

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Senfkörner“

Stand: 29.12.2017

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätskriterien für Senfkörner	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Feuchtegehalt: 6-9 % Freie Fettsäuren: max. 2 % Besatz: max. 2 %	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungsqualität	Buchprüfungen (Analyseergebnisse) vor Ort
Regelmäßige Bodenuntersuchungen	Für Flächen, die größer als ein Hektar sind, gilt: Bodenuntersuchung auf Phosphor (P) und Kalium (K) mindestens alle 6 Jahre.	Für alle Flächen (auch kleiner als ein Hektar) gilt: Bodenuntersuchung auf Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) sowie pH-Wert-Messung mindestens alle 6 Jahre.	Ermittlung des standortspezifischen Nährstoffbedarfs für eine gezieltere Düngung	Buchprüfungen (Analyseergebnisse) vor Ort
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort
Ausbringung von Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von - gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie - Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: - Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reistärkeherstellung - Rückstände aus der Zubereitung und Verarbeitung von Obst, Gemüse, Getreide - Rückstände aus Konservenfabrikation - Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen - Reststoffe aus der Zuckerherstellung Die ausnahmsweise Ausbringung darf nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einer einzelbetrieblichen Prüfung unter Einhaltung erteilter Auflagen erfolgen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle