

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Gemüse einschließlich Salate“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Nitratgehalt	Zum Teil gesetzliche Regelung	Festlegen von Höchstnitratgehalten bei - Kohl < 800 mg/kg - Blattsalaten Freiland < 1.750 mg/kg - Rote Beete < 2.000 mg/kg - Blattsalate geschützter Anbau < 2.500 mg/kg	Verringerung der Gesamtnitratbelastung	Selbstkontrolle, Überprüfung stichprobenartig durch zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle
Lagerung, Aufbereitung, Inverkehrbringen	Keine gesetzliche Regelung	Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Lagerung, der Aufbereitung und des Inverkehrbringens durch: - Sachgerechte Lagerung nicht zusammen mit Obst in einem geeigneten Temperaturbereich: o Fruchtgemüse ohne grüne Bohnen und Erbsen 7°C bis 12°C o Salate, Spargel und Zuchtpilze 2°C bis 7°C o Grobgemüse und Rettiche 2°C bis 12°C - Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware - Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe - Zuchtpilze der Gattung Agaricus sind nach der UNECE-Norm FFV 24 „Cultivated Mushrooms (Agaricus) aufzubereiten“ - Zuchtpilze der Gattung „Pleurotus“ müssen einlagig gelegt angeboten werden	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Zentrallager des LEH	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Dritte

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Gemüse einschließlich Salate“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtungen nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstelle (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger