

Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für

Speisekartoffeln



Stand: 2021

Inhaltsverzeichnis

1. Geltungsbereich	2
2. Grundanforderungen	2
2.1. <i>Anforderungen an die Ware.....</i>	<i>2</i>
2.2. <i>Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung.....</i>	<i>3</i>
2.3. <i>Anforderungen an die Herkunft.....</i>	<i>3</i>
3. Überwachung.....	3
3.1. <i>Zulassungsprüfung.....</i>	<i>3</i>
3.2. <i>Routineüberwachungen.....</i>	<i>3</i>
4. Kosten.....	4
5. Schlussbemerkungen	4

Anlagen

Anlage 1 Muster

Produkt-Prüfbericht

1. Geltungsbereich

Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für Speisefrüh- und Speisekartoffeln, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind oder werden sollen. Als Speisefrühkartoffeln sind Speisekartoffeln definiert, die unmittelbar nach ihrer Ernte in der Zeit vom 1. Januar bis zum 10. August erstmalig verladen werden.

Die Nutzung des Zeichens ist prinzipiell Produzenten, Erzeugerzusammenschlüssen und Abpackbetrieben von Speisefrüh- und Speisekartoffeln vorbehalten. Der Erzeugerbetrieb muss mindestens nach den Anbauvorschriften für den „Kontrollierten Kartoffelanbau in Thüringen“ zertifiziert sein. Abpackbetriebe müssen mindestens gemäß QS oder QS-GAP zertifiziert sein.

Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit den gültigen Zeichensatzungen sowie den Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen für die Verleihung und Führung des Qualitätszeichens vom Freistaat Thüringen.

2. Grundanforderungen

2.1. Anforderungen an die Ware

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

Zur Führung des Qualitätszeichens müssen die Speisekartoffeln bzw. Speisefrühkartoffeln sauber sein und eine sortentypische Farbe aufweisen. Die Speisekartoffeln müssen zusätzlich schalenfest sein. Abgepackte Speisekartoffeln bzw. Speisefrühkartoffeln müssen sortenecht und sortenrein sein.

Insgesamt müssen die Produkte folgenden Anforderungen an die Produktqualität entsprechen (Tabelle 1):

Tabelle 1: Anforderungen an die Produktqualität

Mangel	Toleranz in Gewichts-%
1. fremde Bestandteile (Erde, Fremdkörper, lose Keime)	2
2. Nass-, Trocken- und Braunfäule, Frost- Hitze- und Salzschäden	1
3. zulässige Gesamttoleranz	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 Schwarzfleckigkeit	---
3.6 Schorfbefall (Oberflächenschorf > 20 %, Tiefenschorf > 10 %)	---
4. Größenabweichung	4
5. Fremdsorten	2

2.2. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung

Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 2.1 und 2.3 dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht. Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. Wenn die Kartoffeln als verpackte Ware angeboten werden, muss die Verpackung fest verschlossen sein.

2.3. Anforderungen an die Herkunft

Entsprechend der Zeichensatzung müssen die Kartoffeln nachweislich zu 100 % aus Thüringen oder den angrenzenden Landkreisen (bzw. der für das jeweilige Produkt definierten Gebietskulisse*) stammen.

** Als definierte Gebietskulisse gilt im Allgemeinen eine definierte Region oder ein Land der Europäischen Union.*

3. Überwachung

3.1. Zulassungsprüfung

Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines Produktes. Bei der Zulassungsprüfung des ersten Produktes eines Antragsstellers muss eine Produktprüfung durch eine anerkannte Prüfeinrichtung durchgeführt werden. Darüber hinaus erfolgt eine Vor-Ort-Begehung des Betriebes durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle. Die Zulassungsprüfungen für weitere Produkte des Betriebes bestehen nur aus einer Produktprüfung.

Für die Organisation der Prüfungen zur Einhaltung der Anforderungen an die Ware (Produktprüfung), inklusive Beauftragung der anerkannten Prüfeinrichtung, ist der Antragsteller selbst verantwortlich. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen dabei die normale Handelsware repräsentieren und dürfen nicht für das Qualitätszeichen gesondert produziert werden.

Über das Ergebnis der Produktprüfung muss von der Prüfeinrichtung ein Prüfbericht erstellt werden (verwendbares Muster s. Anlage 1). Dieser muss unmittelbar nach Abschluss der Prüfung der beauftragten Stelle des Lizenzgebers übermittelt werden. Bei negativem Prüfergebnis der Produktprüfung kann der Antragsteller eine Nachprüfung vornehmen lassen.

Liegt ein schwerwiegender Verstoß - wie in den Zeichensatzungen definiert - vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich. Führen die Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

3.2. Routineüberwachungen

Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine anerkannte Prüfeinrichtung. Das Produkt muss bei Kleinbetrieben einmal und bei Großbetrieben zweimal jährlich auf die Einhaltung der Anforderungen von 2.1 geprüft werden.

Ausgenommen von dieser Regelung sind Produkte, die nur saisonal angeboten werden können. Diese müssen generell einmal jährlich geprüft werden.

Die Durchführung der Produktprüfung soll gemäß 3.1 erfolgen. Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, werden die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten nach den gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen sowie der Zeichensatzung durch die beauftragte Stelle des Lizenzgebers sanktioniert.

Diese behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten bzw. eine Zuwiderhandlung der allgemeinen Anforderungen sowie der Grundanforderungen zu befürchten ist.

Sollte der geforderte Nachweis über die Durchführung der Produktprüfung ohne Angabe von Gründen nicht rechtzeitig im geforderten Rhythmus der beauftragten Stelle übermittelt werden, gilt die Prüfung als nicht bestanden.

In diesem Fall muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, wird die Genehmigung zur Nutzung des Qualitätszeichens für das Produkt entzogen.

Die Überprüfung der allgemeinen Anforderungen von 1. sowie von 2.3 erfolgt einmal jährlich in Form einer Abfrage der entsprechenden Nachweise für die lizenzierten Produkte durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle.

4. Kosten

Der Lizenznehmer trägt alle mit der Qualitätsprüfung (Punkt 2.1) in Zusammenhang stehenden Kosten.

5. Schlussbemerkungen

Die Güte- und Prüfbestimmungen können im Bedarfsfall, insbesondere 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:

.....

Prüfungsort:

Verantwortlicher des Betriebes:

Datum der Kontrolle:

kontrollierte Partie:

..... Packung á kg = dt

Sorte:

Sortierung:

Erzeuger/Produzent:

Abpacker:

Lieferschein-Nr./Datum:

Prüfungsart: Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

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-, Hitzeschäden	1		
3. Zulässige Gesamttoleranz	7		
3.1. schwere Beschädigungen (10 % des Knollengewichts)	--		
3.2. Grünstellen (die durch Schälern 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 >20 %, Tiefenschorf >10 %)	--		
4. Größenabweichung	4		
5. Fremdsorten	2		

Ergebnis der Prüfung:

Sind die Anforderungen an die Beschaffenheit erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Bemerkungen:

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT **NICHT ERFÜLLT**

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer

.....
Ort, Datum

.....
Verantwortlicher des Betriebes