

Checkliste Qualitätszeichen RP (QZRP) für Zeichennutzer - Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte und Suppenhühner

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

1. Allgemeine Anforderungen

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

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz



Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben ➤ Qualitätszeichen in den Farben rot und weiss 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"/>	
		QZRP	➤ 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"/>	
		QZRP	➤ Nicht QZRP-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZRP-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	im Geschäftsverkehr ➤ einzelne Lieferpartien von QZRP-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"/>	
		QZRP	➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZRP-Ware darauf aufgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz



Eigenkontrolle

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

2. Herstellung und Vermarktung von Eiern (frisch, gekocht, gefärbt), Eiprodukten und Suppenhühnern

			2.1 Systemteilnahme Hersteller und Vermarkter von gekochten und gefärbten Eiern				
		QZRP	➤ dem System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier (Bonn) angeschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ „Kriterienkatalog für gekochte und gefärbte Eier“ nachweislich erfüllt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.2 Hygiene				
		QZRP	➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ für Packstellen, Hersteller von Eiprodukten und Betriebe zur Schlachtung und Verarbeitung von Suppenhühnern liegt eine Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Herkunft				
		QZRP	➤ ausschließlich Eier von QZRP-Betrieben bzw. kontrollierten Zeichennutzern in Rheinland-Pfalz verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ ausschließlich Eier verwendet, die vom Erzeuger mit dem Erzeugercode gekennzeichnet wurden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Bestätigung über Einhaltung der Herkunfts-, Erzeugungs- und Qualitätsbestimmungen vom Zulieferer eingeholt (auf Rechnung oder Lieferschein)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Hennen (Suppenhühner) während gesamter Legephase unter QZRP-Bedingungen gehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.4 Qualität				
			Eier				
		QZRP	➤ weisen bei Inverkehrbringen durch Packstelle eine Luftkammerhöhe von max. 4 mm auf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Eiprodukte (Vollei, Eigelb, Eiklar)				
		QZRP	➤ Vollei (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) weist einen Trockenmassegehalt von über 23 % auf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Eigelb (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) weist einen Trockenmassegehalt von über 48 % auf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ keine Aromen, Mikroorganismen und Enzyme zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ ohne gentechnische Verfahren, Mikrowellen, ionisierende Strahlen und mikrobiozide Gase verarbeitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Suppenhühner				
		QZRP	➤ Schlachttiere max. eine Legeperiode zur Eierproduktion eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Schlachttiere sind max. 20 Monate alt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Schlachtkörper entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Handelsklasse A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ tiefgefrorene Produkte mittels Luftkühlung hergestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz



Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	2.5 Kennzeichnung und Verpackung ➤ Eier nach dem Legen innerhalb von 4 Werktagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle QZRP

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 / Rheinland-Pfalz erlaubt.

... verändert / angepasst: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach, Stand: 23.07.2018