

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

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

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Keine gesetzliche Einbindung der Futtermittel	Einbindung der Futtermittel in das Qualitätssicherungssystem mit restriktiver Spezifikation	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am QS beteiligen und sich gemäß Programmbedingungen kontrollieren lassen
Futtermittel	EG-Futtermittelrecht	Die eingesetzten Futtermittel müssen in der Positivliste für Einzelfuttermittel aufgeführt sein	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken, Verringerung des Gesundheitsrisikos	Dokumentprüfung und Vor-Ort-Kontrolle, Futtermitteluntersuchungen
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte und Höchstmengen)	Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich) vor Ort
Transportzeit	Acht Stunden Tagestransportzeit ab Beginn der Beladung bzw. unter bestimmten Voraussetzungen auch länger	Transportzeiten nach Beladung maximal vier Stunden (gesamt, nicht pro Tag)	Tierschutzaspekt, Fleischqualität (kurze Transportzeiten reduzieren die Belastung der Tiere)	Kontrolle von Transportbuch/Tachoscheibe, rechtsverbindliche Erklärung
Fleischfarbe	Keine detaillierte gesetzliche Vorgabe	Kein Anzeichen von DFD (Fleischfarbe)	Fleischqualität	Kontrolle aller Schlachtkörper (durch Inaugenscheinnahme) durch speziell geschulten Prüfer am Schlachtband
pH-24-Wert	Keine gesetzliche Vorgabe	pH-24-Wert < 6,0 (pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)	Sicherstellung der Fleischqualität durch Aussonderung von DFD-Fleisch	bei Verdachtsmomenten pH-24-Messung mit pH-Messgerät
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschl. Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

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

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger