

# Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für

## Fleisch natur



Stand: 2021

### Inhaltsverzeichnis

<b>1. Geltungsbereich</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Grundanforderungen</b> .....	<b>2</b>
2.1. Anforderungen an die Ware .....	2
2.2. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung .....	3
2.3. Anforderungen an die Herkunft .....	4
<b>3. Überwachung</b> .....	<b>4</b>
3.1. Zulassungsprüfung .....	4
3.2. Routineüberwachungen .....	5
<b>4. Kosten</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Schlussbemerkungen</b> .....	<b>5</b>

Anlagen

Anlage 1      Muster

Produkt-Prüfbericht

## 1. Geltungsbereich

Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für küchenfertig zugeschnittenes / portioniertes, rohes Fleisch (frisch oder tiefgekühlt) sowie grob zerlegte Ware, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind. Sie gelten nicht für gewürzte oder marinierte Fleischzubereitungen. Bei Nutzgeflügel / Wildvögeln gelten die Bestimmungen zudem für Schlachtkörper.

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. Grundanforderungen

### 2.1. Anforderungen an die Ware

Die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den aktuellen gesetzlich festgelegten Bestimmungen, den darauf beruhenden Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen entsprechen.

Zur Überprüfung der Anforderungen für die Vergabe des Qualitätszeichens werden küchenfertig zerlegte Teilstücke - z.B. Steaks Oberschale, Keule, Nackensteaks, Nussbraten, Hüfte, Filet oder Rücken - sensorisch und analytisch untersucht.

In der einfachen beschreibenden sensorischen Prüfung müssen Konsistenz, Aussehen/Äußerliche Beschaffenheit, Aussehen im Anschnitt und Geruch im rohen Zustand sowie Aussehen, Geruch und Geschmack nach kurzer Kochprobe bewertet werden.

In der analytischen Prüfung muss zum einen die hygienisch-mikrobiologische Beschaffenheit der Fleischwaren untersucht werden. Zur Führung des Qualitätszeichens sind grundsätzlich die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel gemäß *Verordnung (EG) Nr. 2073/2005* über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der aktuell gültigen Fassung einzuhalten.

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchung sollen verschiedene Hygieneparameter untersucht werden. Bei allen Fleischsorten sind das:

- Enterobakterien,
- Pseudomonaden,
- Koagulase-positive Staphylokokken (*Staphylococcus aureus*) und
- *Escherichia coli*.

Im Fall von Hausschwein / Schwarzwild und Nutzgeflügel / Wildvögeln werden zusätzlich die aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl und die Anzahl an Milchsäurebakterien untersucht.

Die Bewertung der hygienisch-mikrobiologischen Beschaffenheit erfolgt in Anlehnung an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V. (DGHM).

Unter Berücksichtigung der hygienischen Möglichkeiten und der vorhandenen Schlachttechnologie des Betriebes sowie in Abhängigkeit von der Tierart unterscheiden sich die Anforderungen zwischen Produkten aus industrieller Schlachtung, handwerklicher Schlachtung und im Freien erlegter Tiere.

Für Fleisch von industriell geschlachteten Tieren gelten folgende Höchstgrenzen (in KBE/g):

- Enterobakterien: < 1.000
- Pseudomonaden: < 10.000
- *Staphylococcus aureus*: < 100
- *Escherichia coli*: < 10
- Gesamtkeimzahl und Milchsäurebakterien < 100.000

Bei handwerklicher Schlachtung werden folgende Höchstgrenzen (in KBE/g) angesetzt:

- Enterobakterien: < 10.000
- Pseudomonaden: < 100.000
- *Staphylococcus aureus*: < 100
- *Escherichia coli*: < 100
- Gesamtkeimzahl und Milchsäurebakterien < 1.000.000

Die Höchstgrenzen für Fleisch von im Freien erlegten Tieren (in KBE/g) sind:

- Enterobakterien: < 10.000
- Pseudomonaden: < 1.000.000
- *Staphylococcus aureus*: < 500
- *Escherichia coli*: < 500
- Gesamtkeimzahl und Milchsäurebakterien < 5.000.000

Innereien wie z.B. Leber müssen zusätzlich auf den Gehalt an Schwermetallen - Blei und Cadmium - untersucht werden. Zeichenführende Produkte müssen diese Höchstmengen gemäß *Verordnung (EG) Nr. 1881/2006* sowie deren Folgeverordnungen um mindestens 50 % unterschreiten.

Für die analytische Prüfung von Schlachtkörpern und grob zerlegter Ware muss eine qualifizierte Probenahme durch amtliche bzw. geschulte Personen erfolgen.

## **2.2. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung**

Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 2.1 und 2.3 dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht. Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.

### **2.3. Anforderungen an die Herkunft**

Der Lizenznehmer ist verpflichtet, die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette mit entsprechenden Lieferverträgen bzw. Lieferdokumenten und damit einhergehend die Herkunft der verwendeten Rohstoffe zu belegen. Entsprechend der Zeichensatzung muss das Fleisch nachweislich zu 100 % aus Thüringen oder den angrenzenden Landkreisen (bzw. der für das jeweilige Produkt definierten Gebietskulisse\*) stammen.

Der Lizenznehmer muss nachweislich garantieren, dass Kälber, die jünger als 12 Monate sind, ab einschließlich der Geburt in Thüringen (bzw. in der definierten Gebietskulisse) gehalten wurden. Für Rinder (älter als 12 Monate) gilt ein Mindestzeitraum vor der Schlachtung in der definierten Region von 12 Monaten.

Schweine müssen vor der Schlachtung mindestens vier Monate oder ab 30 kg Lebendgewicht in Thüringen (bzw. der definierten Gebietskulisse) gehalten worden sein.

Geflügel jünger als einen Monat muss ab Beginn der Mast und Tiere die älter als einen Monat sind mindestens einen Monat in Thüringen oder angrenzenden Landkreisen gehalten werden.

Bei Gatterwild, Schafen und Ziegen älter als sechs Monate müssen die Jungtiere mindestens sechs Monate vor der Schlachtung in Thüringen (bzw. in der definierten Gebietskulisse) gehalten worden sein. Für Tiere jünger als sechs Monate gilt der Mindestzeitraum vor der Schlachtung ab einschließlich der Geburt.

*\* Als definierte Gebietskulisse gilt im Allgemeinen eine definierte Region oder ein Land der Europäischen Union.*

## **3. Überwachung**

### **3.1. Zulassungsprüfung**

Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines Produktes. Bei der Zulassungsprüfung des ersten Produktes eines Antragsstellers muss eine Produktprüfung nach akkreditierten Methoden von einer anerkannten Prüfeinrichtung durchgeführt werden. Darüber hinaus erfolgt eine Vor-Ort-Begehung des Betriebes durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle. Die Zulassungsprüfungen für weitere Produkte des Betriebes bestehen nur aus einer Produktprüfung.

Für die Organisation der Prüfungen zur Einhaltung der Anforderungen an die Ware (Produktprüfung), inklusive Wahl und Beauftragung einer anerkannten Prüfeinrichtung, ist der Antragsteller selbst verantwortlich. Mit der beauftragten Prüfeinrichtung ist zudem die Art die Übermittlung der zu prüfenden Produkte, z.B. individuelle Anlieferung oder Probenahme, zu vereinbaren. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen dabei die normale Handelsware repräsentieren und dürfen nicht für das Qualitätszeichen gesondert produziert werden.

Über das Ergebnis der Produktprüfung muss von der Prüfeinrichtung ein Prüfbericht erstellt werden (verwendbares Muster s. Anlage 1). Diesen muss der Antragsteller unmittelbar nach Abschluss der Prüfung der beauftragten Stelle des Lizenzgebers übermitteln.

Erfüllt das geprüfte Produkt nicht die untersuchten Anforderungen, kann der Antragsteller eine Nachprüfung vornehmen lassen.

Liegt ein schwerwiegender Verstoß - wie in den Zeichensatzungen definiert - vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich. Führen die Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

### **3.2. Routineüberwachungen**

Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine anerkannte Prüfeinrichtung. Das Produkt muss bei Kleinbetrieben einmal und bei Großbetrieben zweimal jährlich auf die Einhaltung der Anforderungen von 2.1 geprüft werden. Ausgenommen von dieser Regelung sind Produkte, die nur saisonal angeboten werden können. Diese müssen generell einmal jährlich geprüft werden.

Die Durchführung der Produktprüfung soll gemäß 3.1 erfolgen. Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, werden die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten nach den gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen sowie der Zeichensatzung durch die beauftragte Stelle des Lizenzgebers sanktioniert.

Diese behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten bzw. eine Zuwiderhandlung der allgemeinen Anforderungen gemäß 1. sowie der Grundanforderungen zu befürchten ist.

Sollte der geforderte Nachweis über die Durchführung der Produktprüfung ohne Angabe von Gründen nicht rechtzeitig im geforderten Rhythmus der beauftragten Stelle übermittelt werden, gilt die Prüfung als nicht bestanden. In diesem Fall muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, wird die Genehmigung zur Nutzung des Qualitätszeichens für das Produkt entzogen.

Die Überprüfung der Anforderungen gemäß 2.3 erfolgt einmal jährlich in Form einer Abfrage der Rohstoffnachweise für die lizenzierten Produkte durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle.

## **4. Kosten**

Der Lizenznehmer trägt alle mit der Qualitätsprüfung (Punkt 2.1) in Zusammenhang stehenden Kosten.

## **5. Schlussbemerkungen**

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



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von

**Fleisch natur - küchenfertig**

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Schlachtung:  industriell

handwerklich

im Freien

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

### 1 Sensorische Prüfung

Merkmal	Merkmals- eigenschaften	Bemerkungen	k.o.*
1. Konsistenz			
2. Aussehen / Äußerliche Beschaffenheit			
3. Aussehen und Geruch im Anschnitt			
4. Aussehen, Geruch und Geschmack nach Kochprobe			
<b>Ausschlussfehler (ja/nein)</b>			

\* knock-out

**2 Analytische Prüfung**

Enterobacteriaceae\*: .....

Pseudomonas\*: .....

Staphylokokken\*: .....

*E. coli*\*: .....

Gesamtkeimzahl\*/\*\*: .....

Milchsäurebakterien\*/\*\*: .....

*\* Einhaltung der angegebenen Werte der entsprechenden Güte- und Prüfbestimmungen**\*\* nur bei Hausschwein / Schwarzwild und Nutzgeflügel / Wildvögeln***Ergebnis der Prüfung:**Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:  ja  neinSind die analytischen Anforderungen erfüllt:  ja  nein**Bemerkungen:****Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:** **ERFÜLLT**  **NICHT ERFÜLLT**.....  
Ort, Datum.....  
Unterschrift Prüfer



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von

### Schlachtkörper – grob zerlegte Ware

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Probenehmer: .....

Datum der Probenahme: .....

Schlachtung:  industriell

handwerklich

im Freien

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

### 1 Sensorische Prüfung

Merkmal	Merkmals- eigenschaften	Bemerkungen	k.o.*
1. Konsistenz			
2. Aussehen/Äußerliche Beschaffenheit			
3. Aussehen und Geruch im Anschnitt			
4. Aussehen, Geruch und Geschmack nach Kochprobe			
<b>Ausschlussfehler (ja/nein)</b>			

\* knock-out



**2 Analytische Prüfung**

Enterobacteriaceae\*: .....

Pseudomonas\*: .....

Staphylokokken\*: .....

*E. coli*\*: .....

Gesamtkeimzahl\*/\*\*: .....

Milchsäurebakterien\*/\*\*: .....

*\* Einhaltung der Richtwerte nach DGHM e.V. in Abhängigkeit von der Hygienegruppe der Mikrobiologie-Analytik*

*\*\* nur bei Schwein und Geflügel*

**Ergebnis der Prüfung:**

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:  ja  nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:  ja  nein

**Bemerkungen:**

---



---



---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer