

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“



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

Stand: 28.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben [LFGB ¹ , VO (EG) Nr. 999/2001 ² , VO (EG) Nr. 183/2005 ³]	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS ⁴ mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel durch den Auditor	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ⁴ Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Futtermittelherkunft	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 50% der eingesetzten Futtermittel stammen aus Bayern • Ernährung vorrangig von der Weide (während der Vegetationsperiode) • Zufütterung in der vegetationsarmen Zeit bedarfs- und wiederkäuergerecht 	Geringere Lieferwege für Futtermittel (Nachhaltigkeitskriterium) und Gewährleistung einer tierartgerechten Haltung	Dokumentenprüfung (Formular „Nachweis Anteil regionaler Futtermittel“, Rechnungen, rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle
Haltung	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	ganzjährige Haltung im Gehege (nicht in Ställen)	Gewährleistung einer tierartgerechten Haltung	Vor-Ort-Kontrolle
Einsatz von Pestiziden	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Kein Einsatz von Pestiziden im Gehege	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, 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)
Schlachtreife und maximales Schlachalter	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Verwendung des Gütezeichens nur für <ul style="list-style-type: none"> • Frischfleisch von • gesunden jungen Tieren ≤ 22 Monaten 	Sicherung der Fleischqualität durch Aussonderung von DFD-Fleisch ⁵ (Produktqualität)	Dokumentenprüfung (z.B. Bestandsaufzeichnungen/-register, Ausgangsbelege, Schlachtprotokoll)

¹ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

² Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien,

³ Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

⁴ Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> mit guter Ausprägung fleischtragender Körperpartien 		
Ausschluss von DFD⁵-Fleisch	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss von DFD-Fleisch ⁵ durch <ul style="list-style-type: none"> fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers, bei Verdacht Messung des pH₂₄ –Werts (Soll ≤ 6,0) 	Sicherung der Fleischqualität	Dokumentenprüfung (Verfahrensanweisungen, Messprotokolle)
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Lagerdauer bei vakuumverpackter, frischer Ware (inkl. Reifung) ≤ 6 Wochen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁱ 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 Fleisch und 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 der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKKS ⁱⁱ) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle

ⁱ 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

ⁱⁱ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

⁵ DFD = engl. dark-firm-dry, mangelhafte Fleischqualität