

tierische Erzeugung

Zeichennutzer - Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

1. Besondere Produktions- und Produkteigenschaften

	1.1 Qualität					
	Eier					
QZBB	➤ weisen bei Inverkehrbringen durch Packstelle eine Luftkammerhöhe von max. 4 mm auf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	Eiprodukte (Vollei, Eigelb, Eiklar)					
QZBB	➤ Vollei (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) weist einen Trockenmassegehalt von über 23 % auf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ Eigelb (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) weist einen Trockenmassegehalt von über 48 % auf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ in Eiprodukten keine Aromen, Mikroorganismen und Enzyme zugesetzt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ Verarbeitung ohne gentechnische Verfahren, Mikrowellen, ionisierende Strahlen und mikrobiocide Gase		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	Suppenhühner					
QZBB	➤ Schlachtkörper entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Handelsklasse A und tiefgefrorene Produkte sind mittels Luft- oder Luftsprühkühlung hergestellt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	1.2 Gentechnik					
QZBB	➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	Betrieb					
QZBB	➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Risikoanalyse					
QZBB	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Einweisung und Schulung von Personal					
QZBB	➤ alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Handhabung und Dokumentation im Wareneingang					
QZBB	➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ Die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert z.B. QZBB Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Handhabung in der Produktion, Ausschluss von Vermischungen					
QZBB	➤ es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-haltigen und GVO-freien Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
	QZBB		➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Umgang mit Fehllieferungen				
	QZBB		➤ klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Getrennte Handhabung bei der Lagerung				
	QZBB		➤ es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Dienstleister und Lohnverarbeitung				
	QZBB		➤ Dienstleister, die Produkte im Auftrag des Unternehmens handhaben (Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport etc.) sind nachweislich informiert. Es bestehen vertragliche Regelungen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit z.B. QZBB-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBB“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ Lizenznehmer und Zertifizierungsstelle sind über die DL informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Kennzeichnung von GVO-freien Produkten				
	QZBB		➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar (Hinweis: die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			1.3 Herkunft				
	QZBB		➤ Eier sind in Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ Zur Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern sowie für die Herstellung von Eiprodukten werden ausschließlich Eier verwendet, die im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt wurden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ Legehennen (Suppenhühner) wurden während der gesamten Legephase unter QZBB-Bedingungen gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

2. Besondere Anforderungen für Erzeuger

(Eigenkontrolle erfolgt über die Checkliste der Zusatzanforderungen für Erzeuger)

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

3. Besondere Anforderungen für Zeichennutzer

	3.1 Systemteilnahme					
QZBB	➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Hersteller und Vermarkter von gekochten und gefärbten Eiern					
QZBB	➤ Anforderungen des KAT-Leitfadens Bunte Eier werden belegbar erfüllt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Vereinbarungen mit Dienstleistern					
	<i>(Hinweis aus Programmbestimmungen: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden, siehe Programmbestimmungen)</i>					
QZBB	➤ mit einbezogenen Dienstleistern bestehen schriftliche vertragliche Vereinbarungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	3.2 Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung					
QZBB	➤ Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.3 Eigenkontrolle					
QZBB	➤ zur Einhaltung der QZBB-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ Umsetzung möglicher Korrekturmaßnahmen aus der neutralen Kontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	<i>(Hinweise: Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle beachten Produktliste überprüfen und ggf. aktualisieren)</i>					Vordruck
	3.4 Hygiene					
QZBB	➤ dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ kritische Lenkungspunkte (CCP) ermittelt und überprüft		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ Dokumentation von Korrekturmaßnahmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
QZBB	➤ dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ für Packstellen, Hersteller von Eiprodukten und Betriebe zur Schlachtung und Verarbeitung von Suppenhühnern liegt eine Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 vor		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	3.5 Nämlichkeit und Herkunft					
QZBB	➤ QZBB-Rohware und Produkte nur von Erzeugern und Zeichennutzern, die in das Qualitätsprogramm eingebunden sind, aktuelle Nachweise sind dokumentiert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ QZBB-Ware auf Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferscheine) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ gekennzeichnet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
QZBB	➤ ausschließlich Eier verwendet, die vom Erzeuger mit dem Erzeugercode gekennzeichnet wurden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	3.6 Tiertransport und Schlachtung der QZBB-Suppenhühner					
QZBB	➤ Transport der QZBB-Schlachttiere erfolgt durch QS-zugelassene Transporteure, Fahrzeit zum Schlachthof beträgt nachweisbar max. 4 Std.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	<i>(Hinweise zum Transport: der relevanten Zusatzanforderung: Ausgeschlossen von der Transport zur Schlachtstätte vom Erzeuger selbst mit eigenem Fahrzeug max. 6 Std Fahrzeit. mit Ausnahmegenehmigung)</i>					
	<i>(Hinweis zu K.O. ab dem 01.01.2024: angewendet werden müssen vom Zeichenträger zur Verfügung gestellten Hilfsmittel zur Sicherstellung eines tiergerechten Umgangs für die Bereiche Verladen, Transport, Entladen und Verweilen auf dem Schlachthof bis zur Betäubung)</i>					

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
	QZBB		➤ Schlachtstätten mit mehr als 150.000 Tieren/ Jahr verfügen über ein Kameraüberwachungssystem in den Bereichen Anlieferung, Betäubung und Tötung einschl. Zutriebswege	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		3.7 Trennung und Dokumentation der Warenflüsse				
	QZBB		➤ Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB Warenmengen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ korrekte Kennzeichnung von QZBB Ware und getrennter Warenfluss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		➤ Rückverfolgbarkeit von Produkten ist nachvollziehbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		3.8 Verpackung				
	QZBB		➤ Eier nach dem Legen innerhalb von 4 Werktagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBB		3.9 Zeichenverwendung				
	QZBB		➤ Qualitätszeichen zweifelsfrei und eindeutig in aktueller Version verwendet, nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBB		<i>(Hinweis: für Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden)</i>				

Ergebnis der Eigenkontrolle QZBB

Eigenkontrolle durchgeführt am:	von:
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

Impressum

<p>Herausgeber: Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd www.landwirtschaft-bw.de</p>	<p>Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Qualitätssicherung Telefon 07171 / 917-100 Fax 07171 / 917-101 www.bw.gqs-hofcheck.de</p>	<p>In Zusammenarbeit mit: MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 info@mbw-net.de</p>
---	--	---

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2023. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erlaubt.

überarbeitet & angepasst: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg, Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Jan. 2023