

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz „Gesicherte Qualität“



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

### **Gemüse** (einschließlich Spargel)

Freilandanbau und geschützter Anbau

Stand: 01.01.2021

## Inhalt:

Nr.		Seite
<b>I.</b>	<b>BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>3</b>
1.	Qualität	3
2.	Nitratgehalt von Gemüse (außer Spargel)	3
3.	Gentechnik	3
4.	Herkunft	3
<b>II.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER</b>	<b>4</b>
1.	Teilnahmevereinbarung	4
2.	Teilnahme an QSGAP/GLOBALGAP	4
3.	Erstkontrolle	4
4.	Eigenkontrolle	4
5.	Fachliche Kenntnisse	4
6.	Pflanz- und Saatgut	4
7.	Pflanzenschutz	4
8.	Düngung	4
9.	Pflanzenbedarfsgerechte Berechnung (soweit vorhanden)	5
10.	Nitratuntersuchung des Bodens (Freiland)	5
11.	Humusbilanz (Freiland)	5
12.	Dokumentation	5
13.	Kennzeichnung von Ernteprodukten in der QZRP-Vermarktung	5
<b>III.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER</b>	<b>6</b>
1.	Zeichennutzungsvertrag	6
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	6
3.	Eigenkontrolle	6
4.	Hygiene	6
5.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	6
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	6
7.	Zeichenverwendung	6
8.	Rückstandsuntersuchungen	6
<b>IV.</b>	<b>NITRATMONITORING BEI GEMÜSE</b>	<b>7</b>
1.	Grundsätzliches	7
2.	Probenahme	8
3.	Untersuchung der Proben	8
4.	Sanktionen und Konsequenzen bei Abweichungen	9
<b>V.</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>9</b>
<b>VI.</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>9</b>

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Qualität

**K.O.** Eine Zeichennutzung kann nur für Gemüse erfolgen, welches mindestens die Anforderungen der Klasse I gemäß EU-Vermarktungsnormen oder UN/ECE-Normen erfüllt, sofern mindestens eine dieser Normen für die betreffende Kultur eingerichtet ist.

## 2. Nitratgehalt von Gemüse (außer Spargel)

Die Produktion von Gemüse muss hinsichtlich Sortenwahl, Düngung, Erntetermin etc. so erfolgen, dass die für die jeweilige Kultur festgelegten Nitrathöchstmenge eingehalten werden. Die Überwachung der Nitratwerte erfolgt durch ein zwischen den Lizenznehmern abgestimmtes Monitoringprogramm (s. Anhang).

## 3. Gentechnik

**K.O.** Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

## 4. Herkunft

**K.O.** Die Erzeugung von Frischgemüse muss in Rheinland-Pfalz erfolgen.

## II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

### 1. Teilnahmevereinbarung

Der Betrieb muss eine gültige Teilnahmevereinbarung mit einem Lizenznehmer vorweisen können.

Mit der Teilnahmevereinbarung erklärt sich der Erzeugerbetrieb bereit, am Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten. Mit der Gegenzeichnung des Lizenznehmers gilt die Vereinbarung verbindlich.

### 2. Teilnahme an QSGAP/GLOBALGAP

**K.O.** Der Erzeugerbetrieb muss während der gesamten Produktions- und Vermarktungszeit als Teilnehmer am Qualitätssicherungssystem nach QSGAP bzw. GLOBALGAP zugelassen sein.

Ausgenommen davon sind Erzeugerbetriebe, die ihre Teilnahme am Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz in diesem Bereich bereits vor dem 01.01.2014 erklärt und diese seit diesem Zeitpunkt nicht unterbrochen haben.

### 3. Erstkontrolle

Innerhalb von drei Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung muss der Erzeugerbetrieb im Rahmen eines Audits hinsichtlich der Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle erstmals überprüft werden. Sofern bereits eine Zertifizierung nach QSGAP oder GlobalGAP besteht, kann die Erstkontrolle zusammen mit dem nächsten Regelaudit erfolgen, auf jeden Fall aber innerhalb von 12 Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung.

### 4. Eigenkontrolle

**K.O.** Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

### 5. Fachliche Kenntnisse

Die für die Produktion verantwortliche Person muss eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung nachweisen, die mindestens die Anforderungen „Fachkraft für landwirtschaftliche Unternehmensführung“ erfüllt. Die fachliche Qualifikation muss sicherstellen, dass die Anforderungen der integrierten und kontrollierten Produktion (IP) in diesem Produktbereich erfüllt werden können.

### 6. Pflanz- und Saatgut

- **K.O.** Die Verwendung von gentechnisch verändertem Pflanz- und Saatgut ist im gesamten Betrieb des Erzeugers nicht zulässig.
- Im Anbau für das Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz darf nur Standardpflanzgut oder Standardsaatgut oder aus solchem kultiviertes Pflanzgut verwendet werden.

### 7. Pflanzenschutz

- **K.O.** Es sind nur die Pflanzenschutzmittel einzusetzen, die im jährlich erscheinenden Merkblatt "Pflanzenschutz im Erwerbsgemüsebau" des Landwirtschaftlichen Technologiezentrums Augustenberg (LTZ) aufgelistet sind bzw. von der Officialberatung / den Beratungsdiensten etc. **aus RLP (von den DLR's)** empfohlen werden (d.h. zugelassen oder genehmigt oder in der Aufbrauchfrist). Bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln gleicher oder ähnlicher Wirksamkeit sind die umweltschonenderen zu bevorzugen. Das sind insbesondere Mittel, bei deren Anwendung Nützlinge (z.B. Marienkäfer, Florfliege, Schwebfliege) geschont werden.
- Im geschützten Anbau ist der Einsatz von Nützlingen gegenüber chemischen Pflanzenschutzmaßnahmen zu bevorzugen.
- Die Unkrautbekämpfung erfolgt vorzugsweise mit mechanischen Mitteln. Der Einsatz von Herbiziden erfolgt nur mit entsprechender Begründung, sofern eine mechanische Bekämpfung nicht möglich oder nicht sinnvoll ist.

### 8. Düngung

- **K.O.** Der Einsatz von Klärschlamm und Klärschlamm haltigen Düngemitteln ist im gesamten Betrieb untersagt. Zur Ermittlung des im Boden verfügbaren Stickstoffs ist bei der Berechnung des Düngerbedarfs mindestens eine Bodenprobe auf N<sub>min</sub> zu untersuchen.

- **K.O.** Die Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen ist nur zulässig, wenn sie aus Anlagen stammen, in denen ausschließlich Stallmist, Gülle und/oder pflanzliches Material (einschl. pflanzliche Substrate aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Landschaftspflegematerial entsprechend Anhang 3 der Biomasseverordnung in der Fassung vom 01.01.2012) im Sinne des Erneuerbare-Energien-Gesetz in der Fassung vom 01.09.2009 bzw. 01.01.2012 vergärt werden.

## 9. Pflanzenbedarfsgerechte Beregnung (soweit vorhanden)

Zeitpunkt und Höhe von Beregnungsgaben ergeben sich aus dem Witterungsverlauf, der Feldkapazität des Bodens und dem Wasserbedarf der Kulturen. Die Höhe des Bewässerungsbedarfs wird z.B. mit Bodenfeuchtemessgeräten erfasst und dokumentiert. Die maximalen Einzelgaben pro Tag sind begrenzt auf 20 mm auf Standorten mit Sand und anlehmigem Sand, 30 mm auf sonstigen Standorten außer Lößböden und 40 mm auf Standorten mit Lößböden. Der Nachweis der Beregnungsmenge ist über ein Beregnungstagebuch zu führen. Ergänzend zur Aufzeichnung der Beregnungsmenge ist die Nutzung des Internetangebotes des Deutschen Wetterdienstes "Agrowetter-Beregnung" ([www.agrowetter.de/produkte/beregnung/](http://www.agrowetter.de/produkte/beregnung/)), ggf. auch über Beregnungsverbände, möglich.

## 10. Nitratuntersuchung des Bodens (Freiland)<sup>1</sup>

Der Nitratgehalt des Bodens wird regelmäßig kontrolliert. Dazu müssen in allen Betrieben, die im Freiland Gemüse anbauen, jährlich bei Kulturende Bodenproben gezogen werden. Bei allen Gemüsearten im Freiland darf ein Höchstwert von 80 kg Nitratstickstoff/ha in der Bodenschicht 30 - 60 cm nicht überschritten werden.

## 11. Humusbilanz (Freiland)

Die Fruchtfolge (zusammen mit dem Zwischenfruchtbau) und die daraus verbleibenden Wurzel- und Ernterückstände, die Zufuhr organischer Düngemittel (Stallmist, Kompost) und die Intensität der Bodenbearbeitung sind die wirksamsten Mittel zur Beeinflussung der Humusbilanz. Humusabbau bedeutet Verlust der Bodenfruchtbarkeit, Humusaufbau bis zu einem standort- und bewirtschaftungsabhängigen Optimum fördert die Bodenfruchtbarkeit. Humusabbauende Vorgänge und humusaufbauende Maßnahmen müssen sich die Waage halten.

Die betriebsbezogene Humusbilanz über die letzten vier Jahre muss ausgeglichen sein. Zum Nachweis können folgende Methoden herangezogen werden:

- Erstellung einer Humusbilanz: z.B. mit Hilfe des Merkblatts "Humusbilanzierung - Beurteilung und Bemessung der Humusversorgung von Ackerland"<sup>2</sup>
- Untersuchung des Humusgehaltes im Rahmen der Nährstoffuntersuchung des Bodens und die Bewertung der Ergebnisse durch die Officialberatung.
- Nachweis über Bewirtschaftungsmaßnahmen (Anbauplan): Eine Humusbilanzierung oder -untersuchung ist nicht erforderlich, sofern eine 4-gliedrige Fruchtfolge<sup>3</sup> besteht **und** nicht von mehr als einem Drittel der Fläche die gesamte Biomasse (z. B. Korn und Stroh, Rübe und Kraut, Silomais zur Fütterung oder für die Biogasanlage) abgefahren wird.

## 12. Dokumentation

**K.O.** Der Erzeuger muss Aufzeichnungen zu den einzelnen Kulturen führen. Die schlagbezogenen Aufzeichnungen müssen schlüssig und nachvollziehbar über Anbau-, Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen Auskunft geben (s. Formblatt „Schlagbezogene Aufzeichnungen zum Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz“)

## 13. Kennzeichnung von Ernteprodukten in der QZRP-Vermarktung

**K.O.** Ernteprodukte, welche nach den Anforderungen des Qualitätszeichens erzeugt wurden und im Rahmen des QZRP vermarktet oder verarbeitet werden sollen, müssen auf den Lieferdokumenten eindeutig mit dem Zusatz „QZRP“ gekennzeichnet werden.

<sup>1</sup> Mehrjährige Kulturen (z.B. Spargel) sind davon ausgenommen.

<sup>2</sup> Hrsg. Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg, Neßlerstr. 23-31, 76227 Karlsruhe Druck Nr. MLR9-2010-23

<sup>3</sup> Vier Kulturen oder Kulturgruppen mit jeweils mind. 15 % Anteil an der AF, max. 40 % Mais an der AF

### III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

#### 1. Zeichennutzungsvertrag

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

#### 2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

#### 3. Eigenkontrolle

**K.O.** Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

#### 4. Hygiene

Die Erfassung, die Lagerung, die Be- und Verarbeitung sowie die Verpackung und der Transport von Gemüse mit dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

#### 5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

**K.O.** Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind. Entsprechende aktuelle Nachweise darüber (Zertifikate, Erzeugerbestätigungen) sind vom Zeichennutzer zu dokumentieren und bei der Zeichennutzerkontrolle vorzulegen.

Alle QZRP-Waren müssen auf den Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferschein) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und dem Zusatz „QZRP“ gekennzeichnet werden.

#### 6. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

**K.O.** Frischgemüse für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz ist eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

#### 7. Zeichenverwendung

**K.O.** Das Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz muss in der aktuellen Version zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden. Es darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft verwendet werden.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz zu der entsprechenden Ware erfolgen.

#### 8. Rückstandsuntersuchungen

**K.O.** Rückstandsuntersuchungen auf Pflanzenschutzmittel und andere unerwünschte Stoffe leisten einen grundlegenden Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Alle Zeichennutzer, die Gemüse selbst erzeugen, oder direkt von Erzeugern erfassen, sind deshalb zur Teilnahme an einem Rückstandskontrollsystem verpflichtet.

Die Probenahme, die Anzahl der Proben und der Untersuchungsumfang richten sich nach den Vorgaben des QS-Rückstandsmonitorings für Obst, Gemüse und Kartoffeln. Die jeweiligen Lizenznehmer sind verantwortlich für die ordnungsgemäße Umsetzung der Rückstandsuntersuchungen bei Erzeugern und Zeichennutzern analog einem Bündler im QS-System.

Die Proben werden zur Erntezeit vom erfassten Erntegut (marktfähige Ware) bei den Zeichennutzern oder bei der Anlieferung der Ernte beim Erfasser gezogen. Proben, die unmittelbar vor der Ernte (Vorernteproben) im Rahmen von internen Qualitätssicherungsmaßnahmen des Handels gezogen werden, können angerechnet werden, sofern die Untersuchungsergebnisse vom Zeichennutzer der Kontrollstelle zur Einsicht bereitgestellt werden.

Eine Probe darf nur Ernteprodukte eines einzigen Erzeugerbetriebs enthalten. Die Ermittlung der zu beprobenden Erzeugerbetriebe erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Die Probenahme erfolgt durch unabhängige Probenehmer, d.h. nicht durch den Erzeuger selbst.

## IV. NITRATMONITORING BEI GEMÜSE

### 1. Grundsätzliches

Negative Auswirkungen von Nitrat auf die menschliche Gesundheit werden immer wieder kontrovers diskutiert. Für eine abschließende Beurteilung sind voraussichtlich noch umfangreiche Anstrengungen seitens der Forschung erforderlich.

Um ein mögliches Risiko für die Gesundheit der Verbraucher im Vorfeld weitgehend auszuschließen hat die Europäische Kommission beschlossen, in der Verordnung (EU) Nr. 1258/2011 die hauptsächlichen Eintragsquellen von Nitrat mit Höchstwerten zu reglementieren.

Der Zeichenträger unterstützt dieses Anliegen im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes, in dem er nicht nur für die gesetzlich geregelten Kulturen, sondern im Grundsatz für alle Gemüsekulturen Höchstwerte festgelegt hat, die ggf. unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte angesetzt sind.

#### Gegenstand und Zielsetzung

Das Nitratmonitoring umfasst grundsätzlich alle Gemüsekulturen, die im Rahmen des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz von landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben angebaut und vermarktet werden. Allerdings haben sich bereits in der Vergangenheit viele Kulturen als relativ unkritisch hinsichtlich des Nitratgehalts erwiesen (z.B. Tomaten, Gurken, Fruchtgemüse), so dass der Schwerpunkt regelmäßig bei Blattgemüse und Wurzelgemüse gelegt wird.

Ziel des Monitoringsystems ist es, den Nitratgehalt von Gemüse langfristig so gering wie möglich zu halten. Aus diesem Grund werden die Nitratgehalte bei Gemüse aus der aktuell stattfindenden Vermarktung untersucht. Die Kenntnis der Nitratgehalte soll dem Erzeuger im Nachgang Anhaltspunkte für seine zukünftige Kulturführung bezüglich des Bodens, der Düngestrategie, des Wassermanagements, der Vorfrüchte und der Sortenwahl geben.

Es ist bekannt, dass die Nitratgehalte starken, zum Teil kurzfristigen Schwankungen unterworfen sein können. Einflussgrößen sind hier unter anderem die Tageszeit der Ernte, Lichtexposition, Wasserverfügbarkeit und Temperatur sowie das Entwicklungsstadium der Pflanzen. Außerdem ist bekannt, dass Nitrat in der Regel ungleichmäßig in den Organen der Pflanzen lokalisiert ist, was bei den Probenahmen und der Aufarbeitung im Labor zu beachten ist.

Mit Rücksicht auf diese Unsicherheitsfaktoren sind die im Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz festgelegten Höchstwerte als „Eingreifwerte“ zu verstehen, die zunächst noch kein Vermarktungsverbot begründen. „Ausschlusswerte“ sind in jedem Fall durch die gesetzlich festgelegten Höchstwerte gegeben.

#### Verantwortung

Die Lizenznehmer im Bereich Gemüse sind für die ordnungsgemäße Umsetzung und Durchführung des Nitratmonitorings bei ihren angeschlossenen Erzeugerbetrieben verantwortlich.

Sie beauftragen ggf. Probenehmer sowie geeignete Labore und stellen die Zusammenarbeit mit dem Zeichenträger bzw. dessen beauftragten Einrichtungen für die Überwachung sicher.

Bei Überschreitungen der festgelegten Höchstwerte vereinbaren sie zusammen mit dem Erzeugerbetrieb wirksame Korrekturmaßnahmen oder verhängen Sanktionen gegen die betreffenden Betriebe.

Die Lizenznehmer sind verpflichtet, dem Zeichenträger oder einer beauftragten Einrichtung auf Anfrage über die Ergebnisse, Korrektur- und Sanktionsmaßnahmen zu berichten.

#### Regelmäßige Planung und Weiterentwicklung

Einmal jährlich, in der Regel zu Jahresbeginn, stimmen die Lizenznehmer in Zusammenarbeit mit dem Zeichenträger oder einer beauftragten Einrichtung die Ausrichtung des Nitratmonitorings für das laufende Jahr ab. Dazu werden die Ergebnisse und Auswertungen der zurückliegenden Jahre als Grundlage dafür herangezogen, welche Kulturen in welchem Umfang beprobt werden sollen. Dabei haben Kulturen, für die gesetzliche Höchstwerte für Nitrat festgelegt sind, und Kulturen mit verhältnismäßig hohen Nitratgehalten Priorität.

Bei der Planung und Auswahl der Kulturen ist wenn möglich der Rat von fachlich qualifizierten Einrichtungen aus Forschung und Beratung (z.B. LVG Heidelberg) einzubeziehen.

## Gesamtprobenzahl

Die Gesamtzahl der für das Monitoring gezogenen Nitratproben orientiert sich an der Gesamtzahl der einbezogenen Erzeugerbetriebe. Je teilnehmendem Erzeugerbetrieb sind mindestens 2 Nitratproben einzuplanen. Die so ermittelte Gesamtzahl von Proben wird zwischen den beteiligten Lizenznehmern aufgeteilt. Abweichende Regelungen bedürfen der Zustimmung des Zeichenträgers.

## **2. Probenahme**

### Anforderungen an den Probenehmer

Mit den Probenahmen sind stets sachkundige Probenehmer zu beauftragen.

Der Probenehmer ist verantwortlich für alle Verfahrensschritte der Probenahme einschließlich der Verpackung und des Versands zum Labor. Jede Probenahme ist zu protokollieren. Dabei müssen mindestens folgende Daten erfasst werden: Datum und Ort der Probenahme, Kultur, Charge oder Erzeugerbetrieb, Menge bzw. Anzahl, ggf. besondere Umstände der Probenahme, Probenehmer, Unterschrift.

### Probenahmeverfahren in der Erzeugung (Vorernteproben)

Die Probenahme erfolgt auf dem landwirtschaftlichen/gärtnerischen Betrieb im Beisein bzw. im Einvernehmen mit dem Betriebsleiter. Die Proben sind auf dem Feld von reifen Kulturen zu ziehen die unmittelbar vor der Ernte stehen.

Proben müssen auf dem Feld oder im Gewächshaus an verschiedenen Stellen so gezogen werden, dass eine für den beprobten Schlag repräsentative Mischprobe entsteht. Die Probe sollte mindestens 5-10 Pflanzen umfassen, wobei ein Mindestgewicht von 1 kg essbarem Anteil erreicht werden muss.

Eine Probenahme durch den Erzeuger selbst oder Mitarbeiter des Betriebs ist nicht zulässig.

### Probenahmeverfahren im Erfassungshandel

Im Erfassungshandel können Proben durch Mitarbeiter des Erfassungsbetriebs gezogen werden, die für diese Aufgabe geeignet und geschult sind, sofern sie unabhängig von dem betreffenden Erzeugerbetrieb sind. Dabei ist darauf zu achten, dass die Proben nach dem Zufallsprinzip gezogen werden und repräsentativ für die betreffende Lieferung (Charge) sind. Eine Probe darf nur Produkte eines Erzeugers enthalten.

Die Probe sollte mindestens 5-10 Pflanzen umfassen, wobei ein Mindestgewicht von 1 kg essbarem Anteil erreicht werden muss.

### Verpackung und Versand der Proben

Die Proben sind in saubere, inerte (chemisch neutrale) Behältnisse zu verpacken, die vor Kontaminationen, Beschädigungen und Leckagen schützen. Die Behältnisse sind eindeutig und unverwischbar zu kennzeichnen (Probennummer, Art des Produkts). Die Proben sind falls erforderlich zu kühlen und dem Labor unverzüglich anzuliefern. Es ist auf möglichst kurze Transportzeiten zu achten, so dass eine Aufarbeitung innerhalb von 24 Stunden nach den Probenahmen möglich ist.

## **3. Untersuchung der Proben**

Für die Bestimmung des Nitratgehalts ist ausschließlich frisches Probenmaterial zu verwenden.

Die Probenaufbereitung / Extraktion soll innerhalb von **24** Stunden nach der Probenahme erfolgen. Das Probematerial darf nicht tiefgefroren werden.

Erde und stark mit Erde verschmutzte und andere äußere nicht essbare und stark beschädigte Blätter und Pflanzenteile sind von den einzelnen Proben zu entfernen. Der Strunk von Salaten ist innerhalb des Produktes zu belassen, der äußere Teil jedoch bündig zum äußersten Blatt abzuschneiden. Die Proben dürfen nicht gewaschen werden. Erde soll trocken durch Bürsten entfernt werden.

Aus der homogenisierten Probe sind die Analysen-Proben sowie eine Rückstellprobe zu entnehmen. Die Rückstellproben sind so einzufrieren, dass der Nitratgehalt nicht beeinträchtigt wird.

Die Extraktion von Nitrat hat mit heißem Wasser (80°C) zu erfolgen.

Die Messung des Nitratgehalts hat unmittelbar nach der Extraktion zu erfolgen und soll spätestens zwei Stunden nach der Extraktion abgeschlossen sein.



## 4. Sanktionen und Konsequenzen bei Abweichungen

### Vorernteproben

Werden die im Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz festgelegten Höchstwerte von Nitrat überschritten, muss der Lizenznehmer zusammen mit dem betreffenden Erzeuger nach den möglichen Ursachen forschen und eine diesbezügliche schriftliche Stellungnahme des Erzeugers verlangen und geeignete Maßnahmen zur zukünftigen Reduktion des Nitratgehalts vereinbaren. Zur weiteren Überwachung sind Folgeproben, wenn möglich von einer Folgekultur des gleichen Schlags, bei dem Erzeuger zu veranlassen.

Werden darüber hinaus die gesetzlich festgelegten Höchstwerte überschritten (z.B. bei Salaten) dürfen die Erzeugnisse nicht in Verkehr gebracht werden.

### Proben aus der Erfassung

Werden die im Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz festgelegten Höchstwerte von Nitrat überschritten, muss der Lizenznehmer zusammen mit dem betreffenden Erzeuger nach den möglichen Ursachen forschen und eine diesbezügliche schriftliche Stellungnahme des Erzeugers verlangen und geeignete Maßnahmen zur zukünftigen Reduktion des Nitratgehalts vereinbaren. Zur weiteren Überwachung sind Folgeproben bei dem Erzeuger zu veranlassen. Werden darüber hinaus die gesetzlich festgelegten Höchstwerte überschritten (z.B. bei Salaten), dürfen noch im Lager befindliche Restmengen nicht mehr vermarktet werden.

## V. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. Grundanforderungen für die landwirtschaftliche Erzeugung von Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel im Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz
2. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
3. QSGAP Leitfaden Erzeugung - Obst, Gemüse, Kartoffeln (aktuelle Fassung)
4. QS Leitfaden Rückstandsmonitoring bei Obst Gemüse und Kartoffeln (aktuelle Fassung)
5. GLOBALGAP Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien - Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung; Basismodul (aktuelle Fassung)
6. GLOBALGAP Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien - Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung; Modul für Obst und Gemüse (aktuelle Fassung)
7. Merkblatt "Humusbilanzierung - Beurteilung und Bemessung der Humusversorgung von Ackerland"
8. Formblatt Schlagbezogene Aufzeichnungen
9. Nitrathöchstmengen in QZRP-Frischgemüse
10. Checkliste zur Eigenkontrolle für Erzeuger
11. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

## VI.

## VII. ZEICHENERKLÄRUNG

Anforderungen, die mit „K.O.“ gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer KO-Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz,  
Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart  
... überarbeitet, angepasst:  
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach  
(www.lwk-rlp.de); Stand: Februar 2021