

KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

# KAT-Leitfaden Ei-Verarbeitung

für Eiproduktwerke, Nahrungsmittelindustrie und Handelsunternehmen

Version 2026.01



# KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

## **Version 2026.01**

ersetzt Version 2024.01

Freigegeben zum 01.12.2025

Status: gültig ab 01.03.2026

## **KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.**

---

Konrad-Zuse-Platz 5

53227 Bonn

Deutschland

Internet

[www.kat.eu](http://www.kat.eu)

[www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://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.

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

## Inhaltsverzeichnis

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

## **Tabellenverzeichnis**

Tab. 1: Begriffserklärungen	12
-----------------------------	----

## **Abbildungsverzeichnis**

Abb. 1: Meldeverfahren im Wareneingang	8
Abb. 2: Meldeverfahren im Warenausgang	8

## 1 Grundsätzliches

## 2 Präambel

KAT, der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V., ist in Deutschland und den benachbarten EU-Ländern die Kontrollinstanz für die Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit von Eiern und verarbeiteten Eiprodukten aus alternativer Hennenhaltung (Freiland-, Boden- und Biohaltung).

Die KAT-Kriterien mit ihren spezifischen Leitfäden definieren Anforderungen an eine vollständige, stufenübergreifende und mengenbasierte Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg. Diese KAT-Anforderungen liegen deutlich über den gesetzlichen Anforderungen.

## 3 Geltungsbereich

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

## 4 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.

## 5 Systemteilnahme

Jeder Betrieb, der Teil der KAT-Wertschöpfungskette werden möchte, muss sich bei KAT unter [www.anmeldung.kat.eu](http://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 Anmeldeunterlagen sowie der unterschriebene Teilnehmervertrag vor, erhält der Betrieb die Zugangsdaten für die KAT-Datenbank sowie die Datenbankanleitung.

## 6 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 hat er unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, 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*

## 7 **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 Einsichtnahme 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 Letzterem eingegebenen Meldedaten. 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.

## 8 **Internetportal**

Um mehr Transparenz zu schaffen, bietet KAT auf der Abfrageseite [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://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](http://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 **[K.O.]** Für die Aufrechterhaltung der KAT-Systemteilnahme und zur Erlangung einer erneuten Konformitätsbescheinigung müssen innerhalb der letzten 12 Monate KAT-Warein- und -ausgänge plausibel in der KAT-Datenbank gemeldet worden sein.

1.1.3 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 zum Zeitpunkt des Audits keinerlei Gefährdung für das Produkt auf.

#### 2.2 Warenstromtrennung

2.2.1 **[K.O.]** KAT-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 auch für alle Halb- oder Fertigprodukte. Eine Verwechslung bzw. Vermischung von KAT-Ware mit Fremdware ist ausgeschlossen.

2.2.2 Ein internes System, dass die getrennte Lagerung nach Haltungsform sowie die Trennung von KAT-Ware und Fremdware eindeutig auf allen Prozessstufen gewährleistet, ist vorhanden.

*Information: Als physische Trennung bei Schaleneiern und Eiprodukten werden klar definierte und gekennzeichnete abgegrenzte Bereiche oder Behältnisse oder Verpackungseinheiten akzeptiert. Bei Schaleneiern ist die Printung allein nicht ausreichend zur Unterscheidung der Haltungsformen.*

2.2.3 Bei der Annahme von unverpackten KAT-Eiprodukten (Flüssigei oder Eipulver) ist für das Abpumpen/-saugen eine schriftliche Verfahrensanweisung oder ein Warenwirtschaftssystem etabliert, das die Gefahr der Verwechslung oder Vermischung mit Fremdware ausschließt und beim Abnehmer ein Abpumpen/-saugen 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 Um zu vermeiden, dass es zu einer Verschleppung von Fremdware in KAT-Ware kommt, sind in den Produktionsanlagen sowie in den Tanks und Behältern, 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. Die Spülchargen sind anschließend zu deklassieren.

*Information: Bei der Flüssigeiproduktion oder der Produktion von Produkten mit flüssigem Eianteil muss die Anlage leer gefahren werden und anschließend z. B. eine flüssige Reinigung oder eine betriebsübliche Spülung mit neutraler Ware (KAT-Ware oder Ware ohne Eianteil) durchgeführt werden oder vor der Produktion von KAT-Ware kann eine Reinigung mit Wasser oder eine CIP-Reinigung (Cleaning in Place) durchgeführt werden.*

*Information: Bei Ei-Trocknungsanlagen muss vor der Verarbeitung von KAT-Ware die Anlage leer gefahren werden und ein für den Betrieb festgelegter chargenüblicher Wechsel inklusive betriebsüblicher Spülcharge 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.

*Information: Bei der generellen Verwendung des KAT-Logos auf Lieferscheinen und Rechnungen sind folgende Kennzeichnungen für Fremdware zulässig und zwingend zu verwenden: non-KAT, ohne KAT, nicht KAT*

##### 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, mit Eibestandteilen oder eihaltigen Zutaten, deren Endverbraucherpackung mit dem KAT-Logo versehen ist, enthalten ausschließlich KAT-zertifizierte Eiprodukte. 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 EU-Vermarktungsnorm für Eier 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 einer Kennzeichnung versehen, der mindestens die folgenden Angaben zu entnehmen sind:

✓ Name und Anschrift des Lieferanten

- ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung
- ✓ Printnummer
- ✓ Anzahl und/oder Gewicht der Eier
- ✓ Legetag oder Legeperiode
- ✓ Versanddatum
- ✓ bei Eiern der Klasse B: Packdatum/Haltungsform

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

3.2.3 Kennzeichnungen von Eiprodukten/Halbfabrikaten/Fertigprodukten enthalten zum Zeitpunkt des Warenein- bzw. Warenausgangs in das bzw. aus dem Eiproduktewerk und zum Zeitpunkt des Wareneingangs bei der Nahrungsmittelindustrie oder dem Handelsunternehmen mit physischem Warenbezug mindestens die folgenden Angaben:

- ✓ Name und Anschrift des Lieferanten und des Empfängers
- ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung
- ✓ Artikelnummer und/oder Artikelbezeichnung
- ✓ Chargennummer
- ✓ Gewicht
- ✓ MHD
- ✓ Haltungsform
- ✓ Versanddatum (nicht bei Lagerware oder vorverpackter Ware)

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

*Information: Die Kennzeichnungen sind einheitlich und deutlich sichtbar angebracht. Bei Flüssigeiprodukten sind die Container gekennzeichnet 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.
- Wird an den LEH ausgehende, verarbeitete Ware als KAT-Ware verkauft und der Status der Ware als KAT-Ware gegenüber dem LEH in irgendeiner Form bestätigt, 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 Kundenanforderungen des LEHs, in E-Mails getätigte Zusicherungen oder entsprechende firmenpolitische Aussagen gewertet.

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

- 3.3.2 Die Lieferscheine des Wareneingangs enthalten mindestens folgende Angaben:
- ✓ Lieferscheinnummer
  - ✓ Anschriften des Lieferanten und des Empfängers
  - ✓ Artikelnummer und/oder Artikelbezeichnung
  - ✓ Eindeutige Chargenreferenz des Lieferscheins in Verbindung mit der Rechnung
  - ✓ MHD
  - ✓ Menge
  - ✓ Versand-/Lieferdatum
  - ✓ bei Schaleneiern zusätzlich: A-Ware/B-Ware/Rohware
  - ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung (ausgenommen bei Lieferscheinen an den LEH)
  - ✓ Haltungsform (ausgenommen bei Lieferscheinen an den LEH)
- 3.3.3 Die Rechnungen des Wareneingangs enthalten mindestens folgende Angaben:
- ✓ Rechnungsnummer
  - ✓ Anschrift des Lieferanten und des Empfängers
  - ✓ Artikelnummer und/oder Artikelbezeichnung
  - ✓ ggf. Chargennummer
  - ✓ ggf. MHD
  - ✓ eindeutiger Bezug zum Lieferschein (z. B. Lieferscheinnummer)
  - ✓ Menge
  - ✓ Versand-/Lieferdatum
  - ✓ bei Schaleneiern zusätzlich: A-Ware/B-Ware/Rohware
  - ✓ eindeutige KAT-Kennzeichnung (ausgenommen bei Lieferscheinen an den LEH)
  - ✓ Haltungsform (ausgenommen bei Lieferscheinen an den LEH)
- 3.3.4 Die Spezifikation ist vom Lieferanten gegengezeichnet.
- Information: Eindeutig vom Lieferanten maschinell erstellte Spezifikationen sind ohne Unterschrift zulässig.*
- 3.3.5 In der Rohwarenspezifikation sowie in der Produktspezifikation sind KAT-Artikel eindeutig gekennzeichnet und jedes KAT-Produkt ist mit seiner eigenen Artikelnummer eindeutig einer Spezifikation zugeordnet.
- Information: Bezieht sich eine Spezifikation auf ein Produkt, das sowohl als KAT- als auch als Nicht-KAT-Ware geführt wird, sind die entsprechenden und unterschiedlichen Artikelnummern auf der Spezifikation zu vermerken und im System zu hinterlegen.*
- 3.3.6 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.

*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 betriebsinterne Kennzeichnungspflicht gemäß 3.3.7 bis 3.3.9 entfällt.*

- 3.3.7 In der Rezeptur sind KAT-Artikel eindeutig gekennzeichnet.
- 3.3.8 Die in der Produktion vorliegenden Aufzeichnungen und Dokumente (z. B. Produktionslisten, Rezepturen, Spezifikationen) weisen den KAT-Status aus.
- 3.3.9 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 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 muss die hierfür eingerichtete allgemeine KAT-ID „IND“ genutzt werden.*

 *Verfahrensweisung VA-V-01-DE Datenbankmeldungen*

*Information: Die Warenmeldungen an die KAT-Datenbank können über eine CSV-Schnittstelle vorgenommen werden.*

 *Verfahrensweisung VA-V-02-DE: Datenbankanleitung CSV*

### 4.1 Warenmeldungen

- 4.1.1 Die einzelnen Wareneingänge werden in der KAT-Datenbank erfasst. Die einzelnen Meldungen müssen spätestens bis einschließlich zum 10. Tag des Folgemonats in der KAT-Datenbank erfasst werden.

*Für die 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.
- Nullmeldungen sind für die einzelnen Kalenderwochen vorzunehmen, in denen keine KAT-Ware bezogen wurde. Die wöchentlichen Nullmeldungen für den Wareneingang können gesammelt monatlich bis zum 10. Tag des Folgemonats vorgenommen werden.

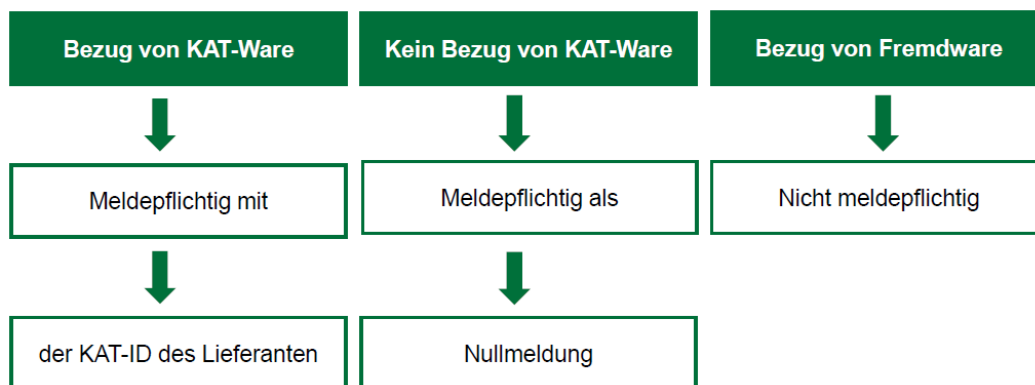


Abb. 1: Meldeverfahren im Wareneingang

4.1.2 Die einzelnen Warenausgänge werden in der KAT-Datenbank erfasst. Die einzelnen Meldungen müssen spätestens bis einschließlich zum 10. Tag des Folgemonats in der KAT-Datenbank erfasst werden.

Für die 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 entlang des Rechnungswegs zu melden.
- Fremdware wird nicht gemeldet.
- Nullmeldungen sind für die einzelnen Kalenderwochen vorzunehmen, in denen keine KAT-Ware vermarktet wurde. Die wöchentlichen Nullmeldungen für den Warenausgang können gesammelt monatlich bis zum 10. Tag des Folgemonats vorgenommen werden.

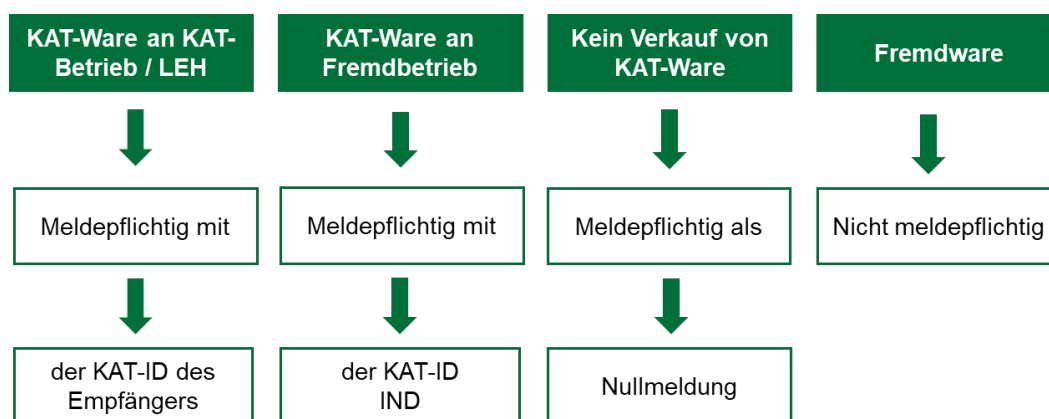


Abb. 2: Meldeverfahren im Warenausgang

4.1.3 In Kalenderwochen, in denen keine KAT-Warenbewegungen stattgefunden haben, werden die Nullmeldungen im Warenein- und/oder Warenausgang wochenweise bis spätestens zum 10. Tag des Folgemonats an die KAT-Datenbank gemeldet.

4.1.4 Die KAT-Ware wird kundenspezifisch gemeldet.

4.1.5 Die KAT-Ware wird rezeptur- oder 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 weiterhin die Voraussetzungen zur Meldebefreiung erfüllt.


 *Formblatt FB-V-01-DE: Antrag auf Meldebefreiung*

- Der Betrieb ist verpflichtet, der KAT-Geschäftsstelle Änderungen bei Vorliegen 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. Das Stammdatenblatt mit den aktuellen Kontaktdaten liegt zum Zeitpunkt des Audits vor. Eventuelle Änderungen der Stammdaten werden der KAT-Geschäftsstelle unverzüglich angezeigt.

 *Formblatt FB-V-02-DE: Stammdatenblatt*

5.1.2 Für Krisenfälle bzw. kritische Situationen liegen Notfallpläne mit klaren Verantwortlichkeiten vor. Der aktuelle KAT-Krisenleitfaden liegt im Unternehmen vor und gemäß diesem sind die KAT-Notfallkontaktnummern im Notfallplan des Unternehmens hinterlegt.

 *Formblatt FB-A-02-DE: Notfallplan*

 *KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe*

5.1.3 Am Standort wird mind. alle 12 Monate ein internes KAT-Audit durchgeführt und dokumentiert. Bei der Durchführung des internen KAT-Audits werden alle Prüfpunkte des aktuellen KAT-Leitfadens „Ei-Verarbeitung“ berücksichtigt, geprüft und dokumentiert. Bei Abweichungen werden entsprechende Korrekturmaßnahmen dokumentiert und zeitnah umgesetzt. Das interne KAT-Audit ist mit Datum und Unterschrift der zuständigen Person versehen.

 *202601 CL Ei-Verarbeitung*

- 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 Kundenanforderung vor, stimmen die Angaben der betriebsinternen Produktspezifikation oder Rezeptur mit den Angaben der Kundenanforderung überein.
- 5.1.9 Alle produktionsrelevanten Dokumente sind durchgängig und vollständig vorhanden. Je nach Bereich (Eiproduktwerk oder Nahrungsmittelindustrie) müssen beispielsweise 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:
- ✓ 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 oder die gebuchten Mengen lassen sich über das Warenwirtschaftssystem eindeutig zuordnen und sind plausibel.
- 6.1.6 Im Warenausgang ist der Bezug von Lieferscheinen zu Rechnungen eindeutig herstellbar und plausibel oder die gebuchten Mengen lassen sich über das Warenwirtschaftssystem eindeutig zuordnen und sind 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 Produktionsüberhängen muss die Information auf die neue Charge übertragen werden.*

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

- 6.2.3 Es muss sichergestellt sein, dass es sich bei zugekaufter vermeintlicher KAT-Ware tatsächlich um KAT-Systemware handelt. Hierzu ist die KAT-Konformitätsbescheinigung des Lieferanten mindestens halbjährlich oder bei jeder Lieferung auf Gültigkeit zu kontrollieren. Dies muss geregelt und die Überprüfungen müssen dokumentiert sein.

*Information: Die Gültigkeit der Konformitätsbescheinigung der Lieferanten kann zum Beispiel durch das Scannen des QR-Codes überprüft werden.*

## 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
CIP	Cleaning in Place
KAT e.V.	Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen
KAT-ID	KAT-Identifikationsnummer
K.O.	Knock-out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
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
Cleaning in Place (CIP)	Automatische Reinigung vor Ort, ohne die Demontage von Produktionsanlagen
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

Begriff	Definition/Erläuterung
Eiproduktewerk (EP)	Eiverarbeitungsbetrieb, das Eier zur Gewinnung des Eiinhalts aufschlägt und / oder trocknet, dabei Schalen und Schalenhäute entfernt und die Eier im Falle einer Verschmutzung im Vorfeld wäscht, trocknet und desinfiziert
Etikett	Sammelbegriff für die Kennzeichnung der Ware in Gebinden; diese kann auch als Aufdruck, Stempel usw. in haltbarer Form erfolgen
Fertigprodukt (Nahrungsmittel)	Produkt, das direkt an den LEH abgegeben und nicht weiterverarbeitet wird
Fremdware	Ware von Betrieben/Betriebsteilen, die nicht dem KAT-System angeschlossen sind und keine KAT-Konformitätsbescheinigung haben
Halbfabrikat	Fertig erzeugtes Vorprodukt (z. B. Eiprodukte), das entweder zur späteren Verarbeitung im eigenen Unternehmen auf Lager gelegt oder an andere Unternehmen geliefert und dort fertig produziert wird
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
Industrieei	Nicht zum Verzehr bestimmtes Ei, das ausschließlich an die Nichtnahrungsmittelindustrie geliefert wird und entsprechend gekennzeichnet ist
Internes Audit	Audit, das anhand des jeweils hierfür vorliegenden KAT-Leitfadens von einem Betrieb durch einen dazu ernannten Mitarbeiter zur Selbstkontrolle der zu erfüllenden Anforderungen durchgeführt und dokumentiert wird
KAT-Ware	Ware aus KAT-zertifizierten Betrieben, die dem stufenübergreifenden externen Zertifizierungsprozess unterliegt
Mischbetrieb/ Weiterverarbeiter	Betrieb, der Eiprodukte erhält und diese Erzeugnisse zu sogenannten Compounds für die Nahrungsmittelindustrie mischt bzw. weiterverarbeitet
Nahrungsmittelindustrie (NI)	Betriebe, in denen Eiprodukte zu Fertigprodukten, wie z. B. Kekse, Kuchen, Eierlikör, Nudeln, weiterverarbeitet werden
Ohne Kükentöten (OKT)	KAT-Ware von Legehennenherden, bei denen die dazugehörigen männlichen Küken entweder in KAT-zertifizierten Aufzuchtbetrieben aufgezogen wurden

Begriff	Definition/Erläuterung
	oder die Bebrütung der männlichen Embryonen durch Anwendung eines Verfahrens zur In-ovo-Geschlechtsbestimmung vor dem 13. Bebrütungstag beendet wurde

#### 4 Mitgeltende Unterlagen

Die Dokumente können im internen Bereich [www.kat.eu](http://www.kat.eu) heruntergeladen werden.

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

##### KAT-Dokumente

- ✓ KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe
- ✓ Gestaltungsrichtlinie KAT-Logo
- ✓ Verfahrensanweisung VA-V-01-DE: Datenbankmeldungen
- ✓ Verfahrensanweisung VA-V-02-DE: CSV Datenbankanleitung
- ✓ Formblatt FB-V-01-DE: Antrag auf Meldebefreiung
- ✓ Formblatt FB-V-02-DE: Stammdatenblatt
- ✓ Formblatt FB-A-02-DE: Notfallplan
- ✓ 202601 CL Ei-Verarbeitung

#### 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 Eiklarausbeute

##### 5.2 Trockenmassegehalte

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