

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Raps-Speiseöl**

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Qualitätsmerkmale Raps-Speiseöl</b>	Entsprechend der Leitsätze für native Speisefette/-öle <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säurezahl ≤ 4,0 mg KOH/ g</li> <li>• POZ<sup>2</sup> ≤ 10 mVal O<sub>2</sub>/ kg</li> <li>• unlösliche Verunreinigungen ≤ 0,05 %</li> </ul>	Geforderte Mindestwerte für native Speisefette/-öle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säurezahl &lt; 3,0 mg KOH/ g</li> <li>• POZ &lt; 5,0 mval O<sub>2</sub>/ kg</li> <li>• Verunreinigungen &lt; 0,05 %</li> </ul>	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus	Probenahme und Laboranalyse
<b>Ölgewinnungsverfahren Raps-Speiseöl</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Rapssaat <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuchte ≤ 9,0 %</li> <li>• Kaltpressung der bei ≤ 40°C</li> <li>• keine Raffination</li> </ul>	Garantie, dass das Öl nicht mit chemischen Lösungsmitteln in Berührung kommt	Prüfung von Verarbeitungsprotokollen vor Ort
<b>Ausbringung von Klärschlamm</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme</li> <li>• auf allen Betriebsflächen</li> <li>• in den letzten 5 Jahren</li> </ul>	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
<b>Bioabfälle (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> <li>• gewerblichen, kommunalen, industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten),</li> <li>• Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen<sup>3</sup></li> </ul> Ausnahmen: Rückstände/ Reste aus der <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffel-, Mais-, Reisstärkeherstellung</li> <li>• Zubereitung/ Verarbeitung von Obst,</li> </ul>	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)

<sup>1</sup> Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

<sup>2</sup> Peroxidzahl (POZ) ist eine Kennzahl für den Gehalt an peroxidischen funktionellen Gruppen eines Fettes oder eines fetten Öls. Sie kann als Kennzahl für die Beurteilung des Fettverderbs herangezogen werden.

<sup>3</sup> EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		Gemüse und Getreide, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konservenfabrikation,</li> <li>• Obst-, Getreide- und Kartoffelschleppen</li> <li>• der Zuckerherstellung</li> </ul> bzw. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung</li> </ul>		
<b>Regelmäßige Bodenuntersuchungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundbodenuntersuchungen<sup>4</sup> Stickstoff (N) ≥ 1x/ Jahr oder entsprechend Düngeempfehlung des Landesrechts</li> <li>• Phosphor (P) ≥ 1x/ 6 Jahre</li> </ul>	Grundbodenuntersuchungen ≥ 1x/ 6 Jahre für <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalium (K)</li> <li>• Magnesium (Mg)</li> <li>• Phosphor (P)</li> </ul>	Genauere Bodenanalyse für eine gezieltere Düngung (Produkt,-Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Analyseergebnisse)
<b>Kontrollsystem</b>	Rückverfolgbarkeit <sup>5</sup> kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>• Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen,</li> <li>• staatliche Systemkontrolle</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs <sup>6</sup> ) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle
<b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung <sup>7</sup> von akkreditiert <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zertifizierungsstellen</li> <li>• Laboratorien</li> </ul>	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüf-einrichtung (Prozessqualität)	Zulassung der Prüfeinrichtungen bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger
<b>Herkunftssicherung Lebensmittel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine gesetzlichen Regelungen</li> <li>• keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen</li> </ul>	ausgelobte GQ-Zutaten (Senfkörner) <ul style="list-style-type: none"> <li>• zu 100% in Bayern erzeugt</li> <li>• keine weiteren Zutaten, die nicht aus dem Programm GQ stammen.</li> </ul>	Beleg der Regionalität (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen, Dokumentenprüfung (Warentrennung, Kennzeichnung, inkl. Losnummer)

<sup>4</sup> EU Richtlinie 91/676/EWG Art. 4 und Art. 5 sowie die DÜV §(3)2 und §4 (4) Stand: 01.05.2020

<sup>5</sup> 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

<sup>6</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

<sup>7</sup> DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren