

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Schweine und Schweinefleisch“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätssicherungssystem für Futtermittel	Futtermittelqualität gesetzliche Vorgabe des Futtermittelrechts	Einbeziehung der Futtermittel in das Qualitätssicherungssystem durch zusätzliche, über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehende Kontrollen der Futtermittellieferanten, System mit restriktiver Spezifikation	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Futtermittel-Lieferanten müssen sich am Qualitätssicherungssystem beteiligen und sich gemäß den Programmbedingungen kontrollieren lassen
Futtermittelrechtliche Vorschriften		Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Haltungsbedingungen	Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung Mindestfläche 0,65m ² /Mastschwein (>85 kg – 110 kg) in Stallungen, die vor dem 04.08.2006 genehmigt oder bezogen wurden (Übergangsregelung bis 31.12.2012)	Bei Mastschweinen in der Gruppe beträgt die Mindestfläche in der Endmast 0,75 m ² /Tier (>85 – 110 kg)	Artgerechte Tierhaltung, Tierschutz	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle
Ferkelerzeuger	Keine gesetzliche Vorgaben bzgl. Herkunft und spezifischer Qualitätsbedingungen	Die festgelegten Qualitätskriterien gelten ab Geburt der Tiere. Ersatzweise ist die Teilnahme des landwirtschaftlichen Betriebes an einem vergleichbaren Qualitätssicherungssystem, das die Zertifizierung durch eine unabhängige und nach DIN 45011 akkreditierte Kontrollstelle einschließt, ausreichend	Durchgängigkeit der gesamten Produktionskette	Dokumentenprüfung, Vor-Ort-Kontrolle

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Schweine und Schweinefleisch“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Fleischqualität	Keine gesetzliche Vorgabe	pH1-Wert im Kotelett von mindestens 5,8 (gemessen ca. 45 Minuten nach dem Schlachten) oder mit einer vergleichbaren Methode (z. B. Leitfähigkeit oder Reflexionswert), Magerfleischanteil im Schlachtkörper > 50 %	Fleischqualität	Kontrolle der Schlachtkörper durch ph-Wert-Messung (bzw. vergleichbare Methode) am Schlachtband
Transportzeit der Schlachttiere	Acht Stunden ab Beginn der Beladung bzw. unter bestimmten Voraussetzungen auch länger.	Transportzeiten der Schlachttiere nach Beladung maximal vier Stunden (gesamt, nicht pro Tag)	Tierschutzaspekt, Fleischqualität (kurze Transportzeiten reduzieren die Belastung der Tiere)	Kontrolle von Transportbuch/Tachoscheibe, rechtsverbindliche Erklärung
Ausbringung von Klärschlamm	Grundsätzlich 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
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
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