

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Gemüse einschließlich Salate**

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Nitratgehalt</b>	Zum Teil gesetzliche Regelungen	Höchstnitratgehalte [in mg/kg Frischmasse] <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohl: &lt; 800</li> <li>• Blattsalaten Freiland*: &lt; 1.750</li> <li>• Rote Beete: &lt; 2.000</li> <li>• Blattsalate geschützter Anbau: &lt; 2.500</li> </ul> [*Ausnahme Rucola: 6000 bzw. 7000 mg/kg je nach Erntezeit]	Verringerung der Gesamtnitratbelastung	Selbstkontrolle, Überprüfung stichprobenartig durch zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle
<b>Ausbringung von Klärschlamm</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme</li> <li>• auf allen Betriebsflächen</li> <li>• in den letzten 5 Jahren</li> </ul>	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort
<b>Bioabfälle (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> <li>• gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten)</li> <li>• Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen<sup>1</sup></li> </ul> Ausnahmen: Rückstände aus der <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffel-, Mais-, Reisstärkeherstellung,</li> <li>• Zubereitung / Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide,</li> <li>• Konservenfabrikation,</li> <li>• Obst-, Getreide- u. Kartoffelschlempen,</li> <li>• der Zuckerherstellung</li> </ul> bzw. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung</li> </ul>	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort

<sup>1</sup> EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Regelmäßige Bodenuntersuchungen</b>	Grundbodenuntersuchungen <sup>2</sup> bezogene auf Schläge bzw. Bewirtschaftungseinheit <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stickstoff (N) ≥ 1x/ Jahr oder entsprechend Düngeempfehlung des Landesrechts (Ausnahme Erdbeerkulturen<sup>3</sup>)</li> <li>• Phosphor (P) ≥ 1x/ 6 Jahre</li> </ul>	Grundbodenuntersuchungen ≥ 1x/ 4 Jahre für <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalium (K)</li> <li>• Magnesium (Mg)</li> <li>• Phosphor (P)</li> </ul>	Genauere Bodenanalyse für eine gezieltere Düngung	Buchprüfungen (Analyseergebnisse) vor Ort
<b>Lagerung, Aufbereitung, Inverkehrbringen</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Qualitätserhaltende Lagerung auf den Stufen Lagerung, Aufbereitung und Inverkehrbringung durch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung getrennt von Obst</li> <li>• Eindeutig gekennzeichnete/ getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware</li> <li>• Sicherstellung der Kühl-/ Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe</li> <li>• Aufbereitung von Zuchtpilze <i>Agaricus spec.</i> nach der UNECE-Norm</li> <li>• Zuchtpilze von <i>Pleurotus spec.</i> müssen einlagig gelegt angeboten werden</li> </ul> Einhaltung eines optimierten Lager-temperaturbereichs von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grobgemüse<sup>4</sup>, Salate, Spargel, Zwiebelgemüse, Zuchtpilze: 2°C – 7°C</li> <li>• Melonen:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>unreif 2°C - 3°C</li> <li>reif 7°C - 10°C</li> </ul> </li> <li>• Fruchtgemüse: 7°C – 12°C [ohne Hülsenfrüchte, Melonen]</li> <li>• Süßkartoffeln: 13°C - 18°C</li> <li>• Hülsenfrüchte: 15°C - 18°C</li> </ul>	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Zentrallager des Lebensmitteleinzelhandels	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Dritte

<sup>2</sup> EU Richtlinie 91/676/EWG Art. 4 und Art. 5 sowie die DÜV §(3)2 und §4 (4) Stand: 01.05.2020

<sup>3</sup> DÜV § 3 Abs. 4b, Stand: 01.05.2020: beim Anbau von Gemüsekulturen nach Gemüsevorkultur im selben Jahr ist eine N<sub>min</sub>-Probe erforderlich; Gemüse können mehrere Schläge unter 0,5 ha bis zu einer Obergrenze von 2 ha zusammengefasst werden.

<sup>4</sup> Grobgemüse = Arten mit fester Zellwandstruktur wie Weiß-, Grün.- Rotkohl, Wirsing, Späte Möhren, Rote Bete, Lauch, Zwiebeln, Dicke Bohnen

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Lagerung, Aufbereitung, Inverkehrbringen</b>		Lagerbedingungen Schnittkräuter (frisch) [und Verdunstungsschutz] <ul style="list-style-type: none"> <li>• kälteverträgliche Kräuter<sup>6</sup> 0°C - 10°C</li> <li>• kälteempfindliche Kräuter 8°C - 12°C Basilikum, Dill, Kerbel</li> </ul> Lagerbedingungen Topfkräuter [und 50 - 80% rel. Luftfeuchte] <ul style="list-style-type: none"> <li>• kälteverträgliche Kräuter<sup>5</sup> 5°C - 22°C</li> <li>• kälteempfindliche Kräuter 15°C - 22°C Basilikum, Dill, Kerbel</li> </ul>		
<b>Kontrollsystem</b>	Eigenkontrollen und Dokumentation, kein verpflichtendes Kontrollsystem	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>• Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen,</li> <li>• staatliche Systemkontrolle</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
<b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung <sup>6</sup> von <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zertifizierungseinrichtung</li> <li>• Laboratorien</li> </ul>	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Zulassung der Prüfeinrichtungen bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger

<sup>5</sup> Beifuß, Blutampfer, Bohnenkraut, Borretsch, Currykraut, Estragon, Jiaogulan, Koriander, Lavendel, Liebstöckel, Majoran, Melisse, Minze, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Rosmarin, Salbei, Sauerampfer, Süßkraut, Thymian, Waldmeister, Zitronengras, Zitronenkraut/Eberraute.

<sup>6</sup> DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren