

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz "Gesicherte Qualität"



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

**Eier,  
gekochte und gefärbte Eier,  
Eiprodukte,  
Suppenhühner**

Stand: 01.01.2021

## Inhalt:

Nr.		Seite
<b>I.</b>	<b>BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>3</b>
1.	Qualität	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	3
<b>II.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER</b>	<b>4</b>
1.	Teilnahmevereinbarung	4
2.	Teilnahme an KAT	4
3.	Erstkontrolle	4
4.	Eigenkontrolle	4
5.	Fachliche Kenntnisse	4
6.	Anforderungen an die Haltung	4
7.	Bestandsbetreuung durch einen Tierarzt	4
8.	Fütterung	4
9.	Dokumentation bei Eigenmischungen (Selbstmischer)	5
10.	Futtermittelerzeugung	5
11.	Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten	5
12.	Nachvollziehbarkeit der Fütterung	5
13.	Rückstandsuntersuchungen	6
14.	Tiertransport	6
15.	Kennzeichnung in der QZRP-Vermarktung	6
<b>III.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER</b>	<b>7</b>
1.	Zeichennutzungsvertrag	7
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	7
3.	Eigenkontrolle	7
4.	Hygiene	7
5.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	7
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	7
7.	Verpackung	7
8.	Zeichenverwendung	7
<b>IV.</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>8</b>
<b>V.</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>8</b>

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Qualität

### Eier

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

**K.O. Eiprodukte** (Vollei, Eigelb, Eiklar, pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt)

- Vollei (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von **über** 23% aufweisen.
- Eigelb (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von **über** 48% aufweisen.
- 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.
- In der Verarbeitung sind die Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen sowie mikrobiozider Gase verboten.

**K.O. Suppenhühner (frisch oder tiefgefroren)**

- Die Schlachtkörper müssen den gesetzlichen Anforderungen der Handelsklasse A entsprechen.
- Zur Herstellung tiefgefrorener Produkte muss das Verfahren der Luftkühlung angewandt werden.

## 2. Gentechnik

**K.O.** Alle Produkte dieses Bereichs, die mit dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz 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.

## 3. Herkunft

**K.O.** Die Eier müssen in einer Legehennenhaltung im Rahmen des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz 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 Rheinland-Pfalz erzeugt wurden.

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

## **II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER**

### **1. Teilnahmevereinbarung**

Der Betrieb muss eine gültige Teilnahmevereinbarung mit einem Lizenznehmer vorweisen können.

Mit der Teilnahmevereinbarung erklärt sich der Erzeugerbetrieb bereit, am Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten. Mit der Gegenzeichnung des Lizenznehmers gilt die Vereinbarung verbindlich.

### **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.

Ausgenommen davon sind Erzeugerbetriebe, die ihre Teilnahme am Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz in diesem Bereich bereits vor dem 01.01.2014 erklärt und diese seit diesem Zeitpunkt nicht unterbrochen haben.

### **3. Erstkontrolle**

Innerhalb von drei Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung muss der Erzeugerbetrieb im Rahmen eines Audits hinsichtlich der Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz 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.

### **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.

### **5. Fachliche Kenntnisse**

Die für die Produktion verantwortliche Person muss eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung nachweisen, die mindestens die Anforderungen „Fachkraft für landwirtschaftliche Unternehmensführung“ erfüllt.

### **6. Anforderungen an die Haltung**

**K.O.** Legehennen dürfen nicht in Kleinvoliere oder ausgestalteten Käfigen gehalten werden, die der Haltungsform „3“ bei der Eierkenzeichnung zuzuordnen sind. Zugelassen sind nur die Freilandhaltung und die Bodenhaltung der Tiere.

Bei Stallneubauten für die Bodenhaltung muss ein Wintergarten für die Tiere eingerichtet werden.

### **7. Bestandsbetreuung durch einen Tierarzt**

Der Erzeugerbetrieb muss grundsätzlich dem Geflügelgesundheitsdienst der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg angeschlossen sein. Alternativ: Er muss einen Bestandsbetreuungsvertrag mit einem anerkannten Fachtierarzt für Geflügel abgeschlossen haben.

Die tierärztliche Untersuchung des Tierbestandes hat regelmäßig - mindestens jedoch zweimal im Jahr - zu erfolgen.

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.

### **8. Fütterung**

- Die verwendeten Futtermittel müssen zu mindestens 51 % (bezogen auf die Trockenmasse) aus Getreide und Getreideprodukten bestehen. Das dafür verwendete Getreide muss vollständig in Rheinland-Pfalz erzeugt worden sein.

- Der Einsatz von Fischmehl ist im Legebetrieb verboten.
- **K.O.** Gentechnikfreie Fütterung (s. QZRP Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung): Futtermittel, die aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder solche enthalten und die 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.

## 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 die jeweiligen Mischungen Mischprotokolle anfertigen, aus denen die jeweiligen Komponenten sowie deren Anteil in der Mischung hervorgehen.

Für Selbstmischer gelten die folgenden Vorgaben:

- Es werden Einzelfuttermittel 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.

## 10. Futtermittelerzeugung

**K.O.** Werden Futtermittel zur Fütterung der Tiere im eigenen Betrieb angebaut, darf auf den Flächen des gesamten Betriebs kein Klärschlamm ausgebracht werden. Zu Beginn der Erzeugung muss plausibel dargelegt werden, dass in den zurückliegenden 5 Jahren kein Klärschlamm auf den Futteranbauflächen 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 Anhang 3 der Biomasseverordnung in der Fassung vom 01.01.2012) im Sinne des Erneuerbare-Energien-Gesetz in der Fassung vom 01.09.2009 bzw. 01.01.2012 vergärt werden.

## 11. Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten

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.

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 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.

## 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.

### 13. Rückstandsuntersuchungen

Erzeugerbetriebe, welche Eier in Freilandhaltung produzieren, müssen mindestens jährlich eine Untersuchung der Eier auf mögliche Rückstände von Dioxinen und PCB nachweisen. Entsprechende Untersuchungen, im Rahmen von Qualitätssicherungssystemen (z. B. KAT) können anerkannt werden.

### 14. Tiertransport

Beim Verladen 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.

### 15. Kennzeichnung in der QZRP-Vermarktung

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

### III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

#### 1. Zeichennutzungsvertrag

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

Hersteller und Vermarkter von gekochten und gefärbten Eiern müssen zusätzlich dem System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn, angeschlossen sein und die Erfüllung des „Kriterienkatalogs für gekochte und gefärbte Eier“ nachweisen.

#### 2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

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

#### 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 Rheinland-Pfalz und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

#### 4. Hygiene

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

#### 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.

Alle QZRP-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 „QZRP“ gekennzeichnet werden.

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

#### 6. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

**K.O.** Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

#### 7. Verpackung

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

#### 8. Zeichenverwendung

**K.O.** Das Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz 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.

---

<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).

Für den Verbraucher missverständliche oder wider-sprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Rheinland-Pfalz zu der entsprechenden Ware erfolgen.

#### **IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN**

1. KAT Leitfaden für Legebetriebe Boden- und Freilandhaltung (aktuelle Fassung)
2. Kriterienkatalog für gekochte und gefärbte Eier –Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn- aktuelle Fassung
3. Eigenkontrollcheckliste Legehennenhaltung (analog KAT)
4. QZRP-Checkliste zur Eigenkontrolle für Erzeuger
5. QZRP-Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer
6. QZRP Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung

#### **V. 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 Rheinland-Pfalz.

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

#### **Herausgeber:**

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

... überarbeitet, angepasst:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach  
(www.lwk-rlp.de); Stand: Februar 2021