



LAND  
BRANDENBURG

Ministerium für Landwirtschaft,  
Umwelt und Klimaschutz

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg "Gesicherte Qualität Brandenburg"



## Zusatzanforderungen für Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eierzeugnisse und Suppenhühner

Stand: 01.01.2024

## Inhalt:

Nr.		Seite
<b>1</b>	<b>BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>3</b>
1.1	Qualität	3
1.2	Gentechnik	3
1.3	Herkunft	3
<b>2</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER</b>	<b>4</b>
2.1	Teilnahmevereinbarung	4
2.2	Teilnahme an KAT	4
2.3	Erstkontrolle	4
2.4	Eigenkontrolle	4
2.5	Fachliche Kenntnisse	4
2.6	Anforderungen an die Haltung	4
2.7	Bestandsbetreuung durch einen Tierarzt	5
2.8	Fütterung	5
2.9	Dokumentation bei Eigenmischungen (Selbstmischer)	5
2.10	Futtermittelerzeugung	6
2.11	Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten	6
2.12	Nachvollziehbarkeit der Fütterung	6
2.13	Rückstandsuntersuchungen (Eier)	6
2.14	Tiertransport und Schlachtung (Suppenhuhn)	6
2.15	Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität	7
2.16	Kennzeichnung in der QZBB-Vermarktung	7
<b>3</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER</b>	<b>8</b>
3.1	Zeichennutzungsvertrag	8
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	8
3.3	Eigenkontrolle	8
3.4	Hygiene	8
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	8
3.6	Schlachtung der Suppenhühner	9
3.7	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	9
3.8	Verpackung	9
3.9	Zeichenverwendung	9
<b>4</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>10</b>

# 1 BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1.1 Qualität

**K.O.** Eier dürfen beim Inverkehrbringen durch die Packstelle eine Luftkammerhöhe von maximal 4 mm aufweisen.

**Eiprodukte** (Vollei, Eigelb, Eiklar, pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt):

- **K.O. Vollei** (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von über 23% aufweisen.
- **K.O. Eigelb** (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von über 48% aufweisen.
- **K.O.** Bei der Herstellung von **Eiprodukten** dürfen keine Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008, keine Mikroorganismen und keine Enzyme zugesetzt werden.
- **K.O.** In der Verarbeitung sind die Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen sowie mikrobiozider Gase verboten.

**Suppenhühner** (frisch oder tiefgefroren):

**K.O.** Die Schlachtkörper müssen den gesetzlichen Anforderungen der Handelsklasse A entsprechen. Zur Herstellung tiefgefrorener Produkte muss das Verfahren der Luftkühlung **oder Luftsprühkühlung** angewandt werden.

## 1.2 Gentechnik

**K.O.** Alle Produkte dieses Bereichs, die mit dem Qualitätszeichen Brandenburg gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

## 1.3 Herkunft

**K.O.** Die Eier müssen in einer Legehennenhaltung im Land Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt worden sein.

**K.O.** Zur Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern sowie für die Herstellung von Eiprodukten dürfen ausschließlich Eier verwendet werden, die ordnungsgemäß im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt wurden.

**K.O.** Legehennen, deren Schlachtkörper als Suppenhühner mit dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarktet werden, müssen während der gesamten Legephase unter den Bedingungen des Qualitätszeichens in Brandenburg gehalten worden sein.

**K.O.** Junghennen, die aufgestellt werden, müssen in Deutschland aufgezogen werden.

**K.O.** Die Küken müssen aus Deutschland stammen oder es muss sichergestellt sein, dass ein Verfahren der Früherkennung oder die Aufzucht der Hähne gewährleistet ist.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 3 -

## 2 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

### 2.1 Teilnahmevereinbarung

Der Betrieb muss eine gültige Teilnahmevereinbarung mit einem Lizenznehmer vorweisen können. Mit der Teilnahmevereinbarung erklärt sich der Erzeugerbetrieb bereit, am Qualitätszeichen Brandenburg teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten. Mit der Gegenzeichnung des Lizenznehmers gilt die Vereinbarung verbindlich.

### 2.2 Teilnahme an KAT

**K.O.** Der Erzeugerbetrieb muss während der gesamten Produktions- und Vermarktungszeit als Teilnehmer am Qualitätssicherungssystem nach KAT (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V., Bonn) zugelassen sein.

### 2.3 Erstkontrolle

Innerhalb von drei Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung muss der Erzeugerbetrieb im Rahmen eines Audits hinsichtlich der Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Brandenburg durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle erstmals überprüft werden. Sofern bereits eine Zertifizierung nach KAT besteht, kann die Erstkontrolle zusammen mit dem nächsten Regelaudit erfolgen, auf jeden Fall aber innerhalb von 12 Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung.

### 2.4 Eigenkontrolle

**K.O.** Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

Die Eigenkontrolle beinhaltet zudem die Umsetzung möglicher Korrekturmaßnahmen aus der neutralen Kontrolle.

### 2.5 Fachliche Kenntnisse

Die für die Produktion verantwortliche Person muss einen landwirtschaftlichen Abschluss nachweisen, der mindestens einer abgeschlossenen landwirtschaftlichen Fachausbildung im Bereich Tierproduktion entspricht oder einem fachlich vergleichbarer oder höherwertiger Abschluss entspricht.

*Als höherwertig gilt z. B. der Nachweis eines Studienabschlusses der Agrarwissenschaften oder der Tiermedizin.*

Zusätzlich ist für die in der Tierproduktion verantwortliche Person der Nachweis einer tierschutzrechtlichen/ tierhaltungsrechtlichen Fortbildung verpflichtend. Die tierschutzrechtliche Fortbildung muss alle zwei Jahre erfolgen und wird durch folgende Nachweise anerkannt: Seminarteilnahme anerkannter Fortbildungsanbieter, dokumentierte Schulung durch den Hoftierarzt im Betrieb und/oder vergleichbare Fachnachweise, wie die Informations-, Schulungs- oder Beratungsangebote des Brandenburgischen Tierschutzberatungsdienstes.

Die für die Herstellung und Zusammensetzung der Futtermittel verantwortlichen Personen sind mit den Anforderungen an das Futtermittel, welches im Rahmen des QZBB hergestellt wird, vertraut.

### 2.6 Anforderungen an die Haltung

**K.O.** Als Haltungssysteme zugelassen sind die Freiland- und die Bodenhaltung der Tiere.

Bei Stallneubauten für die Bodenhaltung muss ein Wintergarten (TierSchNutzTV § 13a Abs. 5, 8 und 9) für die Tiere eingerichtet werden. Bestehende Ställe müssen bis spätestens 01.01.2026 mit einem Kaltscharrraum (Wintergarten) ausgerüstet werden.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 4 -

## 2.7 Bestandsbetreuung durch einen Tierarzt

Der Erzeugerbetrieb muss grundsätzlich der Tierseuchenkasse Brandenburg angeschlossen sein und nutzt die Informations-, Schulungs- oder Beratungsangebote des Brandenburgischen Tierschutzberatungsdienstes.

Der Tierarzt trägt in das Besuchsprotokoll das Datum der tierärztlichen Untersuchung, das Ergebnis, die eingeleiteten weiteren Untersuchungen sowie deren Ergebnisse und die durchgeführten Maßnahmen unverzüglich ein. Die Eintragung muss mit dem Namenszeichen des Tierarztes versehen sein.

## 2.8 Fütterung

**K.O.** Eiweißbasierte pflanzliche Einzelfuttermittel sowie eiweißbasierte pflanzliche Mischfuttermittel müssen innerhalb der EU erzeugt werden. Alternativ können diese Futtermittel außerhalb der EU erzeugt werden, sofern sie einem Standard entsprechen, der sicherstellt, dass die Futtermittel nachweislich aus zertifizierter Produktion stammen, die Entwaldungsfreiheit sicherstellt und den Einsatz von Sikkationsmitteln ausschließt.

*Ausgenommen hiervon sind Ergänzungsfuttermittel wie z. B. Mineralfutter.*

*Ab dem 01.01.2026 gelten die zuvor genannten Vorgaben auch für stärkebasierte pflanzliche Einzel- und Mischfuttermittel.*

Die verwendeten Futtermittel müssen zu mindestens 51 % (im Nachweis der Massenbilanz des Herstellers) aus Getreide- und Getreideprodukten (Rohwaren), die aus Brandenburg stammen, bestehen. Der Lizenznehmer ist entsprechend der „Vereinbarung über die Belieferung von Futtermitteln für die Legehennenhaltung im Rahmen des Qualitätszeichens des Landes Brandenburg“ zwischen Zeichennutzer und Futtermittellieferant verpflichtet, über die Einhaltung dieser Bestimmung jährlich einen Nachweis durch eine neutrale Kontrollstelle einzuholen und zu dokumentieren.

*Liegen die eigenen bewirtschafteten Flächen zur Futtererzeugung in angrenzenden Bundesländern, darf das Futter dieser Flächen ebenfalls verwendet werden und zählt zum Anteil der Futtermittel aus Brandenburg.*

Fischmehl und verarbeitetes Protein von Nutzinsekten und Schweinen wird nicht eingesetzt. *Der Ausschluss des Einsatzes von verarbeitetem Protein von Nutzinsekten und Schweinen wird bis zum 01.01.2026 überprüft.*

**K.O.** Gentechnikfreie Fütterung (s. QZBB-Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung): Futtermittel, die aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder solche enthalten und nach der VO EG Nr. 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind, dürfen nicht eingesetzt werden, so dass sichergestellt ist, dass die tierischen Erzeugnisse entsprechend dem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz mit dem Zusatz „Ohne Gentechnik“ ausgelobt werden können.

## 2.9 Dokumentation bei Eigenmischungen (Selbstmischer)

**K.O.** Als Selbstmischer gelten Unternehmen, die ihre Futtermittel auf Basis der eigenen Getreideproduktion ausschließlich für den Eigenbedarf erzeugen sowie daraus Eigenmischungen herstellen. Betriebe, die Mischfuttermittel in eigenen Anlagen mischen, müssen für jede Mischung ein Mischprotokoll anfertigen, aus dem die jeweiligen Komponenten sowie deren Anteil in der Mischung hervorgehen.

*Für Selbstmischer gelten die folgenden Vorgaben:*

- Es werden Einzel- oder Ergänzungsfuttermittel zum Eigenbedarf erzeugt oder zugekauft.
- Aus den Futtermitteln werden Eigenmischungen für den Eigenbedarf an Futtermitteln zur Verfütterung an Legehennen hergestellt; die Herstellung kann auch in Kooperation mit anderen Landwirten erfolgen.
- Ein Handel mit den hergestellten Futtermitteln findet nur mit Kooperationspartnern der Systeme KAT bzw. QS statt.
- Mineral-, Ergänzungs- und Einzelfuttermittel (z.B. Sojaextraktionsschrot), ausgenommen landwirtschaftliche Rohwaren, entsprechen den KAT- bzw. QS-Bestimmungen.
- Bezug von Mineral- und Ergänzungsfuttermitteln nur von KAT- bzw. QS-zugelassenen Futtermittelherstellern.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 5 -

## 2.10 Futtermittelerzeugung und Düngung

*Die Einhaltung der nachfolgenden Anforderungen muss entsprechend der unter 2.8 genannten Vereinbarung gegebenenfalls durch den Futtermittellieferanten belegt werden.*

**K.O.** Die verwendeten, Mischfuttermittel müssen in Brandenburg hergestellt worden sein.

**K.O.** Werden Futtermittel zur Fütterung der Tiere im eigenen Betrieb angebaut, darf auf den Flächen des gesamten Betriebes kein Klärschlamm ausgebracht werden. Zu Beginn der Erzeugung muss plausibel dargestellt werden, dass in den zurückliegenden 5 Jahren kein Klärschlamm auf den Futtauflächen ausgebracht wurde.

**K.O.** Die Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen ist nur zulässig, wenn sie aus Anlagen stammen, in denen ausschließlich Stallmist, Gülle und/ oder pflanzliches Material (einschl. pflanzliche Substrate aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Landschaftspflegematerial entsprechend der Biomasseverordnung vom 21. Juni 2001 (BGBl. I S. 1234), die zuletzt durch Artikel 8 des Gesetzes vom 13. Oktober 2016 (BGBl. I S. 2258) geändert worden ist) im Sinne des Erneuerbare-Energien-Gesetzes vom 21. Juli 2014 (BGBl. I S. 1066), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 21. Dezember 2020 (BGBl. I S. 3138) geändert worden ist, vergärt werden.

## 2.11 Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten

**K.O.** Der Betrieb darf grundsätzlich nur solche Misch- und Einzelfuttermittel zukaufen und einsetzen, die von KAT-/QS- anerkannten und von nach der Futtermittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 183/2005 registrierten Futtermittelherstellern stammen.

Der Hersteller muss darüber hinaus bei QS als Hersteller für Misch- oder Einzelfuttermittel oder als Betreiber einer fahrbaren Mahl- und Mischanlage zugelassen sein oder ein vergleichbares von QS anerkanntes Qualitätssicherungssystem nachweisen (s. QS Arbeitshilfe Futtermittelwirtschaft).

Ausgenommen sind landwirtschaftliche Rohwaren wie Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte etc., die von Landwirt zu Landwirt verkauft werden. Der Erzeuger muss sich von seinem Lieferanten schriftlich bestätigen lassen, dass mehr als 51 % der Rohwaren aus Brandenburg stammen, auf dessen Flächen bei der Erzeugung der Futtermittel kein Klärschlamm in den zurückliegenden 5 Jahren eingesetzt wurde. Die Regelung bezüglich der Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen gilt entsprechend.

*Die Erzeuger von QZBB-Eiern und QZBB-Suppenhühnern müssen entsprechend 2.8 schriftliche Vereinbarungen mit den Futtermittellieferanten getroffen haben.*

## 2.12 Nachvollziehbarkeit der Fütterung

**K.O.** Der teilnehmende Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft und die Verwendung der Futtermittel schlüssig über Belege und andere geeignete Dokumente nachzuweisen.

## 2.13 Rückstandsuntersuchungen (Eier)

Erzeugerbetriebe, welche Eier in Freilandhaltung produzieren, müssen analog dem KAT-System regelmäßig eine Untersuchung der Eier auf mögliche Rückstände von Dioxinen und PCB nachweisen.

*Entsprechende Untersuchungen, im Rahmen von Qualitätssicherungssystemen (z. B. KAT) können anerkannt werden.*

## 2.14 Tiertransport (QZBB-Suppenhühner) durch den Erzeuger

Beim Verladen der Legehennen für die Erzeugung von QZBB-Suppenhühnern ist auf einen ruhigen Umgang mit den Tieren zu achten. Die Verladung und der Transport müssen tierschonend erfolgen. Insbesondere sind möglichst kurze Transportzeiten einzuhalten. Die Fahrzeit darf nach Abschluss der Verladung beim Erzeuger bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden betragen.

Während des Transports muss den Tieren eine Fläche von mindestens 200 cm<sup>2</sup>/kg LG zur Verfügung gestellt werden.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 6 -

## 2.15 Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität

Es sollen unter Berücksichtigung eines gesamtheitlichen Ansatzes zusätzlich mindestens drei Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität umgesetzt werden, wie beispielsweise:

- Förderung von Nützlingen (Nistkästen, Ansitzstangen...)
- Begrünungsmischungen
- Brachebegrünung
- Brachebegrünung mit mehrjährigen Blümmischungen
- Winterbegrünung
- Anlage von Blüh-, Brut- und Rückzugsflächen (z.B. Steinriegel, Hecken, ...)
- Einsatz von Kulturnetzen
- Jährliche Bilanzierung des PSM-Einsatzes einschl. Evaluierung
- Extensivierung Vorgewende (z. B. Verbesserung der Blühstruktur)
- Wildbienennisthilfen, Insektenüberwinterungshilfen in Kombination mit Hecken
- Fruchtartendifferenzierung, d.h. mind. 5-gliedrige Fruchtfolge
- Verzicht auf chemisch-synthetische Produktionsmittel auf dem Acker
- Bewirtschaftung von Streuobstflächen
- Herbstbegrünung im Ackerbau
- Erweiterter Drillreihenabstand mit und ohne Untersaaten

*Die Umsetzung ist auf den Anbauflächen des Betriebes, auf der Hofstelle und auf den Flächen des Produktionsbetriebes der Legehennenhaltung möglich.*

Alternativ dazu können folgende Standards zur Erfüllung der Anforderung „Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität“ vom Zeichenträger anerkannt werden:

- Eigene produkt- und marktspezifische Standards der Zeichennutzer, die von den eingebundenen Erzeugern umgesetzt werden müssen.
- Standards Dritter: (z. B. von Verbänden oder Handelsunternehmen), die vom Zeichennutzer und den eingebundenen Erzeugern übernommen und verpflichtend umgesetzt werden.

*Die Umsetzung biodiversitätsfördernder Maßnahmen wird im Jahr 2024 durch den Zeichenträger evaluiert, um ggf. weitergehende Anforderungen ab dem 01.01.2026 (z. B. Erfüllung von Mindestanforderungen auf der Basis eines Punktesystems) einführen zu können.*

## 2.16 Kennzeichnung in der QZBB-Vermarktung

**K.O.** Eier und Schlachttiere, welche nach den Anforderungen des Qualitätszeichens erzeugt wurden und im Rahmen des QZBB vermarktet oder verarbeitet werden sollen, müssen auf den Lieferdokumenten eindeutig mit dem Zusatz „QZBB“ gekennzeichnet werden.

**K.O.** Eier die unter QZBB vermarktet werden, müssen bereits im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 7 -

### 3 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

#### 3.1 Zeichennutzungsvertrag

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

**K.O.** Hersteller und Vermarkter von gekochten und gefärbten Eiern müssen am System des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V., Bonn (KAT) für den Bereich Bunte Eier teilnehmen und zertifiziert sein.

#### 3.2 Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

#### 3.3 Eigenkontrolle

**K.O.** Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Brandenburg, dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste und archiviert diese für mindestens 3 Jahre.

**K.O.** Die Eigenkontrolle beinhaltet auch die Umsetzung möglicher Korrekturmaßnahmen aus der neutralen Kontrolle und das aktuelle Führen einer Produktliste.

#### 3.4 Hygiene

**K.O.** Die Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern und Eiprodukten sowie die Schlachtung und Verarbeitung von Suppenhühnern mit dem Qualitätszeichen Brandenburg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

Die Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes beinhaltet:

- die Darstellung des Hygienekonzeptes,
- die Ermittlung und regelmäßige Überprüfung von kritischen Kontrollpunkten,
- die Dokumentation von Korrekturmaßnahmen.

**K.O.** Packstellen, Hersteller von Eiprodukten, gekochten und gefärbten Eiern und Betriebe zur Schlachtung und Verarbeitung von Suppenhühnern benötigen eine Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>1</sup>.

#### 3.5 Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

**K.O.** Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätsprogramm eingebunden sind. Entsprechende aktuelle Nachweise darüber (Zertifikate, Erzeugerbestätigungen) sind vom Zeichennutzer zu dokumentieren und bei der Zeichennutzerkontrolle vorzulegen.

**K.O.** Alle QZBB-Waren müssen auf den Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferschein) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ gekennzeichnet werden.

**K.O.** In die Zeichennutzung für Eier dürfen nur Eier einbezogen werden, die bereits im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode gekennzeichnet wurden.

---

<sup>1</sup> Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 55).

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 8 -

### 3.6 Tiertransport und Schlachtung der QZBB-Suppenhühner

**K.O.** Der Transport der QZBB-Schlachttiere darf nur durch QS-zugelassene Transporteure erfolgen. Die Fahrzeit darf nach Abschluss der Verladung beim Erzeuger bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden betragen. Der Zeichennutzer ist für die Einhaltung dieser Regelung nachweislichpflichtig.

*Ausgenommen davon sind Tiertransporte zur Schlachtstätte, die von den betreffenden Erzeugern selbst mit eigenen Fahrzeugen vorgenommen werden. In Ausnahmefällen kann aufgrund der Schlachthofstrukturen in Brandenburg beim Zeichenträger eine Ausnahmegenehmigung für eine maximale Transportzeit von sechs Stunden beantragt werden.*

**K.O.** Schlachtstätten (> 150.000 Stück Geflügel/a) müssen über ein Kameraüberwachungssystem (einschl. entsprechender Software) in den Bereichen Anlieferung, Betäubung und Tötung einschl. der entsprechenden Zutriebswege verfügen.

### 3.7 Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Brandenburg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen. Hierzu sind folgende Vorgänge zu belegen:

- **K.O.** Aufzeichnungen über Wareneingang sind lückenlos und nachvollziehbar dokumentiert,
- **K.O.** Aufzeichnungen über den Warenausgang sind lückenlos und nachvollziehbar dokumentiert,
- **K.O.** Mengen der vermarkteten QZBB-Waren mit dem Einkauf an QZBB-Zutaten stimmig und Direktvermarkter können plausibel darstellen, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem als eigene QZBB-Waren vermarktet werden,
- **K.O.** ein getrennter Warenfluss und eine korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware nachvollziehbar dokumentiert sowie
- **K.O.** Waren an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar.

### 3.8 Verpackung

Eier müssen innerhalb von 4 Werktagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden.

### 3.9 Zeichenverwendung

**K.O.** Das Qualitätszeichen Brandenburg muss in der aktuellen Version zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden. Es darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft verwendet werden.

*Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Brandenburg zu der entsprechenden Ware erfolgen.*

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 9 -

## 4 MITGELTENDE UNTERLAGEN

- KAT-Leitfaden für Legebetriebe Boden- und Freilandhaltung (aktuelle Fassung)
- KAT-Leitfaden Bunte Eier (aktuelle Fassung)
- Vereinbarung über die Belieferung von Futtermitteln für die Legehennenhaltung im Rahmen Qualitätszeichens des Landes Brandenburg
- Eigenkontrollcheckliste Legehennenhaltung (analog KAT)
- QZBB-Checkliste zur Eigenkontrolle für Erzeuger
- QZBB-Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer
- QZBB-Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung

## 5 ZEICHENERKLÄRUNG

Anforderungen, die mit „**K.O.**“ gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Brandenburg.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

*Kursive Textpassagen dienen der Erklärung von Zusatzanforderungen oder sind als Hinweise z. B. auf zukünftige Änderungen in den Anforderungen zu verstehen.*

Gender Disclaimer:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit wird in diesem Dokument das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum verwendet. Hiermit sollen ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied angesprochen werden.

Herausgeber:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

&

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner	01.01.2024	- 10 -