

Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen für den Produktbereich

**Getreideprodukte
(Mahlerzeugnisse, Braumalz,
Brennmalz),
Backwaren, Teigwaren**

Stand: 01.01.2019

Inhalt:

Nr.		Seite
I.	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.	Qualität	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	3
II.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	4
III.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	4
1.	Zeichennutzungsvertrag	4
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	4
3.	Eigenkontrolle	4
4.	Hygiene	4
5.	Qualitätsprüfungen	4
6.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	4
7.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	4
8.	Rückstandsuntersuchungen bei Getreidemahlerzeugnissen und Malz	5
9.	Zeichenverwendung	5
IV.	MITGELTENDE UNTERLAGEN	5
V.	ZEICHENERKLÄRUNG	5

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1. Qualität

Speisegetreide:

Zum Verzehr aufbereitetes und gereinigtes Speisegetreide muss frei von Besatz (d. h. < 2 %) und frei von Mutterkorn (d. h. < 0,05 %) sein. Es darf maximal 14,5 % Feuchte enthalten.

Mehl:

Bei der Herstellung von Mehl aller Getreidearten dürfen keine Mehlbehandlungsmittel und keine Enzyme zugesetzt werden. Ein Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) zur Standardisierung der Kleberqualität ist nur bei Mehlen erlaubt, die nicht direkt an Endverbraucher vermarktet werden.



Backwaren:

Backwaren müssen regelmäßig einer Prüfung durch die DLG oder einer vergleichbaren Qualitätsprüfung (z. B. des Deutschen Bäckerhandwerks) unterzogen werden. Dabei müssen bei der DLG-Prüfung in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,0 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,0 oder bei einer anderen Qualitätsprüfung ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

Teigwaren:

Die Mindestanforderungen hinsichtlich Qualität und Beschaffenheit von Teigwaren richten sich nach den aktuell gültigen Leitsätzen für Teigwaren.



Darüber hinaus müssen die Teigwaren die folgenden zusätzlichen Anforderungen erfüllen:

- Bei „Eier-Teigwaren“ oder „Eier-Teigwaren“ mit Hinweisen auf einen hohen Ei Gehalt, muss der Gehalt an Vollei um mindestens 50 g über den in den Leitsätzen genannten Eigehalten auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse liegen.
- Färbende Lebensmittel dürfen als Zutat nur eingesetzt werden, wenn sie in der Verkehrsbezeichnung ausdrücklich genannt, aus natürlicher Herkunft und für den Geschmack der Teigwaren bestimmend sind.
- Die Trocknung von Teigwaren muss so schonend erfolgen, dass keine Risse im Endprodukt auftreten.
- Teigwaren und Eierteigwaren müssen die Qualitätsanforderungen der DLG-Prüfbestimmungen erfüllen, dabei in allen Prüfmerkmalen mindestens 3,0 Punkte und in der Gesamtbewertung mindestens eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 erreichen.

2. Gentechnik

Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.



3. Herkunft

- Die Erzeugung von Getreide zur Herstellung von Getreideprodukten, Backwaren und Teigwaren muss nach den Bestimmungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg für den Produktbereich Getreide erfolgen.
- Bei der Herstellung von Backwaren sind Zutaten, die nicht nach den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erzeugt bzw. angebaut werden können, insbesondere Sojaprodukte, Sesam, Leinsamen, Mohn etc., bis zu einem Gewichtsanteil von 10 % (bezogen auf die Rezepturbestandteile ohne zugesetztes Wasser und Salz) zulässig.
- Bei der Herstellung von Eierteigwaren müssen Eier verwendet werden, die nach den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erzeugt wurden. Entsprechende Eiprodukte, die anstelle von Eiern verwendet werden, müssen ebenfalls aus Eiern hergestellt werden, die nach den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erzeugt wurden.



II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

Es gelten die in den Zusatzanforderungen für die Erzeugung von Getreide im Qualitätszeichen Baden-Württemberg festgelegten Bestimmungen.

III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

1. Zeichennutzungsvertrag

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

3. Eigenkontrolle

Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

4. Hygiene

Die Herstellung von Getreideprodukten, Backwaren und Teigwaren mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

5. Qualitätsprüfungen

Der Qualitätsnachweis für Backwaren und Teigwaren erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen z. B. des deutschen Bäckerhandwerks. Dabei müssen bei Backwaren in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,0 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,0, bei Teigwaren in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,0 und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

6. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind.

Alle QZBW-Waren müssen dazu auf den Lieferdokumenten im Wareneingang vom Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und QZBW-Kennzeichnung bezeichnet werden.

7. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

Getreide, Getreideprodukte, Backwaren und Teigwaren für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

8. Rückstandsuntersuchungen bei Getreidemahlerzeugnissen und Malz

Rückstandsuntersuchungen auf Pflanzenschutzmittel und andere unerwünschte Stoffe leisten einen grundlegenden Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Alle Zeichennutzer, die Getreidemahlerzeugnisse (Mehl, Grieß, Schrot) oder Malz herstellen oder verarbeiten sind deshalb zur Teilnahme an Rückstandsuntersuchungen gemäß nachfolgendem Kontrollplan verpflichtet. Die Organisation der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern.

Bei jedem Zeichennutzer ist jährlich mindestens eine Probe zu ziehen:

Untersuchung auf:	Anteil der Proben
Wachstumsregler	100 %
Desoxynivalenol (DON)	50 %
Zearalenon (ZEA)	50 %
Ochratoxin A (OTA)	50 %
<i>Pflanzenschutzmittelrückstände (GC/LC-MS Screening-Methode)</i>	<i>10 % mind. 1 Untersuchung</i>

9. Zeichenverwendung



Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. QZBW-Zusatzanforderungen für den Produktbereich Getreide
2. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
3. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

V. ZEICHENERKLÄRUNG



Anforderungen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Baden-Württemberg.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart