

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



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

Stand: 28.12.2021

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	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>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>Maximales Schlachtalter</b>	Unter Schafffleisch der Kategorie A (Lämmer) fallen Tiere ≤ 12 Monaten (Alter)	Schlachtalter der Lämmer Tiere ≤ 9 Monate (Alter)	Sicherung der Fleischqualität (Produktqualität)	Dokumentenprüfung (z.B. Bestandsaufzeichnungen/-register, Ausgangsbelege)
<b>Transportdauer zur Schlachtstätte</b>	TierSchTrV <sup>5</sup> (EG)	GQ-Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 4 Std. (gesamt, nicht pro Tag)</li> </ul>	Reduzierung der Belastung der Tiere beim Transport	Dokumentenprüfung (Transportbuch,

<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 9000

<sup>5</sup> Tierschutztransportverordnung

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>abgesetzte Tieren ≤ 14 Std. unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV<sup>3</sup> bei einer Transportdauer von &gt; 8 Std.</li> <li>Erlaubte Transportzeit nach einer Pause: erneut ≤ 14 Std.</li> </ul>		(Tierschutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität)	rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)
<b>Ausschluss von DFD<sup>6</sup>-Fleisch</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss von DFD-Fleisch <sup>6</sup> durch <ul style="list-style-type: none"> <li>fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers</li> </ul>	Sicherung der Fleischqualität durch Aussonderung von DFD-Fleisch <sup>6</sup> (Produktqualität)	Dokumentenprüfung (Verfahrensanleitung), Vor-Ort-Prüfung
<b>Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Lagerdauer bei vakuumverpackter, 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> 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 (DAKKS <sup>8</sup> ) und ihre Zulassung durch 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