

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



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Obst**

Stand: 23.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Inhaltsstoffe</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen <sup>1</sup> Ausnahme: Äpfel <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 - 60 mm Durchmesser (70 - 90 g) <math>\geq 10,5^\circ</math> Brix</li> </ul>	Festgelegte Mindestzuckergehalte für <ul style="list-style-type: none"> <li>• Äpfel: <math>\geq 12^\circ</math> Brix</li> <li>• Birnen: <math>\geq 12^\circ</math> Brix</li> <li>• Pflaumen/Zwetschgen: <math>\geq 13^\circ</math> Brix</li> <li>• Süßkirschen: <math>\geq 14^\circ</math> Brix</li> <li>• Sauerkirschen: <math>\geq 13^\circ</math> Brix</li> </ul>	Verbesserung des Geschmacks; Vermeidung des Verkehrs unreifer Früchte (Produktqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartige Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle; ggf. Stichprobennahme durch amtliche Kontrolle.
<b>Klassifizierung laut EU-Vermarktungsnormen (gilt nur für Erdbeeren und Strauchbeeren)</b>	Zulässige Klassen <sup>1</sup> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasse Extra</li> <li>• Klasse I</li> <li>• Klasse II</li> </ul>	Ausschließlich <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasse I</li> <li>• Klasse Extra</li> <li>• Klasse II (nur für Verarbeitung)</li> </ul>	Sicherstellung der Qualität, Vermeidung unreifer/überreifer Früchte (Produktqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartige Überprüfung durch eine zertifizierte, neutrale Stelle; ggf. Stichprobennahme durch amtliche Kontrolle.
<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>• Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware</li> <li>• Lagerung getrennt von Gemüse</li> <li>• Einhaltung des optimierten Lager-temperaturbereichs von <math>0^\circ\text{C} - 8^\circ\text{C}</math></li> <li>• Stufenübergreifende Kühl-/ Klimatisierungskette</li> </ul>	Erhaltung der Ware/ Qualität erzeugter Produkte bis zum Zentrallager des LEH (Produkt-, Prozessqualität)	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Stelle
<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 Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
<b>Bioabfälle (inkl.</b>	Erlaubt	Kein Einsatz von	Vorbeugende Maßnahme zum	Buchprüfungen vor Ort

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1123/2007 für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse sowie die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen</b>	(bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten),</li> <li>Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen<sup>2</sup></li> </ul> Ausnahmen: Rückstände/ Reste 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- und 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>	Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	(Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
<b>Regelmäßige Bodenuntersuchungen</b>	Grundbodenuntersuchungen <sup>3</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stickstoff (N) <math>\geq 1x</math>/ Jahr oder entsprechend Düngempfehlung des Landesrechts (Ausnahme Erdbeerkulturen<sup>4</sup>)</li> <li>Phosphor (P) <math>\geq 1x</math>/ 6 Jahre</li> </ul>	Grundbodenuntersuchungen $\geq 1x$ / 4 Jahre für (inkl. Flächen $< 1ha$ und Neuanlagen) <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalium (K)</li> <li>Magnesium (Mg)</li> <li>Phosphor (P)</li> <li>pH-Wert</li> </ul>	Genauere Bodenanalyse für eine gezieltere Düngung (Produkt,-Prozessqualität)	Buchprüfungen (Analyseergebnisse) vor Ort
<b>Kontrollsystem</b>	Rückverfolgbarkeit <sup>5</sup> kein Kontrollsystem vorgeschrieben	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</b>	Keine spezifischen	Akkreditierung <sup>6</sup> von	Beleg der fachlichen Kompetenz	Zulassung der

<sup>2</sup> EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

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

<sup>4</sup> DÜV § 3 Abs. 4b, Stand: 01.05.2020: bei Erdbeeren können mehrere Schläge unter 0,5 ha bis zu einer Obergrenze von 2 ha zusammengefasst werden.

<sup>5</sup> EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

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

<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Anforderungen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern</b>	<b>Grund für höhere Anforderungen</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
<b>Prüfeinrichtung</b>	gesetzlichen Regelungen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zertifizierungsstellen</li><li>• Laboratorien</li></ul>	und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Prüfeinrichtungen (DAKs <sup>7</sup> ) bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger

---

<sup>7</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH