



# Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für verarbeitete Geflügelfleischteile



## 1. Inhaltsverzeichnis

1. Inhaltsverzeichnis.....	1
2. Geltungsbereich .....	2
2.1. Allgemeines .....	2
2.2. Begriffe.....	2
3. Güte- und Prüfbestimmungen .....	3
3.1. Anforderungen an den Betrieb .....	3
3.2. Anforderungen an die Ware .....	3
3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung.....	5
3.4. Wertschöpfungskette.....	5
4. Überwachung .....	5
4.1. Erst- bzw. Zulassungsprüfung.....	5
4.2. Routineüberwachungen .....	6
5. Kosten.....	8
6. Schlussbemerkungen.....	8

## Anlagen

Anlage I      Muster Produkt-Prüfbericht

## **2. Geltungsbereich**

### **2.1. Allgemeines**

2.1.1 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für die nachstehend aufgeführten, verarbeiteten Geflügelfleischteile (frisch, gefroren oder tiefgefroren), die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind.

Die für das Qualitätszeichen zugelassenen Arten sind:

- Hühnerfleisch
- Entenfleisch
- Gänsefleisch
- Truthahnfleisch
- Perlhuhnfleisch

2.1.2 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit den gültigen Zeichensatzungen sowie den Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen für die Verleihung und Führung des Qualitätszeichens vom Freistaat Thüringen.

2.1.3 Der Produkt-Prüfbericht (Anlage I) ist Bestandteil der Prüfbestimmungen. Er dient dem Lizenzgeber ebenso wie dem Lizenznehmer als Nachweis durchgeführter Fremdüberwachungen, entsprechend diesen Güte- und Prüfbestimmungen.

### **2.2. Begriffe**

2.2.1 Frisches Geflügelfleisch ist nicht durch Kälteeinwirkung erstarrtes Geflügelfleisch, das ständig auf einer Temperatur von  $-2\text{ °C}$  bis  $+4\text{ °C}$  gehalten werden muss.

2.2.2 Gefrorenes Geflügelfleisch ist Geflügelfleisch, das so schnell wie möglich im Rahmen des normalen Schlachtverfahrens gefroren und ständig auf einer Temperatur von max.  $-12\text{ °C}$  gehalten werden muss.

2.2.3 Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ist Geflügelfleisch, das ständig auf einer Temperatur von max.  $-18\text{ °C}$  gehalten werden muss.

2.2.4 Die Erstprüfung ist die erste Prüfung eines Betriebes und eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.

2.2.5 Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines neuen Produktes eines zugelassenen Betriebes durch eine Kontrollinstanz.

2.2.6 Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.

2.2.7 Die definierte Gebietskulisse bedeutet die Übertragung des Qualitätszeichens auf eine definierte Region oder ein Land in der Europäischen Union.

### **3. Güte- und Prüfbestimmungen**

#### **3.1. Anforderungen an den Betrieb**

3.1.1 Bei Vorhandensein eines oder mehrerer Qualitätsmanagementsysteme (QS, IFS, ...) ist ein jährlicher Nachweis aller aktuell gültigen Kontrollzertifikate bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.

3.1.2 Die Einhaltung der aktuellen Gesetzlichkeiten und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind für den Betrieb zwingend Voraussetzung.

3.1.3 Bei der erstmaligen Antragsstellung des Betriebes wird eine Vor-Ort-Begehung durchgeführt. Diese umfasst die Überprüfung von Qualitäts- und Hygienestandards des Betriebes sowie des Rohstoffnachweises.

#### **3.2. Anforderungen an die Ware**

##### **3.2.1. Allgemeines**

3.2.1.1 Die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den gesetzlich festgelegten Bestimmungen und den darauf beruhenden Folgeverordnungen entsprechen.

3.2.1.2 Der Lizenznehmer verpflichtet sich bei Änderungen von Verordnungen und Gesetzen sowie bei der Festlegung neuer Richtlinien die jeweils gültige Fassung einzuhalten.

##### **3.2.2. Sensorische Beschaffenheit (Sensorik)**

3.2.2.1 Im sensorischen Bereich gilt als Voraussetzung für die Vergabe des Qualitätszeichens eine Qualitätszahl von mind. 4,50 (von max. 5,00).

In jedem Einzelprüfmerkmal müssen mind. 3,00 Punkte (ungewichtet) erreicht werden.

3.2.2.2 Die Durchführung der sensorischen Prüfung erfolgt nach den Prüfschemata für die Qualitätsbeurteilung von Frischfleisch (ungewürzt bzw. mariniert) (*angelehnt an die*

DLG-Prüfbestimmungen) auf der Grundlage des 5-Punkte-Schemas (Tabelle 1 und Tabelle 2; Anlage I).

Dabei berechnet sich die Qualitätszahl folgendermaßen:

- Gewichtete Bewertung (max. 50) = erreichte Punkte (Tabelle 1) x Faktor (Tabelle 2)
- Qualitätszahl (max. 5,00) = Summe gewichtete Bewertung / Summe Faktoren (10)

Tabelle 1: 5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle

Punkte	Qualitätsbeschreibung	allgemeine Eigenschaften
5	sehr gut	volle Erfüllung der Qualitätserwartung
4	gut	geringfügige Abweichungen
3	zufriedenstellend	merkliche Abweichungen
2	weniger zufriedenstellend	deutliche Abweichungen
1	nicht zufriedenstellend	starke Abweichungen
0	ungenügend	nicht bewertbar

Tabelle 2: Prüfmerkmale und Bewertungsfaktoren

Prüfmerkmale	Bewertungsfaktoren
1. Äußeres, Beschaffenheit in nicht zubereitetem Zustand	3
2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung, Beschaffenheit in zubereitetem Zustand	1
3. Konsistenz	2
4. Geruch	1
5. Geschmack	3

3.2.2.3 Der Lizenzgeber behält sich Änderungen der Bewertungsfaktoren vor.

3.2.2.4 Weist das Erzeugnis eine Besonderheit in der Herstellung/Herstellungsart auf (z.B. eine besondere Gewürznote, handwerkliche Herstellung...), ist der Probe bei der Probenahme eine Produktspezifikation / ein Produktpass beizulegen, aus der / dem diese Besonderheit hervorgeht. Der Probenehmer leitet diese(n) an das anerkannte

Prüflabor weiter. Die besondere Eigenschaft darf dann nicht zu Abzügen in der Bewertung führen. Wurde keine Produktspezifikation / kein Produktpass durch das Unternehmen vorgelegt, wird die Probe nach der gängigen Verkehrsauffassung geprüft.

### **3.2.3. Mikrobiologische Beschaffenheit (Analytik)**

In der mikrobiologischen Prüfung werden *Enterobacteriaceae*, *E. coli*, Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht. Bei der Prüfung sind die gültigen mikrobiologischen Richtwerte der „Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie“ (DGHM) zu erfüllen.

## **3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung**

3.3.1 Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 3.2. dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht.

3.3.2 Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.

3.3.3 Für Produkte, die nicht den Bestimmungen des Thüringer Qualitätszeichens entsprechen, müssen Verpackungen bzw. Etiketten ohne das Qualitätszeichen in ausreichender Menge oder andere Verwendungsmöglichkeiten für die Produkte zur Verfügung stehen.

## **3.4. Wertschöpfungskette**

Der Lizenznehmer ist verpflichtet die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette mit entsprechenden Lieferverträgen bzw. Lieferdokumenten zu belegen und diese nach Anforderung der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.

## **4. Überwachung**

### **4.1. Erst- bzw. Zulassungsprüfung**

4.1.1 Die Erstprüfung beinhaltet eine Vor-Ort-Begehung und eine Produktprüfung (Anlage I).

4.1.2 Die Zulassungsprüfung besteht nur aus einer Produktprüfung (Anlage I).

4.1.3 Die Vor-Ort-Begehung wird von der beauftragten Stelle des Lizenzgebers durchgeführt.

- 4.1.4 Die Produktprüfungen für 3.2.2. und 3.2.3. werden nur von anerkannten Prüflaboren durchgeführt. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen die normale Handelsware repräsentieren (dürfen nicht für die Qualitätsprüfung gesondert produziert werden).
- 4.1.5 Die Erst- bzw. Zulassungsprüfung umfasst eine sensorische und eine mikrobiologische Produktprüfung.
- 4.1.6 Über das Ergebnis der Vor-Ort-Begehung und Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Antragsteller und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.
- 4.1.7 Bei negativem Prüfergebnis der Vor-Ort-Begehung oder der Produktprüfung kann der Antragssteller eine Nachprüfung verlangen.
- 4.1.8 Liegt ein schwerwiegender Verstoß des Betriebes – wie in den Zeichensatzungen definiert – vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich.
- 4.1.9 Führen die Erst- bzw. Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

## **4.2. Routineüberwachungen**

### **4.2.1. Eigenüberwachung**

- 4.2.1.1 Jeder Lizenznehmer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eigenverantwortlich für die gleichbleibende und ständige Erfüllung der Güte- und Prüfbestimmungen zu sorgen.
- 4.2.1.2 Der Lizenznehmer ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Qualitätskriterien auf allen Stufen verantwortlich.
- 4.2.1.3 Über die im Rahmen der Eigenüberwachung durchgeführten Prüfungen (Wareneingang, Temperaturkontrollen (Lagerung, Kühl- und Heißtemperaturen), Reinigung/Desinfektion (Reinigungsplan und Kontrolle), Schädlings-Monitoring, Schulungen (Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene) und Rückverfolgbarkeit) sind sorgfältige Aufzeichnungen zu erstellen. Diese sind mind. drei Jahre lang aufzubewahren. Der beauftragten Stelle des Lizenzgebers sind die Aufzeichnungen der Eigenprüfungen auf Wunsch vorzulegen.

#### 4.2.2. Fremdüberwachung

4.2.2.1 Bei der Fremdüberwachung (sowie bei 3.2.2. und 3.2.3.) muss der Termin der Probenahme mind. 48 h vorher im Unternehmen angekündigt werden. Bei einer Probenahme in der Produktionsstätte muss ein Verantwortlicher des Lizenznehmers zugegen sein. Die Probenahme erstreckt sich nur auf zeichenführende Erzeugnisse.

4.2.2.2 Die entnommenen Proben werden nach dem folgenden Prüfplan entsprechend den Güte- und Prüfbestimmungen geprüft (Tabelle 3).

Tabelle 3: Prüfplan

	1. Halbjahr	2. Halbjahr
<b>Kleinbetrieb</b>		
jährlich	Sensorik & Analytik	
<b>Großbetrieb</b>		
jährlich	Sensorik & Analytik	Sensorik & Analytik

4.2.2.3 Die Durchführung der Laboruntersuchungen erfolgt nach akkreditierten Methoden, durch die vom Lizenzgeber zugelassenen akkreditierten Prüflabore. Die Anwendung nicht-akkreditierter Methoden ist nur nach Genehmigung des Lizenzgebers zugelassen.

4.2.2.4 Über das Ergebnis der Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Lizenznehmer und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.

4.2.2.5 Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden.

4.2.2.6 Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, so ist die Überwachungsbehörde des Lizenzgebers unverzüglich zu unterrichten. Die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten werden nach den gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen sowie den Zeichensatzungen durch die Überwachungsbehörde sanktioniert.

4.2.2.7 Die beauftragte Stelle des Lizenzgebers behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten ist bzw. Zuwiderhandlung gegen die Lizenz- und Zeichennut-

zungsverträge, die Zeichensatzungen, lebensmittelrechtliche Bestimmungen oder die Güte- und Prüfbestimmungen zu befürchten sind.

Diese Prüfungen können über Art und Umfang der laufenden Qualitätskontrollen hinausgehen.

## **5. Kosten**

Der Lizenznehmer trägt alle mit der Qualitätsprüfung in Zusammenhang stehenden Kosten.

## **6. Schlussbemerkungen**

Die Güte- und Prüfbestimmungen können im Bedarfsfall, bei notwendigen gesetzlichen, vorgeschriebenen oder sonstigen dringenden Änderungen durch den Lizenzgeber überarbeitet werden.





## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von  
verarbeiteten Geflügelfleischteilen

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Prüfungsart: .....

Probenehmer: .....

Datum der Probenahme: .....

### 1 Sensorische Prüfung

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Äußeres, Beschaffenheit in nicht zubereitetem Zustand		3	
2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung, Beschaffenheit in zubereitetem Zustand		1	
3. Konsistenz		2	
4. Geruch		1	
5. Geschmack		3	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

