

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Inhaltsstoffe ¹	Nitratgehalte (NO_3^-) Zum Teil gesetzliche Regelung für diätetische Lebensmittel ²	Höchstnitratgehalte [in mg/kg Fischmasse] von <ul style="list-style-type: none"> • Möhren < 250 • Grüne Bohnen < 400 • Knollensellerie < 1.000 • Kohlarten < 1.000 • Weißkraut < 1.750 • Rote Beete < 2.500 	Verringerung der Gesamtnitratbelastung (Produktqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartige Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichprobennahme durch amtliche Kontrolle.
Lagerung, Aufbereitung,	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Lagerung und Aufbereitung durch: <ul style="list-style-type: none"> • Lagerung getrennt von Obst • Eindeutig gekennzeichnete/ getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware Unmittelbare Verarbeitung bzw. geeignete Zwischenlagerung bei: <ul style="list-style-type: none"> • Grobgemüse, Spargel 2°C - 12°C, • Fruchtgemüse 5°C - 10°C [ohne grüne Bohnen, Erbsen] 	Erhaltung der Ware/ Qualität erzeugter Produkte bis zum Endverbraucher (Produkt-, Prozessqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartige Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichprobennahme durch amtliche Kontrolle.
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ³ kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontroldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

¹ Allgemeine Regelungen durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Keine gesetzliche Regelung für Mindestanforderungen zu Inhaltsstoffen von Kartoffeln, lediglich Empfehlungen zur Qualität z.B. durch die Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen, Berliner Vereinbarungen 1956 in der Fassung vom 09.Dezember 2010 und dem UNECE-Standard FFV 52.

² Verordnung über diätetische Lebensmittel (DiatV, 20.06.1963)

³ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, • staatliche Systemkontrolle 		
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung ⁴ von <ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstellen • Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAkkS ⁵) und ihre Zulassung durch die QG-Systemkontrolle

⁴ DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren

⁵ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH