



# Geprüfte Qualität – Bayern

---

## Qualitäts- und Prüfbestimmungen



**für Masthähnchen/  
Masthähnchenfleisch und  
Puten/Putenfleisch**

Stand 01.09.2008

---

# **Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Masthähnchen/Masthähnchenfleisch und Puten/Putenfleisch zur Nutzung des Zeichens „Geprüfte Qualität“ (GQ) in der Fassung vom 01.09.2008**

Die nachfolgend aufgeführten Bestimmungen gelten für die Bereiche Mast, Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung bzw. Endverkauf.

Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ kann zur Kennzeichnung von ganzen Schlachtkörpern und Fleischteilstücken von

## **Masthähnchen und Puten**

verliehen werden.

Die Zeichensatzung und die Besonderen Bedingungen „Geprüfte Qualität“ in der geltenden Fassung sind Bestandteil der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“.

Voraussetzung für die Verwendung des Zeichens ist die Erfüllung der Anforderungen der im Anschluss aufgeführten Qualitätskriterien für Masthähnchen/Masthähnchenfleisch und Puten/Putenfleisch. Die Prüfkriterien stellen einen über den gesetzlichen Standards liegenden Qualitätsstandard sicher.

Die Rechte und Pflichten für die Verwendung des Zeichens sind in einem Zeichennutzungsvertrag festzulegen.

## **1 Qualitätssicherung (QS)**

Die festgelegten Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind von allen an der Erzeugung und Vermarktung von ganzen Schlachtkörpern und Fleischteilstücken von GQ-Masthähnchen und GQ-Puten eingebundenen Marktbeteiligten einzuhalten (Landwirte, Schlachtereien, Zerlegebetriebe, Endverkaufsbetriebe). Sie reichen von der Mast der Tiere, über die Schlachtung, Zerlegung, Verpackung, Lagerung und Kühlung bis zum Angebot in der Fleischtheke. Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben ist durch eine Dokumentation nachzuweisen.

### **1.1 Mastbetriebe (QS)**

Die Mastbetriebe garantieren, dass sie die nachfolgend aufgeführten Qualitätskriterien erfüllen. Die Kriterien entsprechen den im Rahmen des Programms „Offene Stalltür“ festgelegten Qualitätsanforderungen:

- Einbeziehung der Futtermittel in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem. Hinsichtlich des Qualitätssicherungssystems an die im Programm verwendeten Allein- und Ergänzungsfuttermittel, Vormischungen und Mineralfutter sind u. a. folgende Kriterien zu erfüllen:

- Nachweis eines nachvollziehbaren und dokumentierten Qualitätsmanagementsystems durch den Futtermittelhersteller (z. B. nach DIN-ISO),
  - Bekanntgabe der Inhaltsstoffe und Mengenanteile in offener Deklaration nach EU-Recht auch bei Loseware auf den Warenbegleitpapieren,
  - Aufbewahrung eines Partiemusters beim Hersteller für jede Mischung mindestens drei Monate.
- Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel.
  - Bei Masthähnchen Einsatz von NSP- Enzymen als Futterzusatzstoff bei Getreideanteilen von über 50% in der Ration, bei Puten ab der Phase 3 (6. Lebenswoche).
  - Bei Masthähnchen maximale Energiekonzentration im Starter von 12.4 ME (MJ/kg).

Darüber hinaus gelten folgende Anforderungen:

- Maximal zulässige Aufstallungsdichte 5% unter den bundeseinheitlichen Eckwerten bei Puten, ebenso bei Masthähnchen falls im Sommer keine Hyper-Thermie-Prophylaxe (Kühlsysteme und/oder Zusatzlüftung) betrieben wird.
- Zusätzliche Zwangslüftung bei Puten in Offenställen.
- Salmonellenuntersuchung (mindestens 1 Kotsammelprobe bzw. Tupferprobe je Stall und Durchgang) mindestens eine Woche vor der Schlachtung bei Masthähnchen, mindestens vier Wochen vor der Schlachtung bei Puten.
- Serviceperioden zwischen zwei Mastdurchgängen von mindestens 7 Tagen.
- Reinigung und Desinfektion nach jedem Mastdurchgang ausschließlich mit von der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelisteten und geprüften Mitteln.
- Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung bezüglich artgerechte Haltung und Produktionstechnik mindestens einmal jährlich.
- Verbot der Ausbringung von gewerblichen, kommunalen und industriellen Klärschlämmen auf die landwirtschaftlichen Betriebsflächen.

## **1.2 EU-zugelassene Großschlachtereien und Zerlegebetriebe (QS)**

Der Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb verpflichtet sich,

- Salmonellenkontrollen am Schlachtband durchführen. Die Salmonellenuntersuchung von Schlachtkörpern und Teilstücken hat routine- und regelmäßig im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zu erfolgen.
- Ein 2-Phasenkühlverfahren (Einzelrockenkühlung mittels Luftstrom, Endkühlung nach Bearbeitung und Verpackung) einzusetzen.
- Die Kontinuität der Kühlkette (maximal 4° C) bis zur Abgabe an den Handel sicherzustellen.

Hinsichtlich der Produktqualität gelten folgende Anforderungen:

- Brat- bzw. grillfertige Hähnchen müssen ein Nenngewicht von mindestens 850 g, bei Tierkörpern ohne Hals und Innereien mindestens 800 g aufweisen und
- dürfen nicht im Wasserbad gekühlt (Gegenstrom-Tauchkühlung) werden und müssen

- schlachtfrisch bei maximal 4° C oder schockgefroren und bei – 18° C gelagert werden.
- Hähnchen/Hähnchenteilstücke und Puten/Putenteilstücke erfüllen hinsichtlich der Beschaffenheit und des Aussehens mindestens die Qualitätsmerkmale der gesetzlichen Handelsklassen A, gemäß Art. 6 der Verordnung (EWG) 1538/91. Die Kennzeichnung erfolgt nach den gesetzlichen Vorschriften.

### **1.3 Schlachtereien mit Direktvermarktung bzw. geringer Kapazität (QS)**

Landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion sowie Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität garantieren ein HACCP-Konzept, dass mindestens folgende Punkte berücksichtigt:

- Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter mit Dokumentation.
- Liste über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (mit DVG geprüften Mitteln) in der Schlachtereie und Verarbeitungsräumen.
- Liste zur täglichen Überwachung der Kühleinrichtungen und Garantie der Kühlkette auf maximal 4° C bis zur Abgabe an den Endverbraucher.
- Salmonellenkontrolle (Kotproben) der Schlachttiere mindestens zweimal jährlich.

Hinsichtlich der Produktqualität gelten folgende Anforderungen:

- Brat- bzw. grillfertige Hähnchen müssen ein Nenngewicht von mindestens 850 g, bei Tierkörpern ohne Hals und Innereien mindestens 800 g aufweisen und
- dürfen nicht im Wasserbad gekühlt (Gegenstrom-Tauchkühlung) werden und müssen
- schlachtfrisch bei maximal 4° C oder schockgefroren und bei – 18° C gelagert werden.
- Hähnchen/Hähnchenteilstücke und Puten/Putenteilstücke erfüllen hinsichtlich der Beschaffenheit und des Aussehens mindestens die Qualitätsmerkmale der gesetzlichen Handelsklassen A, gemäß Art. 6 der Verordnung (EWG) 1538/91. Die Kennzeichnung erfolgt nach den gesetzlichen Vorschriften.

### **1.4 Endverkaufsbetriebe (LEH-Geschäfte, Metzger, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (QS)**

Endverkaufsbetriebe, die GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke ausschließlich lose beziehen, diese als GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke ausschließlich lose anbieten und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet ausschließlich GQ-Hähnchen/ Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke frisch oder gefrostet zu verwenden (Ausnahme: Fleisch aus ökologischer Erzeugung).

Endverkaufsbetriebe, die GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke verpackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet beziehen, diese als GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke verpackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet anbieten und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet sicherzustellen, dass keine Verwechslung mit verpackten Nicht-GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücken bzw. Nicht-GQ-Puten/Putenteilstücken stattfindet.

## **2 Herkunftssicherung (HS)**

Das Zeichen darf nur für Masthähnchenfleisch bzw. Putenfleisch verwendet werden, das dauerhaft und lückenlos von der Mast über die Zerlegung bis zur Ladentheke einer bestimmten Herkunft zugeordnet werden kann (z. B. Bayern). Die Tiere für GQ-Fleisch müssen diesen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet geboren, gehalten und gemästet werden. Die Kontrolle der Herkunftssicherung erfolgt stichprobenweise durch die Kontrollstelle. Die Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben ist durch eine Dokumentation nachzuweisen.

Ein entsprechender Beleg, welcher die Konformität der GQ-Masthähnchen bzw. GQ-Puten sowie des GQ-Masthähnchenfleisch bzw. GQ-Putenfleisch mit den Bestimmungen dieser „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ bestätigt, muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden. Muss ein neuer Beleg, der diese Konformität bestätigt, ausgestellt werden, so ist dieser mit demjenigen der vorhergehenden Stufe zu verknüpfen.

### **2.1 Mastbetriebe (HS)**

Der Mastbetrieb erklärt für GQ-Masthähnchen bzw. GQ-Puten, dass die von ihm verkauften GQ-Masthähnchen bzw. GQ-Puten diesen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ entsprechen und in dem im Zeichen genannten Gebiet (z. B. Bayern) aufgezogen, gehalten und gemästet wurden.

### **2.2 EU-zugelassene Großschlachtereien und Zerlegebetriebe (HS)**

Der Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb verpflichtet sich,

- Dass die Hähnchen bzw. Puten, aus denen GQ-Hähnchen- bzw. GQ-Putenfleisch gewonnen wird, aus GQ-zertifizierten Mastbetrieben stammen.
- Hähnchen bzw. Puten aus dem GQ-Programm chargenweise zu schlachten, separat zu lagern, zu zerlegen und zu deklarieren.
- Ein Schlachtprotokoll mit Datum über Anzahl, Lebendgewicht, Schlachtgewicht und Zerlegegewicht getrennt nach GQ-Hähnchen- bzw. GQ-Putenfleisch und Nicht-GQ-Hähnchenfleisch bzw. Nicht-GQ-Putenfleisch zu führen.
- Eine Zuordnung der Schlachtnummer zur Betriebsnummer des GQ-Hähnchen- bzw. GQ-Putenmästers und der Gesundheitsbescheinigung zu garantieren.
- GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke, die in Endverpackungen abgegeben werden, mit dem GQ-Zeichen dauerhaft zu kennzeichnen, wenn auch Nicht-GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. Nicht-GQ-Puten/Putenteilstücke verkauft werden.

Werden Endverkaufsbetriebe mit Zeichennutzungsvertrag gemäß Ziffer 1.4 mit GQ-Hähnchen/Hähnchenteilstücken bzw. GQ-Puten/Putenteilstücken beliefert, genügt eine Kennzeichnung der Umverpackung.

## **2.3 Schlachtereien mit Direktvermarktung bzw. geringer Kapazität**

Landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion mit Direktvermarktung verpflichten sich, die Anzahl der Schlachttiere oder verarbeiteter Teilstücke zu dokumentieren.

Schlachtereien und Zerlegebetriebe mit geringer Kapazität verpflichten sich:

- Nur Hähnchen bzw. Puten aus dem eigenen GQ-zertifizierten Mastbetrieb zu schlachten, zu zerlegen und zu vermarkten, oder Hähnchen/Hähnchenteilstücke bzw. Puten/Putenteilstücke ausschließlich aus GQ-zertifizierten Mastbetrieben oder GQ-zertifizierten Großschlachtereien zuzukaufen.
- Die Herkunft und Anzahl der Schlachttiere oder verarbeiteter Teilstücke zu dokumentieren.

## **2.4 Endverkaufsbetriebe (LEH-Geschäfte, Metzger, Gaststätten, Großküchen und Sonstige) (HS)**

Endverkaufsbetriebe, die GQ-Masthähnchen/Masthähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke ausschließlich lose beziehen, diese als GQ-Masthähnchen/ Masthähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke ausschließlich lose anbieten und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet,

- Ausschließlich GQ-Fleisch zu verwenden (Ausnahme: Zusatzangebot aus ökologischer Erzeugung).
- Fleisch aus ökologischer Erzeugung eindeutig zu kennzeichnen.
- Die an Nichtendverbraucher verkauften Mengen GQ-Masthähnchenfleisch bzw. GQ-Putenfleisch zu protokollieren.

Endverkaufsbetriebe, die GQ-Masthähnchen/Masthähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke verpackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet beziehen, diese als GQ-Masthähnchen/ Masthähnchenteilstücke bzw. GQ-Puten/Putenteilstücke verpackt und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ gekennzeichnet anbieten und mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ werben, sind verpflichtet sicherzustellen, dass keine Verwechslung mit Nicht-GQ-Masthähnchen/Masthähnchenteilstücken bzw. Nicht-GQ-Puten/Putenteilstücken stattfindet.

## **3 Vertragsabschluss und Werbung**

Alle in den Abschnitten Qualitätssicherung und Herkunftssicherung genannten Betriebe, die mit GQ-Hähnchen/GQ-Puten und GQ-Hähnchenfleisch/GQ-Putenfleisch handeln und das Zeichen nutzen, verpflichten sich zum Abschluss eines Zeichennutzungsvertrages mit dem Lizenznehmer.

Filialbetriebe bzw. Verkaufsstellen müssen über ihren Hauptbetrieb im Nutzungsvertrag eingebunden sein und dem Lizenznehmer bekanntgemacht werden.

Mit dem Abschluss des Zeichennutzungsvertrages verpflichten sich die Betriebe (einschließlich der Filialen bzw. Verkaufsstellen), die Anforderungen der „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestim-

mungen durch den Lizenznehmer oder seinen Beauftragten sowie die Kontrolle durch das StMLF oder die von ihm beauftragten Stellen gemäß Ziffer 6.4 der Zeichensatzung zuzulassen.

Mit dem GQ-Zeichen darf nur geworben werden, wenn der Nutzungsvertrag mit dem Lizenznehmer abgeschlossen und die ggf. mit einbezogenen Filialen und Verkaufsstellen dem Lizenznehmer bekannt gemacht wurden.

Kündigt ein Zeichennutzer den Zeichennutzungsvertrag von sich aus, so kann er erst nach einer Wartefrist von 12 Monaten eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen.

#### **4 Zertifizierungs- und Kontrollwesen – Überwachung und Aufsicht durch den Zeichenträger**

Überwachung und Kontrolle auf allen Stufen obliegen dem Lizenznehmer. Er setzt dafür eine akkreditierte Zertifizierungsstelle gemäß den Nrn. 6.2 und 6.3 der Zeichensatzung ein. Er kontrolliert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und insbesondere der oben stehenden Qualitätskriterien. Er kann diese Aufgaben an beauftragte Dritte delegieren.

Weiterhin ist der Lizenznehmer berechtigt, im Rahmen der jeweils gültigen „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ die Formulare inhaltlich anzupassen sowie die Formulare und Listen den Ansprüchen der EDV sowie den organisatorischen Verhältnissen der Programmteilnehmer entsprechend zu gestalten. Die Archivierung kann sowohl auf Papier als auch auf Datenträger erfolgen.

Für alle Stufen sind Prüfhäufigkeit, Prüfungsumfang und Prüfmethoden in Prüfplänen zu regeln. Diese sind dem Zeichenträger zur Genehmigung vorzulegen.

Alle Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmer sind verpflichtet, die jeweils zutreffenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ einzuhalten und auf jeder Stufe die Kontrolle der vom Lizenznehmer beauftragten Zertifizierungsstelle zu ermöglichen.

Die Vertragspartner geben ihr Einverständnis zur Auswertung der bei diesen Kontrollen ermittelten Daten in anonymisierter Form, insbesondere für statistische Zwecke.

Auf Nr. 6.4 der Zeichensatzung und die dort geregelten Verpflichtungen des Lizenznehmers, der Zeichennutzer und der sonstigen Programmteilnehmer wird hingewiesen.

Zur kontinuierlichen Fortentwicklung der Leistungs- und Kontrollinhalte wird vom Zeichenträger ein Lenkungsausschuss eingerichtet. Dieser setzt sich aus Vertretern des Zeichenträgers, der Lizenznehmer, der Zeichennutzer und sonstigen Programmteilnehmern sowie der Verbraucher zusammen. Der Zeichenträger beruft den Lenkungsausschuss bei Bedarf oder auf Antrag eines Mitglieds ein.

## **5 Maßnahmen bei Verstößen und Zuwiderhandlungen**

Wird festgestellt, dass die vorstehenden Bestimmungen nicht eingehalten sind, so gilt Folgendes:

- Bei erstmaliger Nichterfüllung wird der Zeichennutzer, soweit er dies zu vertreten hat, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Vertragsverstoß kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden.
- Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung wird dem Zeichennutzer das Zeichennutzungsrecht entzogen. Gleichzeitig wird er aus der Liste der GQ-Programm-Teilnehmer gestrichen.
- Sonstige Programmteilnehmer werden bei erstmaliger Nichterfüllung, soweit sie dies zu vertreten haben, belehrt oder verwarnt; bei einem weiteren Verstoß gegen den Teilnahmevertrag kann eine Vertragsstrafe bis zu einer Höhe von 3.000,00 EURO ausgesprochen werden. Bei erneuter oder erstmalig schwerwiegender Nichterfüllung werden sonstige Programmteilnehmer aus dem GQ-Programm ausgeschlossen.
- Nach einem Ausschluss aus dem GQ-Programm kann ein Betrieb erst nach einer Wartefrist von einem Jahr eine Wiederaufnahme in das GQ-Programm beim Lizenznehmer beantragen. Dieser prüft, ob die Programm-Voraussetzungen erfüllt sind und somit wieder ein entsprechender Nutzungsvertrag, bzw. mit den sonstigen Programmteilnehmern ein Teilnahmevertrag abgeschlossen werden kann. Die Wiederaufnahme in das Programm ist kostenpflichtig.

Verstößt dieser Betrieb erneut gegen die Programmbestimmungen, so kann das Zeichennutzungsrecht bzw. den sonstigen Programmteilnehmern das Teilnahmerecht auf Dauer entzogen werden.

Werden bei Kontrollen Mängel bzw. Verstöße gegen die Bestimmungen festgestellt und mit dem Zeichennutzer oder dem sonstigen Programmteilnehmer Maßnahmen zur Behebung inhaltlich und zeitlich vereinbart, so wird die weitere Zeichennutzung oder Programmteilnahme vom Ergebnis der Nachkontrolle abhängig gemacht. Sind die Mängel bis zur Nachkontrolle nicht behoben, wird wegen des Verstoßes gegen die Bestimmungen gegen den Zeichennutzer oder den sonstigen Programmteilnehmer gemäß vorhergehendem Absatz verfahren. Nur wenn Gründe vorliegen, die der Zeichennutzer nicht zu verantworten hat, kann eine weitere Nachkontrolle vereinbart werden.

Für Nachkontrollen hat grundsätzlich der Zeichennutzer oder sonstige Programmteilnehmer die Kosten zu tragen.

Der von der Vertragsstrafe oder dem Ausschluß Betroffene kann den bei der Zertifizierungsstelle eingerichteten Sanktionsbeirat anrufen.

## **6 Prüfkosten**

Die Kosten der Kontrollen, Prüfungen und Betriebsbesichtigungen übernehmen die Zeichennutzer bzw. die sonstigen Programmteilnehmer. Soweit staatliche Mittel zur Verfügung stehen, können diese Kosten als freiwillige Leistungen gefördert werden.

## **7 GQ-Masthähnchen- bzw. GQ-Putenexport**

GQ-Masthähnchenfleisch- bzw. GQ-Putenfleischlieferungen ins Ausland, für die dort mit dem GQ-Zeichen geworben werden soll, sind nur dann zulässig, wenn sich die exportierenden Unternehmen gegenüber dem Lizenznehmer vertraglich verpflichten, die Schlachtkörper und Teilstücke mit einem Zertifikat in der Landessprache des Importlandes zu versehen und auszuliefern.

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb hat seine Exportabsichten dem Lizenznehmer rechtzeitig mitzuteilen, so dass der Lizenznehmer vor Ort das entsprechende Zertifikat ausstellen kann.

## **8 Übergangsbestimmungen**

GQ-Masthähnchen/-fleisch und GQ-Puten/-fleisch, die bzw. das entsprechend den vorliegenden „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ oder nach vergleichbaren Qualitäts- und Prüfbestimmungen erzeugt wurde, können bereits bzw. kann bereits übergangsweise im Rahmen des Programms „Geprüfte Qualität“ unter dem Zeichen „Geprüfte Qualität“ vermarktet werden.

## **9 In-Kraft-Treten**

Diese „Qualitäts- und Prüfbestimmungen“ treten mit Wirkung zum 15.12.2005 in Kraft.