

KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

KAT-Leitfaden Ei-Verarbeitung

für Eiproduktwerke, Nahrungsmittelindustrie und Handelsunternehmen

Version 2022.01



KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

Version 2022.01

ersetzt Version 2017.01

Freigegeben zum 01.08.2022

Status: gültig ab 01.11.2022

KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

Konrad-Zuse-Platz 5

53227 Bonn

Deutschland

Internet

www.kat.eu

www.was-steht-auf-dem-ei.de

Wichtige Hinweise:

Der vorliegende Leitfaden ist Eigentum von KAT. Aufgrund der Urheberrechte ist es untersagt, den Leitfaden in Gänze oder auszugsweise zu vervielfältigen. Verstöße gegen die Urheberrechte werden verfolgt.

Die fremdsprachigen Fassungen dieses Leitfadens sind ein freiwilliges zusätzliches Angebot, das von KAT für Teilnehmer aus anderen Mitgliedsstaaten bereitgestellt wird. Für Übersetzungsfehler oder fehlende Informationen übernimmt KAT keine Haftung. Maßgeblich und bindend im Falle von Abweichungen der Übersetzung von der deutschsprachigen Fassung ist stets ausschließlich das deutschsprachige Original.

Inhaltsverzeichnis

Teil I:	Grundsätzliches	1
1	Präambel	1
2	Geltungsbereich	1
3	Eiprodukte im KAT-System	1
4	Systemteilnahme	1
5	Verantwortlichkeiten	2
6	Datenschutz	2
7	Internetportal	2
Teil II:	Anforderungskatalog	3
1	Teilnahmevoraussetzung	3
2	Lagerung	3
2.1	Sauberkeit und Hygiene	3
2.2	Warenstromtrennung	3
3	Kennzeichnung	4
3.1	Verwendung des KAT-Logos	4
3.2	Kennzeichnung der Ware	4
3.3	Kennzeichnung in Dokumenten	5
4	Meldungen an die KAT-Datenbank	6
4.1	Warenmeldungen	7
4.2	Befreiung von den Warenausgangsmeldungen	8
5	Dokumentationspflichten	8
6	Mengenbilanz	9
6.1	Plausibilitätsprüfung	9
6.2	Rückverfolgbarkeit	10
Teil III:	Anhang	11
1	Zeichenerklärung	11
2	Abkürzungen	11
3	Begriffserklärungen	11
4	Mitgeltende Unterlagen	12
5	Richtwerte zur Berechnung	14
5.1	Faustzahlen zur Plausibilitätsberechnung von Eiprodukten:	14
5.2	Trockenmassegehalte	14

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Begriffserklärungen	11
-----------------------------	----

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Wöchentliches Meldeverfahren im Wareneingang	7
Abb. 2: Wöchentliches Meldeverfahren im Warenausgang	7

Teil I: Grundsätzliches

1 Präambel

Der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT e.V.) ist in Deutschland und den benachbarten EU-Ländern die bedeutendste Kontrollinstanz für die Prüfung von Eiern aus der alternativen Hennenhaltung (Boden-, Freiland- und Biohaltung). Nahezu alle auf dem deutschen Markt im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) angebotenen Eier tragen das KAT-Konformitätssiegel. Seit der Gründung des Vereins im Jahr 1995 ist die Zahl der Mitgliedsbetriebe ständig gewachsen.

Die wesentlichen Ziele von KAT sind:

- die Sicherstellung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit, Herkunfts- und Qualitätssicherung der von den Mitgliedern erzeugten, gehandelten oder in den Verkehr gebrachten Eier und Eiprodukte aus Boden-, Freiland- und Biohaltung;
- die Festlegung und Umsetzung einheitlicher Vorgaben für die Boden-, Freiland- und Biohaltung von Legehennen unter Berücksichtigung tierschutzrelevanter Belange;
- die Festlegung und Umsetzung einheitlicher Vorgaben für die Haltung von männlichen Legehybriden unter Berücksichtigung tierschutzrelevanter Belange;
- Transparenz für den Verbraucher durch Bereitstellung von Informationen (z. B. durch das Internetprotal www.was-steht-auf-dem-ei.de).

2 Geltungsbereich

Der vorliegende Leitfaden wurde für die Verarbeitung von KAT-Eiern zu KAT-Eiprodukten bzw. daraus hergestellten Nahrungsmittel entwickelt und gilt für alle Unternehmen, die Eiprodukte/Nahrungsmittel aus Eiern von zugelassenen KAT-Betrieben herstellen, vorbehandeln, verarbeiten und in den Verkehr bringen. Der Leitfaden dient als Instrument der systematischen Umsetzung der KAT-Anforderungen an die Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit von verarbeiteter KAT-Ware.

3 Eiprodukte im KAT-System

Verarbeitete KAT-Ware darf ausschließlich aus Eiern von KAT-zertifizierten Legebetrieben hergestellt werden. Nur so ist eine stufenübergreifende Herkunftssicherung über die gesamte Prozesskette, also vom Legebetrieb über das Eiproduktewerk bis zur Nahrungsmittelindustrie und zur Letztvertrieblerstufe, gewährleistet. Eine Auslobung von Eiprodukten bzw. daraus hergestellten Nahrungsmitteln mit dem Zeichen „KAT – Ihr Prüfsystem für Eier“ ist erst möglich, wenn dieser Nachweis erbracht worden ist.

4 Systemteilnahme

Jeder Betrieb, der Teil der KAT-Wertschöpfungskette werden möchte, muss sich bei KAT unter www.anmeldung.kat.eu anmelden und – sofern er noch kein KAT-Systemteilnehmer ist – einen KAT-Teilnehmervertrag abschließen.

Für die Teilnahme am KAT-System ist die Zertifizierung nach einem von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standard (z. B. IFS, BRC) obligatorisch. Ein gültiges Zertifikat ist mit den Anmeldeunterlagen einzureichen. Eine Liste aller durch die GFSI anerkannten Standards ist auf der Internetseite <http://www.mygfsi.com/> abrufbar.

Liegen der KAT-Geschäftsstelle alle notwendigen Anmeldunterlagen sowie der unterschriebene Teilnehmervertrag vor, erhält der Betrieb die Zugangsdaten für die KAT-Datenbank sowie die Datenbankanleitung.

5 Verantwortlichkeiten

Grundsätzlich trägt jede Stufe der Wertschöpfungskette die Verantwortung für die Einhaltung der beschriebenen Anforderungen sowie für die korrekte Meldung der erforderlichen Daten an die KAT-Datenbank.

Erkennt der Systemteilnehmer/Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, und/oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, so leitet er unverzüglich Maßnahmen ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen. Ist hiervon KAT-Systemware (KAT-Eiprodukte bzw. daraus hergestellte Fertigprodukte) betroffen, ist die KAT-Geschäftsstelle umgehend zu informieren. Bei drohender Imageschädigung für das KAT-System ist der Systemteilnehmer ferner verpflichtet, sich mit der KAT-Geschäftsstelle abzustimmen: Aussagen gegenüber Dritten, die sich auf die Anforderungen/Grundlagen des KAT-Systems beziehen, dürfen nur nach vorheriger Abstimmung mit der Geschäftsstelle vorgenommen werden.

 *KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe*

6 Datenschutz

Die vom Systemteilnehmer in das KAT-Datenbanksystem eingestellten Daten werden auf dem Internetserver, dem Rechnersystem und auf Datensicherungsmedien gespeichert. Alle Daten werden nach dem aktuellen Stand der Technik gegen Veränderungen und Einsicht vonseiten Dritter geschützt. Die Stammdaten werden nicht an Dritte übermittelt und dienen ausschließlich der Teilnehmerverwaltung durch KAT.

Nur die KAT-Geschäftsstelle und der Teilnehmer selbst haben Zugriff auf die von diesem eingegebenen Meldungsdaten. Eine Weitergabe von Daten an Stellen außerhalb des Systems („die Öffentlichkeit“) erfolgt nur nach Abstimmung mit dem Systemteilnehmer oder auf behördliche Anordnung.

Zum Zweck der Plausibilitätsprüfung hat die KAT-Geschäftsstelle auf sämtlichen am KAT-System beteiligten Produktions- und Vertriebsstufen umfassende Zugriffsrechte auf die Daten der Teilnehmer sowie Einsicht in die Tierbewegungen.

7 Internetportal

Um mehr Transparenz zu schaffen, bietet KAT auf der Abfrageseite www.was-steht-auf-dem-ei.de einen speziellen Service an: Durch die Eingabe der auf dem Ei aufgedruckten Nummer (Printnummer) kann sich der Verbraucher den Namen und den Ort des Legebetriebs sowie Bilder von Stall und Hühnern anzeigen lassen. Die Abfragefunktion steht auch als App für Smartphones zur Verfügung.

Weitergehende Informationen zum KAT-System finden sich auf der Internetseite www.kat.eu. Für den internen Bereich der Website kann sich jeder KAT-Teilnehmer registrieren lassen und die dort hinterlegten Dokumente (Rundschreiben, Formblätter, Teilnehmerlisten u. v. m.) herunterladen.

Teil II: Anforderungskatalog

1 Teilnahmevoraussetzung

- 1.1.1 **[K.O.]** Es liegt ein aktuelles Zertifikat von einem durch die GFSI anerkannten Standard vor.

Falls es während der Zertifikatslaufzeit zu einem Zertifikatsentzug kommt, wird die KAT-Geschäftsstelle umgehend hierüber informiert.

Information: Handelsunternehmen sind von dieser Regelung ausgeschlossen. Hier muss keine Zertifizierung von einem durch die GFSI anerkannten Standard vorgewiesen werden.

- 1.1.2 Bei Unternehmen mit mehreren Standorten, die im Zuge von Matrixkontrollen geprüft werden, liegt an allen Standorten eine KAT-Konformitätsbescheinigung der Unternehmenszentrale vor.

2 Lagerung

2.1 Sauberkeit und Hygiene

- 2.1.1 Der Betrieb befindet sich in einem ordentlichen und sauberen Zustand. Der Standort weist aus hygienerechtlicher Sicht keinerlei Gefährdung für das Produkt auf.

2.2 Warenstromtrennung

- 2.2.1 **[K.O.]** KAT-Ware/KAT-OKT-Ware ist jederzeit, also vom Wareneingang bis zum Warenausgang, und auf allen Prozessstufen sowohl durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung an der Ware als auch in allen warenbegleitenden Dokumenten identifizierbar. Dies gilt für auch für alle Halb- oder Fertigprodukte. Eine Verwechslung- bzw. Vermischung von KAT-/KAT-OKT- mit Fremdware ist ausgeschlossen.

- 2.2.2 Die getrennte Lagerung nach Haltungsform sowie die Trennung von KAT-Ware, KAT-OKT-Ware und Fremdware (Roh-, Fertig- und Verarbeitungsware) ist gegeben.

Information: Als räumliche Trennung werden ein abgegrenzter Bereich und Behältnisse akzeptiert, die klar definiert und gekennzeichnet sind. Die Printung der Eier allein ist nicht ausreichend zur Unterscheidung der Haltungsformen.

- 2.2.3 Bei der Annahme von unverpackten KAT-Eiprodukten ist für das Abtanken eine schriftliche Verfahrensanweisung oder ein Warenwirtschaftssystem etabliert, welches die Gefahr der Verwechslung und Vermischung mit Fremdware ausschließt und ein Abladen in einen falschen Tank verhindert. Der Tank ist eindeutig KAT-Ware vorbehalten.

- 2.2.4 Tanks/Behälter zur Zwischenlagerung unverpackter KAT-Eiprodukte sind eindeutig zugewiesen und gekennzeichnet.

- 2.2.5 Die Tanks/Behälter enthalten zum Zeitpunkt der Befüllung mit KAT-Ware keine Reste von Fremdware. Ein adäquates Reinigungsverfahren zur Entfernung von Fremdwaren-Rückständen ist dokumentiert.

- 2.2.6 Um zu vermeiden, dass zu einer Verschleppung von Fremdware in KAT-Ware kommt, sind in den Produktionsanlagen bis auf technisch unvermeidbare Rückstände keine Reste von Fremdware mehr enthalten. Hierfür wird ein adäquates Verfahren (z. B. die Einhaltung von Produktionsreihenfolgen oder die Durchführung geeigneter Reinigungsschritte) angewendet und dokumentiert.

Information: Bei Ei-Trocknungsanlagen muss zusätzlich nach einer mechanischen Reinigung eine Spülcharge mit 25 kg durchgeführt werden und die Ware muss anschließend als KAT-Ware deklassiert werden.

Bei der Flüssigei-Produktion muss vor der Produktion von KAT-Ware eine Reinigung mit Wasser oder eine CIP-Reinigung durchgeführt werden.

3 Kennzeichnung

3.1 Verwendung des KAT-Logos

3.1.1 Lieferscheine und Rechnungen

Die Verwendung des KAT-Logos als allgemeines Logo auf Lieferscheinen und Rechnungen ist statthaft, sofern die Artikel zusätzlich eindeutig als KAT- oder Fremdwaren gekennzeichnet sind oder es sich ausschließlich um KAT-Ware handelt.

3.1.2 Endverbraucherpackung

Die KAT-Gestaltungsrichtlinien für die Verwendung des KAT-Logos auf Endverbraucherpackungen werden eingehalten. Die Endverbraucherpackungen sind durch die KAT-Geschäftsstelle freigegeben.

 *Gestaltungsrichtlinie KAT-Logo*

3.1.3 **[K.O.]** Produkte, deren Endverbraucherpackung mit dem KAT-Logo versehen ist, enthalten ausschließlich KAT-zertifizierte Ei-Produkte. Eine Ausnahme bilden ggf. notwendige technische Hilfsstoffe o. Ä., die nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

3.2 Kennzeichnung der Ware

3.2.1 Die Printung der Eier entspricht den Vorgaben der aktuellen Vermarktungsnorm von Eiern.

Information: Laut Vermarktungsnorm kann eine Befreiung von der Kennzeichnungspflicht bei der zuständigen Behörde beantragt werden, wenn die Eier vom Lieferanten direkt an die Industrie geliefert werden.

Information: Eine Printung von Knickeiern oder verschmutzten Eiern ist nicht erforderlich.

3.2.2 Jede Palette/Transportverpackung, die Eier enthält, ist mit einem Etikett gekennzeichnet, dem mindestens die folgenden Angaben zu entnehmen sind:

- ✓ Name und Anschrift des Lieferanten
- ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung, ggf. KAT-OKT-Kennzeichnung
- ✓ Printnummer
- ✓ Anzahl und/oder Gewicht der Eier
- ✓ Legetag oder Legeperiode
- ✓ Versanddatum
- ✓ bei Eiern der Klasse B: Packdatum/Haltungsform

Information: Die Printung der Eier ist als alleinige Warenkennzeichnung nicht ausreichend.

3.2.3 Etiketten von Ei-Produkten/Halbfabrikaten/Fertigprodukten enthalten zum Zeitpunkt des Warenein- und Warenausgangs im Ei-Produktewerk und zum Zeitpunkt des Wareneingangs bei der Nahrungsmittelindustrie mindestens die folgenden Angaben:

- ✓ Name und Anschrift des Lieferanten und des Empfängers
- ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung, ggf. KAT-OKT-Kennzeichnung

- ✓ Artikelnummer und/oder Artikelbezeichnung
- ✓ Chargennummer
- ✓ Gewicht
- ✓ MHD
- ✓ Haltungsform
- ✓ Versanddatum (nicht bei Lagerware oder vorverpackter Ware)

Information: Etiketten von Lagerware müssen keine KAT-Kennzeichnung und kein Versanddatum enthalten. Die Lagerware muss eindeutig über die Chargennummer identifizierbar sein.

Information: Die Etiketten sind einheitlich und deutlich sichtbar angebracht. Bei Flüssigeiprodukten sind die Container etikettiert und bei Pulvern jede Box; eine alleinige Palettenkennzeichnung ist nicht ausreichend. Bei Anlieferungen per Tankwagen erfolgt die Kennzeichnung auf den Begleitpapieren und Lieferscheinen und ggf. über das Warenwirtschaftssystem → 3.3.1

3.3 Kennzeichnung in Dokumenten

Folgende Hinweise sind zu beachten:

- Erhalten die Dokumente des Warenausgangs keine KAT-Kennzeichnung, so ist für die zugehörige Ware keine Rückverfolgbarkeit im KAT-System mehr gegeben und die Ware darf auch zu keinem späteren Zeitpunkt mehr als KAT-Ware vermarktet werden. Eine Ausnahme bilden Lieferungen an den Lebensmitteleinzelhandel (LEH): Hier wird das KAT-Produkt durch die Artikelnummer definiert und rückverfolgt.
- Ist an den LEH ausgehende, verarbeitete Ware mit dem Hinweis versehen, dass diese als KAT-Ware vermarktet wird, gelten für die hergestellten Artikel alle Anforderungen an die KAT-Verarbeitung gemäß vorliegendem Leitfaden. Als Hinweise werden neben der Kennzeichnung als KAT-Artikel (Auslobung am Artikel selbst oder auf den Lieferscheinen) u. a. Kundenspezifikationen oder entsprechende firmenpolitische Aussagen gewertet.

3.3.1 Die Bezeichnung „KAT“ bzw. „KAT-OKT“ ist immer in Verbindung mit der Artikelbezeichnung angegeben (z. B. bei Eiern: „Eier aus KAT-Bodenhaltung“ bzw. „Eier aus KAT-OKT-Bodenhaltung“ und für Eiprodukte: „KAT-Vollei aus Bodenhaltung“ bzw. „KAT-OKT-Vollei aus Bodenhaltung“).

3.3.2 Der KAT-Status ist in allen für die KAT-Rückverfolgbarkeit relevanten Aufzeichnungen und Dokumenten nachvollziehbar.

3.3.3 Die Lieferscheine und Rechnungen des Warenein- und Warenausgangs enthalten mindestens folgende Angaben:

- ✓ Anschriften des Lieferanten und des Empfängers
- ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung, ggf. KAT-OKT-Kennzeichnung
- ✓ Artikelnummer und/oder Artikelbezeichnung
- ✓ ggf. Chargennummer
- ✓ Haltungsform
- ✓ MHD
- ✓ Lieferschein- oder Rechnungsnummer
- ✓ Menge
- ✓ Versand-/Lieferdatum
- ✓ bei Schaleneiern zusätzlich: A-Ware/B-Ware/Rohware/Industrieware

Information: Ausgenommen hiervon sind Lieferscheine an den LEH.

- 3.3.4 In der Rohwarenspezifikation sowie in der Produktspezifikation sind KAT-Artikel eindeutig gekennzeichnet.
- 3.3.5 Die Rohwarenspezifikation ist vom Lieferanten gegengezeichnet.
- 3.3.6 In der Rezeptur sind KAT-Artikel eindeutig gekennzeichnet.
- 3.3.7 Ist der Kunde ein LEH, so sind KAT-Produkte auf mindestens einem der folgenden Dokumente gekennzeichnet:
- ✓ in der Kundenspezifikation
 - ✓ auf den Lieferscheinen/Rechnungen
 - ✓ auf der Endverbraucherpackung (Verwendung des KAT-Logos) (→ 3.1.2)

Information: Bezieht und verarbeitet ein Betrieb ausschließlich KAT-Ware, ist also keine Fremdware im Betrieb, kann dies in einer firmeninternen Anforderung formuliert werden und die Kennzeichnungspflicht gemäß → 3.3 entfällt.

- 3.3.8 Die Verwiegeprotokolle im Wareneingang der Eiproduktwerke enthalten mindestens folgende Angaben:
- ✓ Datum und Uhrzeit der Verwiegung
 - ✓ Menge in Gewicht
 - ✓ Haltungsform
 - ✓ Printnummer des Wareneingangs
 - ✓ eindeutige Verknüpfung zum Lieferschein
 - ✓ Bei mehrseitigen Protokollen muss eine maschinelle Summenzahl an jedem Seitenende stehen oder mindestens die Gesamtseitenanzahl mit der Seitenzahl aufgeführt sein
- 3.3.9 Die in der Produktion vorliegenden Aufzeichnungen und Dokumente (z. B. Produktionslisten, Rezepturen, Spezifikationen) weisen den KAT-Status aus.

Information: Dies gilt nicht für Betriebe, die ausschließlich KAT-Ware handhaben.

- 3.3.10 Im Zutatenverzeichnis wird nicht auf KAT-Ware hingewiesen, wenn im Fertigprodukt weitere eihaltige Vormischungen aus Fremdware enthalten sind.

4 Meldungen an die KAT-Datenbank

Die Warenmeldungen werden wöchentlich – bis spätestens 24 Uhr am Mittwoch der Folgewoche – in die KAT-Datenbank unter <https://datenbank.kat.eu> eingetragen.

Die Warenmeldungen sind in Form von Wareneingangsmeldungen und Warenausgangsmeldungen vorzunehmen. Grundsätzlich ist jeder Betrieb für die korrekte Eingabe der erforderlichen Daten in die KAT-Datenbank verantwortlich. Die Zugangsdaten werden vertraulich behandelt. Für die sachliche Richtigkeit der eingegebenen Daten sind die Betriebe verantwortlich.

Die KAT-Datenbankmeldungen umfassen alle für die Rückverfolgbarkeit und Plausibilitätsprüfung notwendigen Daten.

Information: Bei Warenmeldungen an Nicht-KAT-Teilnehmer kann die hierfür eingerichtete allgemeinen KAT-ID IND genutzt werden.

 VA-V-01-DE_Datenbankmeldungen

4.1 Warenmeldungen

4.1.1 Die Daten des Wareneingangs werden wöchentlich an die KAT-Datenbank gemeldet.

Für die wöchentliche Wareneingangsmeldung gilt:

- *Es ist immer die im Wareneingang erhaltene Menge an KAT-Ware in die KAT-Datenbank einzutragen, auch wenn eventuell nur eine Teilmenge hiervon zu KAT-Ware weiterverarbeitet wird. Die auf den Lieferscheinen dokumentierte Menge muss mit der erhaltenen Menge im Wareneingang übereinstimmen.*
- *Fremdware wird nicht gemeldet.*
- *Eine wöchentliche Nullmeldung ist vorzunehmen, wenn innerhalb einer Kalenderwoche keine KAT-Ware bezogen wurde.*

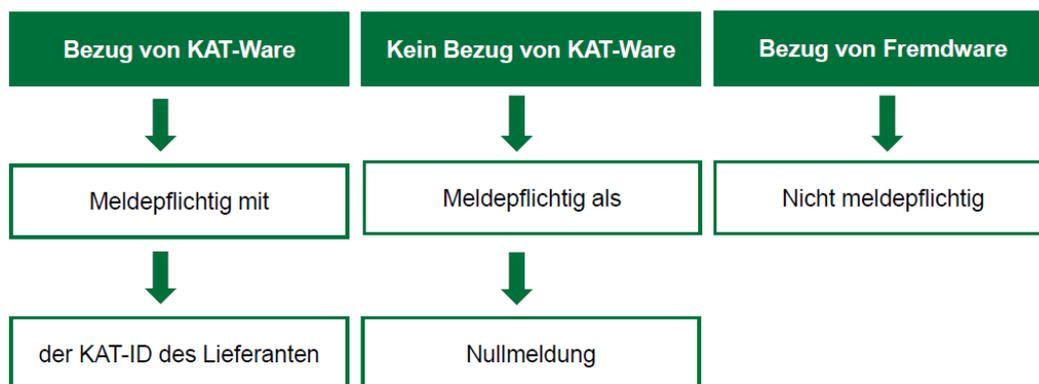


Abb. 1: Wöchentliches Meldeverfahren im Wareneingang

4.1.2 Die Daten des Warenausgangs werden wöchentlich an die KAT-Datenbank gemeldet.

Für die wöchentliche Warenausgangsmeldung gilt:

- *Im Warenausgang werden nur die Mengen produzierter und vermarkteter KAT-Ware gemeldet. Dies kann ein hergestelltes KAT-Eiprodukt, ein KAT-Halbfabrikat oder ein KAT-Fertigprodukt (Vermarktung an den Lebensmitteleinzelhandel) sein. Es ist immer der Rechnungsweg zu melden.*
- *Fremdware wird nicht gemeldet.*
- *Eine wöchentliche Nullmeldung ist vorzunehmen, wenn innerhalb des Meldezeitraums keine KAT-Ware vermarktet wurde.*

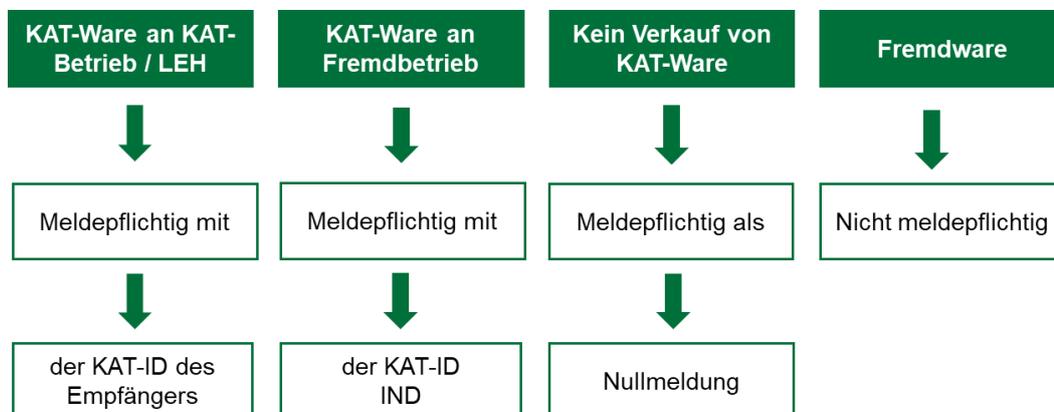


Abb. 2: Wöchentliches Meldeverfahren im Warenausgang

4.1.3 Die KAT-Ware wird kundenspezifisch gemeldet.

4.1.4 Die KAT-Ware wird artikelspezifisch gemeldet.

4.2 Befreiung von den Warenausgangsmeldungen

Vollständige Befreiung von den Warenausgangsmeldungen

Unter nachfolgenden Voraussetzungen können Nahrungsmittelindustriebetriebe von den Warenausgangsmeldungen vollständig befreit werden:

- ✓ ausschließlicher Bezug und Verarbeitung von KAT-Ware
- ✓ Endproduktherstellung (keine weitere Verarbeitung) und Abpackung in Fertigverpackungen
- ✓ ausschließlich direkter Verkauf an Letztvertrieblerstufe (z. B. LEH, Gastronomie, Catering)

Teilweise Befreiung von den Warenausgangsmeldungen

Betriebe, die ausschließlich KAT-Ware beziehen und verarbeiten, können eine Befreiung von den Warenausgangsmeldungen für Endprodukte, die in Fertigverpackungen abgepackt werden, und/oder für Produkte, die ausschließlich direkt an die Letztvertrieblerstufe verkauft werden, beantragen. Werden darüber hinaus KAT-Halbfabrikate zur Weiterverarbeitung an Industriebetriebe geliefert, sind diese an die KAT-Datenbank zu melden.

Folgende Hinweise sind zu beachten:

- Eiproduktwerke und Handelsunternehmen sind von dieser Regelung ausgeschlossen.
 - Der Nahrungsmittelindustriebetrieb muss bei der KAT-Geschäftsstelle einen Antrag auf Befreiung einreichen. In jedem Audit wird erneut geprüft, ob der Standort die Voraussetzungen zur Befreiung weiterhin erfüllt.
-  *FB-V-01-DE_Befreiung_Warenausgangsmeldung*
- Der Betrieb ist verpflichtet, der KAT-Geschäftsstelle Änderungen der unter → 4.2 aufgeführten Voraussetzungen umgehend zu melden.

4.2.1 Ist der Betrieb von der Warenausgangsmeldung befreit, sind die unter → 4.2 aufgeführten Voraussetzungen erfüllt.

5 Dokumentationspflichten

5.1.1 Die an KAT übermittelten Stammdaten sind vollständig und aktuell. Eventuelle Änderungen der Stammdaten werden der KAT-Geschäftsstelle unverzüglich angezeigt.

 *FB-V-02-DE_Stammdatenblatt*

5.1.2 Für Krisenfälle bzw. kritische Situationen liegen Notfallpläne mit klaren Verantwortlichkeiten vor. Diese enthalten alle wichtigen Ansprechpartner (z. B. Tierarzt, Veterinäramt, Zulieferer/Abnehmer, KAT) und deren Kontaktdaten (Telefonnummern) und stellen die Erreichbarkeit aller verantwortlichen Personen außerhalb der Betriebszeiten sicher.

 *FB-A-02-DE_Notfallplan*

5.1.3 Am Standort wird anhand der Prüfpunkte dieses Leitfadens mind. alle 12 Monate ein internes Audit durchgeführt und dokumentiert.

5.1.4 Alle für den Warenfluss relevanten Dokumente werden mindestens 12 Monate nach Ablauf des MHD aufbewahrt.

- 5.1.5 Die Ablage ist buchhalterisch sortiert geführt und Lieferscheine und Rechnungen von KAT-Ware sind separat aufbewahrt.
- 5.1.6 Für alle KAT-Wareneingänge und KAT-Warenausgänge liegen die Lieferscheine und Rechnungen vor.
- 5.1.7 Der KAT-Artikel enthält eine eigene Artikelnummer. Es gibt keine Artikelnummern, die sowohl für einen KAT-Artikel als auch für einen Fremdartikel verwendet werden.
- 5.1.8 Liegt eine Kundenspezifikation vor, stimmen die Angaben der betriebsinternen Produktspezifikation/Rezeptur mit den Angaben der Kundenspezifikation überein.
- 5.1.9 Alle produktionsrelevanten Dokumente sind durchgängig und vollständig vorhanden. Je nach Bereich (Eiproduktwerk/Nahrungsmittelindustrie) müssen folgende Dokumente vorliegen:
- ✓ Aufschlagprotokolle
 - ✓ Tankpläne
 - ✓ Pasteurierungsprotokolle
 - ✓ Abfüllprotokolle
 - ✓ Mischprotokolle
 - ✓ Produktionsprotokolle
 - ✓ Reinigungsprotokolle
- 5.1.10 Für jedes aus KAT-Ware hergestellte Produkt liegen Rezepturen mit Eigenhalten des Produktionsansatzes bzw. des Endprodukts vor.
- 5.1.11 Die Wareneingangspapiere der Halbfabrikate enthalten mindestens folgende Angaben:
- ✓ Trockenmassegehalt
 - ✓ MHD
 - ✓ eindeutige KAT-Auslobung wie unter → 3.3 beschrieben

6 Mengenzbilanz

6.1 Plausibilitätsprüfung

- 6.1.1 Die gemeldeten Daten des Wareneingangs von KAT-Ware sind vollständig und korrekt. Alle Mengenmeldungen des Wareneingangs stimmen in Menge, Art und Zeitpunkt mit den Angaben auf den zugehörigen Rechnungen und Lieferscheinen überein.
- 6.1.2 Die gemeldeten Daten des Warenausgangs von KAT-Ware sind vollständig und korrekt. Alle Mengenmeldungen des Warenausgangs stimmen in Menge, Art und Zeitpunkt mit den Angaben auf den zugehörigen Rechnungen und Lieferscheinen überein.
- 6.1.3 **[K.O]** Der Warenfluss für die KAT-Produkte ist rechnerisch darstellbar. Unter Berücksichtigung der für die Produktberechnungen geltenden Faustzahlen (siehe Anhang) und der Trockenmassegehalte ist der Warenausgang rechnerisch im Vergleich zum Wareneingang nachvollziehbar.
- 6.1.4 Die gekennzeichnete KAT-Ware im Wareneingang wird korrekt und nachvollziehbar in das betriebsinterne System gebucht.
- 6.1.5 Im Wareneingang ist der Bezug von Lieferscheinen zu Rechnungen eindeutig herstellbar und plausibel.

- 6.1.6 Im Warenausgang ist der Bezug von Lieferscheinen zu Rechnungen eindeutig herstellbar und plausibel.
- 6.1.7 Alle Rechnungen sind ordnungsgemäß und vollständig verbucht. Die Angaben in den Umsatzstatistiken der Lieferantenkonten sind vollständig und korrekt. Der Bezug von den Lieferscheinen des Wareneingangs zu den Daten des Verwiegeprotokolls kann lückenlos hergestellt werden.
- 6.1.8 **[K.O.]** Der Eigehalt im Produktionsansatz und im Endprodukt kann rechnerisch mithilfe von Faustzahlen nachvollzogen werden. Eine eindeutige Zuordnung von der Eiproduktcharge zu den Produktionschargen ist gegeben.
- 6.1.9 Die in der KAT-Datenbank hinterlegten Betriebsbeziehungen (Lieferanten und Empfänger) sind vollständig und stimmen mit den internen Lieferanten- und Kundenlisten des Betriebs überein.
- 6.1.10 Die bei der Dokumentenprüfung eingesehenen Stichproben der in der Produktion vorliegenden Aufzeichnungen und Dokumente (z. B. Produktionslisten, Reinigungsprotokolle, Rezepturen, Spezifikationen) sind korrekt gekennzeichnet und plausibel
- 6.1.11 Durch die Auswertung der Verkäufe von KAT-Artikeln lassen sich die Warenausgänge für den zu prüfenden Zeitraum nachvollziehen.

6.2 Rückverfolgbarkeit

- 6.2.1 **[K.O.]** Über den gesamten Produktionsprozess hinweg sind alle Produktionschargen anhand der vergebenen Chargennummern lückenlos rückverfolgbar. Die Chargennummern der KAT-Waren sind mit den Artikelnummern nachvollziehbar verknüpft. KAT-Ware ist im Warenausgang eindeutig als solche identifizierbar. Es ist sichergestellt, dass sich die KAT-Ware artikel- und mengenbezogen rückverfolgen lässt.

Information: Bei Überhängen muss die Information auf die neue Charge mitgenommen werden.

- 6.2.2 Es ist durchgehend möglich, einen Bezug von den Artikel- und Chargennummern des Warenausgangs zu den Chargennummern des Wareneingangs herzustellen.

- 6.2.3 Bei Verwendung von Re-Work ist der Bezug zur Ursprungscharge gegeben. Die eingesetzte Menge ist nachvollziehbar dokumentiert.

Information: Dies gilt nicht für Betriebe, die ausschließlich KAT-Ware handhaben.

Information: Kann der Bezug zur Ursprungscharge oder die eingesetzte Menge nicht nachvollzogen werden, darf das Re-Work nicht für KAT-Ware eingesetzt werden.

- 6.2.4 Das KAT-Produkt ist mit seiner Artikelnummer eindeutig einer Spezifikation zugeordnet.

- 6.2.5 Es muss sichergestellt sein, dass es sich bei zugekaufter KAT-Ware um KAT-Systemware handelt. Hierzu ist die KAT-Konformitätsbescheinigung des Lieferanten regelmäßig auf Gültigkeit zu kontrollieren.

Teil III: Anhang

1 Zeichenerklärung

[K.O.] Knock-out-Kriterien



Verweise auf mitgeltende Unterlagen



Nachzuweisende bzw. vorzulegende Dokumente

2 Abkürzungen

EU	Europäische Union
FB	Formblatt
KAT e.V.	Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen
KAT-ID	KAT-Identifikationsnummer
K.O.	Knock-out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
OKT	Ohne Kükentöten
VA	Verfahrensanweisung

3 Begriffserklärungen

Tab. 1: Begriffserklärungen

Begriff	Definition/Erläuterung
A-Ware	Eier, die der Güteklasse A entsprechen
B-Ware	Eier, die nicht die Qualitätsmerkmale von Eiern der Klasse A aufweisen, bzw. Eier der Klasse A, die herabgestuft wurden
Eiprodukte	Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen (Definition gem. Anhang I Nr. 7.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004); die Erzeugnisse können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder fermentiert sein; sie dürfen nur aus Eiern von Hühnern (<i>Gallus gallus domesticus</i>) hergestellt worden sein; diesen Erzeugnissen können andere Lebensmittel oder Zusatzstoffe beigegeben werden; im KAT-System werden diejenigen Eiprodukte dokumentiert, die in der Deklaration der jeweiligen Mischung/des jeweiligen Lebensmittels genannt werden
Eiproduktewerk (EP)	Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt, d. h. Eier behandelt oder vorbehandelt, werden

Begriff	Definition/Erläuterung
Etikett	Sammelbegriff für die Kennzeichnung der Ware in Gebinden; diese kann auch als Aufdruck, Stempel usw. in haltbarer Form erfolgen
Fertigprodukte (Nahrungsmittel)	Produkte, die direkt an den LEH abgegeben und nicht weiterverarbeitet werden
Fremdware	Ware von Betrieben/Betriebsteilen, die nicht dem KAT-System angeschlossen sind und keine KAT-Konformitätsbescheinigung haben
Halbfabrikat	Fertig erzeugte Vorprodukte (z. B. Eiprodukte), die entweder zur späteren Verarbeitung im eigenen Unternehmen auf Lager gelegt oder an andere Unternehmen geliefert und dort fertig produziert werden
Handelsunternehmen (HA)	Unternehmen, in dem die Vermittlung und Vermarktung (Einkauf/Verkauf) von Eiprodukten und Nahrungsmitteln mit eigenem Namen und/oder Rechnungsstellung erfolgt, ohne dass es einen physischen Bezug zur Ware gibt; es liegt eine Händlertätigkeit mit Eiprodukten und deren Erzeugnissen vor
Industrieware	Nicht zum Verzehr bestimmte Eier, die ausschließlich an die Nicht-Nahrungsmittelindustrie geliefert werden und entsprechend gekennzeichnet sind
KAT-Ware	Ware aus KAT-zertifizierten Betrieben, die dem stufenübergreifenden externen Zertifizierungsprozess unterliegt
Mischbetrieb/ Weiterverarbeiter	Betriebe, die Eiprodukte erhalten und diese Erzeugnisse zu sogenannten Compounds für die Nahrungsmittelindustrie mischen bzw. weiterverarbeiten
Nahrungsmittelindustrie (NI)	Betrieb, in dem Eiprodukte zu Fertigprodukten, wie z. B. Kekse, Kuchen, Eierlikör, Nudeln, weiterverarbeitet werden

4 Mitgeltende Unterlagen

Die Dokumente können im internen Bereich www.kat.eu heruntergeladen werden.

Zu den mitgeltenden Unterlagen (in der jeweils geltenden Version) gehören:

KAT-Dokumente

- ✓ KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe
- ✓ Gestaltungsrichtlinie KAT-Logo
- ✓ VA-V-01-DE_Datenbankmeldungen
- ✓ FB-V-01-DE_Befreiung_Warenausgangsmeldung

- ✓ FB-V-02-DE_Stammdatenblatt
- ✓ FB-A-02-DE_Notfallplan

5 Richtwerte zur Berechnung

Die Richtwerte dienen der Berechnung der Ausbeute nach Behandlung bzw. Verarbeitung von Eiern. Diese Werte werden von den Auditoren zur Plausibilitätsberechnung des KAT-Warenflusses herangezogen. Betriebsinterne Schwankungen sind möglich.

5.1 Faustzahlen zur Plausibilitätsberechnung von Eiprodukten:

Technisches Eiweiß:	auch 4-5% anhaftendes Eiweiß
Vollei-Ausbeute:	85-87% vom Schaleneigewicht
Eiweißanteil:	ca. 65 % der Volleiausbeute
Eigelbanteil:	ca. 35% der Volleiausbeute
Lysozym:	ca. 0,3% der Eiklar ausbeute

5.2 Trockenmassegehalte

Volleipulver:	min. 96 %
Eigelbpulver:	min. 96,5 %
Eiweißpulver:	min. 92 %
Vollei:	ca. 23 %
Eiweiß:	ca. 11 %
Eigelb:	ca. 43 %