



# Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für Speisekartoffeln

## 1. Inhaltsverzeichnis

1. Inhaltsverzeichnis.....	1
2. Geltungsbereich .....	2
2.1. Allgemeines .....	2
2.2. Begriffe.....	2
3. Güte- und Prüfbestimmungen .....	3
3.1. Anforderungen an den Betrieb .....	3
3.2. Anforderungen an die Ware .....	4
3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung.....	5
4. Überwachung .....	5
4.1. Erst- bzw. Zulassungsprüfung .....	5
4.2. Routineüberwachungen .....	6
5. Kosten.....	8
6. Schlussbemerkungen.....	8

## Anlagen

Anlage I      Muster Produkt-Prüfbericht

## **2. Geltungsbereich**

### **2.1. Allgemeines**

- 2.1.1 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für Speise- und Speisefrühskartoffeln, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind.
- 2.1.2 Als Lizenznehmer gelten Produzenten, Erzeugerzusammenschlüsse und Abpackbetriebe für Speisekartoffeln bzw. Speisefrühskartoffeln.
- 2.1.3 Es werden Festlegungen für alle Prozessstufen bzw. Unternehmen getroffen, die an der Wertschöpfungskette beteiligt sind.
- 2.1.4 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit der gültigen Zeichensatzung sowie dem Lizenz- und Zeichennutzungsvertrag für die Verleihung und Führung des Qualitätszeichens vom Freistaat Thüringen.
- 2.1.5 Der Produkt-Prüfbericht (Anlage I) ist Bestandteil der Prüfbestimmungen. Er dient dem Lizenzgeber ebenso wie dem Lizenznehmer als Nachweis durchgeführter Fremdüberwachungen, entsprechend diesen Güte- und Prüfbestimmungen.

### **2.2. Begriffe**

- 2.2.1 Speisefrühskartoffeln sind Speisekartoffeln, die unmittelbar nach ihrer Ernte in der Zeit vom 1. Januar bis zum 10. August erstmalig verladen werden.
- 2.2.2 Die Erstprüfung ist die erste Prüfung eines Betriebes und eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.
- 2.2.3 Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines neuen Produktes eines zugelassenen Betriebes durch eine Kontrollinstanz.
- 2.2.4 Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.
- 2.2.5 Die definierte Gebietskulisse bedeutet die Übertragung des Qualitätszeichens auf eine definierte Region oder ein Land in der Europäischen Union.

### **3. Güte- und Prüfbestimmungen**

#### **3.1. Anforderungen an den Betrieb**

##### **3.1.1. Erzeugerbetrieb**

3.1.1.1 Der Erzeugerbetrieb muss mind. Nach den Anbaurichtlinien für den „*Kontrollierten Kartoffelanbau in Thüringen*“ zertifiziert sein und einen jährlichen Nachweis des Kontrollzertifikats bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einreichen.

3.1.1.2 Bei Vorhandensein eines oder mehrerer Qualitätsmanagementsysteme (QS, IFS, ...) ist ein jährlicher Nachweis aller aktuell gültigen Kontrollzertifikate bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.

3.1.1.3 Die Einhaltung der aktuellen Gesetzlichkeiten und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind für den Betrieb zwingend Voraussetzung.

3.1.1.4 Bei der erstmaligen Antragstellung des Betriebes wird eine Vor-Ort-Begehung durchgeführt. Diese umfasst die Überprüfung der Qualitäts- und Hygienestandards des Betriebes sowie des Rohstoffnachweises.

##### **3.1.2. Abpackbetrieb, Erzeugerzusammenschluß**

3.1.2.1 Die Abpackbetriebe müssen mind. gemäß QS oder QS-GAP zertifiziert sein und einen jährlichen Nachweis des Kontrollzertifikats bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einreichen.

3.1.2.2 Bei Vorhandensein eines oder mehrerer Qualitätsmanagementsysteme (QS, IFS, ...) ist ein jährlicher Nachweis aller aktuell gültigen Kontrollzertifikate bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.

3.1.2.3 Die Einhaltung der aktuellen Gesetzlichkeiten und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind für den Betrieb zwingend Voraussetzung.

3.1.2.4 Bei der erstmaligen Antragstellung des Betriebes wird eine Vor-Ort-Begehung durchgeführt. Diese umfasst die Überprüfung der Qualitäts- und Hygienestandards des Betriebes sowie des Rohstoffnachweises.

## 3.2. Anforderungen an die Ware

### 3.2.1. Allgemeines

3.2.1.1 Die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den gesetzlich festgelegten Bestimmungen und den darauf beruhenden Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen entsprechen.

3.2.1.2 Der Lizenznehmer verpflichtet sich bei Änderungen von Gesetzen und Verordnungen sowie bei der Festlegung neuer Richtlinien die jeweils gültige Fassung einzuhalten.

### 3.2.2. Beschaffenheit der Speisekartoffeln

3.2.2.1 Die Speisekartoffeln bzw. Speisefrühkartoffeln müssen sauber sein und eine sortentypische Farbe aufweisen. Die Speisekartoffeln müssen zusätzlich schalenfest sein.

3.2.2.2 Die abgepackten Speisekartoffeln bzw. Speisefrühkartoffeln müssen sortenecht und sortenrein sein.

3.2.2.3 Für die Vergabe des Qualitätszeichens wird eine Produktprüfung (Anlage I) durchgeführt. Die Speisekartoffeln bzw. Speisefrühkartoffeln müssen den Anforderungen an die Produktqualität (Tabelle 1) entsprechen.

Tabelle 1: Anforderungen an die Produktqualität

Mangel	Toleranzen in Gewicht-%
<b>1. Fremde Bestandteile</b>	2
<b>2. Nass-, Trocken- und Braunfäule, Frost- und Hitzeschäden</b>	1
<b>3. Zulässige Gesamttoleranz</b>	7
3.1. Schwere Beschädigungen (10 % des Knollengewichts)	--
3.2 Grünstellen (die durch Schälen nicht zu beseitigen sind)	--
3.3 Eisenfleckigkeit, starke Stippigkeit, starke Pfropfenbildung	--
3.4 Starke Glasigkeit, Keime über 2 mm	--
3.5 Hohlherzigkeit, Schwarzherzigkeit, starke Schwarzherzigkeit	--
3.6 Schorfbefall (Oberflächenschorf über 20 %, Tiefenschorf über 10 %)	--
<b>4. Größenabweichung</b>	4
<b>5. Fremdsorten</b>	2

3.2.2.4 In Zweifelsfällen veranlasst die anerkannte Prüfstelle, die von der beauftragten Stelle des Lizenzgebers festgelegt wurde, eine Sortenechtheits-/Sortenreinheitsbestimmung und/oder die Sortenidentifizierung.

### **3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung**

3.3.1 Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 3.2. dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht.

3.3.2 Wenn die Kartoffeln als verpackte Ware angeboten werden, muss die Verpackung fest verschlossen sein.

3.3.3 Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.

3.3.4 Für Produkte, die nicht den Bestimmungen des Thüringer Qualitätszeichens entsprechen, müssen Verpackungen bzw. Etiketten ohne das Qualitätszeichen in ausreichender Menge oder andere Verwendungsmöglichkeiten für die Produkte zur Verfügung stehen.

## **4. Überwachung**

### **4.1. Erst- bzw. Zulassungsprüfung**

4.1.1 Die Erstprüfung beinhaltet eine Vor-Ort-Begehung und eine Produktprüfung (Anlage I).

4.1.2 Die Zulassungsprüfung besteht nur aus einer Produktprüfung (Anlage I).

4.1.3 Die Vor-Ort-Begehung wird von der beauftragten Stelle des Lizenzgebers durchgeführt.

4.1.4 Die Produktprüfungen für 3.2.1. und 3.2.2. werden nur von der Prüfstelle durchgeführt, die von der beauftragten Stelle des Lizenzgebers zugelassen wurde. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen die normale Handelsware repräsentieren (dürfen nicht für die Qualitätsprüfung gesondert produziert werden).

- 4.1.5 Über das Ergebnis der Vor-Ort-Begehung und der Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Antragsteller und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.
- 4.1.6 Bei negativem Prüfergebnis der Vor-Ort-Begehung oder des Produktes kann der Antragsteller eine Nachprüfung verlangen.
- 4.1.7 Liegt ein schwerwiegender Verstoß des Betriebes – wie in den Zeichensatzungen definiert – vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich.
- 4.1.8 Führen die Erst- bzw. Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

## **4.2. Routineüberwachungen**

### **4.2.1. Eigenüberwachung**

- 4.2.1.1 Jeder Lizenznehmer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eigenverantwortlich für die gleichbleibende und ständige Erfüllung der Güte- und Prüfbestimmungen zu sorgen.
- 4.2.1.2 Der Lizenznehmer ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Qualitätskriterien auf allen Stufen verantwortlich.
- 4.2.1.3 Über die im Rahmen der Eigenüberwachung durchgeführten Prüfungen (Wareneingang, Temperaturkontrollen (Lagerung, Kühl- und Heißtemperaturen), Reinigung/Desinfektion (Reinigungsplan und Kontrolle), Schädlings-Monitoring, Schulungen (Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene) und Rückverfolgbarkeit) sind sorgfältige Aufzeichnungen zu erstellen. Diese sind mind. drei Jahre lang aufzubewahren. Der beauftragten Stelle des Lizenzgebers sind die Aufzeichnungen der Eigenprüfungen auf Wunsch vorzulegen.

### **4.2.2. Fremdüberwachung**

- 4.2.2.1 Der Lizenznehmer ist verpflichtet der beauftragten Stelle des Lizenzgebers mitzuteilen wann die Abpackung der mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse erfolgt. Für die Fremdüberwachung (sowie bei 3.2.1. und 3.2.2.) muss der Termin der Probenahme mind. 48 h vorher im Unternehmen angekündigt werden. Bei einer Probenahme in der Produktionsstätte muss ein Verantwortlicher des Lizenznehmers zugegen sein. Die Probenahme erstreckt sich nur auf zeichenführende Erzeugnisse.

4.2.2.2 Die Fremdüberwachung in Kleinbetrieben erfolgt einmal jährlich sowie in Großbetrieben dreimal jährlich.

4.2.2.3 Der Umfang der Probenahme erfolgt wie in Tabelle 2 und Tabelle 3 aufgeführt.

Tabelle 2: Umfang der Probenahme - Partien bestehend aus Packungen bis einschließlich 5 kg

<b>Partiengröße</b>	<b>Mindestanzahl der Einzelpackungen</b>	<b>Mindestprobenumfang</b>
unter 5 dt	4	5,0 kg
5 dt – 30 dt	6	12,5 kg
30 dt – 100 dt	8	12,5 kg
über 100 dt	10	12,5 kg

Tabelle 3: Umfang der Probenahme - Partien bestehend aus Packungen über 5 kg

<b>Partiengröße</b>	<b>Mindestanzahl der Einzelpackungen</b>	<b>Mindestprobenumfang</b>
unter 30 dt	3	25,0 kg
30 dt – 100 dt	4	25,0 kg
über 100 dt	5	25,0 kg

4.2.2.4 Über das Ergebnis der Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Lizenznehmer und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.

4.2.2.5 Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden.

4.2.2.6 Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, so ist die Überwachungsbehörde des Lizenzgebers unverzüglich zu unterrichten. Die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten werden nach dem gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsvertrag sowie der Zeichensatzung durch die Überwachungsbehörde sanktioniert.

4.2.2.7 Die beauftragte Stelle des Lizenzgebers behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten ist bzw. Zuwiderhandlung gegen den Lizenz- und Zeichennutzungsvertrag, die Zeichensatzung, lebensmittelrechtliche Bestimmungen oder die Güte- und Prüfbestimmungen zu befürchten sind.

Diese Prüfungen können über Art und Umfang der laufenden Qualitätskontrollen hinausgehen.

## **5. Kosten**

Der Lizenznehmer trägt alle mit der Qualitätsprüfung in Zusammenhang stehenden Kosten.

## **6. Schlussbemerkungen**

Die Güte- und Prüfbestimmungen können im Bedarfsfall, bei notwendigen gesetzlichen, vorgeschriebenen oder sonstigen dringenden Änderungen durch den Lizenzgeber überarbeitet werden.





## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität  
von  
**Speisekartoffeln**

Unternehmen: .....

.....

Betriebsart: .....

Prüfungsort: .....

Ansprechpartner: .....

Kontrollierte Partie: .....

..... Packung á ..... kg = ..... dt

Sorte: .....

Sortierung: .....

Lieferant: .....

Liefermenge: ..... Packung á ..... kg = ..... dt

Datum der Ladung: .....

Sorte: .....

Abpacker: .....

Lieferschein-Nr./ Datum: .....

Prüfungsart: .....

Probenehmer: .....

Datum der Probenahme: .....

**Beschaffenheit der Speisekartoffeln**

Festgestellte Mängel: Gewicht der Probe ..... kg	zulässige Toleranzen in Gewicht-%	mangelhafte Knollen	
		in kg	in Gewicht-%
1. Fremde Bestandteile	2		
2. Nass-, Trocken-, Braunfäule, Frost-, Hitze-schäden	1		
3. Zulässige Gesamttoleranz	7		
3.1 Schwere Beschädigungen (10 % des Knollen-gewichts)	--		
3.2 Grünstellen (die durch Schälen nicht zu beseitigen sind)	--		
3.3 Eisenfleckigkeit, starke Stippigkeit, starke Pfropfenbildung	--		
3.4 Starke Glasigkeit, Keime über 2 mm	--		
3.5 Hohlherzigkeit, Schwarzherzigkeit, starke Schwarzherzigkeit	--		
3.6 Schorfbefall (Oberflächenschorf über 20 %, Tiefenschorf über 10 %)	--		
4. Größenabweichung	4		
5. Fremdsorten	2		

Mängel der Kennzeichnung, Verschluss, Verpackung, Gewicht, Lieferschein, Rechnung:

.....  
 .....

Sind die Anforderungen an die Beschaffenheit erfüllt:  ja  nein

Sind die Anforderungen an die Herkunft erfüllt:  ja  nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet:  ja  nein

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**  **NICHT ERFÜLLT**

.....  
 Ort, Datum

.....  
 Unterschrift Prüfer