



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Obsterzeugnisse

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

1. Allgemeine Anforderungen

		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 an die 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"/>	
		QZBW	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"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	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	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"/>	
		QZBW	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	Kennzeichnung von GVO-freien Produkten ➤ 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"/>	
		QZBW	1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben ➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Zeichensatzung 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"/>	
		QZBW	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"/>	
		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"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



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

2. Obsterzeugnisse

			2.1 Hygiene				
		QZBW	➤ 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"/>	
			2.2 Herkunft				
		QZBW	➤ Obst nachweislich in Baden-Württemberg erzeugt (Ausnahme: in grenznahen Gebieten dürfen bis zu 10 % der Rohware aus angrenzenden Bundesländern stammen, wenn sie direkt vom Zeichennutzer erfasst oder von den Erzeugern bei diesem abgeliefert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ für zugekaufte QZBW-Ware liegen Lieferdokumente vor, die die Herkunft bestätigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Qualitätsprüfung				
		QZBW	➤ jährlich mit Obsterzeugnissen an Qualitätsprüfung nach DLG-Standard teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.4 Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse allgemein				
		QZBW	➤ Herstellung nur aus Obst ohne weitere Zutaten, Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008, Hilfsstoffe oder Zusatzstoffe, insbesondere keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn (Schutzgase zur Verpackung erlaubt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.5 Produkteigenschaften Apfelchips				
		QZBW	➤ knusprige Konsistenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ fruchtig, aromatischer Geruch und Geschmack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wassergehalt max. 8 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.6 Produktionsverfahren Apfelchips				
		QZBW	➤ Trocknungstemperatur max. 70 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.7 Anforderungen für Obstkonserven allgemein				
		QZBW	➤ Konservierung nur durch Hitze oder Kühlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nur reife Früchte ohne Verschmutzung, Schimmel und Fäulnis verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Keine Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Keine gentechnische Verfahren, Mikrowellen, ionisierende Strahlen oder mikrobiozide Gase angewendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eine Enzyme im Herstellungsprozess verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.8 Anforderungen für Apfelmus				
		QZBW	➤ Zuckergehalt mind. 12° Brix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kein Zusatz von Ascorbinsäure und anderen Vitaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kein Zusatz von Verdickungsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

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

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Entwicklung der Landwirtschaft
und der ländlichen Räume (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte
und Ernährung
Telefon 07171 / 917-100
Fax 07171 / 917-101
www.bw.qqs-hofcheck.de

In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Telefon 0711 / 6667080
info@mbw-net.de

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.