

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

### **Gemüseprodukte** (Erzeugnisse aus Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln)

Stand: 01.01.2019

## Inhalt:

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

---

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Qualität



Bei der Herstellung dürfen

- keine Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn,
- keine Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008,
- keine Enzyme
- keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn
- keine Süßstoffe

verwendet werden.

Gemüseprodukte müssen regelmäßig einer Qualitätsprüfung gemäß DLG oder einem vergleichbaren Standard. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

## 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 Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln für die Verarbeitung muss nach den Bestimmungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erfolgen.

Bei der Herstellung von Gemüseprodukten dürfen bis zu 10 % bezogen auf die Rezepturbestandteile (außer zugesetztes Wasser und Salz) vor der Verarbeitung aus anderen Herkünften stammen (z.B. Gewürze, Speiseöl). Bei Sauerkonserven beziehen sich die Vorgaben zur Herkunft nur auf das verzehrbare Gemüse.

Wertgebende oder in der Produktbezeichnung genannte Zutaten und Bestandteile müssen zu 100 % den jeweiligen Grund- und Zusatzanforderungen für den betreffenden Produktbereich entsprechen.

## II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

Es gelten die in den Zusatzanforderungen für die Erzeugung von Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln festgelegten Bestimmungen entsprechend.

## 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 Gemüseprodukten mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

### 5. 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.

### 6. Qualitätsprüfungen

Der Qualitätsnachweis bei Gemüseprodukten erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

### 7. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

Erzeugnisse 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. 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 die Bereiche Gemüse (einschließlich Spargel), Zwiebeln und Kartoffeln
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