

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



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

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> ➤ Qualitätszeichen nicht für Produkte verwendet, die nach der VO (EG) Nr. 1829/2003 und der VO (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind	<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"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<b>Umgang mit Fehllieferungen</b> ➤ 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	<b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b> ➤ 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	<b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b> ➤ 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	<b>Kennzeichnung von GVO-freien Produkten</b> ➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar  (Hinweis: ab 01.01.2019 müssen alle Produkte die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz erfüllen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</b> <b>allgemeine Vorgaben</b>				
		QZBW	➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Programmbestimmungen 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"/>	
			<b>gegenüber Endkunden</b>				
		QZBW	➤ 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"/>	
			<b>im Geschäftsverkehr</b>				
		QZBW	➤ 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. Fleischerzeugnisse

(Hinweis: Das Qualitätszeichen kann für Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst, Roh- und Kochschinken, sonstige Pökelwaren sowie Fleischzubereitungen (z.B. marinierte Grillware, panierte Schnitzel; Fleisch sowie insgesamt mind. 90% der sonstigen Zutaten müssen nachweislich den Anforderungen des Qualitätszeichens entsprechen) verwendet werden.)

		<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 ➤ Schlachttiere nachweislich nach QZBW-Bestimmungen gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ Rohfleisch und sonstige von Schlachttieren gewonnene Zutaten nachweislich zu 100 % nach QZBW-Bestimmungen in Baden-Württemberg erzeugt (Hinweis: Sonstige Zutaten (Gewürze, Gemüseeinlagen etc.) können außerhalb des Qualitätszeichens Baden-Württemberg bezogen werden, sofern der Anteil dieser Zutaten 10 % nicht überschreitet oder diese Zutaten aus einem vergleichbaren Qualitätsprogramm eines angrenzenden Bundeslandes stammen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ Verarbeitungsfleisch aus eigener Zerlegung bzw. aus Schlachtbetrieb, in dem die Tiere geschlachtet wurden (Hinweis: Dabei kann auch Fleisch verwendet werden, welches nicht die QZBW-Bestimmungen für die Frischfleischvermarktung erfüllt, aber von Tieren stammt, die nach QZBW-Bestimmungen erzeugt wurden.)	<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>				
		QZBW ➤ keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ keine Farbstoffe mit den E-Nummern E 1nn eingesetzt (Hinweis: Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ keine Aromen im Sinne der EU- Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt (Hinweis: Aromaextrakte gemäß Art. 3 Abs. 2d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z. B. Gewürzextrakte) können eingesetzt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		➤ kein zerkleinertes Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch) verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>Qualitätsprüfung</b>				
		QZBW ➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ je Prüfmerkmal mind. 3,5 Punkte <b>und</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW ➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



## 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.gqs-hofcheck.de](http://www.bw.gqs-hofcheck.de)

**In Zusammenarbeit mit:**

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuschnerstr. 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.