

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis

Stand: 23.12.2021

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Futtermittelqualität	Futtermittelqualität gemäß gesetzlichen 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)
Einhaltung von Grenzwerten bei Zukaufsmischfuttermitteln	• Aflatoxin B1: 5-20 ng/ kg ⁵ Futtermittel;	• Aflatoxin B1: ≤ 1 ng/ kg Futtermittel	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken	Überprüfung der Untersuchungen der Mischfuttermittelhersteller
	• Dioxine: 0,50 – 1,5 ng ⁶ WHO-PCDD/F-TEQ ⁷ / kg;	• Dioxine: ≤ 0,1 - 0,4 ng WHO-PCDD/ F-TEQ/ kg		
	• PCB ⁸ : keine spezifische gesetzliche Angabe ⁵	• PCB: ≤ 5,0 ng je Kongener ⁹ / kg		
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

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 (EU) Nr. 2002/32 unerwünschte Stoffe in der Tierernährung

⁶ (EU) Nr. 277/2012 Höchstgehalte und Aktionsgrenzwerte für Dioxine und polychlorierte Biphenyle und (EU) Nr. 2002/32/ Unerwünschte Stoffe in der Tierernährung

⁷ TEQ = Toxizitätsäquivalent, WHO-PCDD/F-TEQ ist die Summe der Toxizitätsäquivalente der insgesamt 17 toxikologisch wichtigsten Dioxinen und Furanen

⁸ Polychlorierte Biphenyle,

⁹ Kongenere = chemische Verbindungen, die durch ihren Ursprung oder ihre Struktur in Beziehung stehen

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
				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)
Anforderungen an Anlieferungsmilch	Keine gesetzliche Vorgabe	90 % Anlieferungsmilch muss die Kriterien der S-Klasse nach § 3 Abs. 3 MilchGüV ¹⁰ erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> • Keime/ml ≤ 50.000 • Zellen/ ml ≤ 300.000 • Gefrierpunkt - 0,515°C • Hemmstoffe nicht nachweisbar 	Gewährleistung sehr hoher Qualität der Anlieferungsmilch	Überprüfung der Aufzeichnungen der Analyseergebnisse der Molkerei
Qualitätsmerkmale Anlieferungsmilch	Aflatoxin M1: Rohmilch Grenzwert ≤ 50 µg/kg Milch ¹¹	Regelmäßige Untersuchung des Aflatoxin M1 Gehalts der Rohmilch, Grenzwert ≤ 10 ng/kg Milch	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken	Überprüfung der Aufzeichnungen der Analyseergebnisse der Molkerei
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ¹² 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 fachlicher Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKks ¹³), Zulassung via GQ-Systemkontrolle

¹⁰ Milch-Güterverordnung 1980

¹¹ EU Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel inklusive (EU) Nr. 165/2010 zur Änderung der VO 1881/2006

¹² 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

¹³ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH