

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Einhaltung von Grenzwerten bei Zukaufsmischfuttermitteln	<u>Aflatoxin B1</u> : 0,005 - 0,02 mg/kg Futtermittel <u>Dioxine</u> : 0,75 – 1,5 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg; Aktionsgrenzwert: 0,5 ng <u>PCB</u> : keine gesetzliche Vorgabe; Aktionsgrenzwert 0,5 ng	<u>Aflatoxin B1</u> : 0,001 mg/kg Futtermittel <u>Dioxine</u> : 0,1 - 0,4 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg <u>PCB</u> : 0,005 mg je Kongener/kg	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken	Überprüfung der Untersuchungen der Mischfuttermittelhersteller
Anforderungen an Anlieferungsmilch	Keine gesetzliche Vorgabe für Anteil der S-Klasse	90 % der Anlieferungsmilch müssen die Kriterien der S-Klasse nach § 3 Abs. 3 Milch-Güteverordnung erfüllen	Gewährleistung sehr hoher Qualität der Anlieferungsmilch	Überprüfung der Aufzeichnungen der Untersuchungsergebnisse der Molkerei
Qualitätsmerkmale Anlieferungsmilch	Aflatoxin M1: 50 ng/kg Milch	Regelmäßige Untersuchung der Anlieferungsmilch auf Gehalt an Aflatoxin M1, Grenzwert liegt bei 10 ng/kg Milch	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken	Überprüfung der Aufzeichnungen der Untersuchungsergebnisse
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel	Einbeziehung der Futtermittel in das umfassende Qualitätssicherungssystem	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am Qualitätssicherungssystem beteiligen und sich gemäß Programmbedingungen kontrollieren lassen
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

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis“

Stand: 31.12.2012



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Freiwilliges Kontrollsystem	Keine gesetzliche Vorgabe	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschließlich 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