

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen für den Produktbereich

Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse, Obstkonserven)

Stand: 01.01.2021

Inhalt:

Nr.		Seite
I.	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.	Qualität	3
1.1.	Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse	3
1.1.1	Besondere Anforderungen für Apfelchips:	3
1.2.	Anforderungen für Obstkonserven:	3
1.2.1	Besondere Anforderungen für Apfelmus:	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	4
II.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	4
III.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	5
1.	Zeichennutzungsvertrag	5
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	5
3.	Eigenkontrolle	5
4.	Hygiene	5
5.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	5
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	5
7.	Qualitätsprüfungen	5
8.	Zeichenverwendung	6
9.	Rückstandsuntersuchungen	6
IV.	MITGELTENDE UNTERLAGEN	6
V.	ZEICHENERKLÄRUNG	6

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1. Qualität

K.O. Eine Zeichennutzung kann nur für Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven) aus Kernobst, Steinobst, Beerenobst und Tafeltrauben erfolgen, die die nachfolgend genannten Anforderungen hinsichtlich der Produktqualität erfüllen.

K.O. Obsterzeugnisse müssen regelmäßig einer Qualitätsprüfung gemäß DLG oder einem vergleichbaren Standard unterzogen werden. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

1.1. Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse

- **K.O.** Bei der Herstellung dürfen keine weiteren Zutaten, keine Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008, keine Hilfsstoffe oder Zusatzstoffe und insbesondere keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn verwendet werden. Eine Verpackung unter Schutzgasatmosphäre mit inerten Gasen ist zulässig.

1.1.1 Besondere Anforderungen für Apfelchips:

- Apfelchips haben eine knusprige Konsistenz und sind fruchtig aromatisch im Geruch und Geschmack. Sie sind frei von Schädlingen und Fremdkörpern.
- Die Trocknungstemperatur darf 70° C nicht überschreiten.
- Die Restfeuchte (Wassergehalt) im verkaufsfähigen Produkt beträgt zum Zeitpunkt der Abpackung maximal 8 %.

1.2. Anforderungen für Obstkonserven:

- Obstkonserven dürfen nur durch Hitzebehandlung (Pasteurisation, Sterilisation) oder durch geeignete Tiefkühlverfahren haltbar gemacht werden
- Obstkonserven dürfen nur aus reifen Früchten ohne Verschmutzung, Schimmel- und Fäulnisstellen hergestellt werden. Dafür sind entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen zu treffen.
- **K.O.** Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn dürfen nicht eingesetzt werden.
- **K.O.** Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn dürfen nicht eingesetzt werden.
- **K.O.** In der Verarbeitung sind die Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen sowie mikrobiozider Gase verboten.
- **K.O.** Der Zusatz von Aromastoffen gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 ist nicht erlaubt. Aromaextrakte gemäß Art.3 Abs. 2 d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z.B. Gewürzextrakte) können jedoch eingesetzt werden.
- **K.O.** Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

1.2.1 Besondere Anforderungen für Apfelmus:

- Der Zuckergehalt der verwendeten Äpfel muss mindestens 12° Brix betragen
- Ein Zusatz von Ascorbinsäure und anderen Vitaminen ist nicht erlaubt.
- Der Einsatz von Verdickungsmitteln zur Beeinflussung der Konsistenz ist nicht erlaubt.

2. 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.

3. **Herkunft**

K.O. Nur Obst welches unter den Bedingungen des Qualitätszeichens oder des Bio-Zeichens Rheinland-Pfalz produziert und als solches gekennzeichnet wird oder Obst aus nachweislich dokumentiertem Streuobstanbau (Name des Erzeugers, Erntemenge, Gemarkung und Flurstück-Nr.) erfüllt die Voraussetzungen für die Herstellung von Obsterzeugnissen

II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

Es gelten die Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz bzw. des Bio-Zeichens Rheinland-Pfalz für die Erzeugung der unter I. genannten Obstarten. Bei der Erzeugung von Streuobst muss die Rückverfolgbarkeit des produzierten Obstes durch die Erfassung der Erntemenge, des Flurstücks, der Gemarkung sowie des Erzeugers sichergestellt und dokumentiert werden.

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 Obst-erzeugnissen 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. Erzeugnisse für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz sind 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. Qualitätsprüfungen

K.O. Der Qualitätsnachweis bei Obsterzeugnissen erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

Produkte dürfen nicht unter dem Qualitätszeichen vermarktet werden, wenn sie die Anforderungen der Qualitätsprüfung - ggf. nach erfolgter Nachprüfung - nicht erfüllen können.

Die Anzahl der Proben, die mindestens und ggf. in Abwechslung bei der Qualitätsprüfung angestellt werden müssen, richtet sich nach folgendem Schlüssel:

Anzahl QZRP-Produkte	Proben für die Qualitätsprüfung
1	1 Probe
2	2 Proben
3-4	3 Proben
5-8	4 Proben
9-14	5 Proben
15-22	6 Proben
23 und mehr Produkte	7 Proben

Bei der Planung der Proben für die Qualitätsprüfung ist sicherzustellen, dass alle QZRP-Produkte in einem regelmäßigen Turnus untersucht werden.

8. 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.

9. Rückstandsuntersuchungen

K.O. Alle Zeichennutzer, Obsterzeugnisse herstellen, sind zur Teilnahme an Rückstandsuntersuchungen verpflichtet. Die Organisation der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern.

Bei jedem Zeichennutzer ist jährlich mindestens eine Probe eines Obsterzeugnisses zu ziehen:

Die Untersuchungen umfassen mindestens die Untersuchung auf:

- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gemäß RmHV (GC/LC-MS Screening-Methode)
- Schwefeldioxid, Sulfite (Trockenobst)
- Konservierungsstoffe (hitze stabilisierte Obstkonserven)

IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
2. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

V. 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 Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

... überarbeitet, angepasst:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach
(www.lwk-rlp.de); Stand: Februar 2021