

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

### Speiseöle

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>5</b>
1.	Zeichennutzungsvertrag	5
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	5
3.	Eigenkontrolle	5
4.	Hygiene	5
5.	Sicherung von Herkunft und Nämlichkeit	5
6.	Rückstandsuntersuchungen	5
7.	Qualitätsprüfungen	5
8.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	5
9.	Zeichenverwendung	5
<b>IV.</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>6</b>
<b>V.</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>6</b>

---

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Qualität

Es dürfen nur native (kaltgepresste) Öle aus erster Pressung mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ausgezeichnet werden. Die Öle dürfen nicht raffiniert, nicht gebleicht und nicht gefärbt sowie nicht mit anderen Ölen vermischt sein. Die Öle müssen einen arttypischen, fruchtigen und natürlichen Geschmack aufweisen.

Speisöle müssen regelmäßig einer Prüfung durch die DLG oder einer vergleichbaren Qualitätsprüfung (z.B. DGF-Rapsölpanel) unterzogen werden. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

Eine Erhitzung der Öle über 60° C ist nicht zulässig.

## 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 Ölsaaten muss nach den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erfolgen.

## **II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER**

Es gelten die in den Zusatzanforderungen für die Erzeugung von Ölsaaten festgelegten Bestimmungen entsprechend.

### III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

Die Zeichennutzung erstreckt sich in diesem Bereich nur auf die Verarbeitung von Ölsaaten zu Speiseölen sowie den Handel und die Vermarktung von Speiseölen.

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

#### 5. Sicherung von Herkunft und Nämlichkeit



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. Rückstandsuntersuchungen



Die Speiseöle müssen zweimal jährlich bei einem akkreditierten Untersuchungsinstitut auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Schadstoffen untersucht werden.

#### 7. Qualitätsprüfungen



Der Qualitätsnachweis bei Speisölen erfolgt durch regelmäßige Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen (z.B. DGF-Rapsölpanel). Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

#### 8. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse



Speiseöle 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.

#### 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. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
2. 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