

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

**Obsterzeugnisse**

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<b>Einsicht in die archivierten Dokumente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfberichte</li> <li>- Checklisten Eigenkontrolle</li> </ul>	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: C: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/ <b>KO</b> : Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<b>Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Vollständigkeit</li> <li>- Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen</li> </ul>	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor, vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig <b>DKO</b> : Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und /oder immer unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktbeschreibung</li> <li>- Prozessbeschreibung</li> <li>- Fließdiagramme</li> <li>- Gefahrenanalyse</li> <li>- Verantwortlichkeiten</li> <li>- HACCP-Team</li> </ul>	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.
			B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation
			C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.
			D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert
			B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar
			C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft
			D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs</li> <li>- Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)</li> </ul>	A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.
			B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.
			C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.
			D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<p>A: Hygienekonzept wird „gelebt“. Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein. Sauber und aufgeräumt Schädlingsmonitoring und –überwachung finden statt. Keine Hinweise auf Schädlinge oder anderweitige mögliche Verunreinigungsquellen im Betrieb.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/KO: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
<b>3 Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>			
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Obst und Vorprodukten für die Zeichennutzung	<p><b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren (Obst)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> <li>- Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware</li> </ul> <p>Hinweis: Obst und Vorprodukte von außerhalb des QZBW-darf einen Anteil von 10 % in der Rezeptur nicht überschreiten. Wertgebende oder in der Bezeichnung genannten Zutaten müssen ebenfalls die Anforderungen des QZBW erfüllen.</p>	<p>A: Obst für die Herstellung ausschließlich aus dem QZBW, dem Bio-Zeichen BW oder aus dokumentiertem baden-württembergischem Streuobstbau</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien des Obstes nicht nachvollziehbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Wiederholt nicht konformes Obst verwendet und /oder Dokumentation nicht plausibel, unvollständig, unsortiert, keine Prüfung möglich. Anteil von Obst aus anderen Herkünften &gt; 10%</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Anteil der Nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10%	<b>Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZBW Zutaten eingesetzt wurden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Inhaltsstoffe</li> </ul>	A: Alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZBW Zutaten
			B: Einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZBW Anforderungen entsprechen
			D/ <b>KO</b> : Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich. Nachweislich Produkte als QZBW-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZBW Zutaten enthalten. (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in QZBW Qualität verfügbar sind)
3.3	Regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)	<b>Einsicht in Prüfergebnisse (DLG etc.)</b>	A: Regelmäßige Teilnahme an einer DLG- oder vergleichbaren Qualitätsprüfung.
			B: Regelmäßige Teilnahme durchgeführt, Dokumentation jedoch unvollständig
			C: Unregelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen
			D/ <b>KO</b> : Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu
3.4	Betriebliche Überwachung und Messung von chem./phys. Qualitätsparametern	<b>Einsicht in Dokumentation der betrieblichen Qualitätssicherung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meßergebnisse</li> <li>- Aufzeichnungen</li> </ul>	A: Für alle Produkte liegen betriebsinterne Mess- und Prüfdokumentationen vor, z.B. Zucker, Säure, Wassergehalt, Alkohol, etc.
			B: Einzelne Prüfdokumente liegen nicht vor.
			C: Betriebsinterne Prüfungen erfolgen nur unregelmäßig bzw. unsystematisch oder die Überwachung wird plausibel beschrieben, ist aber nicht dokumentiert
			D: Es erfolgt keine betriebsinterne Qualitätsüberwachung.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	Trocknungstemperatur bei Apfelchips	<b>Einsicht in Temperaturführung, Messprotokolle</b>	A: Trocknungstemperatur von max. 70°C eingehalten
			B: Trocknungstemperatur nur kurzzeitig zu Beginn der Trocknung überschritten
			C: Trocknungstemperatur teilweise erheblich überschritten
			D: Trocknungstemperatur wird nicht gemessen oder Trocknungstemperatur systematisch zu hoch
3.6	Herstellung, Verfahren und Zusatzstoffe (auch Ascorbinsäure) (siehe Zusatzanforderungen Obsterzeugnisse)	<b>Prüfung der Herstellung sowie der verwendeten Zusatzstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Aufzeichnungen</li> <li>- Begutachtung von Verfahren</li> </ul>	A: Keine unzulässigen Verfahren und Zusatzstoffe Rezepturen und Prozesse transparent
			B: geringe Abweichungen im Einzelfall
			C: Dokumentation der Prozesse und der Rezepturen unklar und unvollständig. Keine Prüfung der Vorgaben möglich. Bedarf Klärung, Unterlagen bzw. Korrekturmaßnahmen müssen nachgereicht bzw. eingeleitet werden
			D/KO: Nicht konforme Verfahren und Zusatzstoffe verwendet bzw. nicht zulässige Produktionsschritte durchgeführt
3.7	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<b>Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.</b>	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt.
			D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.
<b>4</b>	<b>Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>		
4.1	Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneingangsdokumente</li> <li>- Kontenjournal</li> </ul>	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar
			B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.2	Warenausgang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenausgangsdokumente</li> <li>- Kontenjournal</li> </ul>	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
4.3	Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBW Warenmengen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anfangsbestand</li> <li>- Endbestand</li> <li>- Lagerbestand</li> <li>- Verkauf</li> <li>- Verlust</li> <li>- Ausbeute</li> </ul>	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als QZBW vermarktet E: Nur QZBW Ware vermarktet
4.4	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klare Hinweise auf QZBW Ware und auf Lieferpapieren</li> <li>- Plausible Trennung</li> <li>- Wissen über QZBW bei den Mitarbeitern</li> </ul>	A: QZBW Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZBW Produkten, Getrennter Warenfluss in Einzelfällen nicht gewährleistet; bei loser Ware = D-Bewertung D/ <b>KO</b> : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung der Chargen</li> <li>- Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten</li> <li>- Aufzeichnungen zur Produktion</li> <li>- Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten</li> </ul>	A: QZBW Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben D/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>5</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		
5.1	Konforme Zeichenverwendung	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten</li> <li>- Ladentüre</li> </ul>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet, teilweise verwirrend D/ <b>KO</b> : Zeichen sind nicht eindeutig zu den Produkten zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung zu den Waren zu. Irreführende Zeichenverwendung

**Anmerkung:**

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart