

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Spirituosen

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.	Allgemeines		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Einsicht in die archivierten Dokumente	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: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
2.	Qualitätssicherung und Hygiene		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen	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 D/KO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder 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"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team 	<p>A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.</p> <p>B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation</p> <p>C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.</p> <p>D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt</p>
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	<p>A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert</p> <p>B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar</p> <p>C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft</p> <p>D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung</p>
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) 	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Umsetzung des Hygienemanagements - Ordnung und Sauberkeit - Schädlingsmonitoring 	<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 Schädlingaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
2.6	Regelmäßige sensorische Qualitätsprüfungen	<p>Einsehen der Ergebnisse der sensorischen Qualitätsprüfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit - Dokumentation 	<p>A: Regelmäßige Teilnahme an den Prämierungen der Klein- und Obstbrennerverbände Baden-Württemberg und Baden oder einer vergleichbaren Prüfung</p> <p>B: Nachweislich regelmäßige Teilnahme, Dokumentation jedoch unvollständig</p> <p>C: Unregelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen</p> <p>D/KO: Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.7	Regelmäßige Analytische Qualitätsprüfungen	Einsehen der Ergebnisse der analytischen Qualitätsprüfungen <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit - Dokumentation 	A: Lückenlose analytische Prüfung aller Spirituosen, die für die Zeichennutzung vorgesehen sind.
			B: Dokumentation der Prüfergebnisse unvollständig, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			C: Unregelmäßige analytische Untersuchungen
			D/ KO : Keine analytischen Untersuchungen, Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Untersuchungen zu.
3. Herkunft und Qualitätsanforderung			
3.1	Herkunft des Rohalkohols	Prüfung der Herkunftsangaben	A: Rohalkohol ausschließlich aus betriebseigener Erzeugung
			C: Herkunft einzelner Partien des Rohalkohols nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/ KO : Nachweislich nicht eigens erzeugter Rohalkohol verwendet und/ oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.
3.2	Herkunft des Brennobstes (Obstbrand) bzw. Getreides (Kornbrand)	Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren (Brennobst) <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration 	A: Herkunft des Brennobstes/Getreides lückenlos nachvollziehbar und konform (100% aus BW)
			C: Herkunft einzelner Partien des Obstes/des Getreides nicht nachvollziehbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/ KO : nicht konformes Brennobst/Getreide verwendet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Vorgaben für Whisky	<ul style="list-style-type: none"> - Mindestlagerzeit im Holzfass mind. 3 Jahre - Fassgröße max. 600 Liter betragen. - Einsatz von Holzchips oder ähnlicher Verfahren zur Beeinflussung des Geschmacks oder des Aromas sind untersagt. - Endprodukt muss einen Mindestalkoholgehalt von 40% vol. aufweisen - Bei der Bezeichnung des Produkts muss ein geographischer Bezug zu einer Region in Baden-Württemberg vorangestellt werden 	<p>A: alle Vorgaben erfüllt</p> <p>B: alle Vorgaben erfüllt, aber leichte Abweichung</p> <p>D/KO: mind. eine Vorgabe nicht erfüllt</p>
3.4	Keine Süßung von Obstbränden	Prüfung, ob Spirituosen gesüßt werden	<p>A: Keine Süßung von Spirituosen durchgeführt</p> <p>D/KO: Nachweislich bei Spirituosen Süßung durchgeführt und unter dem QZBW vermarktet</p>
3.5	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.	<p>A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt.</p> <p>D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.</p>
4. Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation			
4.1	Wareneingang	Einsicht in die Betriebsdokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Wareneingangsdokumente 	<p>A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar</p> <p>B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor</p> <p>D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu</p>
4.2	Warenausgang	Einsicht in die Betriebsdokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Warenausgangsdokumente 	<p>A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar</p> <p>B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor</p> <p>D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.3	Warenmengen	Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBW Warenmengen <ul style="list-style-type: none"> - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf 	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel
			B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)
			D/ KO : Nicht konforme Ware als QZBW vermarktet
4.4	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses <ul style="list-style-type: none"> - Klare Hinweise auf QZBW Ware und auf Lieferpapieren - Plausible Trennung - Wissen über QZBW bei den Mitarbeitern 	A: QZBW Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse
			B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZBW Produkten, bei loser Ware = D/ KO -Bewertung
			D/ KO : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten) <ul style="list-style-type: none"> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten 	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/ KO : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.	Zeichenverwendung		
5.1	Konforme Zeichenverwendung	Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet D/ KO : Zeichen sind zu den Produkten nicht eindeutig zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung der 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