

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

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

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
Lagerung	Keine gesetzliche Regelung	<p>Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Lagerung, der Aufbereitung und des Verarbeiters durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware - Sachgerechte sowie lichtgeschützte Lagerung in einem geeigneten Temperaturbereich zwischen 4°C und 8°C - Aufbereitung (Umlagern, Sortieren und Waschen) in einem geeigneten Temperaturbereich über 8°C 	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Zentrallager des LEH	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

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

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

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
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