

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
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	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)
Maximales Schlachtalter	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)
Transportdauer zur Schlachtstätte	TierSchTrV ⁵ (EG)	GQ-Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 4 Std. (gesamt, nicht pro Tag) 	Reduzierung der Belastung der Tiere beim Transport	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 9000

⁵ Tierschutztransportverordnung

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
	<ul style="list-style-type: none"> abgesetzte Tieren ≤ 14 Std. unter Einhaltung zusätzlicher Bedingungen der TierSchTrV³ bei einer Transportdauer von > 8 Std. Erlaubte Transportzeit nach einer Pause: erneut ≤ 14 Std. 		(Tierschutz, positive Auswirkung auf die Fleischqualität)	rechtsverbindliche Erklärung), Vor-Ort-Kontrolle (Tachoscheibe)
Ausschluss von DFD⁶-Fleisch	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss von DFD-Fleisch ⁶ durch <ul style="list-style-type: none"> fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers 	Sicherung der Fleischqualität durch Aussonderung von DFD-Fleisch ⁶ (Produktqualität)	Dokumentenprüfung (Verfahrensanleitung), Vor-Ort-Prüfung
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	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
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 (DAKKS ⁸) und ihre Zulassung durch 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