

Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen für den Produktbereich

Speisezwiebeln

Stand: 01.01.2019

Inhalt:

Nr.		Seite
I.	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.	Qualität	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	3
II.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	4
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	5
9.	Toleranzbereich Nährstoffsaldo	5
10.	Pflanzenbedarfsgerechte Berechnung (soweit vorhanden)	5
11.	Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität	5
12.	Humusbilanz	5
13.	Dokumentation	6
III.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	7
1.	Zeichennutzungsvertrag	7
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	7
3.	Eigenkontrolle	7
4.	Hygiene	7
5.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	7
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	7
7.	Zeichenverwendung	7
8.	Rückstandsuntersuchungen	7
IV.	MITGELTENDE UNTERLAGEN	9
V.	ZEICHENERKLÄRUNG	9

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1. Qualität

Eine Zeichennutzung kann nur für Speisezwiebeln der Klassen I oder II nach dem UNECE-Standard FFV-25 erfolgen.

2. Gentechnik

Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg 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

Die Erzeugung von Speisezwiebeln muss in Baden-Württemberg 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 Baden-Württemberg teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten. Mit der Gegenzeichnung des Lizenznehmers gilt die Vereinbarung verbindlich.

2. Teilnahme an QSGAP/GLOBALGAP



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 Baden-Württemberg 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 Baden-Württemberg 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



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

- Die Verwendung von gentechnisch verändertem Pflanz- und Saatgut ist im gesamten Betrieb des Erzeugers nicht zulässig.
- Im Anbau für das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur zertifiziertes Pflanzgut oder Standard-saatgut oder aus solchem kultiviertes Pflanzgut verwendet werden.




7. Pflanzenschutz



- Es sind die Pflanzenschutzmittel einzusetzen, die im jährlich erscheinenden Merkblatt "Pflanzenschutz im Erwerbsgemüsebau" des Landwirtschaftlichen Technologiezentrums Augustenberg (LTZ) aufgelistet sind bzw. von der Officialberatung / den Beratungsdiensten 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.
- 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

- 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 je Vorfruchtart mindestens eine Bodenprobe auf Nmin zu untersuchen.
- 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. Toleranzbereich Nährstoffsaldo

Anzustreben ist eine ausgeglichene Nährstoffbilanz. Akzeptiert werden Überschüsse bis zu 50 kg N/ha (NH₃-Verluste bereits abgezogen) und 20 kg P₂O₅/ha. Übersteigen die errechneten Überschüsse die tolerierten Mengen, sind betriebliche Anpassungsmaßnahmen innerhalb von drei Jahren unter Einbeziehung der Offizi-alberatung erforderlich.

10. Pflanzenbedarfsgerechte Beregnung (soweit vorhanden)

Zeitpunkt und Höhe von Beregnungsgaben ergeben sich aus dem Witterungsverlauf, der Feldkapazität des Bodens und dem Wasserbedarf der Kulturen. 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/), ggf. auch über Beregnungsverbände, möglich.

11. Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität

Ackerrandstreifen:

Ackerrandstreifen müssen sämaschinenbreit angelegt werden, d.h. eine durchgängige Mindestbreite von 2,0 Metern aufweisen.

Brachebegrünung:

Auf aus der Erzeugung genommenen Ackerflächen sind vorgegebene Ansaatmischungen (nur einjährige Arten) mit einer Mindestaussaatstärke von 10 kg/ha bis zum 15. Mai einzusäen. Die Begrünung darf erst ab Ende November in den Boden eingearbeitet werden, ein Mulchen ab September ist jedoch möglich. Zur Aussaat von Winterkulturen kann die Bodenbearbeitung bereits ab September erfolgen.

12. Humusbilanz

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"¹
- Untersuchung des Humusgehaltes im Rahmen der Nährstoffuntersuchung des Bodens und die Bewertung der Ergebnisse durch die Offizi-alberatung.
- Nachweis über Bewirtschaftungsmaßnahmen (Anbauplan): Eine Humusbilanzierung oder -untersuchung ist nicht erforderlich, sofern eine 4-gliedrige Fruchtfolge² 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.

¹ Hrsg. Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg, Neßlerstr. 23-31, 76227 Karlsruhe Druck Nr. MLR9-2010-23

² Vier Kulturen oder Kulturgruppen mit jeweils mind. 15 % Anteil an der AF, max. 40 % Mais an der AF

13. Dokumentation

Der Erzeuger muss Aufzeichnungen zum Anbau in einer Schlagkartei führen. Die Aufzeichnungen müssen schlüssig und nachvollziehbar über Anbau-, Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen Auskunft geben (s. Formblatt „Schlagkartei Zwiebeln“). Rechtzeitig vor der Anlieferung der Ernte muss die Schlagkartei bei einer beauftragten Kontrolleinrichtung zur Prüfung vorgelegt werden.³

³ Dies gilt nur, soweit eine entsprechende Prüfung der Aufzeichnungen nicht im Rahmen von QSGAP oder GLOBALGAP erfolgt.

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 Baden-Württemberg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

3. Eigenkontrolle

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 Baden-Württemberg und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

4. Hygiene

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

5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

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.

Alle QZBW-Waren müssen dazu auf den Lieferdokumenten im Wareneingang vom Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und QZBW-Kennzeichnung bezeichnet werden.

6. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

Speisezwiebeln für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

7. Zeichenverwendung

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig 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 Baden-Württemberg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

8. Rückstandsuntersuchungen

Rückstandsuntersuchungen auf Pflanzenschutzmittel und andere unerwünschte Stoffe leisten einen grundlegenden Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Alle Zeichennutzer, die Zwiebeln 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. Mindestens 5 % der erforderlichen Proben sind bei Zwiebelerzeugern zu ziehen. 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 bereit gestellt werden.

Eine Probe darf nur Zwiebeln 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. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. Grundanforderungen für die landwirtschaftliche Erzeugung von Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel im Qualitätszeichen Baden-Württemberg
2. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
3. QS /QSGAP Leitfaden Erzeugung - Obst, Gemüse, Kartoffeln (aktuelle Fassung)
4. QS Leitfaden Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse und Kartoffeln
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. Formblatt Kulturbegleitende Aufzeichnungen/Schlagkartei
8. Merkblatt "Humusbilanzierung - Beurteilung und Bemessung der Humusversorgung von Ackerland"
9. Kontrollplan Rückstandsuntersuchungen (analog QS)
10. Checkliste zur Eigenkontrolle für Erzeuger
11. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

V. ZEICHENERKLÄRUNG



Anforderungen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Baden-Württemberg.

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