

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Getreideprodukte (Mahlerzeugnisse, Braumalz, Brennmalz) Backwaren, Teigwaren

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"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>Umgang mit Fehllieferungen</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Dienstleister und Lohnverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Kennzeichnung von GVO-freien Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</p> <p>allgemeine Vorgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>gegenüber Endkunden</p> <ul style="list-style-type: none"> Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>im Geschäftsverkehr</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 Getreideprodukten (Mahlerzeugnisse, Braumalz, Brennmalz) Backwaren, Teigwaren,

			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	➤ Getreide nachweislich nach QZBW-Bestimmungen für Getreide erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Gewichtsanteil von Zutaten, die nicht in Baden-Württemberg erzeugt werden können (z.B. Sojaprodukte, Sesam, Leinsamen, Mohn), in Backwaren max. 10 % (bezogen auf Rezepturbestandteile ohne zugesetztes Wasser u. Salz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eier nachweislich in Baden-Württemberg nach QZBW-Bestimmungen für Eier erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Qualität				
			Speisegetreide				
		QZBW	➤ frei von Besatz (< 2 %) und Mutterkorn (< 0,05%)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ max. Feuchte von 14,5 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mehl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Mehlbehandlungsmittel oder Enzyme bei der Mehlherstellung zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei direkter Vermarktung an Endverbraucher oder Abpackung für Endverbraucher keine Ascorbinsäure (Vitamin C) zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Backwaren				
		QZBW	➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG, Deutsches Bäckerhandwerk oder gemeinsame Qualitätsprüfung der Zeichennutzer unter neutraler Leitung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 3,0 Punkte und	<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"/>	
			Teigwaren				
		QZBW	➤ Mindestanforderungen aus den Leitsätzen für Teigwaren eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eier-Teigwaren und Eier-Teigwaren mit Hinweis auf hohen Eiweißgehalt weisen einen mind. 50 g höheren Volleigehalt/kg Mehl auf, als in den Leitsätzen gefordert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ färbende Lebensmittel nur eingesetzt, wenn sie in der Verkehrsbezeichnung ausdrücklich genannt, aus natürlicher Herkunft und für den Geschmack der Teigwaren bestimmend sind	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ so getrocknet, dass keine Risse im Endprodukt auftreten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG, Deutsches Bäckerhandwerk oder gemeinsame Qualitätsprüfung der Zeichennutzer unter neutraler Leitung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 3,0 Punkte und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	> eine Qualitätszahl von mind. 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt Rückstandsuntersuchungen (Hinweis: für Zeichennutzer, die Mehl, Grieß, Schrot und Malz herstellen oder verarbeiten) (Hinweis: die Organisation und Durchführung der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> teilgenommen	<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	Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Ernährung Telefon 07171 / 917-100 Fax 07171 / 917-101 www.bw.gqs-hofcheck.de	In Zusammenarbeit mit: MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 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.