



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Süßwasserfische aus Aquakultur und daraus hergestellte Erzeugnisse

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

1. Allgemeine Anforderungen

(Hinweis: Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg kann verwendet werden für

- frische Forellen und Saiblinge, ganz, geschlachtet und ausgenommen ggf. filetiert und
- Fischerzeugnisse aus Forellen und Saiblingen (z.B. geräucherte Erzeugnisse, Kaviar)

		QZBW	1.1 Systemteilnahme ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.2 Eigenkontrolle ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.3 Ohne Gentechnik ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Betrieb ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Eigenkontrolle, Risikoanalyse ➤ Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt und archiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Einweisung und Schulung von Personal ➤ 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"/>	
		QZBW	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Handhabung und Dokumentation im Wareneingang ➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ die GVO-freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Handhabung in der Produktion Ausschluss von Vermischungen ➤ 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"/>	
		QZBW	➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Umgang mit Fehllieferungen ➤ 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"/>	
		QZBW	➤ 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"/>	
			Getrennte Handhabung bei der Lagerung ➤ 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 ➤ 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben ➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Programmbestimmung abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Qualitätszeichen stets eindeutig und unmissverständlich (mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet (Hinweis: 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.))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			gegenüber Endkunden ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	im Geschäftsverkehr ➤ einzelne Lieferpartien von QZBW-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBW-Ware darauf aufgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Süßwasserfische aus Aquakultur und daraus hergestellte Erzeugnisse

		QZBW	2.1 Hygiene ➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	2.2 Herkunft ➤ Fische nachweislich in Baden-Württemberg aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fische zur Schlachtung und Verarbeitung sowie Schlachtkörper und Teilstücke nachweislich von QZBW-Betrieben oder Zeichennutzern bezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	2.3 Qualität ➤ keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern 6nn eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Aromen gemäß Anlage 1 Aromenverordnung eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Qualitätsprüfung ➤ geräucherte Forellen und Saiblinge sowie Fischerzeugnisse jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (DLG oder vergleichbare Prüfung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 4 Punkte erzielt und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,5 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Räuchern ➤ Heißrauchverfahren bei Kerntemperatur von mind. 60° C oder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kaltrauchverfahren bei Kerntemperatur von max. 30° C eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Rauch frisch erzeugt auf Grundlage naturbelassener heimischer Laubhölzer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keinen Flüssigrauch eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Verarbeitungshilfsstoffe zur Farbstabilisierung eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



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

Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:	durch (Vorname, Name):
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

Impressum

<p>Herausgeber: Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd www.landwirtschaft-bw.de</p>	<p>Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Ernährung 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 2018. Alle Rechte vorbehalten.

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