



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Spirituosen (Obstbrände, Kornbrände)

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

1. Allgemeine Anforderungen

	QZBW	1.1 Systemteilnahme ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	1.2 Eigenkontrolle ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	1.3 Ohne Gentechnik ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	Betrieb ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	Eigenkontrolle, Risikoanalyse ➤ Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt und archiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	Einweisung und Schulung von Personal ➤ 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"/>	
	QZBW	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	Handhabung und Dokumentation im Wareneingang ➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	➤ 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"/>	
	QZBW	Handhabung in der Produktion Ausschluss von Vermischungen ➤ 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"/>	
	QZBW	➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	Umgang mit Fehllieferungen ➤ klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Getrennte Handhabung bei der Lagerung ➤ es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Dienstleister und Lohnverarbeitung ➤ 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Kennzeichnung von GVO-freien Produkten ➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben ➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Zeichensatzung abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ 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.))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	gegenüber Endkunden ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	im Geschäftsverkehr ➤ einzelne Lieferpartien von QZBW-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBW-Ware darauf aufgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



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

2. Herstellung und Vermarktung von Spirituosen

			2.1 Hygiene				
		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"/>	
			2.2 Herkunft				
		QZBW	➤ Brennobst zur Herstellung von Obstbränden nachweislich in Baden-Württemberg erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Getreide zur Herstellung von Kornbränden nachweislich in Baden-Württemberg erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Rohalkohol zur Herstellung von Spirituosen nachweislich im eigenen Betrieb erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Auslobung als geografische Angabe nach VO (EG) Nr. 110/2008 an die einschlägigen Vorschriften hinsichtlich der Herkunft der Rohware gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Menge, Art, Anbauweise und Herkunft der Rohware dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen über Wareneingang und Warenausgang mind. 5 Jahre aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Qualität				
			analytische Qualität				
		QZBW	➤ Obstbrände auf Methylalkohol und Ethylcarbamat untersucht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Methanolgehalt				
			- Williams, rote u. schwarze Johannisbeeren, Vogelbeeren, Holunder, Quitten, Wacholderbeeren max. 1350 mg/100 ml A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			- für Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Himbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Mirabellen, Brombeeren, Pfirsiche max. 1200 mg/100 ml A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			- alle übrigen Obstbrände max. 1000 mg/100 ml A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ethylcarbamatgehalt in Steinobstbränden max. 0,8 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			sensorische Qualität				
		QZBW	➤ mit Spirituosen regelmäßig an Prämierung der Klein- und Obstbrennerverbände Württemberg oder Baden oder einer vergleichbaren Qualitätsprüfung teilgenommen und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Qualitätszahl von mind. 3,5 erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Obstbrände nicht mit Zucker oder anderen Zuckersatzstoffen gesüßt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Whisky				
		QZBW	➤ mind. 3 Jahre im Holzfass gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fassgröße beträgt max. 600 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Holzchips oder ähnliche Verfahren zur Beeinflussung von Geschmack und Aroma eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ mind. 40 % vol. Alkoholgehalt im Endprodukt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.4 Kennzeichnung				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> bei Bezeichnung von Whisky geographischen Bezug zu Region in Baden-Württemberg vorangestellt (z.B. Remstaler Whisky, Schwäbischer Whisky, Badischer Whisky) 	<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

<p>Herausgeber: Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd www.landwirtschaft-bw.de</p>	<p>Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Ernährung Telefon 07171 / 917-100 Fax 07171 / 917-101 www.bw.gqs-hofcheck.de</p>	<p>In Zusammenarbeit mit: MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 info@mbw-net.de</p>
---	---	---

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.