

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Eier“

Stand: 31.12.2012



Gesetzlicher Standard	Geprüfte Qualität	Warum	Kontrolle
Futtermittel: Futtermittelverordnung	Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Produktqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel: Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel in Qualitätssicherungssysteme nach Futtermittelrecht	Einbindung der Futtermittel in das umfassende Qualitätssicherungssystem	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zur Reduktion möglicher Rückstandsrisiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am Qualitätssicherungssystem beteiligen und sich gemäß den Programmbedingungen kontrollieren lassen
Einsatz von NSP-Enzyme: Keine gesetzliche Vorgabe	Einsatz von NSP-Enzyme bei der Verfütterung von Triticale, Roggen oder Gerste an Legehennen	Trockener Kot, weniger Schmutzeier, geringere Ammoniakemissionen (Produktqualität, Umwelt)	Dokumentenprüfung, Futteranalysen
Eiqualität: Die EU-Vermarktungsnorm für Eier EG Nr. 589/2008 schreibt eine maximale Luftkammerhöhe von 6 mm für die Eier der Güteklasse A und maximal 5 % Qualitätsmängel auf der Stufe der Packstellen (sonst 7%) vor	Maximale Luftkammerhöhe in Packstellen einschließlich Erzeugerpackstellen: 4 mm, Maximal zulässiger Schmutz- und Knickeanteil von 3 % (maximal 11 Stück im 360er Gebinde), Gewichtsklassen XL, L und M	Sicherung der Produktqualität	Selbstkontrolle, Probeziehung durch zertifizierte Kontrollstellen
Eiqualität: VO (EG) Nr. 589/2008 Art. 2 (1) Eiklar: Klar, durchsichtig, Keim: nicht sichtbar entwickelt; fremde Ein- und Auflagerung nicht zulässig; Fremdgeruch nicht zulässig;	Mindestanforderungen an die Eiklarqualität: Median der Gallertartigkeit des Eiklars bei frischen Eiern mindestens 70 Haugh Units	Sicherung der Produktqualität	Selbstkontrolle, Probeziehung durch zertifizierte Kontrollstellen

# Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Eier“

Stand: 31.12.2012



Gesetzlicher Standard	Geprüfte Qualität	Warum	Kontrolle
Käfig-Batteriehaltung: Nach Tierschutz-Nutztierhaltungs-VO ab 31.12.2006 verboten, Ausnahmen: bei Vorlage Betriebskonzept bis 31.12.2008, verzögertem Genehmigungsverfahren bis max. 31.12.2009	Käfig-Batteriehaltung verboten	Tierhaltung/Tierschutz	Vor-Ort-Kontrolle
Salmonellenkontrolle im Legebetrieb: VO (EG) 2160/2003 regelmäßige Kot- und Staubuntersuchungen	Salmonellenuntersuchung anhand zusätzlicher Stichprobe von jeweils 10 Eiern im Quartal	Freiwillige Maßnahme zur Reduktion der Kontaminationshäufigkeit der Eier mit human pathogenen Keimen	Probeziehung durch zertifizierte Kontrollstellen im Legebetrieb
Ausbringung von Klärschlamm: Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	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
Kontrollsystem: Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen: Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtungen nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstelle (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger