.

Beträgt die Prozentzahl <75, oder es wird ein K.o.-Kriterium nicht erfüllt (Bewertung D), so gilt das Audit als nicht bestanden. Es kann ein Neuantrag auf Zertifizierung gemäß QMilch-Programm Zertifizierungsbestimmungen bei der Zertifizierungsstelle eingereicht werden. Sperrfristen hierfür bestehen keine.

Zur Erstellung eines Maßnahmenkataloges vermerkt der Auditor im Anhang zur Checkliste alle Kriterien, die mit B, C, D und inklusive der Beschreibung der Abweichung erfasst werden und ergänzt diese Bemerkung um die durchzuführende Maßnahme zur Mängelbeseitigung und die hierfür angemessene Frist.

Kriterienkatalog / Stand: Januar 2024	Bewertung					erzielte Punktzahl
	A*	B*	C	D	E	
* Bei Vorhandensein eines gültigen IFS-, BRC-, ISO 22000-Zertifikats gelten die WEISS hinterlegten Felder automatisch als erfüllt. Eine Bewertung ist dann in diesen Feldern nicht mehr nötig (auf -A- setzen).						
1.1 Milcheinkauf / Zukauf						
1.1.1 Geregelte Beschaffung						
Die Herstellung von QMilch-konformen Produkten ist ein Unternehmensziel und daher die Beschaffung von QM-Milch e.V. anerkannten/zertifizierten Roh- und Vorprodukten ein Bestandteil der allgemeinen Einkaufsbedingungen (AEB) und der jeweils gültigen Milchlieferverträge/-bedingungen. K.o.						
1.1.2 Aktuelle Lieferantenliste						
*Aktuelle Lieferantenliste mit Bewertung zum Status (erreichte Zertifizierungsstufe und Lieferberechtigung) gemäß QMilch-Programm liegt vor und die Verantwortlichkeiten für deren Aktualisierung sind geregelt.						
1.1.3 Zertifikatsstatus Milcherzeuger						
*Informationen über einen außerplanmäßigen QM-Milch-Zertifikatsverlust bei in Lieferbeziehung stehenden Milcherzeugerbetrieben müssen innerhalb von fünf Werktagen vorliegen und die Milchabholung darauf abgestimmt sein. Dies muss über entsprechende Regelungen mit Lieferanten bzw. Koordinatoren oder der zuständigen Zertifizierungsstelle sichergestellt werden.						
1.1.4 Rohmilchzukauf über Dritte						
*Rohmilchzukauf für QMilch-Produktion erfolgt nur von Ware aus Milcherzeugerbetrieben mit gültigem QM-Milch-Zertifikat und Lieferberechtigung gem. QMilch-Datenbank. Der Zukauf über Milchhändler erfolgt von QMilch-zertifizierten Händlern. Erfolgt der Rohmilchzukauf über selbständige Milchlieferungsgemeinschaften u. ä., müssen diese QMilch-zertifiziert sein und über ein gültiges Zertifikat und Lieferberechtigung verfügen, soweit der Milchverarbeiter die Milcherfassung nicht in deren Auftrag selbst durchführt und in sein betriebliches Managementsystem integriert.						
1.1.5 Wareneingangskontrolle						
*Für die Kontrolle des Wareneinganges sind geeignete Verfahren (z.B. Dokumentenprüfung) beschrieben und deren Einhaltung wird dokumentiert. Zutaten, welche auf Milchbasis hergestellt sind, müssen entsprechend der jeweiligen Zertifizierungsstufe des QMilch-Programms zertifiziert sein, soweit der Gewichtsanteil der Zutat im Endprodukt mehr als 5,0 Gewichtsprozent beträgt.						

2.1 Milcherfassung/ Transport						
2.1.1 Tourenplanung						
<p>Eine geregelte Tourenplanung stellt sicher, dass Rohmilch aus lieferberechtigten QM-Milch-zertifizierten Erzeugerbetrieben der gleichen Zertifizierungsstufe getrennt zu der Rohmilch aus anderen Zertifizierungsstufen oder nicht zertifizierten Betrieben erfasst wird. Im Falle einer getrennten Erfassung über einen Milchsammelwagen wird daher die Anfahrreihenfolge (inklusive Umpumpen Zugfahrzeug/Hänger) und Reinigung festgelegt, um eine etwaige Zuführung von Milch aus nichtzertifizierten bzw. nicht lieferberechtigten Betrieben oder anderen Zertifizierungsstufen über einen Anteil von mehr als 0,9 Prozent auszuschließen.</p> <p>Die Verwendung von zertifizierter Bio-Ware ist grundsätzlich für alle Stufen des QMilch-Programms möglich. Deren Anteil ist im Jahresdurchschnitt auf max. 20% zu begrenzen. Die Verwendung von zertifizierter Tierschutzlabel-Milch (TSL-Milch) beider Stufen ist dann möglich, wenn dazu eine gesonderte Vereinbarung zwischen dem Deutschen Tierschutzbund e.V. und dem Markenlizenznehmer vorliegt und die Milch aus der mindestens gleichwertigen Haltungsformstufe stammt. Der Anteil an TSL-Milch in QMilch-Produkten ist im Jahresdurchschnitt auf max. 20% begrenzt.</p> <p>K.o.</p>						
2.1.2 Dokumentierte Erfassung						
<p>Die Milcherfassung auf den Erzeugerbetrieben wird dokumentiert (Mindestangaben: Erzeugerbetrieb, Identifikation Milchsammelfahrzeug, Datum + Uhrzeit, Milchmenge) und für mindestens drei Jahre aufbewahrt.</p> <p>K.o.</p>						
2.1.3 Reinigungsprotokolle						
*Reinigungsprotokolle der Milchsammelfahrzeuge sind mindestens für ein Jahr aufzubewahren.						
2.1.4 Abladung						
Die Zuordnung der Abladestellen an der Milchannahme in der Molkerei ist eindeutig geregelt und leicht erkennlich.						
2.1.5 Externe Transportunternehmen						
*Externe Transportunternehmen müssen hinsichtlich ihres Qualitätsmanagements nach anerkannten Standards zertifiziert oder in die Qualitätssicherung des Milchverarbeiters hinsichtlich QMilch-Programm-relevanter Prozesse integriert sein.						

3.1 Milchverarbeitungsbetrieb / Produktion / Prozesse					
3.1.1 Betriebsplan					
*Produktionsanlagen und Prozesse müssen in einem Plan des Betriebes vollständig aufgeführt und eindeutig zuzuordnen sein.					
3.1.2 Rückverfolgbarkeit im Produktionsprozess					
*Die Rückverfolgbarkeit über die einzelnen Produktionsstufen und Prozesse ist mindestens chargenbezogen über geeignete Verfahren (z.B. Prozessdatensystem) gewährleistet. K.o.					
4.1 Rückverfolgbarkeit					
4.1.1 Rückverfolgbarkeit					
*Der Milchverarbeiter hat ein Programm zur Rückverfolgbarkeit installiert und die QMilch-Produktion dort integriert. K.o.					
4.1.2 Nämlichkeit der Rohware und der verarbeiteten Produkte					
Es hat eine eindeutige Kennzeichnung nämlicher Ware stattzufinden und die entsprechende Warentrennung ist sicherzustellen. K.o.					
4.1.3 Produktliste					
Eine Liste der gelabelten QMilch-Produkte muss fortlaufend aktualisiert werden und vollständig vorliegen. K.o.					
5.1 Basisroh Milchmonitoring / Rohmilchgütedaten / Futtermittel					
5.1.1 Basisroh Milchmonitoring					
Der Milchverarbeiter führt selbst oder im Rahmen von Leistungen Dritter ein Basisroh Milchmonitoring nach den jeweils gültigen Vorgaben von QM-Milch e.V. durch. K.o.					
5.1.2 Zugang zu relevanten Untersuchungsergebnissen					
Ist der Milchverarbeiter für die Milchgütebewertung der Milcherzeuger zuständig, hat er die vertraglichen und technischen Voraussetzungen zu schaffen, dass die für die Milcherzeuger zuständigen Zertifizierungsstellen unmittelbaren Zugang zur Verhängung von Milchlieferstopps (Sonderaudits!) haben. Dies gilt ebenfalls für das Vorliegen von Grenzwertüberschreitungen aus dem Basismonitoring und generell bei Lieferausschlüssen aufgrund Rückstandshöchstwertüberschreitungen. K.o.					

6.1 Schulungen						
6.1.1 Dokumentierte Schulungsunterlagen						
*Ein Schulungsplan liegt vor und gewährleistet, dass das zuständige Personal über die Anforderungen an Prozessen und Vorgaben bzgl. des QMilch-Programms in Kenntnis und in die Lage versetzt wird, die notwendigen Maßnahmen korrekt durchzuführen. Die Schulungen werden dokumentiert.						
7.1 Risikomanagement						
7.1.1 Risikomanagement-Konzept						
*Analog zum betrieblichen HACCP-Konzept liegt ein Konzept vor, in dem die Punkte im Prozess bestimmt werden, wo die Nämlichkeit von QMilch-Ware beeinträchtigt werden könnte (= QMilch-Programm-Kontrollpunkt). Dabei sind Maßnahmen zur Überwachung dieser QMilch-Programm-Kontrollpunkte zu definieren. Das Konzept umfasst die gesamte Kette von Milcherfassung, Transport, Zukauf Rohware und Zutaten, Lagerung, Produktionsanlagen.						
8.1 Eigenkontrollen						
8.1.1 jährliche Eigenkontrolle						
*Jährlich wird mindestens eine Eigenkontrolle über alle Stufen des Konzepts zur Sicherung der Nämlichkeit bzw. Rückverfolgbarkeit durchgeführt.						
8.1.2 Bewertung und Maßnahmen						
*Die Eigenkontrollergebnisse werden im Rahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements bewertet und ggf. Maßnahmen beschlossen. Eigenkontrollergebnisse und Bewertungen werden dokumentiert und liegen für drei Jahre vor. K.o.						
9.1 Ereignismanagement						
9.1.1 Beschwerden dokumentieren						
*Alle im Zusammenhang mit QMilch-Produkten aufgetretenen Beschwerden und Reklamationen werden dokumentiert und liegen mindestens zum nächsten QMilch-Audit durch die Zertifizierungsstelle vor.						
9.1.2 Umgang mit nichtkonformer Ware						
*Es ist ein Verfahren definiert, wie mit nichtkonformer Rohmilch/Zutaten und wie mit nichtkonformen Endprodukten zu verfahren ist (Sperrung, Bewertung, Maßnahmen, Freigaben). K.o.						
9.1.3 Ereignismanagement						
Es liegt eine Verfahrensbeschreibung zum Umgang mit Ereignissen vor, die geeignet sein könnten, das Image des QMilch-Programms zu schädigen. Dies beinhaltet auch Regeln für die Kommunikation mit QM-Milch e.V., den Zertifizierungsstellen und ggf. Kunden und Verbrauchern. K.o.						

* Bei Vorhandensein eines gültigen IFS-, BRC-, ISO 22000-Zertifikats gelten die **WEISS** hinterlegten Felder automatisch als erfüllt.

		Erfüllungskriterien		Bewertung					
1.1 Milcheinkauf / Zukauf		Milchverarbeiter		A*	B*	C	D	E	erzielte Punktzahl*
1.1.1 Geregelte Beschaffung									
Die Herstellung von QMilch-konformen Produkten ist ein Unternehmensziel und daher die Beschaffung von QM-Milch e.V. anerkannten/zertifizierten Roh- und Vorprodukten ein Bestandteil der allgemeinen Einkaufsbedingungen (AEB) und der jeweils gültigen Milchlieferverträge/-bedingungen. K.o.		Aus Produktspezifikationen oder anderen Dokumenten ist erkennbar, dass sich das Unternehmen entschlossen hat, Produkte unter dem QMilch-Programm herzustellen und zu vermarkten. Entsprechend wird in den relevanten betrieblichen Vorgaben die Beschaffung der Rohwaren, welche zur Produktion von QMilch-Ware eingesetzt werden, geregelt.							
1.1.2 Aktuelle Lieferantenliste									
* Aktuelle Lieferantenliste mit Bewertung zum Status (erreichte Zertifizierungsstufe und Lieferberechtigung) gemäß QMilch-Programm liegt vor und die Verantwortlichkeiten für deren Aktualisierung sind geregelt.		Alle Erzeugerbetriebe, die Rohmilch in das QMilch-Programm liefern, sind eindeutig identifizierbar, z.B. über Adresse oder VVVO-Nr. Deren gültige QM-Standard-Zertifikate liegen vor oder sind aus Meldungen der zuständigen Zertifizierungsstelle rückverfolgbar. Alternativ ist über den Milchverarbeiter ein Zugriff auf die QM-Milch e.V.-Datenbank möglich, wo die Registrierung der zertifizierten Milcherzeugerbetriebe sowie deren Status vorliegt. Neuzugänge an Milcherzeugern als Lieferanten erfolgen erst nach erfolgreicher Zertifizierung und Freischaltung der Lieferberechtigung.							
1.1.3 Zertifikatsstatus									
*Informationen über einen außerplanmäßigen QM-Milch-Zertifikatsverlust bei in Lieferbeziehung stehenden Milcherzeugerbetrieben müssen innerhalb von fünf Werktagen vorliegen und die Milchabholung darauf abgestimmt sein. Dies muss über entsprechende Regelungen mit Lieferanten bzw. Koordinatoren oder der zuständigen Zertifizierungsstelle sichergestellt werden.		Diesbezügliche Vereinbarungen enthalten eindeutige Adressaten auf Seiten des Milchverarbeiters, damit dieser direkt nach Eingang der Information Schritte einleiten kann, um die Annahme der Milch für die QMilch-Produktion innerhalb höchstens fünf Werktagen auszuschließen. Es obliegt dem Milchverarbeiter, dass die von ihm eingerichtete innerbetriebliche Kontaktstelle bekannt ist.							

1.1.4 Rohmilchzukauf über Dritte							
<p>*Rohmilchzukauf für QMilch-Produktion erfolgt nur von Ware aus Milcherzeugerbetrieben mit gültigem QM-Milch-Zertifikat und Lieferberechtigung gem. QMilch-Datenbank. Der Zukauf über Milchhändler erfolgt von QMilch-zertifizierten Händlern. Erfolgt der Rohmilchzukauf über selbständige Milchlieferungsgemeinschaften u. ä., müssen diese QMilch-zertifiziert sein und über ein gültiges Zertifikat und Lieferberechtigung verfügen, soweit der Milchverarbeiter die Milcherfassung nicht in deren Auftrag selbst durchführt und in sein betriebliches Managementsystem integriert.</p>	<p>Beim Zukauf von Milchhändlern enthalten die jeweiligen Lieferscheine die Angabe zur QMilch-Zertifizierungsstufe der gelieferten Ware und es ist erkenntlich, dass der Händler QMilch-zertifiziert ist. Die Produktbezeichnungen in den Warenbegleitpapieren sollten z.B. mit dem Zusatz „QM++ -Milch“ versehen werden. Eine Abbildung des QMilch-Labels oder die Nennung der QM-ID des Unternehmens in der Kopf- oder Fußzeile des Lieferscheins ist für die Kennzeichnung des Produkts als QMilch-Ware nicht ausreichend. Alternativ zu Lieferscheinen können die Angaben auch in anderen Dokumenten vertraglich fixiert sein. Soweit der Milchverarbeiter die Erfassung der QMilch-Rohmilch der Basis-Zertifizierungsstufe (Stufe 1) im vertraglich fixierten Auftrag der Liefergemeinschaft (oder Vergleichbarem) in sein QMilch-Qualitätsmanagement übernimmt, liegen ihm auch alle relevanten Daten (Adressen, Zertifizierungsstatus und QM-Standard-Registrierung) der Erzeugerbetriebe vor.</p>						
1.1.5 Wareneingangskontrolle							
<p>*Für die Kontrolle des Wareneinganges sind geeignete Verfahren (z.B. Dokumentenprüfung) beschrieben und deren Einhaltung wird dokumentiert. Zutaten, welche auf Milchbasis hergestellt sind, müssen entsprechend der jeweiligen Zertifizierungsstufe QMilch-zertifiziert sein, soweit der Gewichtsanteil der Zutat im Endprodukt mehr als 5,0 Gewichtsprozent beträgt.</p>	<p>Diese Regelungen sind für Waren vorgeschrieben, welche nicht von den angeschlossenen zertifizierten Erzeugerbetrieben stammen. Hier ist Punkt 2 anzuwenden. Werden vom Milchverarbeiter QMilch-Produkte hergestellt, in deren Rezepturen ein Anteil von Zutaten auf Milchbasis mit mehr als 5,0 Gewichtsprozent vorliegt, ist in der Wareneingangskontrolle sicherzustellen, dass solche Zutaten eine QMilch-Zertifizierung der jeweiligen Zertifizierungsstufe aufweisen, oder in der Produktionsstätte ein getrennter Warenfluss zwischen QMilch-geeigneten Zutaten und Dritten über alle Prozessstufen gesichert ist.</p>						

2.1 Milcherfassung/ Transport							
2.1.1 Tourenplanung							
<p>Eine geregelte Tourenplanung stellt sicher, dass Rohmilch aus lieferberechtigten QM-Milch-zertifizierten Erzeugerbetrieben der gleichen Zertifizierungsstufe getrennt zu der Rohmilch aus anderen Zertifizierungsstufen oder nicht zertifizierten Betrieben erfasst wird. Im Falle einer getrennten Erfassung über einen Milchsammelwagen wird daher die Anfahrrihenfolge (inklusive Umpumpen Zugfahrzeug/Hänger) und Reinigung festgelegt, um eine etwaige Zuführung von Milch aus nichtzertifizierten bzw. nicht lieferberechtigten Betrieben oder anderen Zertifizierungsstufen über einen Anteil von mehr als 0,9 Prozent auszuschließen.</p> <p>Die Verwendung von zertifizierter Bio-Ware ist grundsätzlich möglich. Deren Anteil ist im Jahresdurchschnitt auf max. 20% zu begrenzen. Die Verwendung von zertifizierter Tierschutzlabel-Milch (TSL-Milch) beider Stufen ist dann möglich, wenn dazu eine gesonderte Vereinbarung zwischen dem Deutschen Tierschutzbund e.V. und dem Markenlizenznehmer vorliegt und die Milch aus der mindestens gleichwertigen Haltungsformstufe stammt. Der Anteil an TSL-Milch in QMilch-Produkten ist im Jahresdurchschnitt auf max. 20% begrenzt.</p> <p>K.o.</p>	<p>Soweit Milch unterschiedlicher QMilch-Zertifizierungsstufen erfasst wird, sind entweder die Partien unterschiedlicher Zertifizierungsstufen jeweils über getrennte Touren zu erfassen, oder die technische Voraussetzung für eine getrennte Erfassung auf einem Fahrzeug (getrennte Kammern, Hänger) ist gegeben. Bei einer getrennten Erfassung auf einem Fahrzeug ist für jedes einzelne Fahrzeug und jede Anfahrrihenfolge ein eventuelles Verschleppungspotential einer „niedrigeren“ Zertifizierungsstufe in eine „höhere“ zu bewerten. Als Risiko ist ein Verschleppungsfaktor von mehr als 0,9 Prozent zu werten. Es ist die Verwendung von Bio-Ware sowohl des staatlichen Bio-Siegels als auch der Anbauverbände sowie zertifizierte Tierschutzlabel-Milch zugelassen.</p> <p>Im Bedarfsfall ist durch Änderungen der Anfahrrihenfolge, durch Reinigung vor Tourenneustart, Arbeitsanweisungen an Fahrer für das Umpumpen Abhilfe zu schaffen. Können die Maßnahmen im Einzelfall durch unvorhersehbare Ereignisse nicht eingehalten werden, obliegt dem Fahrer eine Meldepflicht vor/bei der Abladung.</p> <p>Die Vermischung von QMilch-Rohstoffen mit Rohstoffen der anerkannten Systeme ist ausschließlich auf der Stufe des Lizenznehmers (Verarbeitungsbetrieb/Molkerei), welcher das Fertigprodukt herstellt und mit QMilch-Label auf der Fertigpackung an den Lebensmittelhandel abgibt statthaft.</p> <p>Wird zertifizierte QMilch-Rohware gehandelt, so ist auf dieser Stufe keine Vermischung möglich.</p>						
2.1.2 Dokumentierte Erfassung							
<p>Die Milcherfassung auf den Erzeugerbetrieben wird dokumentiert (Mindestangaben: Erzeugerbetrieb, Identifikation Milchsammelfahrzeug, Datum + Uhrzeit, Milchmenge) und für mindestens drei Jahre aufbewahrt.</p> <p>K.o.</p>	<p>Branchenüblich ist die automatische Aufzeichnung am Milchsammelwagen der Milchmengen sowie des Abholzeitpunktes auf dem Erzeugerbetrieb. Damit ist eine ausreichende Rückverfolgbarkeit gewährleistet.</p>						

2.1.3 Reinigungsprotokolle							
*Reinigungsprotokolle der Milchsammelfahrzeuge sind mindestens für ein Jahr aufzubewahren.	Die Daten werden für andere betriebliche Belange gespeichert. Eine separate Ablage für QMilch ist nicht erforderlich.						
2.1.4 Abladung							
Die Zuordnung der Abladestellen an der Milchannahme in der Molkerei ist eindeutig geregelt und leicht erkennlich.	Soweit Milch unterschiedlicher QMilch-Zertifizierungsstufen erfasst wird, muss über technische Lösungen und/oder Unterweisungen der Fahrer die korrekte Abladung sichergestellt sein (z. B.: Farbkennzeichnungen, Beschriftungen).						
2.1.15 Externe Transportunternehmen							
*Externe Transportunternehmen müssen hinsichtlich ihres Qualitätsmanagements nach anerkannten Standards (z. B. IFS Logistics) zertifiziert sein oder in die Qualitätssicherung des Milchverarbeiters hinsichtlich QMilch-Programm relevanter Prozesse integriert sein.	Dokumente sind vorzulegen.						
3.1 Betriebsstätte/Produktion/Prozesse							
3.1.1 Betriebsplan							
*Produktionsanlagen und Prozesse müssen in einem Plan des Betriebes vollständig aufgeführt und eindeutig zuzuordnen sein.	Im Betriebsplan müssen die QMilch-Programm relevanten Anlagen und Prozesse erkennbar sein.						
3.1.2 Rückverfolgbarkeit im Produktionsprozess							
*Die Rückverfolgbarkeit über die einzelnen Produktionsstufen und Prozesse ist mindestens chargenbezogen über geeignete Verfahren (z.B. Prozessdatensystem) gewährleistet. K.o.							
4.1 Rückverfolgbarkeit							
4.1.1 Rückverfolgbarkeit							
*Der Milchverarbeiter hat ein Programm zur Rückverfolgbarkeit installiert und die QMilch-Produktion dort integriert. K.o.							

4.1.2 Nämlichkeit der Rohware und der verarbeiteten Produkte							
<p>Es hat eine eindeutige Kennzeichnung nämlicher Ware stattzufinden und die entsprechende Warentrennung ist sicherzustellen. K.o.</p>	<p>Milch oder Milchprodukte, welche als nämliche Ware vermarktet werden, müssen beim Warenein- und -ausgang mit einer eindeutigen Kennzeichnung versehen werden und eindeutig auf dem Lieferschein als nämliche Ware aus zertifizierten Erzeugerbetrieben gekennzeichnet sein. Es muss ein eindeutiger Bezug zwischen den Warenbegleitpapieren und der Ware hergestellt werden können. Verkaufsfertige Produkte, welche als nämliche Ware vermarktet werden, müssen beim Warenausgang mit einer eindeutigen Kennzeichnung versehen werden. Zusätzlich muss die Ware eindeutig auf dem Lieferschein als nämliche Ware gekennzeichnet werden, wenn sie nicht in gelabelten Verbraucherendpackungen abgegeben wird. Damit QM-Ware in den Warenbegleitpapieren jederzeit und zweifelsfrei zugeordnet werden kann, muss sie eindeutig als solche gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung muss produktbezogen erfolgen (z.B. „QM++ -Milch“). Eine Abbildung des QMilch-Labels oder die Nennung der QM-ID des Unternehmens auf dem Lieferschein ist für die eindeutige Kennzeichnung nicht ausreichend.</p> <p>Es muss eine nachvollziehbare Systematik von nämlicher und nicht nämlicher Ware im Betrieb implementiert sein.</p>						
4.3 Produktliste							
<p>Eine Liste der gelabelten QMilch-Produkte muss fortlaufend aktualisiert werden und vollständig vorliegen. K.o.</p>							
5.1 Basisrohmilchmonitoring/ Rohmilchgütedaten/Futtermittel							
5.1.1 Basisrohmilchmonitoring							
<p>Der Milchverarbeiter führt selbst oder im Rahmen von Leistungen Dritter, ein Basisrohmilchmonitoring nach den jeweils gültigen Vorgaben von QM-Milch e.V. durch. K.o.</p>	<p>QM-Milch e.V. veröffentlicht die Anforderungen an ein Basisrohmilchmonitoring. Milchverarbeiter entnehmen hier die Proben aus der Anlieferungsmilch in der Weise, dass ein möglicher Eintrag aus jedem der in der Anlieferung befindlichen Erzeugerbetriebe für die definierten Substanzen möglich ist (Poolproben und Proben aus</p>						

	<p>Sammelmilchen sind möglich, soweit entsprechende Verdünnungsstufen nicht überschritten werden). Durch die Teilnahme an branchenorganisierten Monitoring-Programmen (Regionalstellen, Landesvereinigungen) kann diese Vorgabe erfüllt werden.</p> <p>Anwendungsbeispiel: Nach EU-Verordnung 2023/915 beträgt der Grenzwert für Rohmilch 50 ppt Aflatoxin M1. Wird ein Enzymimmunoassay mit einer Nachweisgrenze von 5 ppt Aflatoxin M1 eingesetzt, darf der höchste Verdünnungsfaktor, bezogen auf den Milchlieferanten mit der kleinsten Teilmenge, in einer Mischmilchprobe maximal den Wert 10 aufweisen. Wird der Wert in der Sammelprobe des Milchsammelwagens überschritten, kann aus je fünf Milchproben der einzelnen Lieferanten eine Mischmilchprobe untersucht werden. Alternativ kann ein Untersuchungsverfahren mit einer niedrigeren Nachweisgrenze für die Untersuchung der Tankwagensammelprobe verwendet werden, wie Aflatoxin M 1-Nachweis mittels HPLC-FLD bei Nachweisgrenze 3 ppt und somit akzeptabler Verdünnungsfaktor 17.</p>							
<p>5.1.2 Zugang zu relevanten Untersuchungsergebnissen</p>								
<p>Ist der Milchverarbeiter für die Milchgütebewertung der Milcherzeuger zuständig, hat er die vertraglichen und technischen Voraussetzungen zu schaffen, dass die für die Milcherzeuger zuständigen Zertifizierungsstellen unmittelbaren Zugang zur Verhängung von Milchlieferungen (Sonderaudits!) haben. Dies gilt ebenfalls für das Vorliegen von Grenzwertüberschreitungen aus dem Basisrohmilchmonitoring und generell bei Lieferausschlüssen aufgrund Rückstandshöchstwertüberschreitungen. K.o.</p>	<p>Der QM-Standard für die Milcherzeugung sieht Sonderkontrollen bei Nichteinhaltung bestimmter Rohmilchqualitätskriterien vor. Der Milchverarbeiter ist in seiner Funktion als Abnehmer der Milch im Sinne der Rohmilchgüte-VO für die Untersuchung der Milch auf diese Kriterien verantwortlich. Daher kann er im Rahmen einer gebündelten QM-Standardzertifizierung vertraglich der Zertifizierungsstelle zusagen, dass diese unmittelbar über die Nichteinhaltung der Kriterien in den Erzeugerbetrieben von ihm informiert wird. Alternativ kann er die Untersuchungsstelle damit beauftragen.</p>							

6.1 Schulungen							
6.1.1 Dokumentierte Schulungsunterlagen							
*Ein Schulungsplan liegt vor und gewährleistet, dass das zuständige Personal über die Anforderungen an Prozessen und Vorgaben bzgl. des QMilch-Programms in Kenntnis und in die Lage versetzt wird, die notwendigen Maßnahmen korrekt durchzuführen. Die Schulungen werden dokumentiert.							
7.1 Risikomanagement							
7.1.1 Risikomanagement-Konzept							
*Analog zum betrieblichen HACCP-Konzept liegt ein Konzept vor, in dem die Punkte im Prozess bestimmt werden, wo die Nämlichkeit von QMilch-Ware beeinträchtigt werden könnte (= QMilch-Kontrollpunkt). Dabei sind Maßnahmen zur Überwachung dieser QMilch-Kontrollpunkte zu definieren. Das Konzept umfasst die gesamte Kette von Milcherfassung, Transport, Zukauf Rohware und Zutaten, Lagerung, Produktionsanlagen.							
8.1 Eigenkontrollen							
8.1.1 jährliche Eigenkontrolle							
*Jährlich wird mindestens eine Eigenkontrolle über alle Stufen des Konzepts zur Sicherung der Nämlichkeit bzw. Rückverfolgbarkeit durchgeführt.		Eigenkontrollen hinsichtlich QMilch können auch in Kombination bzw. im Rahmen gesamtbetrieblicher Eigenkontrollen durchgeführt werden.					
8.1.2 Bewertung und Maßnahmen							
* Die Eigenkontrollergebnisse werden im Rahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements bewertet und ggf. Maßnahmen beschlossen. Eigenkontrollergebnisse und Bewertungen werden dokumentiert und liegen für drei Jahre vor. K.o.							

9.1 Ereignismanagement							
9.1.1 Beschwerden dokumentieren							
*Alle im Zusammenhang mit QMilch-Produkten aufgetretenen Beschwerden und Reklamationen werden dokumentiert und liegen mindestens zum nächsten QMilch-Audit durch die Zertifizierungsstelle vor.							
9.1.2 Umgang mit nichtkonformer Ware							
*Es ist ein Verfahren definiert, wie mit nichtkonformer/n Rohmilch/Zutaten und wie mit nichtkonformen Endprodukten zu verfahren ist (Sperrung, Bewertung, Maßnahmen, Freigaben). K.o.							
9.1.3 Ereignismanagement							
Es liegt eine Verfahrensbeschreibung zum Umgang mit Ereignissen vor, die geeignet sein könnten, das Image des QMilch-Programms zu schädigen. Dies beinhaltet auch Regeln für die Kommunikation mit QM-Milch e.V., den Zertifizierungsstellen und ggf. Kunden und Verbrauchern. K.o.		Informationspflichten aus den Verträgen mit QM-Milch e.V. und Kunden sind dokumentiert und den zuständigen Verantwortlichen bekannt.					