



Qualitätszeichen des Landes Brandenburg „Gesicherte Qualität Brandenburg“



Zusatzanforderungen für Fleischerzeugnisse und -zubereitungen

Stand: 01.01.2025

Inhalt:

Nr.		Seite
1	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.1	Qualität	3
1.2	Gentechnik	3
1.3	Herkunft	3
2	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	4
3	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	4
3.1	Zeichennutzungsvertrag	4
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	4
3.3	Eigenkontrolle	4
3.4	Hygiene	4
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	4
3.6	Qualitätsprüfungen	4
3.7	Rückverfolgbarkeit	5
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	5
3.9	Zeichenverwendung und Kennzeichnung	5
3.10	Filialbetrieb	5
4	MITGELTENDE UNTERLAGEN	7
5	ZEICHENERKLÄRUNG	7

1 BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Das Qualitätszeichen kann für Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst, Roh- und Kochschinken, sonstige Pökelwaren und Fleischzubereitungen (z.B. marinierte Grillware) verwendet werden, wenn das verwendete Fleisch sowie insgesamt mindestens 90% der sonstigen Zutaten nachweislich die Anforderungen des Qualitätszeichens erfüllen.

1.1 Qualität

K.O. Bei der Herstellung dürfen keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn und keine Farbstoffe mit den E-Nummern E 1nn eingesetzt werden.

Hinweis: Die Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen.

K.O. Der Zusatz von Aromastoffen gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 ist nicht erlaubt.

Hinweis: Aromaextrakte gemäß Art.3 Abs. 2 d i) und ii) der VO (EG) 1334/2008 (z.B. Gewürzextrakte) können eingesetzt werden.

K.O. Die Verwendung von zerkleinertem Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch) als Zutat ist nicht zulässig.

Hinweis: Der Qualitätsnachweis für Fleischerzeugnisse erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks. (siehe Punkt 3.6.)

Zulässig ist die Verwendung von Verarbeitungsfleisch von Tieren, die nach den Bestimmungen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt wurden, deren Fleisch jedoch nicht die in diesem Punkt aufgeführten tierartspezifischen Qualitätskriterien des QZBB für die Frischfleischvermarktung erfüllt. (siehe Hinweis unter Punkt 1.1 der Zusatzanforderungen für die jeweilige Fleischart)

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. Das zur Herstellung der Fleischerzeugnisse und -zubereitungen verwendete Rohfleisch und die sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten (Innereien, Blut, Speck) müssen zu 100 % von Tieren stammen, die gemäß den geltenden Anforderungen im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt und verarbeitet worden. Das Verarbeitungsfleisch muss in den betreffenden Herstellungsbetrieben oder in den jeweiligen Schlachtbetrieben, in denen die Tiere geschlachtet wurden, in eigener Zerlegung gewonnen werden.

K.O. Sonstige Zutaten (Gewürze, Gemüseeinlagen etc.) können außerhalb des Qualitätszeichens Brandenburg bezogen werden, sofern der Anteil dieser Zutaten 10 % nicht überschreitet oder diese Zutaten aus einem vergleichbaren Qualitätsprogramm eines angrenzenden Bundeslandes stammen.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	- 3 -

2 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

Es gelten die in den Zusatzanforderungen für die Erzeugung von Schweine- und Rindfleisch festgelegten Bestimmungen entsprechend. Für Lamm-, Hähnchen-, und Putenfleisch werden Zusatzanforderungen erarbeitet.

3 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

3.1 Zeichennutzungsvertrag

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

3.2 Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle (Eigenkontrolle des Betriebes) 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 und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

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 Fleischerzeugnissen- und Fleischzubereitungen 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

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, Dienstleister bzw. Zeichennutzer in das Qualitätsprogramm eingebunden sind. Entsprechende aktuelle Nachweise darüber (Zertifikate, Erzeugerbestätigungen) sind vom Zeichennutzer zu dokumentieren und bei der Zeichennutzerkontrolle vorzulegen.

K.O. QZBB-Waren, welche nach den Anforderungen des Qualitätszeichens produziert wurden und im Rahmen des QZBB vermarktet oder verarbeitet werden sollen, 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.

3.6 Qualitätsprüfungen

K.O. Der Qualitätsnachweis für Fleischerzeugnisse erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

Produkte dürfen nicht unter dem Qualitätszeichen vermarktet werden, wenn sie die Anforderungen der Qualitätsprüfung - ggf. nach erfolgter Nachprüfung - nicht erfüllen können.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	- 4 -

Bei der Planung der Proben für die Qualitätsprüfung ist sicherzustellen, dass alle QZBB-Produkte in einem regelmäßigen Turnus geprüft werden.

Die Anzahl der Proben, die mindestens und ggf. in Abwechslung bei der Qualitätsprüfung angestellt werden müssen, richtet sich nach dem folgenden Schlüssel:

Anzahl QZBB-Produkte	1	2	3 - 4	5 - 8	9 - 14	15 - 22	> 22
Anzahl Proben für die Qualitätsprüfung	1	2	3	4	5	6	7

3.7 Rückverfolgbarkeit

Die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit muss so erfolgen, dass die maximale Größe einer Produktionscharge eine Tagesproduktion in keinem Fall überschreitet.

3.8 Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

K.O. Schlachtkörper, Teilstücke und alle vom Schlachttier gewonnenen Nebenprodukte, die für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet und unter dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarktet werden, 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:

- **K.O.** Aufzeichnungen über Wareneingang lückenlos zu führen und vorzuhalten,
- **K.O.** der Warenausgang lückenlos und nachvollziehbar zu dokumentieren,
- Eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig.
- **K.O.** die 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 zu dokumentieren und zu belegen sowie
- **K.O.** die Waren an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar.

3.9 Zeichenverwendung und Kennzeichnung

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. Gegenüber Endkunden sind Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett) sichtbar angebracht.

Im Geschäftsverkehr ist das Qualitätszeichen QZBB auf Lieferscheinen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBB-Ware darauf aufgeführt ist.

Weitere Regularien mit Bezug auf Filialen sind im Punkt 3.10 Filialbetrieb geregelt.

3.10 Filialbetrieb

In den Filialen gelten grundsätzlich die relevanten zuvor aufgeführten Zusatzanforderungen. Darüber hinaus sind die folgenden Anforderungen zu beachten:

K.O. Filialen verfügen über angepasste Verfahrensanweisungen und Nachweise zur Handhabung von QZBB-Waren (z. B. Wareneingang, Lagerung, Kennzeichnung und Umgang mit Fehllieferungen).

Das in den Filialen arbeitende Personal ist über den Umgang mit QZBB-Waren informiert und kann auf Nachfrage Auskunft zu den wesentlichen Verfahren im Umgang mit QZBB-Waren geben.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	- 5 -

K.O. Die Belieferung der Filiale/n erfolgt durch eine zentrale Lieferung über den Hauptsitz des Zeichennutzers. Alternativ oder zugleich kann die Belieferung durch zugelassene und der neutralen Kontrollstelle bekannte Lieferanten erfolgen.

Die notwendige Verfahren und Kenntnisse zur Einhaltung der Anforderungen „Ohne Gentechnik“ liegen vor und werden vom Personal umgesetzt. (Beschreibung und Kontrolle siehe Punkt „1.2 Gentechnik“ dieser ZA)

Die Produktqualität wird eingehalten. Reifezeiten sind bei besonderen Teilstücken von Rind und Lamm (so für Lamm Zusatzanforderungen veröffentlicht wurden) beachtet. (Beschreibung Kontrolle siehe Zusatzanforderungen der entsprechenden Tiergruppe unter dem Punkt „Qualität“)

K.O. Qualitätsminderungen bei Fleisch werden vom Personal erkannt und entsprechende Verfahrensanweisungen vom Personal umgesetzt.

K.O. QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB-Grafik aktuell. Zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Qualitätszeichen auch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Produkt verwendet werden (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.).

Die Vorgaben zur Auswahl und den Umfang der Stichprobe entspricht dem verbindlichen IAF Dokument für die Auditierung und Zertifizierung von Managementsystemen in Organisationen mit mehreren Standorten (IAF MD 1:2018). Der Umfang der zu kontrollierenden Filialen ist in den Programmbestimmungen unter Punkt 2.6.4 geregelt.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	- 6 -

4 MITGELTENDE UNTERLAGEN

- 1) QZBB-Zusatzanforderungen für die Produktbereiche Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Putenfleisch
- 2) Checkliste zur Eigenkontrolle und neutralen Kontrolle für Zeichennutze

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 als Hinweise z. B. auf geplante Änderungen in den Anforderungen.

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

&

Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	- 7 -