

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

**Gemüseprodukte
(Erzeugnisse aus Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln)**

Stand: 01.01.2021

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Allgemeines		
1.1	Archivierung	Einsicht in die archivierten Dokumente	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen <u>größtenteils</u> nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
2	Qualitätssicherung und Hygiene		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig D/KO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team 	<p>A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.</p> <p>B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation</p> <p>C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.</p> <p>D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt</p>
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	<p>A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert</p> <p>B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar</p> <p>C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft</p> <p>D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung</p>
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) 	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Umsetzung des Hygienemanagements - Ordnung und Sauberkeit - Schädlingsmonitoring 	<p>A: Hygienekonzept wird „gelebt“. Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein. Sauber und aufgeräumt Schädlingsmonitoring und –überwachung finden statt. Keine Hinweise auf Schädlinge oder anderweitige mögliche Verunreinigungsquellen im Betrieb.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/KO: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
2.6	Regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)	<p>Einsehen der Ergebnisse der Qualitätsprüfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) - Umfänglichkeit (Anzahl der Proben in Abhängigkeit von der Gesamtzahl an QZRP-Produkten (s. Probenschlüssel in ZA) - Prüfergebnisse - Dokumentation <p>Achtung: Schon beim Erstaudit müssen positive Nachweise von Qualitätsprüfungen vorliegen, z.B. Vorabprüfung von Produktmustern; ggf. müssen Ergebnisse unverzüglich nachgereicht werden</p> <p>-</p>	<p>A: Regelmäßig Produkte in ausreichender Anzahl bei Qualitätsprüfungen angestellt. Ergebnisse entsprechen den Vorgaben</p> <p>B: Regelmäßige Teilnahme, aber Dokumentation unvollständig</p> <p>C: Qualitätsprüfungen unregelmäßig oder zu wenige Produkte angestellt.</p> <p>D/KO: Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3	Herkunft und Qualitätsanforderungen		
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Ernteprodukte, Halbwaren, Zutaten)	<p>Prüfung der Vorlieferanten und der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten - Klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZRP“ oder Grafik <p>Hinweis: Gemüse und Vorprodukte von außerhalb des QZRP-darf einen Anteil von 10 % in der Rezeptur (außer zugesetztes Wasser und Salz) nicht überschreiten. Wertgebende oder in der Bezeichnung genannten Zutaten müssen ebenfalls die Anforderungen des QZRP erfüllen.</p>	<p>A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz; Nämlichkeit und Herkunft belegt.</p> <p>B: Herkunft einzelner Stücke einer Partie der Rohwaren nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet aber plausibel</p> <p>C: Programmteilnahme der Vorlieferanten nicht belegt</p> <p>D/KO: Nachweislich keine Rohwaren entsprechend den Programmvorgaben verwendet; Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren nicht belegt und/oder Dokumentation nicht plausibel; keine Prüfung möglich. Anteil des Gemüses aus anderen Herkünften >10%</p>
3.2	Anteil der nicht-QZRP Zutaten beträgt max. 10%	<p>Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZRP Zutaten eingesetzt wurden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rezepturen - Inhaltsstoffe 	<p>A: Alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZRP Zutaten</p> <p>B: Einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZRP Anforderungen entsprechen</p> <p>D/KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich. Nachweislich Produkte als QZRP-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZRP Zutaten enthalten. (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in QZRP Qualität verfügbar sind)</p>
3.3	Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen	<p>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten: kein Einsatz von Geschmacksverstärkern (E-Nummern 6nn) und Farbstoffen (E-Nummern 1nn)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten 	<p>A: Keine Geschmacksverstärker oder Farbstoffe im Einsatz</p> <p>B: Einsatz von Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Geschmacksverstärker oder Farbstoffe</p>
Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern Gemüseprodukte		Status: Freigabe	Seite 5 von 8

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
		- Rezepturen	eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen
3.4	Kein Einsatz von Aromastoffen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen Gemeint sind hier Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 1334/2008. Aromaextrakte, z.B. Gewürzextrakte, fallen nicht darunter.	A: Keine Aromastoffe im Einsatz B: Einsatz von Aromastoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Aromastoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.5	Kein Einsatz von Süßstoffen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen 	A: Keine Süßstoffe im Einsatz B: Einsatz von Süßstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Süßstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.6	Kein Einsatz von Enzymen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen 	A: Keine Enzyme im Einsatz B: Einsatz von Enzymen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Enzyme eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.7	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt. D/ KO : Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4	Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation		
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	Einsicht in die Betriebsdokumentation - Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor D/ KO : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang	Einsicht in die Betriebsdokumentation - Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ KO : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
4.3	Abgleich von Warenmengen	Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZRP Warenmengen - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ KO : Nicht konforme Ware als QZRP vermarktet
4.4	Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware und getrennter Warenfluss	Prüfung der Kennzeichnung von QZRP-Ware Vor Ort Prüfung des Warenflusses - Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware auf Lieferpapieren - Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten - Wissen über QZRP-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern Hinweis: Die korrekte Kennzeichnung von QZRP-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZRP in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZRP“	A: QZRP Ware lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/oder „QZRP“ gekennzeichnet B: Einzelne Kennzeichnungen fehlen auf QZRP Produkten oder sind schlecht lesbar • bei loser Ware = D/ KO -Bewertung C; Kennzeichnung von QZRP-Ware nicht korrekt (z.B. HQZ, IP, BW etc.) D/ KO : Keine Kennzeichnung von QZRP-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: Keine Vermarktung von QZRP-Ware

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten) <ul style="list-style-type: none"> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten 	A: QZRP Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich
5	Zeichenverwendung		
5.1	Korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	Prüfung der Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Korrektes aktuelles Zeichen? - Qualität der Abbildung, Lesbarkeit? - Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig? - Keine Gefahr der Irreführung - Korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (Schwarz/Weiß ist zulässig!) 	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt (keine Maßnahme erforderlich!) D/KO: Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; Irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung, Abweichende Farbgebung ohne Genehmigung

Anmerkung:

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

... überarbeitet, angepasst:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach

(www.lwk-rlp.de); Stand: Februar 2021