

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

### 1. Allgemeine Anforderungen

		<b>BioZBW</b>	<b>1.1 Systemteilnahme</b> ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor (Hinweis: Zeichen kann für vollständiges Angebot oder nur für einen produktspezifischen Teilbereich genutzt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Lizenznehmer unverzüglich bei Änderung der Stammdaten (Adresse, Hofnachfolge etc.) informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Lizenznehmer jährlich zum Stand 30. September über vorliegende Teilnahmeerklärungen von landwirtschaftlichen Erzeugern informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	<b>1.2 Eigenkontrolle</b> ➤ zur Einhaltung der BioZBW-Bestimmungen erforderliche Vorkehrungen getroffen und betriebliche Eigenprüfungen durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	<b>1.3 Hygiene</b> ➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ HACCP-Konzept dokumentiert (Hinweis: Hersteller von Eiprodukten benötigen zudem eine behördliche Zulassung (VO-EG 853/2004 Artikel 4 (2)))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	<b>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</b> <b>allgemeine Vorgaben</b> ➤ Zeichen nur in Verbindung mit einem Produkt verwendet (Hinweis: zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Zeichen auch ohne Verbindung mit einem bestimmten Produkt verwendet werden (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Zeichen stets eindeutig und unmissverständlich (mittels Etikett auf der Ware/Verpackung, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Zeichen in aktueller Version in den Farben schwarz auf gelbem Grund mit grünem Streifen an linker Seite gemäß Dokument „Programmbestimmungen“ abgebildet (Hinweise: - gilt seit 01.01.2017 für alle neu gestalteten Verpackungen, Etiketten etc. - vorhandene Bestände an Zeichen in bisheriger Gestaltung dürfen bis 31.12.2020 aufgebraucht werden - eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist auch zulässig - Änderungen am Zeichen (Weglassen, Hinzufügen, etc.) sind nicht zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Nicht BioZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von BioZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	<b>gegenüber Endkunden</b> ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>BioZBW</b>	➤ Name und Anschrift (des Zeichennutzers) in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Bio-Zeichen Baden-Württemberg (BioZBW) Eigenkontrolle Zeichennutzer



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		BioZBW	<b>im Geschäftsverkehr</b> ➤ einzelne Lieferpartien von BioZBW-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"/>	
		BioZBW	➤ auf Lieferscheinen Zeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete BioZBW-Ware darauf aufgeführt (Hinweis: Ware in Fertigverpackungen, die vollständig und ordnungsgemäß gekennzeichnet ist, unterliegt keinen Beschränkungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	<b>1.5 Herkunft</b> ➤ Monoprodukte und Zutaten der Produktkennzeichnung entsprechen zu 100 % den Anforderungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ mind. 90% aller Zutaten zusammengesetzter oder verarbeiteter Produkte entsprechen den Anforderungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg (Hinweise: <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle Zutaten (außer zugesetztes Wasser und Kochsalz) müssen mind. den Anforderungen der EU-Öko-VO entsprechen</li> <li>- die Herstellung oder Bearbeitung eines Produktes außerhalb Baden-Württembergs oder an mehreren Standorten muss kenntlich gemacht werden</li> <li>- befristete Ausnahmeregelungen können in unverschuldeten Fällen vom Zeichenträger erteilt werden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

## 2. Spezielle Produkthanforderungen

			<b>2.1 Pflanzliche Produkte</b>				
			<b>Vermarktungsnormen</b>				
		BioZBW	➤ <u>Obst</u> entspricht der Klasse Extra oder I nach den UN/ECE-Normen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ <u>Gemüse</u> entspricht mind. der Klasse I nach den UN/ECE-Normen sofern Sortierung auf dem Betrieb erfolgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ <u>Kartoffeln</u> entsprechen dem UN/ECE Standard FFV-52 oder den Qualitäten der Klasse Extra oder I sofern Sortierung auf dem Betrieb erfolgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Fruchtsäfte</b>				
		BioZBW	➤ mind. 48° Oe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ mind. titrierbare Säure (als Weinsäure pH 7) - 4,5 g/l (Birnenensaft) - 5,5 g/l (Apfel-Birnen-Saft 1:1) - 6,5 g/l (Apfelsaft)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 20 µg/l Patulin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 5 mg/l Fumarsäure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 300 mg/l Milchsäure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 1,5 g/l Ethanol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 20 mg/l Hydroxymethylfurfural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Obstessig</b>				
		BioZBW	➤ mind. 5,1% titrierbare Säure (als Essigsäure pH 8,1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 3 g/l Ethanol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ max. 10 mg/l Gesamt Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Getreide</b>				
		BioZBW	➤ Besatz < 2 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Mutterkorn < 0,05 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ bei Bedarf fachgerecht getrocknet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Speiseöle</b>				
		BioZBW	➤ nur native (kaltgepresste) Öle aus erster Pressung ausgezeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ nicht raffiniert, nicht gebleicht, nicht gefärbt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ nicht mit anderen Ölen vermischt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ nicht über 60°C erhitzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>2.2 Tierische Produkte</b> <b>Fleisch und sonstige von Tieren gewonnene Zutaten</b>				
		BioZBW	➤ Schlachttiere stammen von teilnehmenden Erzeugerbetrieben in Baden-Württemberg (zur Beachtung für Schlachtbetriebe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Fleisch (wenn nicht selbst geschlachtet wird) stammt von teilnehmenden Zeichennutzerbetrieben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Schlachttalter und Schlachtgewichtsgrenzen bei Rindern werden beachtet und eingehalten (nur Schlachtbetriebe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ pH-Wertmessung bei Rindern und Schweinen wird durchgeführt und beachtet (nur Schlachtbetriebe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Tropfsaftverlust (<3%) bei Schweinefleisch wird überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Reifezeit bei Rindfleisch (mind. 21 Tage) für Kurzbratstücke und bei Lammfleisch (mind. 5 Tage) wird eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Suppenhühner</b>				
		BioZBW	➤ wurden während der gesamten Legephase unter Bedingungen des Bio-Zeichen Baden-Württembergs gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Schlachtkörper erfüllen Anforderungen der Hkl. A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Hähnchenfleisch</b>				
		BioZBW	➤ Grillverlust im Jahresmittel <20%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Eier und Eiprodukte</b>				
		BioZBW	➤ Eier stammen aus Legehennenhaltung in Baden-Württemberg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Luftkammerhöhe bei Abgabe der Eier <4mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Kennzeichnung der Eier im Erzeugerbetrieb innerhalb 4 Tagen nach dem Legen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Trockenmassegehalt Vollei >23%; Eigelb >48%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ keine Verwendung von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ keine Behandlung mit Mikrowellen oder Mikrobiociden Gasen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Milch und Milchprodukte</b>				
		BioZBW	➤ Rohmilch stammt von teilnehmenden Erzeugerbetrieben in Baden-Württemberg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweise: Milch von Erzeugern aus angrenzenden Bundesländern: - kann von grenznahen Molkereien bis zu 20 % in die Verarbeitung mit einbezogen werden, wenn die Erzeuger nach EU-Öko-VO wirtschaften - Herkunft muss dokumentiert sein - muss bei einem Anteil > 10% auf dem Produkt kenntlich gemacht werden)				
			<b>Honig</b>				
		BioZBW	➤ stammt von Bienenvölkern, deren Standort sich während der gesamten Erntezeit in Baden-Württemberg befindet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ keine Erhitzung über 40°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Honig wird nicht filtriert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Invertaseaktivität mind. 64 U/kg (SIEGENTHALER)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		BioZBW	➤ Hydroxymethylfurfural max. 15 mg/l (Winkler)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

### Ergebnis der Eigenkontrolle

Eigenkontrolle durchgeführt am:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

**Impressum**

<p><b>Herausgeber:</b> Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd <a href="http://www.landwirtschaft-bw.de">www.landwirtschaft-bw.de</a></p>	<p><b>Bearbeitung:</b> LEL, Abt. 4 Agrarmärkte und Ernährung Telefon 07171 / 917-100 Fax 07171 / 917-101 <a href="http://www.bw.gqs-hofcheck.de">www.bw.gqs-hofcheck.de</a></p>	<p><b>In Zusammenarbeit mit:</b> MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 <a href="mailto:info@mbw-net.de">info@mbw-net.de</a></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.