

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

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

Stand: 27.12.2021



| Merkmale                               | Gesetzliche Anforderungen   | Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern   | Grund für höhere Anforderungen  | Überprüft durch Kontrolle  |
|--|---|--|---|--|
| <b>Futtermittelqualität</b>            | Futtermittelqualität gemäß gesetzlicher Vorgaben [LFGB <sup>1</sup> , VO (EG) Nr. 999/2001 <sup>2</sup> , VO (EG) Nr. 183/2005 <sup>3</sup> ] | Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes QMS <sup>4</sup> mit zusätzlichen, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Beprobungen der Futtermittel durch einen externen Auditor  | Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)     | Dokumentenprüfung (QMS <sup>4</sup> der Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde) |
| <b>Futtermittelherkunft</b>            | Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben  | ≥ 50% der eingesetzten Futtermittel stammen aus Bayern   | Geringere Lieferwege für Futtermittel (Nachhaltigkeitskriterium)            | Dokumentenprüfung (Formular „Nachweis Anteil regionaler Futtermittel“, Rechnungen, rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle      |
| <b>Klauengesundheit</b>                | Keine gesetzliche Vorgabe   | Überprüfung <ul style="list-style-type: none"> <li>der Klauengesundheit</li> </ul>   | Zusätzliche Maßnahme zur Kontrolle der Tiergesundheit und des Wohlbefindens | Inaugenscheinnahme des Tierbestandes durch geschultes Prüfpersonal   |
| <b>Tierärztliche Bestandsbetreuung</b> | Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben  | Der Tierbestand muss regelmäßig tierärztlich betreut werden  | Beitrag zur Tiergesundheit  | Dokumentenprüfung (Betreuungsvertrag, Einhaltung der vertraglichen Vereinbarungen), Vor-Ort-Kontrolle                                    |
| <b>Ausbringung von Klärschlamm</b>     | Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)  | Verboten: <ul style="list-style-type: none"> <li>Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme</li> <li>auf allen Betriebsflächen</li> <li>in den letzten 5 Jahren</li> </ul> | Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)     | Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)  |
| <b>Transportdauer zur</b>              | TierSchTrV <sup>5</sup> (EG)  | GQ-Schlachttiere   | Reduzierung der Belastung der   | Dokumentenprüfung  |

<sup>1</sup> Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch,

<sup>2</sup> Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien,

<sup>3</sup> Vorschriften für die Futtermittelhygiene,

<sup>4</sup> Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO

<sup>5</sup> 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  |
|--|---|---|---|--|
| <b>Schlachtstätte</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>abgesetzte Tiere ≤ 14 Std., unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV<sup>3</sup> bei einer Transportdauer von &gt; 8 Std. Erlaubte Transportzeit nach einer Pause: erneut ≤ 14 Std.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>≤ 4 Std. (gesamt, nicht pro Tag)</li> </ul>  | Tiere beim Transport (Tierschutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität)          | (Transportbuch, rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)                          |
| <b>Ausschluss von DFD<sup>6</sup>-Fleisch</b>  | Keine gesetzliche Vorgabe   | Ausschluss von DFD-Fleisch <sup>6</sup> durch <ul style="list-style-type: none"> <li>fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers.</li> <li>bei Verdacht Messung des pH<sub>24</sub>-Werts (Soll ≤ 6,0).</li> </ul>  | Fleischqualität   | Dokumentenprüfung (Verfahrensweisung, Messprotokolle), Vor-Ort-Kontrolle                                 |
| <b>Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware</b>    | 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   |
| <b>Kontrollsystem</b>                          | Rückverfolgbarkeit <sup>7</sup><br>Kein Kontrollsystem vorgeschrieben   | Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen (inkl. Rückstandsanalytik bei Fleisch und Futtermitteln),</li> <li>staatliche Systemkontrolle</li> </ul> | Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)                          | Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem   |
| <b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen</b> | Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben  | Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 von <ul style="list-style-type: none"> <li>Zertifizierungsstellen</li> <li>Laboratorien</li> </ul>  | Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität) | Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs <sup>8</sup> ) und ihre Zulassung die GQ-Systemkontrolle |

<sup>6</sup> DFD = engl. dark-firm-dry, mangelhafte Fleischqualität

<sup>7</sup> 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

<sup>8</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH