

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Raps-Speiseöl“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätsmerkmale Raps-Speiseöl	Entsprechend den Leitsätzen für Speisefette und -öle	Geforderte Mindestwerte: - Säurezahl < 3,0 mg KOH/g Öl - Peroxidzahl < 5,0 mval O ₂ /kg Öl - Verunreinigungen < 0,05 %	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus	Probenahme und Laboranalyse
Ölgewinnungsverfahren Raps-Speiseöl	Keine gesetzliche Vorgaben	Kaltpressung der Rapssaat bei maximal 40°C und keine Raffination	Garantie, dass das Öl nicht mit chemischen Lösungsmitteln in Berührung kommt	Prüfung von Verarbeitungsprotokollen vor Ort
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt /bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtung	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger