

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Lämmer und Lammfleisch

Stand: 14.02.2019



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)	Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (Futtermittel-Lieferanten haben ein Qualitätsmanagementsystem); Beprobung und Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Tierärztliche Bestandsbetreuung	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden	Beitrag zur Tiergesundheit	Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung der vertraglichen Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
Maximales Schlachttalter	Unter Schaffleisch der Kategorie A (Lämmer) fallen Tiere bis zu einem Alter von 12 Monaten	Schlachttalter der Lämmer maximal 9 Monate	Sicherung der Fleischqualität	Dokumentenprüfung (z.B. Bestandsaufzeichnungen /-register, Ausgangsbelege)
Schlachtung Altschafe	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Teilnehmende Betriebe stellen sicher, dass keine hochträchtigen Tiere zur Schlachtung abgegeben werden. Altschafe werden vor der Abgabe zur Schlachtung einer Ultraschalluntersuchung unterzogen oder es wird durch geeignete Dokumentation dargelegt werden, dass eine fortgeschrittene Trächtigkeit ausgeschlossen ist (z.B. Tagebuch, wann ein Bock bei der Herde war). In diesem Fall wird eine Stichprobe von 20% der Altschafe mit Ultraschall untersucht..	Beitrag zum Tierschutz	Dokumentenprüfung (Nachweis der durchgeführten Ultraschalluntersuchungen, Bocktagebuch), Vor-Ort-Kontrolle (z.B. Haltungsbedingungen, die ungewollte Trächtigkeiten verhindern)

Transportdauer zur Schlachtstätte	Die Transportdauer kann bei abgesetzten Tieren bis zu 14 Stunden betragen, wenn bei einer Transportdauer von mehr als acht Stunden zusätzliche Bedingungen der Tierschutztransportverordnung (EG) eingehalten werden. Nach einer Pause kann die Transportzeit erneut bis zu 14 Stunden betragen.	Transportdauer der GQ-Schlachttiere maximal vier Stunden (gesamt, nicht pro Tag)	Reduzierung der Belastung der Tiere beim Transport (Tierschutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität)	Dokumentenprüfung (Transportbuch, rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)
Ausschluss von DFD-Fleisch	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss von DFD-Fleisch durch fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers	Sicherung der Fleischqualität	Dokumentenprüfung (Verfahrensanweisung), Vor-Ort-Prüfung
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Die Lagerdauer bei vakuumverpackter, frischer Ware beträgt maximal sechs Wochen (inkl. Reifung)	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: 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	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen; Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle