Bayerisches Ministerialblatt

BayMBl. 2021 Nr. 141 24. Februar 2021

787-L

Richtlinie zur Förderung der obligatorischen Kontrollen im Rahmen der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ (Kontrollförderungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“)

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

vom 16. November 2020, Az. M1-3180-1/823

1. Rechtliche Grundlagen

1.1 Beihilferechtliche Grundlage

Die Beihilfen sind nach Art. 20 Nr. 1 Buchst. b der Verordnung (EU) Nr. 702/2014 freigestellt.

1.2 Landesrechtliche Grundlagen

[1]Die Förderung erfolgt auf Grundlage der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ in der jeweils geltenden Fassung. [2]Die Förderung erfolgt ohne Rechtsanspruch im Rahmen verfügbarer Haushaltsmittel. [3]Es gelten die Verwaltungsvorschriften zu Art. 23 und 44 Bayerische Haushaltsordnung (BayHO).

2. Zweck der Zuwendung

Die Förderung soll die Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit der bayerischen Landwirtschaft stärken und einen wirksamen Beitrag zur Förderung der Qualitätsproduktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse sowie der Vertrauensbildung beim Verbraucher leisten.

3. Gegenstand der Förderung

[1]Gefördert werden obligatorische Kontrollen im Zusammenhang mit der Teilnahme an der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ durch akkreditierte Zertifizierungsstellen. [2]Diese obligatorischen Kontrollen umfassen eine Eingangskontrolle sowie maximal drei Folgekontrollen auf der Grundlage der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“.

4. Begünstigte

[1]Begünstigte sind Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe in Bayern, deren Betrieb ein KMU-Unternehmen im Sinne des Anhangs 1 der Verordnung (EU) Nr. 702/2014 ist und die an der Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ teilnehmen. [2]Ausgeschlossen von der Förderung sind:

– Unternehmen, die sich in Schwierigkeiten im Sinne von Art. 2 Nr. 14 der Verordnung (EU) Nr. 702/2014 der Kommission befinden,

– Unternehmen, die einer Rückforderungsanordnung aufgrund eines früheren Beschlusses der Kommission zur Feststellung der Unzulässigkeit einer Beihilfe und ihrer Unvereinbarkeit mit dem Binnenmarkt nicht nachgekommen sind.

5. Zuwendungsempfänger

Zuwendungsempfänger sind Organisationen, Verbände oder Zusammenschlüsse im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft, welche die Durchführung der obligatorischen Kontrollen

gewährleisten (Lizenznehmer) und mit dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) als Zeichenträger einen entsprechenden Lizenzvertrag abgeschlossen haben.

6. Zuwendungsvoraussetzungen

6.1 Der Zuwendungsempfänger muss sich verpflichten, die obligatorischen Kontrollen zur Qualitätsregelung „Geprüfte Qualität“ entsprechend der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ in der jeweils geltenden Fassung durchzuführen.

6.2 [1]Die Prüfungen müssen durch eine neutrale Prüfeinrichtung durchgeführt werden. [2]Die Prüfeinrichtung muss nach DIN EN 45011 bzw. spätestens ab 15. September 2015 nach ISO/IEC 17065 als Zertifizierungsstelle akkreditiert sein. [3]Die Prüfeinrichtung muss von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) zugelassen werden und sie unterliegt der Überprüfung durch diese staatliche Stelle.

6.3 [1]Die Voraussetzung für den Erhalt der Förderung ist, dass der Begünstigte von der für die Kontrollmaßnahme zuständigen Stelle eine Konformitätsbescheinigung erhalten hat, die bestätigt, dass die betreffende obligatorische Kontrolle erfolgreich durchgeführt wurde. [2]Details zu Prüfhäufigkeit und Erfüllung der Prüfkriterien sind in den produktspezifischen Prüfberichten geregelt.

7. Verpflichtungen des Zuwendungsempfängers

[1]Der Zuwendungsempfänger muss gewährleisten, dass

– die obligatorischen Kontrollen ordnungsgemäß durchgeführt werden und die Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ eingehalten wird und

– die eingesetzten Zertifizierungsstellen nach DIN EN 45011 bzw. spätestens ab 15. September 2015 nach ISO/IEC 17065 akkreditiert sind.

[2]Die Lizenznehmer müssen sich zudem verpflichten, die Zuwendungen im Sinne dieser Richtlinie für die Finanzierung der obligatorischen Kontrollen zu verwenden und in Form von verbilligten Dienstleistungen an die Begünstigten weiterzugeben.

8. Art und Umfang der Förderung/Beihilfe

[1]Die Zuwendung an die Lizenznehmer erfolgt als Projektförderung im Wege der Anteilfinanzierung. [2]Die Beihilfe an die begünstigten Betriebe erfolgt in Form von bezuschussten Dienstleistungen, d. h. die Beihilfe umfasst keine Direktzahlungen an die begünstigten Beihilfeempfänger nach Nr. 4 dieser Richtlinie, sondern wird den für die Kontrollmaßnahmen zuständigen Stellen (Lizenznehmer) bezahlt. [3]Zuwendungsfähige Ausgaben sind die Kosten der obligatorischen Kontrolle. [4]Die Mehrwertsteuer ist von der Förderung ausgenommen. [5]Der maximale Fördersatz beträgt für die

– erste obligatorische Kontrolle bis zu 80 % der zuwendungsfähigen Ausgaben, höchstens aber 196 Euro,

– zweite obligatorische Kontrolle bis zu 60 % der zuwendungsfähigen Ausgaben, höchstens aber 147 Euro,

– dritte obligatorische Kontrolle bis zu 50 % der zuwendungsfähigen Ausgaben, höchstens aber 123 Euro,

– vierte obligatorische Kontrolle bis zu 40 % der zuwendungsfähigen Ausgaben, höchstens aber 98 Euro.

[6]Begünstigte, die bereits an der von der EU-Kommission notifizierten Beihilferegelung „Geprüfte Qualität“ teilgenommen haben, müssen die in diesem Rahmen von neutralen Prüfstellen bereits durchgeführten Kontrollen berücksichtigen lassen.

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]Diese sind in den jeweiligen produktspezifischen Qualitäts- und Prüfbestimmungen gemäß Nr. 6 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ geregelt. [3]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)
- Gewichtsklassen XL, L, M und S (nur in Extragebinde)
- Mindestanforderungen an die Eiklarqualität: Median der Gallertartigkeit des Eiklars bei frischen Eiern mindestens 70 Haugh Units (Toleranzbereich ± 8)
- Salmonellenuntersuchung anhand zusätzlicher Stichproben von jeweils 10 Eiern im Quartal
- Regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung

9.2.1.2 Gehegewild/Fleisch von Gehegewild

- Einbindung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- 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 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 umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000

- Regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung
- Transportzeiten nach Beladung maximal 4 Stunden (gesamt, nicht pro Tag)
- Ausschluss von DFD-Fleisch
- pH-24-Wert < 6,0 (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 umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- 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 umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel
- Begrenzung der Energiekonzentration im Starter bei Masthähnchen auf maximal 12,4 ME (MJ/kg)
- Einsatz von NSP-Enzymen bei Getreideanteilen über 50 % in der Ration
- Mindestens 7 Tage Serviceperioden zwischen zwei Mastdurchgängen
- Regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.7 Puten und Putenfleisch

- Einbindung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- 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 Serviceperioden zwischen zwei Mastdurchgängen
- Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit DVG gelisteten und geprüften Mitteln
- Regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.8 Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis

- Einbindung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- Mindestens 90 % S-Klasse-Milch nach § 3 Abs. 3 Milch-Güteverordnung
- Aflatoxin B1: ≤ 1 ng/kg Futtermittel

- Dioxine: ≤ 0,1 bis 0,4 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg
- PCB: ≤ 5 ng je Kongenere/kg
- Regelmäßige Untersuchung der Anlieferungsmilch auf Gehalt an Aflatoxin M1, Grenzwert liegt bei 10 ng/kg Milch
- Regelmäßige tierärztliche Bestandsbetreuung
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen

9.2.1.9 Rinder und Rindfleisch

- Einbindung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- 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 umfassendes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9000
- Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel bei Mastschweinen ab 40 kg Lebendgewicht
- 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 Bier

- Mindestwerte Braugetreide
  - OTA: < 3,0 µg/kg
  - DON: < 500 µg/kg
- Mindestwerte Hopfen:
  - Wassergehalt: 9,0 % bis 11,5 %
  - Blatt- und Stängelanteil: ≤ 1,0 %
  - Hopfenabfall: ≤ 0,5 %
  - Doldenblätter: ≤ 20,0 %
  - Fremdbestandteile: ≤ 0 %

- Mindestwerte Malz:
  - Wassergehalt: maximal 5,0 %
  - Extraktgehalt: > 80,5 %
  - Mürbigkeit: > 80,0 %
  - Ganzglasigkeit: < 3,0 %
- GQ-Bier muss nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut 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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)
- Stammwürzegehalt: Es gelten die Bestimmungen der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) „Bayerisches Bier“
- Bitterwerte: Es gelten die Bestimmungen der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) „Bayerisches Bier“
- Alkoholgehalt: Es gelten die Bestimmungen der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) „Bayerisches Bier“
- Farbe: Es gelten die Bestimmungen der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) „Bayerisches Bier“

9.2.2.2 Brot und Kleingebäck

- Bewertung der Backwaren anhand des DLG-Prüfschemas mindestens mit Kennzahl 4,0 oder Bestehen der DLG-Prüfung mit Auszeichnung

9.2.2.3 Brotgetreide

- Weizen:
  - Rohprotein 12,5 %
  - Sedimentationswert 30 ml
  - Fallzahl 230 sec.
- Roggen:
  - Amyloeinheiten 250
  - Verkleisterungstemperatur 63 °C
  - Höchstanteil an Mutterkorn 0,05 %
- Dinkel:
  - Rohprotein 12,5 %
  - Fallzahl 230 sec.
- Gerste:
  - Schälausbeute 65 %
  - Hektolitergewicht 65 kg
  - kein sichtbarer Auswuchs
- Hafer:
  - Hektolitergewicht 65 kg
  - kein sichtbarer Auswuchs

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

9.2.2.4 Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven

- Höchstnitratgehalte:
  - Möhren: < 250 mg
  - Grüne Bohnen: < 400 mg
  - Knollensellerie: < 1 000 mg
  - Kohlarten: < 1 000 mg
  - Weißkraut: < 1 750 mg
  - Rote Beete: < 2 500 mg
- 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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.5 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 grüne Bohnen und Erbsen: 7 °C bis 12 °C
  - Salate, Spargel und Zuchtpilze: 2 °C bis 7 °C
  - Grobgemüse und Rettiche: 2 °C bis 12 °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

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

9.2.2.6 Obst

- Mindestzuckergehalte
  - Äpfel: 12° Brix
  - Birnen: 12° Brix
  - Pflaumen: 13° Brix
  - Sauerkirschen: 13° Brix
  - Süßkirschen: 14° Brix
- Erdbeeren müssen Klasse I oder Klasse Extra entsprechen. Bei Erdbeeren, 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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.7 Mehl und Mühlenerzeugnisse

- Weizenmehl:
  - Feuchte 14,5 %
  - Fallzahl 230 sec. (Mindestwert)
  - Rohprotein 12,5 %
  - Sedimentationswert 30 ml
- Roggenmehl:
  - Feuchte 14,5 %
  - Amyloeinheiten 250 (Mindestwert)
  - Fallzahl 120 sec. (Mindestwert)
  - Verkleisterungstemperatur 63 °C (Mindestwert)
  - Mutterkornanteil ≤ 0,05 %
- Dinkelmehl:
  - Feuchte 14,5 %
  - Fallzahl 230 sec. (Mindestwert)
  - Rohprotein 12,5 %
- Hafer:
  - Feuchte 13 %
  - Hektoliter ≥ 50 kg
- Gerste:
  - Feuchte 14,5 %
  - Schälausbeute 65 %
- Einkorn, Emmer:
  - Feuchte 14,5 %

- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.8 Teigwaren

- Restfeuchte: maximal 13,0 %
- Getrocknete Eier-Teigwaren enthalten mindestens 150 g Ei auf 1 kg Mehl
- Frische Eier-Teigwaren sowie getrocknete Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf den Eigehalt enthalten mindestens 350 g Ei auf 1 kg Mehl

9.2.2.9 Obstbrände und Spirituosen

- Gehalt an Ethylcarbamat maximal 0,8 mg/l
- Folgende Maximalwerte dürfen im Destillat bzw. im fertigen Obstbrand nicht überschritten werden:
  - 1-Propanol: 800 mg/100 ml Reinalkohol
  - 2-Butanol: 50 mg/100 ml Reinalkohol
  - 2-Propen-1-ol (Allylalkohol): 10 mg/100 ml Reinalkohol
  - Essigsäureethylester (Ethylacetat): 300 mg/100 ml Reinalkohol
  - Ethylactat: 100 mg/100 ml Reinalkohol
  - Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure: 100 mg/100 ml Reinalkohol
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen sowie Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlage
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.10 Raps-Speiseöl

- Geforderte Mindestwerte:
  - Peroxidzahl < 5,0 mval O2/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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.11 Saatgut

- Der Höchstbesatz mit Samen anderer Pflanzenarten ist bei zertifiziertem Saatgut erster Generation wie bei zertifiziertem Saatgut zweiter Generation auf 5 Körner je 500 g beschränkt.
- Der Spreuanteil ist auf 0,3 % begrenzt.
- Bei gebeiztem Saatgut ist ein Beizgrad von 80 bis 125 % einzuhalten.

9.2.2.12 Speisekartoffeln

- Höchstnitratgehalt: 250 mg/kg Frischsubstanz

- Mindeststärkegehalt: 10 %
- Lagertemperatur zwischen 5 °C bis 8 °C
- Umlagern, Sortieren und Waschen bei 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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.13 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
- Zusätzliche Grundbodenuntersuchungen für Kalium (K) und Magnesium (Mg)

9.2.2.14 Wein und Sekt

- Zusätzlich zur erfolgreich bestandenen amtlichen Qualitätsprüfung muss der Wein/Sekt mindestens 72 Punkte bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung erreichen
- Herstellungsdauer von Sekt beträgt mindestens 12 Monate
- Ausschließliche Flaschengärung bei Sekt

[4]Weitere Produktbereiche werden bei Bedarf nach dem Verfahren gemäß Nr. 6 der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“ festgelegt.

10. Verfahren

10.1 Verfahren für den Begünstigten

10.1.1 Antragstellung

[1]Der Begünstigte hat die Teilnahme am Programm und die Förderung der obligatorischen Kontrollen vor Beginn der Maßnahme beim Zuwendungsempfänger schriftlich zu beantragen. [2]Der Antrag enthält mindestens folgende Angaben:

- Name, Anschrift und Betriebsnummer des Unternehmens,
- Beschreibung des Vorhabens oder der Tätigkeit mit Angabe des Beginns und des Abschlusses,
- Standort des Vorhabens oder der Tätigkeit,
- die Kosten des Vorhabens,
- Art der Beihilfe (Zuschuss) und Höhe der für das Vorhaben benötigten öffentlichen Finanzierung,
- KMU-Erklärung,
- UiS-Erklärung,

– Versicherung, dass alle Angaben wahrheitsgemäß abgegeben wurden und Verpflichtung/Erklärung, evtl. Änderungen, die sich nach Antragstellung und vor Abschluss des Vorhabens ergeben, dem Zuwendungsempfänger umgehend mitzuteilen,

– Erklärung Rückforderungsanordnung.

10.1.2 Entscheidung

[1]Der Zuwendungsempfänger prüft die Teilnahmevoraussetzungen und entscheidet über die Teilnahme des Begünstigten an der Maßnahme. [2]Der Zuwendungsempfänger prüft die Antragsunterlagen und erfasst elektronisch die Informationen und einschlägigen Unterlagen, die notwendig sind, um feststellen zu können, dass alle Voraussetzungen der Verordnung (EU) Nr. 702/2014 erfüllt sind.

10.1.3 Abrechnung

[1]Die Kosten für die erbrachten obligatorischen Kontrollen werden dem Begünstigten mit der gesetzlichen Umsatzsteuer in Rechnung gestellt. [2]Der staatliche Zuschussanteil ist gesondert ausgewiesen und mindert diesen Rechnungsbetrag.

10.2 Verfahren für den Zuwendungsempfänger

10.2.1 Bewilligungsbehörde

Bewilligungsbehörde ist das StMELF.

10.2.2 Antragstellung

[1]Der Zuwendungsempfänger stellt bei der Bewilligungsbehörde bis zum 15. November einen Förderantrag, in welchem er den erwarteten jährlichen Umfang getrennt nach Kontrollstufen, den Gesamtaufwand sowie die Finanzierung für die beantragten Leistungen angibt. [2]Abweichend von VV Nr. 1.3 Satz 1 zu Art. 44 BayHO darf der Zuwendungsempfänger nach Antragstellung mit der Durchführung der obligatorischen Kontrollen beginnen.

10.2.3 Bewilligung

Die Bewilligungsbehörde prüft den Antrag und entscheidet über die Förderung mittels Bewilligungsbescheid.

10.2.4 Verwendungsnachweis

10.2.4.1 Fristen

Der Zuwendungsempfänger legt der Bewilligungsbehörde abweichend von Nr. 6.1 der Allgemeinen Nebenbestimmungen für Zuwendungen zur Projektförderung (ANBest-P) spätestens bis zum 31. März des auf den Erhalt der Förderung folgenden Jahres einen Verwendungsnachweis vor.

10.2.4.2 Inhalte

[1]Der Verwendungsnachweis ist durch einen Sachbericht und einen zahlenmäßigen Nachweis der beantragten obligatorischen Kontrollen zu erbringen. [2]Im zahlenmäßigen Nachweis ist der Umfang getrennt für die einzelnen Kontrollstufen darzustellen. [3]Die zuwendungsfähigen Ausgaben sind entsprechend den Anforderungen im Bewilligungsbescheid nachzuweisen.

10.2.4.3 Prüfung von Unterlagen

Der Zuwendungsempfänger hat

– Anträge der Begünstigten,

– Protokolle der obligatorischen Kontrollen,

– Rechnungen des Zuwendungsempfängers an den Begünstigten, Eigenanteil des Begünstigten,

– Zahlungsfluss vom Zuwendungsempfänger an eine ggf. eingesetzte Zertifizierungsstelle

– der Bewilligungsbehörde auf Antrag vorzulegen bzw. für eine Vor-Ort-Kontrolle

bereitzuhalten.

10.2.4.4 Auszahlung

Die Auszahlung der Förderung erfolgt für die durchgeführten obligatorischen Kontrollen bis zur Höhe von maximal 80 % des jeweils förderfähigen Betrags auf Abruf gemäß Nr. 1.4 ANBest-P, die Restzahlung nach Prüfung des Verwendungsnachweises.

10.2.4.5 Prüfungsrecht

[1]Die Bewilligungsbehörde einschließlich ihrer nachgeordneten Behörden und der ORH haben das Recht, die Voraussetzungen für die Gewährung der Zuwendung, durch Besichtigung an Ort und Stelle und durch Einsichtnahme in die Bücher und Belege, beim Zuwendungsempfänger und den von ihm zur Erbringung der Dienstleistungen beauftragten Unternehmen sowie den Begünstigten entweder selbst zu prüfen oder durch Beauftragte prüfen zu lassen und Auskünfte einzuholen. [2]Das Prüfungsrecht des ORH erstreckt sich auch auf Art. 91 BayHO.

10.3 Veröffentlichung

Auf einer Beihilfe-Website werden folgende Informationen durch die Bewilligungsbehörde veröffentlicht:

– Kurzbeschreibung,

– voller Wortlaut der Beihilfemaßnahme, einschließlich Änderungen,

– Informationen gemäß Anhang III der Freistellungs-Verordnung für jede Einzelbeihilfe über 60 000 Euro.

11. Weiterleitung der Zuwendung

[1]Werden die obligatorischen Kontrollen nicht vom Zuwendungsempfänger selbst, sondern von einer zertifizierten Kontrollstelle erbracht, ist sicherzustellen, dass die Vorgaben des Förderbescheids eingehalten werden und die Weiterleitung der Zuwendung entsprechend VV Nr. 13 zu Art. 44 BayHO gewährleistet ist. [2]Die Weiterleitung ist auf Anforderung dem StMELF nachzuweisen.

12. Aufzeichnungen zur Einhaltung der Freistellungsvoraussetzungen

[1]Gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) Nr. 702/2014 führt der Zuwendungsempfänger ausführliche Aufzeichnungen mit den Informationen und einschlägigen Unterlagen, die notwendig sind, um feststellen zu können, dass alle Freistellungsvoraussetzungen eingehalten werden. [2]Wichtige einzelbetriebliche Prüfergebnisse sind in Form einer Excel-Liste zu speichern und mit den Förderakten zehn Jahre lang aufzubewahren. [3]Die Prüfkriterien werden in einer Checkliste vorgegeben.

13. Sonstige Bestimmungen

13.1 [1]Die ANBest-P sind zum Bestandteil des Bewilligungsbescheids zu machen. [2]Abweichend von Nr. 6.3 ANBest-P sind die förderrelevanten Unterlagen zehn Jahre lang aufzubewahren. [3]Die Angaben im Antrag, im Verwendungsnachweis sowie in den ergänzenden Unterlagen sind subventionserheblich im Sinne des § 264 des Strafgesetzbuchs in Verbindung mit § 2 des Subventionsgesetzes und Art. 1 des Bayerischen Strafrechtsausführungsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung. [4]Die Aufhebung (Rücknahme oder Widerruf) von Bewilligungsbescheiden, die Rückforderung gewährter Zuwendungen und deren Verzinsung richten sich nach Art. 48, 49 und 49a Bayerisches Verwaltungsverfahrensgesetz (BayVwVfG).

13.2 [1]Verantwortlich für die Verarbeitung der im Rahmen der Förderantragstellung angegebenen personenbezogenen Daten der Zuwendungsempfänger ist das StMELF. [2]Die Daten des Zuwendungsempfängers werden zur Feststellung der Förderberechtigung und Förderhöhe sowie zur Abwicklung der Förderung benötigt. [3]Die Erhebung der personenbezogenen Daten der Begünstigten erfolgt durch den Zuwendungsempfänger, sie werden zum Zweck der Verwendungsnachweisprüfung vom Zuwendungsempfänger an das StMELF weitergeleitet. [4]Im

Rahmen dieser Verwendungsnachweisprüfung ist das StMELF auch für die Verarbeitung der Daten der Begünstigten verantwortlich. [5]Die erhobenen personenbezogenen Daten werden 10 Jahre nach Prüfung des Verwendungsnachweises gespeichert und danach gelöscht. [6]Die personenbezogenen Daten können an den ORH weitergeleitet werden. Weitere Informationen über die Verarbeitung der Daten und der diesbezüglichen Rechte können im Internet http://www.stmelf.bayern.de/datenschutz abgerufen werden.

14. Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Bekanntmachung tritt mit Wirkung zum 1. Januar 2021 in Kraft und mit Ablauf des 31. Dezember 2022 außer Kraft.

Hubert B i t t l m a y e r
Ministerialdirektor

Impressum
Herausgeber:
Bayerische Staatskanzlei, Franz-Josef-Strauß-Ring 1, 80539 München
Postanschrift: Postfach 220011, 80535 München
Telefon: +49 (0)89 2165-0, E-Mail: direkt@bayern.de
Technische Umsetzung:
Bayerische Staatsbibliothek, Ludwigstraße 16, 80539 München
Druck:
Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech, Hindenburgring 12, 86899 Landsberg am Lech
Telefon: +49 (0)8191 126-725, Telefax: +49 (0)8191 126-855, E-Mail: druckerei.betrieb@jva-ll.bayern.de
ISSN 2627-3411
Erscheinungshinweis / Bezugsbedingungen:
Das Bayerische Ministerialblatt (BayMBl.) erscheint nach Bedarf, regelmäßiger Tag der Veröffentlichung ist Mittwoch. Es wird im Internet auf der Verkündungsplattform Bayern www.verkuendung.bayern.de veröffentlicht. Das dort eingestellte elektronische PDF/A-Dokument ist die amtlich verkündete Fassung. Die Verkündungsplattform Bayern ist für jedermann kostenfrei verfügbar.
Ein Ausdruck der verkündeten Amtsblätter kann bei der Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech gegen Entgelt bestellt werden. Nähere Angaben zu den Bezugsbedingungen können der Verkündungsplattform Bayern entnommen werden.