

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Nitratgehalte	Zum Teil gesetzliche Regelung	Festlegen von Höchstnitratgehalten bei - Möhren < 250 mg - Grüne Bohnen < 400 mg - Knollensellerie < 1.000 mg - Kohllarten < 1.000 mg - darunter Weißkraut < 1.750 mg - Rote Beete < 2.500 mg	Verringerung der Gesamtnitratbelastung	Selbstkontrolle, Überprüfung stichprobenartig durch zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichproben amtliche Kontrolle
Lagerung	Keine gesetzliche Regelung	Qualitätserhaltende Lieferung und Lagerung bis zur Verarbeitung: - Möglichst getrennte Lagerung von Obst - Eindeutig gekennzeichnete und getrennte Lagerung von Nicht-GQ-Ware - Sicherstellung einer unmittelbaren Verarbeitung bzw. einer geeigneten Zwischenlagerung: Grobgemüse und Spargel 2°C bis 12°C, Fruchtgemüse (ohne grüne Bohnen und Erbsen) 5°C bis 10°C	Erhaltung der Ware und damit der Qualität der erzeugten Produkte bis zum Endverbraucher	Selbstkontrolle, Stichproben durch zertifizierte neutrale Dritte

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven“

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