



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich Rinder und Rindfleisch

Stand: 15.06.2020

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 einen externen Auditor	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ⁴ der Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Klauengesundheit	Keine gesetzliche Vorgabe	Überprüfung <ul style="list-style-type: none"> • der Klauengesundheit 	Zusätzliche Maßnahme zur Kontrolle der Tiergesundheit und des Wohlbefindens	Inaugenscheinnahme des Tierbestandes durch geschultes Prüfpersonal
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)	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)
Transportdauer zur Schlachtstätte	TierSchTrV ⁵ (EG) <ul style="list-style-type: none"> • abgesetzte Tiere ≤ 14 Std., unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV³ bei einer Transportdauer von > 8 Std. 	GQ-Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 4 Std. (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)

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

⁵ Tierschutztransportverordnung (EG) Nr. 1/2005 sowie ihre Durchführung der Verordnung TierSchTrV 2009

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
	Erlaubte Transportzeit nach einer Pause: erneut ≤ 14 Std.			
Ausschluss von DFD ⁶ -Fleisch	Keine gesetzliche Vorgabe	Ausschluss von DFD-Fleisch durch <ul style="list-style-type: none"> • fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers. • bei Verdacht Messung des pH₂₄-Werts (Soll ≤ 6,0). 	Fleischqualität	Dokumentenprüfung (Verfahrensweisung, Messprotokolle), Vor-Ort-Kontrolle
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine entsprechende gesetzliche Vorgabe	Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware, frischer Ware beträgt ≤ 6 Wochen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁷ 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 (DAKs ⁸) und ihre Zulassung die GQ-Systemkontrolle

⁶ DFD = engl. dark-firm-dry, mangelhafte Fleischqualität

⁷ 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

⁸ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH