

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich Veredelungskartoffeln

Stand: 27.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Nitratgehalt¹	Nitratgehalt (NO₃⁻) Zum Teil gesetzliche Regelung für diätetische Lebensmittel ²	<ul style="list-style-type: none"> Höchstgehalt NO₃⁻ < 250 mg/kg Frischsubstanz 	Verringerung der Gesamtnitratbelastung (Produktqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartig Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle.
Lagerung, Aufbereitung, Inverkehrbringen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Lagerung, Aufbereitung und des Verarbeiters durch: <ul style="list-style-type: none"> Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware Lagertemperatur zwischen 4°C - 8°C Aufbereitung (Umlagern, Sortieren, Waschen) in einem geeigneten Temperaturbereich > 8°C Lichtgeschützte Lagerung 	Erhaltung der Ware/ Qualität erzeugter Produkte bis zum Zentrallager des Lebensmittel-einzelhandels (Produkt-, Prozessqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartig Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle.
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten <ul style="list-style-type: none"> Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren 	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
Bioabfälle (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten), Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen³ 	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)

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 EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		Ausnahmen: Rückstände/ Reste aus der <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffel-, Mais-, Reisstärkeherstellung • Zubereitung/ Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide, • Konservenfabrikation, • Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen • der Zuckerherstellung bzw. <ul style="list-style-type: none"> • Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung 		
Regelmäßige Bodenuntersuchungen	Grundbodenuntersuchungen ⁴ <ul style="list-style-type: none"> • Stickstoff (N) ≥ 1x/ Jahr oder entsprechend Düngeempfehlung des Landesrechts (Ausnahme Erdbeerkulturen⁵) • Phosphor (P) ≥ 1x/ 6 Jahre 	Grundbodenuntersuchungen ≥ 1x/ 4 Jahre für <ul style="list-style-type: none"> • Kalium (K) • Magnesium (Mg) • Phosphor (P) 	Genauere Bodenanalyse für eine gezieltere Düngung (Produkt,-Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Analyseergebnisse)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁶ 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)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung ⁷ von <ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstellen • Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs ⁸) und ihre Zulassung via GQ-Systemkontrolle

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

⁵ DÜV § 3 Abs. 4b, Stand: 01.05.2020: bei Erdbeeren können mehrere Schläge unter 0,5 ha bis zu einer Obergrenze von 2 ha zusammengefasst werden.

⁶ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

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

⁸ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

