

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Speise- und Speisefrükartoffeln“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Nitratgehalt	Zum Teil gesetzliche Regelung für diätetische Lebensmittel	Festlegen von Höchstnitratgehalten (250 mg/kg Frischsubstanz)	Verringerung der Gesamtnitratbelastung	Selbstkontrolle, Überprüfung stichprobenartig durch zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle
Stärkegehalt	Keine gesetzliche Regelung	Festlegen eines Mindeststärkegehalts von 10%	Sicherstellung einer ausreichenden Reife	Selbstkontrolle, Überprüfung stichprobenartig durch zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle
Lagerung, Aufbereitung, Inverkehrbringen	Keine gesetzliche Regelung	<p>Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Lagerung, der Aufbereitung und des Inverkehrbringens durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware</li> <li>- Lagertemperatur zwischen 5°C bis 8°C</li> <li>- Umlagern, Sortieren und Waschen bei über 8°C</li> <li>- Beschränkung der Gesamtmängel auf 6% gemäß Berliner Vereinbarungen</li> <li>- Lichtgeschützte Lagerung</li> </ul>	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Zentrallager des LEH	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Dritte

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Speise- und Speisefrühkartoffeln“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Lagerung Großhandelsstufe	Keine gesetzliche Regelung	Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe des Großhandels: - Lagerung im Temperaturbereich von 5°C bis 8°C - Lichtgeschützte Lagerung	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Endverbraucher	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Dritte
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtungen nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstelle (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger