

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Lämmer und Lammfleisch“

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 und der Fleischqualität	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
Schlachalter	Unter Schafffleisch der Kategorie A (Lämmer) fallen Tiere bis zu einem Alter von 12 Monaten	Schlachalter der Lämmer maximal 9 Monate	Verbesserte Produktqualität	Bestandsbuch, Ausgangsbelege
pH 24-Wert	Keine gesetzliche Vorgabe	pH 24-Wert < 6,0 (pH-Messung am Schlachtkörper nach 24 Stunden)	Fleischqualität	Kontrolle <u>jedes</u> Schlachtkörpers mit pH-Messgerät
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware	Keine gesetzliche Vorgabe	Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware maximal sechs Wochen	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrolle im Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel mindestens einmal pro Jahr

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Lämmer und Lammfleisch“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontroll-dichte: Eigenkontrolle (einschl. Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
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