

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



## Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer - Rindfleisch

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, Mischanlagen, 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 Programmbestimmung 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 aufgeführt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 2. Rindfleisch

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>2.1 Hygiene</b> QZBW ➤ HACCP-Konzept dokumentiert QZBW ➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.2 Herkunft</b> QZBW ➤ Mastrinder nachweislich in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland geboren QZBW ➤ Rinder zur Schlachtung, Schlachtkörper und Teilstücke nachweislich von QZBW-Betrieben bezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.3 Qualität</b> QZBW ➤ pH-Wert liegt frühestens nach 36 Std. und Kerntemperatur von 7° C, jedoch spätestens nach 48 Std. bei ≤ 5,8 (Hinweis: gemessen M.long. dorsi, 9.-13. Rippe) QZBW ➤ Fleisch weist keine DFD-Eigenschaften auf <b>Rückstandsuntersuchung</b> QZBW ➤ eine Fleischsaftprobe je 100 geschlachteter Rinder (Stichprobe) entnommen und auf antibiotisch wirksame Substanzen untersucht <b>Vermarktung</b> QZBW ➤ Kurzbratstücke (Steak, Roastbeef, Filet) frühestens 28 Tage nach der Schlachtung an Endverbraucher vermarktet (Reifezeit eingehalten) QZBW ➤ Vermarktung erfolgt unter den Kategorien Jungbulle, Färsen, Ochse, Jungrind oder Kühe (Verarbeitung) QZBW ➤ nur Schlachtkörper der Handelsklassen E,U,R,O (O nur bei Färsen) und der Fettklassen 2 und 3 klassifiziert und abgerechnet (Hinweise: - gilt nur für Großschlachtbetriebe > 75 Rinder/Woche - ggf. auch für Schlachtbetriebe < 75 Rinder/Woche, wenn regionale Zusatzanforderungen gestellt werden) QZBW ➤ ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.4 Schlachtung</b> <b>Transport</b> QZBW ➤ Schlachttiere nachweislich nur durch QS-zugelassene Transporteure zur Schlachtstätte transportiert (Ausnahme: der Transport vom Erzeuger selbst mit eigenem Fahrzeug erfordert keinen Nachweis) <b>Schlachtalter und Schlachtgewicht</b> QZBW ➤ Jungbullen < 20 Monate und < 440 kg QZBW ➤ Färsen < 24 Monate und < 320 kg QZBW ➤ Ochsen < 30 Monate und < 360 kg QZBW ➤ Jungrind < 12 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<b>Aufzeichnungen</b> ➤ Schlachtprotokoll mit Angaben zu Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Rasse, Erzeugerbetrieb der Tiere und Ergebnisse der Qualitätsmessungen vorhanden und aktuell geführt (Hinweis: gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Metzger)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schlachtprotokoll mind. zwei Jahre aufbewahrt	<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

#### Herausgeber:

Landesanstalt  
für Entwicklung der Landwirtschaft  
und der ländlichen Räume (LEL)  
Oberbettringer Str. 162,  
73525 Schwäbisch Gmünd  
[www.landwirtschaft-bw.de](http://www.landwirtschaft-bw.de)

#### Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte  
und Ernährung  
Telefon 07171 / 917-100  
Fax 07171 / 917-101  
[www.bw.qgs-hofcheck.de](http://www.bw.qgs-hofcheck.de)

#### In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuscherstr. 45  
70176 Stuttgart  
Telefon 0711 / 6667080  
[info@mbw-net.de](mailto:info@mbw-net.de)

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.