

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



## Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Milch und Milcherzeugnisse

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

### 1. Allgemeine Anforderungen

		<b>QZBW</b>	<b>1.1 Systemteilnahme</b> ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>1.2 Eigenkontrolle</b> ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>1.3 Ohne Gentechnik</b> ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>Betrieb</b> ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>Eigenkontrolle, Risikoanalyse</b> ➤ Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt und archiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>Einweisung und Schulung von Personal</b> ➤ alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>Handhabung und Dokumentation im Wareneingang</b> ➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ Die GVO-freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>Handhabung in der Produktion</b> <b>Ausschluss von Vermischungen</b> ➤ es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-haltigen und GVO-freien Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Misanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Umgang mit Fehllieferungen</b>				

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p><b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p><b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dienstleister, die Produkte im Auftrag des Unternehmens handhaben (Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport etc.) sind nachweislich informiert. Es bestehen vertragliche Regelungen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p><b>Kennzeichnung von GVO-freien Produkten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p><b>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</b></p> <p><b>allgemeine Vorgaben</b></p>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Programmbestimmungen abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätszeichen stets eindeutig und unmissverständlich (mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet (Hinweis: zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Qualitätszeichen auch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Produkt verwendet werden (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.))</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p><b>gegenüber Endkunden</b></p>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p><b>im Geschäftsverkehr</b></p>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>einzelne Lieferpartien von QZBW-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBW-Ware darauf geführt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

## 2. Milch und Milcherzeugnisse

(Hinweis: Das Qualitätszeichen kann für Milch und Milchlischerzeugnisse, fermentierte Milcherzeugnisse, Molke, Schlagsahne und Sahne, Butter, Frischkäse, Quark und Zubereitungen aus Frischkäse oder Quark sowie für Käse verwendet werden. Ausgenommen von der Zeichennutzung sind Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen.)

			<b>2.1 Hygiene</b>				
		QZBW	➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.2 Herkunft</b>				
		QZBW	➤ Rohmilch stammt nachweislich von QZBW-Betrieben in Baden-Württemberg (Ausnahme: Molkereien in grenznahen Gebieten dürfen bei Direktbezug bis zu 20 % der Milch von Erzeugern angrenzender Bundesländer verarbeiten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Milch stammt nachweislich von Betrieben, die am System QM-Milch teilnehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Herkunft der Milch dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anteil von Getreideerzeugnissen, Kräutern, Obst oder Gemüse, welche nicht in Baden-Württemberg erzeugt wurden max. 10 % in verzehrfertigen Milchlischerzeugnissen, Joghurts, Frischkäse- und Quarkzubereitungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>interne Rückverfolgbarkeit</b>				
		QZBW	➤ jede Produktionscharge entspricht max. einer Tagesproduktion (gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.3 Qualität</b>				
			<b>Qualitätsprüfung</b>				
		QZBW	➤ jährlich an mind. 6 amtlichen Güteprüfungen oder an 6 vergleichbaren Prüfungen teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>oder</b>				
		QZBW	➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG) <b>und</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 4 Punkte erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Rückstandsuntersuchung</b>				
		QZBW	➤ in regelmäßigen Abständen gemäß der folgenden Tabelle durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Verarbeitungsmenge QZBW Stapelmilch</b>				
			<b>Anzahl Proben OCP, PCB</b>				
			<b>Anzahl Proben Mykotoxine</b>				
			bis 1 Mio. kg	1	1		
			bis 3 Mio. kg	2	2		
			bis 5 Mio. kg	3	2		
			über 5 Mio. kg	4	2		

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Hinweise: - Untersuchung erfolgt auf: • <b>OCP:</b> HCB, alpha-HCH, beta-HCH, gamma-HCH (Lindan), DDT (gesamt), Dieldrin, • <b>PCB:</b> PCB-Nr. 28, 52, 101, 138, 153 und 180 • <b>Mykotoxine:</b> Aflatoxin M1 - im Verdachtsfall können weitere Untersuchungen auf Aflatoxin M1 veranlasst werden)				
		QZBW	➤ Aflatoxingehalt M1 in der Milch $\leq 0,01 \mu\text{g/kg}$	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.4 Kennzeichnung</b> ➤ Produkte mit Anteil an Milch aus angrenzenden Bundesländern > 10 % entsprechend gekennzeichnet				
		QZBW		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:	durch (Vorname, Name):
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

### Impressum

<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>	<b>Bearbeitung:</b> LEL, Abt. 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>	<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>
--	---	---

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.