

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Kälber und Kalbfleisch

Stand: 27.12.2021

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 einen externen Auditor	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (QMS ⁴ der Futtermittel-Lieferanten); Beprobung / Analyse der Futtermittel gemäß Analyseplan (Laborbefunde)
Futtermittelherkunft	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
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 Schlachtstätten	TierSchTrV ⁵ (EG)	GQ-Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 4 Std. (gesamt, nicht pro Tag) 	Reduzierung der Belastung der Tiere beim Transport (Tier-	Dokumentenprüfung (Transportbuch,

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
	<ul style="list-style-type: none"> abgesetzte Tiere ≤ 14 Std., unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV³ bei einer Transportdauer von > 8 Std. Erlaubte Transportzeit nach einer Pause: erneut ≤ 14 Std. 		schutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität).	rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)
Ausschluss von DFD⁶-Fleisch	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	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). 	Sicherung der Fleischqualität durch Aussonderung von DFD-Fleisch (Produktqualität)	Kontrolle der Schlachtkörper durch geschulte Prüfer am Schlachtband; Dokumentenprüfung (Verfahrensanleitung, Messprotokolle), Vor-Ort-Kontrolle
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 und Rückverfolgbarkeit (Produkt-, und 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 ⁸) und ihre Zulassung durch die QG-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