

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Gehegewild und Fleisch von Gehegewild“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Sachkundenachweis zur Haltung	Tierschutz-Sachkundenachweis gem. § 4 Abs. 2 der Tierschutz-Schlacht-VO oder Jägerprüfung	Besuch eines Sachkundelehrganges vorgeschrieben	Kenntnisstand für Qualitätsproduktion erweitern	Zeugnisnachweis für Lehrgangsbesuch
Haltungssysteme bei Wild	Keine gesetzliche Vorgabe	Gehegewild ist ganzjährig im Gehege zu halten	Tierartgerechte Haltung	Dokumentprüfung und Vor-Ort-Kontrolle
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel	Einbindung der Futtermittel in das umfassende Qualitätssicherungssystem	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich an QS beteiligen und sich gemäß Programmbedingungen kontrollieren lassen
Futtermittel	EG-Futtermittelrecht	Die eingesetzten Futtermittel müssen in der Positivliste für Einzelfuttermittel aufgeführt sein	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken, Verringerung des Gesundheitsrisikos und Verbesserung der Fleischqualität	Dokumentprüfung und Vor-Ort-Kontrolle, Futtermitteluntersuchungen
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Einsatz von Pestiziden im Gehege	Pflanzenschutzgesetz	Grundsätzliches Verbot der Pestizidanwendung	Vermeidung von möglichen Rückständen im Fleisch	Vor-Ort-Kontrolle, Rückstandsuntersuchung
Alter der Schlachttiere	Keine gesetzlichen Vorgaben	Nur Jungtiere bis zu einem Alter von 22 Monaten	Fleisch zart und saftig	Vor-Ort-Kontrolle im Gehegebuch

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Gehegewild und Fleisch von Gehegewild“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschl. Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger