



# Geprüfte Qualität – Bayern

---

## Qualitäts- und Prüfbestimmungen



[www.landwirtschaft.bayern.de](http://www.landwirtschaft.bayern.de)

**für feinsauere Delikatessen  
und Gemüsekonserven**

Stand 01.09.2008

---

# **Qualitäts- und Prüfbestimmungen für feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) in der Fassung vom 01.09.2008**

Die nachfolgend aufgeführten Bestimmungen gelten für die Bereiche Erzeugung, Erfassung, Lagerung und Verarbeitung von feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven.

Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ kann zur Kennzeichnung von **feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven** verliehen werden.

Die Zeichensatzung und die besonderen Bedingungen „Geprüfte Qualität“ in der geltenden Fassung sowie die Anlage sind Bestandteil der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“.

Voraussetzung für die Verwendung des Zeichens ist die Erfüllung der Anforderungen der im Anschluss aufgeführten Qualitätskriterien für feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven. Die Prüfkriterien stellen einen über den gesetzlichen Standards liegenden Qualitätsstandard sicher.

Die Rechte und Pflichten für die Verwendung des Zeichens sind in einem Zeichennutzungsvertrag festzulegen.

## **1 Qualitätssicherung (QS)**

Die festgelegten Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind von allen an der Erzeugung, Herstellung und Vermarktung von feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven eingebundenen Marktbeteiligten einzuhalten. Sie reichen von der Erzeugung der Rohstoffe, über die Lagerung und die Aufbereitung bis zur ordnungsgemäßen Verarbeitung. Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben ist durch eine Dokumentation nachzuweisen.

Es wird vorausgesetzt, dass die Erzeugung des Gemüses den Ansprüchen einer guten fachlichen Praxis (beispielsweise im Rahmen eines kontrollierten integrierten Anbaus oder eines kontrolliert-integrierten Vertragsanbaus) gerecht wird (einschließlich der Führung einer Schlagkartei).

Die nachfolgend festgelegten Erzeugungsregeln sind einzuhalten. Ebenso sind zwischen Erzeuger und der erstaufnehmenden Hand zusätzlich getroffene Vereinbarungen (z. B. im Rahmen referenzierter Qualitätssicherungssysteme) hinsichtlich Erzeugung, Qualität, Erfassung und Lagerung einzuhalten, wenn sie nachweisbar den gleichen oder einen höheren Standard wie diese „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ erreichen. Diese Zusatzvereinbarungen sind gegenüber den Kontrollstellen offen zu legen. Damit werden die Inhalte der Vereinbarungen zwischen Erzeuger und erstauf-

nehmender Hand Bestandteil dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ und unterliegen den Vorgaben unter Ziffer 5.

## 1.1 Erzeugerbetrieb (QS)

Als GQ-Gemüse kann nur Gemüse verwendet werden, das entsprechend den „Qualitäts- und Prüfbestimmungen für feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven“ zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) erzeugt wurde.

Der Erzeuger verpflichtet sich hinsichtlich Standort, Anbau und Lagerung zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle (schriftliche Dokumentation z. B. LKP-Produktpass einschl. Schlagkartei oder Führung einer gleichwertigen EDV-Schlagkartei). Für die Anbaufläche ist eine Schlagkartei zu führen, in der alle acker- und pflanzenbaulichen Maßnahmen aufgezeichnet werden.

Die Dokumentation ist vom Erzeuger eigenverantwortlich zu führen. Die Dokumente sind aufzubewahren und bei Kontrollen vorzulegen. Die Produktionsweise einschließlich Dokumentation ist durch den Lizenznehmer zu prüfen und zu bestätigen.

Der Erzeuger muss regelmäßig an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen teilnehmen.

## 1.2 Lagerhalter und Aufbereiter (QS)

Unverarbeitetes Gemüse (frisches Gemüse bzw. Lagergemüse), das nach den Vorgaben des Zeichens „Geprüfte Qualität“ geeignet ist, muss auf der Stufe der Lagerung und Aufbereitung wie folgt behandelt werden:

- „Geprüfte Qualität“-Ware ist getrennt von Obst zu lagern.
- Sicherstellung einer unmittelbaren Verarbeitung oder
- einer geeigneten Zwischenlagerung:
  - Grobgemüse und Spargel: 2 bis 12° C
  - Fruchtgemüse (ohne grüne Bohnen und Erbsen): 5 bis 10° C
- Nachfolgende Gemüsearten, die zu feinsauereren Delikatessen und Gemüsekonserven verarbeitet werden, dürfen höchstens folgende Nitratgehalte aufweisen:
  - Möhren: weniger als 250 mg Nitrat/kg Frischmasse
  - Grüne Bohnen: weniger als 400 mg Nitrat/kg Frischmasse
  - Knollensellerie: weniger als 1 000 mg Nitrat/kg Frischmasse
  - Kohllarten: weniger als 1 000 mg Nitrat/kg Frischmasse
  - Weißkohl: weniger als 1 750 mg Nitrat/kg Frischmasse
  - Rote Bete: weniger als 2 500 mg Nitrat/kg Frischmasse

### **1.3 Verarbeitung zu feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven (QS)**

GQ-Gemüse muss im Bereich der Verarbeitung zu feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven nach den Grundsätzen eines dort gültig zertifizierten Qualitätssicherungssystems behandelt werden.

Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch:

- Pasteurisation und Sterilisation der durch die Leitsätze zugelassenen Zutaten oder
- natürliche Milchsäuregärung.

## **2 Herkunftssicherung (HS)**

Das Zeichen darf nur für feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven verwendet werden, die in dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) erzeugt, gelagert, aufbereitet und verarbeitet wurden. Die Herkunft ist lückenlos von der Erzeugung bis zur Verarbeitung zu sichern. Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben ist durch eine Dokumentation nachzuweisen.

Ein entsprechender Beleg, welcher die Konformität der GQ-feinsauerem Delikatessen und GQ-Gemüsekonserven mit den Bestimmungen dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ bestätigt, muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Muss ein neuer Beleg, der diese Konformität bestätigt, ausgestellt werden, so ist dieser mit demjenigen der vorhergehenden Stufe zu verknüpfen.

### **2.1 Erzeugerbetrieb (HS)**

Der Anbauer meldet den Anbau von GQ-Gemüse beim Vertragspartner an.

Die regionale Herkunft ist zu belegen, z. B. durch die ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder durch einen Partienbegleitschein.

Bei betriebseigener Lagerung ist GQ-Gemüse eindeutig gekennzeichnet von Nicht-GQ-Ware zu lagern und eine entsprechende Lagerdokumentation (z. B. nach den Vorgaben des LKP) zu führen.

### **2.2 Lagerhalter und Aufbereiter (HS)**

Die regionale Herkunft ist zu belegen, z. B. durch die ordnungsgemäße Kennzeichnung in Verbindung mit einer Losnummer im Sinne der Loskennzeichnungsverordnung oder durch einen Partienbegleitschein.

GQ-Gemüse ist eindeutig gekennzeichnet und getrennt von Nicht-GQ-Ware zu lagern und eine entsprechende Lagerdokumentation (z. B. nach den Vorgaben des LKP) zu führen.

## **2.3 Verarbeitung zu feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven (HS)**

Die regionale Herkunft ist zu belegen.

Für die Kontrollen hat der Verarbeiter von GQ-Gemüse eine Dokumentation über die bezogenen und verkauften Produktmengen, getrennt nach GQ-Gemüse sowie Nicht-GQ-Gemüse, zu führen. Dabei müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufbewahrung von Lieferscheinen und Rechnungen.
- Aktuelle Bestandslisten (mengenmäßige Zusammenstellung).
- Die Vertragsfirma führt darüber hinaus ein Produktionsjournal bzw. einen Produktionsplan (Produkt, Produktionsdatum, Rohstoffmenge).

Gemüse zur Herstellung von GQ-feinsauerem Delikatessen und GQ-Gemüsekonserven ist getrennt von anderen Herkünften zu verarbeiten.

Im Falle von gemischtem feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven (Mischungen) müssen mindestens 66 % des Gemüseanteils (einschließlich von Zwiebeln) aus dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) stammen. Zwiebeln als Bestandteil des Aufgusses müssen in dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) erwachsen sein.

Innerhalb des Produktionsprozesses von feinsauerem Delikatessen und Gemüsekonserven muss mindestens die Rückverfolgbarkeit vom Endprodukt bis zum Wareneingang auf einen Arbeitstag genau gewährleistet sein.

Im Falle einer Missernte können maximal 20 % der GQ-Produktion durch Erzeugnisse aus anderen deutschen Herkünften mit gleichwertigen Qualitätsanforderungen, wie z. B. EUREPGAP, QS oder entsprechender Qualitätsstandards ersetzt werden. Ob eine Missernte vorliegt, wird durch die Landesanstalt für Landwirtschaft festgestellt.

Die Aufbewahrungspflicht für diese Unterlagen beträgt ein Jahr. Eine weitergehende Aufzeichnungspflicht/Dokumentation kann zur Auflage gemacht werden.

## **3 Vertragsabschluss und Werbung**

Alle Betriebe, die das Zeichen „Geprüfte Qualität“ (GQ) für feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven nutzen, verpflichten sich zum Abschluss eines Zeichennutzungsvertrags mit dem Lizenznehmer.

Für ein bestimmtes Sauer- und Gemüsekonservenprodukt unter derselben Eigenmarke/Eigenname kann das Zeichennutzungsrecht nur vergeben werden, wenn die gesamte, von einem oder mehreren Herstellern stammende Produktion die Anforderungen der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ erfüllt.

Soweit erforderlich haben die Zeichennutzer durch privatrechtliche Vereinbarungen mit den vor- oder nachgelagerten Stufen die Voraussetzungen zu schaffen, dass der Lizenznehmer oder die von ihm beauftragte Prüfeinrichtung in diesen Bereichen die Einhaltung der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ kontrollieren und überprüfen

kann. Filialbetriebe bzw. Verkaufsstellen müssen über ihren Hauptbetrieb eingebunden werden.

Mit dem Abschluss des Zeichennutzungsvertrages verpflichten sich die Betriebe (einschließlich der Filialen, Zentralläger des LEH und Verkaufsstellen), die Anforderungen der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestimmungen durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten sowie die Kontrolle durch das StMLF oder die von ihm beauftragten Stellen gemäß Ziffer 6.4 der Zeichensatzung zuzulassen.

Mit dem GQ-Zeichen darf nur geworben werden, wenn der Nutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen und die ggf. mit einbezogenen Filialen und Verkaufsstellen dem Lizenznehmer bekannt gemacht wurden.

Kündigt ein Zeichennutzer den Zeichennutzungsvertrag von sich aus, so kann er erst nach einer Wartefrist von 12 Monaten eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen.

#### **4 Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger**

Die Überwachung und Kontrolle auf allen Stufen obliegen dem Lizenznehmer. Er setzt dafür eine akkreditierte Zertifizierungsstelle gemäß den Nummern 6.2 und 6.3 der Zeichensatzung ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgabe an beauftragte Dritte delegieren.

Weiterhin ist der Lizenznehmer berechtigt, im Rahmen der jeweils gültigen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ die Formulare inhaltlich anzupassen sowie die Formulare und Listen den Ansprüchen der EDV sowie den organisatorischen Verhältnissen der Programmteilnehmer entsprechend zu gestalten. Die Archivierung kann sowohl auf Papier als auch auf Datenträger erfolgen.

Für alle Stufen sind Prüfhäufigkeit, Prüfumfang und Prüfmethode in gesonderten Prüfplänen zu regeln. Diese sind dem Zeichenträger zur Genehmigung vorzulegen.

Alle Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sind verpflichtet, die jeweils zutreffenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und auf jeder Stufe die Kontrolle durch den Lizenznehmer zu ermöglichen.

Die Vertragspartner geben ihr Einverständnis zur Auswertung der bei diesen Kontrollen ermittelten Daten in anonymisierter Form, insbesondere für statistische Zwecke.

Auf Nr. 6.4 der Zeichensatzung und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

Zur kontinuierlichen Fortentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte wird vom Zeichenträger ein Lenkungsausschuss eingerichtet. Dieser setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer und sonstigen Programm-

teilnehmern sowie Verbrauchern zusammen. Der Zeichenträger beruft den Lenkungsausschuss bei Bedarf oder auf Antrag eines Mitglieds ein.

## **5 Maßnahmen gegen Verstöße und Zuwiderhandlungen**

Wird festgestellt, dass die vorstehenden Bestimmungen nicht eingehalten sind, so gilt Folgendes:

- Bei erstmaliger Nichterfüllung wird der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden.
- Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der GQ-Programm-Teilnehmer gestrichen.
- Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung werden sonstige Programmteilnehmer aus dem GQ-Programm ausgeschlossen.
- Nach einem Ausschluss aus dem GQ-Programm kann ein Betrieb erst nach einer Wartefrist von einem Jahr eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt sind und somit wieder ein entsprechender Nutzungsvertrag, bzw. mit den sonstigen Programmteilnehmern ein Teilnahmevertrag abgeschlossen werden kann. Die Wiederaufnahme in das Programm ist kostenpflichtig.

Verstößt dieser Betrieb erneut gegen die Programmbestimmungen, so kann das Zeichennutzungsrecht bzw. den sonstigen Programmteilnehmern das Teilnahmerecht auf Dauer entzogen werden.

Diese Regelung gilt unabhängig davon, ob die Nichterfüllung vom Zeichennutzer oder einem vor- oder nachgelagerten Marktbeteiligten zu verantworten ist. Im letztgenannten Fall kann der Zeichennutzer dem Marktbeteiligten aufgrund einer Vereinbarung entsprechende Sanktionen auferlegen.

Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Zeichennutzer oder dem sonstigen Programmteilnehmer Maßnahmen zur Behebung inhaltlich und zeitlich vereinbart, so wird die weitere Zeichennutzung oder Programmteilnahme vom Ergebnis der Nachkontrolle abhängig gemacht. Sind die Mängel bis zur Nachkontrolle nicht behoben, wird wegen des Verstoßes gegen die Bestimmungen gegen den Zeichennutzer oder den sonstigen Programmteilnehmer gemäß vorhergehendem Absatz verfahren. Nur wenn Gründe vorliegen, die der Zeichennutzer nicht zu verantworten hat, kann eine weitere Nachkontrolle vereinbart werden.

Für Nachkontrollen hat grundsätzlich der Zeichennutzer oder sonstige Programmteilnehmer die Kosten zu tragen.

Der von der Vertragsstrafe oder dem Ausschluss Betroffene kann den bei der Zertifizierungsstelle eingerichteten Sanktionsbeirat anrufen.

## **6 Prüfkosten**

Die Kosten der Kontrollen, Prüfungen und Betriebsbesichtigungen übernehmen die Zeichennutzer bzw. die sonstigen Programmteilnehmer. Soweit staatliche Mittel zur Verfügung stehen, können diese Kosten als freiwillige Leistungen gefördert werden.

## **7 Export von feinsaueren Delikatessen und Gemüsekonserven**

Exporte von GQ-feinsaueren Delikatessen und GQ-Gemüsekonserven ins Ausland, für die dort mit dem GQ-Zeichen geworben werden soll, sind nur dann zulässig, wenn sich die exportierenden Unternehmen gegenüber dem Lizenznehmer vertraglich verpflichten, die Ware mit einem Zertifikat des Lizenznehmers in der Landessprache des Importlandes zu versehen und auszuliefern.

Der Betrieb, der feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven exportiert, hat seine Exportabsichten dem Lizenznehmer rechtzeitig mitzuteilen, so dass der Lizenznehmer vor Ort das entsprechende Zertifikat ausstellen kann.

## **8 Übergangsbestimmungen**

Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven, die entsprechend den vorliegenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ oder nach vergleichbaren Qualitäts- und Prüfbestimmungen erzeugt wurden, können bereits im Rahmen des Programms „Geprüfte Qualität“ verarbeitet und unter dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ vermarktet werden.

## **9 In-Kraft-Treten**

Diese Qualitäts- und Prüfbestimmungen treten am 30.06.2006 in Kraft. Gleichzeitig treten die Qualitäts- und Prüfbestimmungen für feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven vom 15.12.2005 außer Kraft.