

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Mehl und Mühlenzeugnisse“

23.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Kulturartspezifische Qualitätskriterien	Keine gesetzlichen Vorgaben keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen	Geforderte Qualitätskriterien für Mehl entsprechend verwendeter Kulturart im Dokument ‚Positivliste Getreide‘ <ul style="list-style-type: none"> • Feuchtegehalt (%) • Fallzahl (sec.) • Rohproteingehalt (%) • Sedimentationswert (ml) • Amyloeinheiten (sec.) • Verkleisterungstemperatur (°C) • Mykotoxingehalt (%) • Hektolitergewicht (kg) • Auswuchs • Schälausbeute (%) 	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungsqualität (Produktqualität)	Probennahme und Laboranalysen Buchprüfungen vor Ort (Analyseergebnisse)
Qualitätskriterien Kontaminanten	Zulässige Höchstwerte für Getreide Getreidemehl <ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Regelungen¹, • keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Zulässige Höchstwerte für Getreide Getreidemehl <ul style="list-style-type: none"> • $\text{DON}^2 \leq 750 - 1250 \mu\text{g}/\text{kg}$ • Mutterkornanteil $\leq 0,05 \%$ • Schwermetalle • Pflanzenschutzmittelrückstände 	Produktsicherheit: gesundheitliche Unbedenklichkeit für Mensch/ Tier	Probennahme und Laboranalysen Buchprüfungen vor Ort (Analyseergebnisse)

¹ Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln [(EG) Nr. 1881/2006], Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln [(EG) Nr. 396/2005], §64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB], Rückstandshöchstmengen-Verordnung [RhmV],

² DON = Deoxynivalenol (Fusarien-Mykotoxin)

Lebensmittelzusatz-/Verarbeitungsstoffe	Zulassung Ascorbinsäure (E 300) <ul style="list-style-type: none"> Keine gesetzliche Höchstwerte (<i>quantum satis</i>) Kennzeichnungsvorgaben³ 	Zulassung Ascorbinsäure (E 300) <ul style="list-style-type: none"> in Industrie- und Handwerksmehlen Dosierung im Bereich von 0,5 g – 4 g E 300/100 kg Mehl, entsprechend aktueller MRI⁴-Dosierungsempfehlungen Deklaration der zugesetzten Ascorbinsäuredosierung 	Verbesserung der Produktqualität: Backeigenschaft Prozesssicherheit Vermeidung einer missbräuchlicher Dosierungen	Dokumentenprüfung (Dosierung und Dosierungsentscheidung) (sporadische Analyseergebnisse)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁵ kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs ⁶) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle
Qualitätskriterien	Stufe Verarbeitung, <ul style="list-style-type: none"> LMHV⁷ keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Hygiene und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> DIN ISO HACCP⁸ Konzept Dokumentation Betriebs-, Lager- und Transporthygiene 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen und Dokumentenprüfung
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung ⁹ von akkreditiert <ul style="list-style-type: none"> Zertifizierungsstellen Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	<ul style="list-style-type: none"> Zulassung der Zertifizierungsstelle Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger
Herkunftssicherung	Keine gesetzlichen Regelungen <ul style="list-style-type: none"> keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Getreide für Mehl und Mühlenerzeugnisse ausschließlich in Bayern erzeugt	Beleg der Regionalität (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen, Dokumentenprüfung (Warentrennung, Kennzeichnung, inkl. Losnummer)

³Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung [VO (EG) Nr. 1333/2008] inklusive der Lebensmittelzusatzstoffe-Verordnung zur Änderung des Anhangs II von VO (EG) Nr. 1333/2008 [VO (EG) Nr. 1129/2011]

⁴ MRI = Max Rubner-Institut (<https://www.mri.bund.de/de/institute/sicherheit-und-qualitaet-bei-getreide/>)

⁵ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit inkl. Durchführungsverordnung

⁶ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

⁷ Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) Nr. 852/2004], EU-Hygienepaket

⁸ Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte [engl. „hazard analysis critical control points“]

⁹ DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren