9. Verpflichtungen des Begünstigten

9.1

Der Zuwendungsempfänger hat im Rahmen der Antragstellung durch den Begünstigten sicherzustellen, dass dieser die Prüfung der Verwendung der Fördermittel durch die Bewilligungsbehörde einschließlich ihrer nachgeordneten Behörden sowie den Bayerischen Obersten Rechnungshof (ORH) zulässt.

9.2

[1]Für jeden Produktbereich, der im Rahmen der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ berücksichtigt ist, sind vom Begünstigten spezifische Kriterien einzuhalten, die den Produktionsprozess und/oder die Produktqualität regeln. [2]Die Einhaltung der spezifischen Kriterien hat der Zuwendungsempfänger mit dem Begünstigten vertraglich zu regeln. [3]Die spezifischen Kriterien sind in den jeweiligen Qualitäts- und Prüfbestimmungen gemäß Nr. 6 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ geregelt. [4]Nachfolgend aufgeführte Kriterien gehen hierbei über die rechtlichen Grundlagen hinaus:

9.2.1 Tierische Produktbereiche

9.2.1.1 Eier

– ausschließlich Boden- und Freilandhaltung

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Einsatz von NSP-Enzymen bei der Verfütterung von Triticale, Roggen oder Gerste an Legehennen

– Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Futtermittel

– Luftkammerhöhe maximal 4 mm

– maximal 3 % Schmutz- und Knickeier-Anteil (maximal 11 Stück im 360er Gebinde)

– Mindestanforderungen an die Eiklarqualität: Median der Gallertartigkeit des Eiklars bei frischen Eiern mindestens 70 Haugh Units (Toleranzbereich 8 Units)

– Salmonellenuntersuchung anhand zusätzlicher Stichproben von jeweils 10 Eiern im Quartal

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.2 Gehegewild/Fleisch von Gehegewild

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– ganzjährige Haltung im Gehege (nicht in Ställen)

– nur gesunde Jungtiere bis zu einem Alter von 22 Monaten

– mit guter Ausprägung fleischtragender Körperpartien

– grundsätzliches Verbot der Pestizidanwendung im Gehege

– Ausschluss von DFD-Fleisch

– pH-24-Wert ≤ 6,0 (bei Verdacht pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)

– Lagerdauer bei vakuumverpackter, frischer Ware maximal sechs Wochen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.3 Honig

– Wassergehalt maximal 18 % (Heidehonig maximal 21,4 %)

– Enzym Invertase: Mindestaktivität 64 U/kg, Honige mit natürlicher Enzymschwäche Mindestaktivität von 45 U/kg (Voraussetzung: HMF-Gehalt höchstens 5 mg/kg)

– ergänzende obligatorische HMF-Untersuchung bei Invertase-Werten zwischen 64 und 45 U/kg (insbesondere bei Honigtauhonigen)

– HMF-Gehalt: Honig allgemein maximal 15 mg/kg, natürlich enzymschwache Honige 5 mg/kg, Beanstandung von Honigen über 15 mg/kg, auch wenn Invertaseaktivität über 64 U/kg liegt

9.2.1.4 Kälber und Kalbfleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Transportzeiten nach Beladung maximal 4 Stunden (gesamt, nicht pro Tag)

– Ausschluss von DFD-Fleisch

– pH-24-Wert ≤ 6,0 (bei Verdacht pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.5 Lämmer und Lammfleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Transportzeiten nach Beladung maximal 4 Stunden (gesamt, nicht pro Tag)

– Schlachtalter der Lämmer maximal 9 Monate

– Ausschluss von DFD-Fleisch

– Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware maximal 6 Wochen

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.6 Masthähnchen und Masthähnchenfleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel

– Energiekonzentration im Starter bei Masthähnchen maximal 12,4 ME (MJ/kg)

– Einsatz von NSP-Enzymen bei Getreideanteilen über 50 % in der Ration

– mindestens 7 Tage Serviceperiode zwischen zwei Mastdurchgängen

– Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit von der Deutschen Gesellschaft für Veterinärwesen (DVG) gelisteten und geprüften Mitteln

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.7 Puten und Putenfleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel

– Einsatz von NSP-Enzymen ab Phase 3 (6. Lebenswoche)

– maximale Aufstallungsdichte 5 % unter den Bundeseinheitlichen Eckwerten

– zusätzliche Zwangslüftung in Offenställen

– mindestens 7 Tage Serviceperiode zwischen zwei Mastdurchgängen

– Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit von der Deutschen Gesellschaft für Veterinärwesen (DVG) gelisteten und geprüften Mitteln

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.8 Milch und Milcherzeugnisse

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– regelmäßige Untersuchung der Rohmilch und Einhaltung folgender max. Grenzwerte für 90 % der Rohmilch:

- Aflatoxin M1 Gehalt ≤ 10 ng/kg Kuhmilch
- ≤ 50 000 Keime/ ml Kuhmilch
- ≤ 300 000 Zellen/ ml Kuhmilch
- Gefrierpunkt bei ≤ –0,515 °C
- keine Hemmstoffe nachweisbar

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.9 Rinder und Rindfleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Überprüfung der Klauengesundheit

– Transportzeit nach Beladung maximal 4 Stunden (gesamt, nicht pro Tag)

– Ausschluss von DFD-Fleisch

– pH-24-Wert ≤ 6,0 (bei Verdacht pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)

– Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware maximal 6 Wochen

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.10 Schweine und Schweinefleisch

– Einbindung der Futtermittel in ein Qualitätssicherungssystem

– Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel bei Mastschweinen

– Verbot der Verfütterung von Fischöl bei Ferkelaufzucht, Spanferkelerzeugung und Mastschweinen

– Transportzeit nach Beladung maximal 4 Stunden (gesamt, nicht pro Tag)

– pH-1-Wert im Kotelett von mindestens 5,8 (gemessen ca. 45 Minuten nach dem Schlachten) oder mit einer vergleichbaren Methode (z. B. Leitfähigkeit oder Reflexionswert)

– Magerfleischanteil im Schlachtkörper > 50 %

– regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.2 Pflanzliche Produktbereiche

9.2.2.1 Getreide

– Weizen:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Rohprotein ≥ 12,0 %
  - Sedimentationswert ≥ 27 ml
  - Fallzahl ≥ 230 sec.
  - DON-Wert ≤ 900 µg/kg
  - Eliteweizen (E), Qualitätsweizen (A), Backweizen (B)

– Roggen:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Fallzahl ≥ 120 sec.

- Amyloeinheiten ≥ 250
- Verkleisterungstemperatur ≥ 63 °C
- DON-Wert ≤ 900 µg/kg
- Höchstanteil an Mutterkorn (Sklerotien) 0,02 %

– Hartweizen:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Fallzahl ≥ 180 sec.
  - Rohprotein ≥ 13,5 %
  - Hektolitergewicht ≥ 74 kg
  - Besatz ≤ 2 %
  - Dunkelfleckigkeit ≤ 5 %
  - DON-Wert ≤ 1 250 µg/kg

– Dinkel:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Rohprotein ≥ 12,0 %
  - Fallzahl ≥ 230 sec.
  - DON-Wert ≤ 900 µg/kg

– Gerste:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Hektolitergewicht ≥ 60 kg
  - kein sichtbarer Auswuchs
  - DON-Wert ≤ 900 µg/kg

– Hafer:
  - Feuchte ≤ 13 %
  - Besatz ≤ 2 %
  - kein sichtbarer Auswuchs
  - Sortierung mind. 90 % > 2 mm
  - DON-Wert ≤ 1 500 µg/kg

– Mais:
  - Feuchte ≤ 14,5 %
  - Besatz ≤ 2 %
  - Bruchkorn ≤ 5 %
  - DON-Wert ≤ 1 250 µg/kg

– Emmer:
  - kein sichtbarer Auswuchs

– Einkorn:
  - kein sichtbarer Auswuchs

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 6 Jahre

9.2.2.2 Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven

– Sicherstellung einer unmittelbaren Verarbeitung bzw. einer geeigneten Zwischenlagerung: Grobgemüse und Spargel 2 °C bis 12 °C, Fruchtgemüse (ohne grüne Bohnen und Erbsen) 5 °C bis 10 °C

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.3 Gemüse einschließlich Salate

– Höchstnitratgehalt:
  • Kohl: < 800 mg/kg
  • Blattsalate Freiland: < 1 750 mg/kg (ausgenommen Rucola: 6 000 bzw. 7 000 mg/kg je nach Erntezeit)
  • Rote Beete: < 2 000 mg/kg
  • Blattsalate geschützter Anbau: < 2 500 mg/kg

– Sachgerechte Lagerung nicht zusammen mit Obst in einem geeigneten Temperaturbereich:
  • Fruchtgemüse ohne Hülsenfürchte und Melonen: 7 °C bis 12 °C
  • Melonen: unreif 2 °C bis 3 °C, reif 7 °C bis 10 °C
  • Grobgemüse, Salate, Spargel, Zwiebelgemüse und Zuchtpilze: 2 °C bis 7 °C
  • Süßkartoffeln: 13 °C bis 18 °C
  • Ingwer: 15 °C bis 18 °C
  • Lagerbedingungen frische Schnittkräuter: kälteverträgliche Kräuter 0 °C bis 10 °C, kälteempfindliche Kräuter (Basilikum, Dill, Kerbel) 8 °C bis 12 °C
  • Lagerbedingungen Topfkräuter: relative Luftfeuchte 50 bis 80 %, kälteverträgliche Kräuter 5 °C bis 22 °C, kälteempfindliche Kräuter (Basilikum, Dill, Kerbel) 15 °C bis 22 °C

– Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe

– Zuchtpilze der Gattung Agaricus sind nach der UNECE-Norm FFV 24 „Cultivated Mushrooms (Agaricus)“ aufzubereiten

– Zuchtpilze der Gattung „Pleurotus“ müssen einlagig gelegt angeboten werden

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 4 Jahre

9.2.2.4 Obst

– Mindestzuckergehalte
  - Äpfel: ≥ 12° Brix
  - Birnen: ≥ 12° Brix
  - Pflaumen/Zwetschgen: ≥ 13° Brix
  - Sauerkirschen: ≥ 13° Brix
  - Süßkirschen: ≥ 14° Brix

– Erdbeeren und Strauchbeeren müssen Klasse I oder Klasse Extra entsprechen. Bei Erd- und Strauchbeeren, die zur Verarbeitung bestimmt sind, ist auch Klasse II zulässig.

– sachgerechte Lagerung nicht zusammen mit Gemüse in einem optimierten Temperaturbereich zwischen 0 °C bis 8 °C

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 4 Jahre (auch bei Flächen < 1 ha); darüber hinaus bei Neuanlagen von GQ-Obstflächen

9.2.2.5 Raps-Speiseöl

– geforderte Mindestwerte:
  - Peroxidzahl < 5,0 mval O_2/kg Öl
  - Verunreinigungen < 0,05 %
  - Säurezahl < 3,0 mg KOH/g Öl

– Kaltpressung der Rapssaat (Restfeuchte ≤ 9 %) bei maximal 40 °C und keine Raffination

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 6 Jahre

9.2.2.6 Speisekartoffeln

– Höchstnitratgehalt: < 250 mg/kg Frischsubstanz

– Mindeststärkegehalt: 10 %

– Lagertemperatur zwischen 5 °C bis 8 °C

– Aufbereitung (Umlagern, Sortieren und Waschen) in einem geeigneten Temperaturbereich über 8 °C

– Beschränkung der Gesamtmängel auf 6 % gemäß Berliner Vereinbarungen

– lichtgeschützte Lagerung

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 4 Jahre

9.2.2.7 Veredelungskartoffeln

– Höchstnitratgehalt: < 250 mg/kg Frischsubstanz

– sachgerechte sowie lichtgeschützte Lagerung in einem geeigneten Temperaturbereich zwischen 4 °C und 8 °C

– Aufbereitung (Umlagern, Sortieren und Waschen) in einem geeigneten Temperaturbereich über 8 °C

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 4 Jahre

9.2.2.8 Senfkörner

– Feuchtegehalt: 6 bis 9 %

– Freie Fettsäuren: ≤ 2 %

– Besatz: ≤ 2 %

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

– Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (bestimmte Ausnahmen möglich)

– Grundbodenuntersuchungen für Phosphor (P), Kalium (K) und Magnesium (Mg) alle 6 Jahre (auch bei Flächen < 1 ha)