

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg „Gesicherte Qualität Brandenburg“



Zusatzanforderungen

**Obsterzeugnisse
(Trockenobsterzeugnisse,
Obstkonserven)**

Stand 01.09.2025

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 2 -

Inhalt

Nr.		Seite
1	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	4
1.1	Geltungsbereich	4
1.2	Besondere Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse	4
1.3	Besondere Anforderungen für Obstkonserven:	4
1.4	Gentechnik	5
1.5	Herkunft	5
2	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	5
3	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	6
3.1	Zeichennutzungsvertrag	6
3.2	Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	6
3.3	Eigenkontrolle	6
3.4	Hygiene	6
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	6
3.6	Qualitätsprüfungen	6
3.7	Rückverfolgbarkeit	7
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	7
3.9	Zeichenverwendung	7
3.10	Rückstandsuntersuchungen	8

1 BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1.1 Geltungsbereich

K.O. Eine Zeichennutzung kann nur für Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven) aus Kern-, Stein-, Beerenobst und Tafeltrauben erfolgen, die nachfolgend aufgeführte Anforderungen hinsichtlich der Produktqualität erfüllen.

K.O. Sofern bei der Vermarktung durch Kennzeichnung oder Werbung Hinweise auf die Verwendung von Streuobst gegeben werden, muss das verwendete Streuobst vollständig die Anforderungen des Qualitätszeichens erfüllen. Die betreffenden Nachweise sind vom Zeichennutzer zu dokumentieren.

1.2 Besondere Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse

K.O. Bei der Herstellung dürfen keine weiteren Zutaten verwendet werden

K.O. Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 dürfen nicht eingesetzt werden.

K.O. keine Hilfsstoffe oder Zusatzstoffe und insbesondere keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn verwendet werden.

Eine Verpackung unter Schutzgasatmosphäre mit inerten Gasen ist zulässig.

Besondere Anforderungen für Apfelchips

Apfelchips haben eine knusprige Konsistenz und sind fruchtig aromatisch in Geruch und Geschmack. Sie sind frei von Schädlingen und Fremdkörpern. (Die Überprüfung dieser Anforderung erfolgt unter Punkt 3.6 im Rahmen der Qualitätsprüfungen)

Die Trocknungstemperatur darf 70°C nicht überschreiten.

Die Restfeuchte (Wassergehalt) im verkaufsfähigen Produkt beträgt zum Zeitpunkt der Abpackung maximal 8 Prozent.

1.3 Besondere Anforderungen für Obstkonserven:

Obstkonserven dürfen nur durch thermische Verfahren (z. B. Pasteurisation, Sterilisation) haltbar gemacht werden.

Obstkonserven dürfen nur aus reifen Früchten ohne Verschmutzung, Schimmel- und Fäulnisstellen hergestellt werden. Dafür sind entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen zu treffen.

K.O. Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn dürfen nicht eingesetzt werden.

K.O. Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn dürfen nicht eingesetzt werden.

K.O. In der Verarbeitung sind die Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen sowie mikrobiozider Gase verboten.

K.O. Der Zusatz von Aromastoffen gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 ist nicht erlaubt. Aromaextrakte gemäß Art.3 Abs. 2 d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z.B. Gewürzextrakte) können jedoch eingesetzt werden.

K.O. Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 4 -

Besondere Anforderungen für Apfelmus:

Der Zuckergehalt der verwendeten Äpfel muss mindestens 12° Brix betragen.

Ein Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) und anderen Vitaminen ist nicht erlaubt.

Der Einsatz von Verdickungsmitteln zur Beeinflussung der Konsistenz ist nicht erlaubt.

1.4 Gentechnik

K.O. Produkte, 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.

1.5 Herkunft

K.O. Die Erzeugung des zur Produktion verwendeten Obstes (Streuobstes) muss im Land Brandenburg erfolgen.

K.O. Sonstige Zutaten (Gewürze, Gemüseinlagen 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.

2 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

Es gelten die Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Brandenburg bzw. des Bio-Zeichens Brandenburg für die Erzeugung der unter Punkt 1,1 genannten Obstarten.

Bei der Erzeugung von Streuobst muss die Rückverfolgbarkeit des produzierten Obstes durch die Erfassung der Erntemenge, des Flurstücks, der Gemarkung sowie des Erzeugers sichergestellt und dokumentiert werden.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 5 -

3 BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

3.1 Zeichennutzungsvertrag

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

3.2 Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Brandenburg vermarkten darf, muss in einer Erstkontrolle durch die beauftragte Zertifizierungsstelle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden. Dieses Audit muss innerhalb von drei Monaten nach Abschluss des Zeichennutzungsvertrages erfolgen.

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 Erfassung, die Lagerung, die Be- und Verarbeitung sowie die Verpackung und der Transport von Obsterzeugnissen 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 bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen 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 bei Obsterzeugnissen erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 6 -

mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 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.

Bei der Planung der Proben für die Qualitätsprüfung ist sicherzustellen, dass alle QZBB-Produkte in einem regelmäßigen Turnus untersucht 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. Dokumente und Aufzeichnungen über den erfolgten Wareneingang sind lückenlos zu führen und zu dokumentieren.

K.O. Der Wareneingang ist lückenlos und nachvollziehbar zu dokumentieren.

K.O. Die Mengen der vermarkteten QZBB-Waren müssen mit dem Einkauf an QZBB-Zutaten übereinstimmen. Direktvermarkter können plausibel darstellen, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem Qualitätszeichen QZBB vermarktet werden.

Eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig.

K.O. Erzeugnisse 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. Ein getrennter Warenfluss und eine korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware muss nachvollziehbar dokumentiert und belegt werden.

K.O. Die Waren müssen an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe zurück verfolgbar sein.

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 nicht gestattet, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Brandenburg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 7 -

3.10 Rückstandsuntersuchungen

K.O. Alle Zeichennutzer, die Obsterzeugnisse herstellen, sind zur Teilnahme an Rückstandsuntersuchungen verpflichtet.

Die Organisation der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern. Bei jedem Zeichennutzer ist jährlich mindestens eine Probe eines Obsterzeugnisses zu ziehen.

Die Untersuchungen umfassen mindestens folgende Parameter:

- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gemäß RmHV (GC/LC-MS Screening-Methode)
- Schwefeldioxid, Sulfite (Trockenobst)
- Konservierungsstoffe (hitzestabilisierte Obstkonserven)

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 8 -

MITGELTENDE UNTERLAGEN

- 1) Zusatzanforderungen QZBB und BioZBB zur Erzeugung von Obst (aktuelle Fassung)
- 2) QZBB-Eigenkontrollcheckliste für Zeichennutzer
- 3) QZBB-Checkliste zur neutralen Kontrolle für Zeichennutzer

ZEICHENERKLÄRUNG

Anforderungen, die mit „**K.O.**“ gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer KO-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 Prozent 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

&

Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV)

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.09.2025	- 9 -