

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich Eier

Stand: 27.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität -Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Eiqualität	VO (EG) Nr. 589/2008: <ul style="list-style-type: none"> • der Güteklasse A \leq 6 mm. • der Güteklasse Extra \leq 4 mm. <p style="text-align: center;">Luftkammerhöhe bei Eiern</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Güteklasse A \leq 5 %. • andere Vermarktungs-Stufen: Güteklasse A \leq 7 %. <p style="text-align: center;">Toleranz für Qualitätsmängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packstelle-Stufe: Güteklasse A \leq 5 %. • andere Vermarktungs-Stufen: Güteklasse A \leq 7 %. <p style="text-align: center;">Gewichtsklassen</p> <ul style="list-style-type: none"> • XL, L, M, S <p style="text-align: center;">Eiklar</p> <ul style="list-style-type: none"> • durchsichtig 	in Packstellen (inkl. Erzeugerpackstellen) <ul style="list-style-type: none"> • \leq 4 mm In Packstellen (inkl. Erzeugerpackstellen) <ul style="list-style-type: none"> • \leq 3 % Schmutz- und Knickeanteil • \leq 11 Stück/ 360er Gebinde <ul style="list-style-type: none"> • XL, L, M • S nur in Extragebinden <ul style="list-style-type: none"> • durchsichtig • Zusatzanforderung • Median der Gallertartigkeit des Eiklars bei frischen Eiern \geq 70 Haugh Units (Toleranzbereich: – 8 Haugh Units) 	Sicherung der Produktqualität	Selbstkontrolle, Probeziehung durch zertifizierte Kontrollstellen
Einsatz fischmehlhaltiger Futtermittel	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Produktqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß allgemeinen gesetzlichen Vorgaben [LFGB ¹] VO (EG) Nr. 183/2005 ²] sowie GfISalmoV ³	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS ⁴ mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ⁴ der Futtermittel-Lieferanten); Beprobung/ Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Einsatz von NSP⁵-Enzymen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Einsatz von NSP ² -Enzymen bei der Verfütterung von Triticale, Roggen oder Gerste	Trockener Kot, Reduzierung von Schmutzeiern, geringere NH ₃ -	Dokumentenprüfung, Futtermittelanalysen

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität -Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
			(Ammoniak) Emissionen (Umwelt, Produktqualität)	
Salmonellenkontrolle im Legebetrieb	VO (EG) 2160/2003 inkl. DVO 1168/2006: Regelmäßige Kot- und Staubuntersuchungen	Salmonellenuntersuchung anhand zusätzlicher Stichprobe von jeweils 10 Eiern pro Quartal	Maßnahme zur Reduktion humanpathogener Keime an Eiern	Probeziehung durch zertifizierte Kontrollstellen im Legebetrieb
Tierärztliche Bestandsbetreuung	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben sowie GfSalmoV ³	Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden	Beitrag zur Tiergesundheit	Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung vertraglicher Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme • auf allen Betriebsflächen • in den letzten 5 Jahren 	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁶ Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), • Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Futtermitteln), • staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 von <ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstellen • Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit von Prüfeinrichtungen (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKKS ⁷) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

¹ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

² Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

³ Geflügel-Salmonellen-Verordnung der Fassung vom 17. Januar 2014 (BGBl. I S. 58), zuletzt geändert durch Artikel 6 der VO vom 19. November 2019,

⁴ Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

⁵ Nicht-Stärke-Polysaccharide (NSP)

⁶ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit sowie ihre Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zu Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

⁷ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH