



Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Checkliste Qualitätszeichen RP (QZRP) für Zeichennutzer - Gemüseprodukte

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

1. Allgemeine Anforderungen

		QZRP	1.1 Systemteilnahme ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	1.2 Eigenkontrolle ➤ zur Einhaltung der QZRP-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ aktuelle Produktliste geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vordruck
		QZRP	1.3 Gentechnik ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	Betrieb ➤ 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"/>	
		QZRP	Risikoanalyse ➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	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"/>	
		QZRP	➤ die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert z.B. QZRP Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Handhabung in der Produktion Ausschluss von Vermischungen				



Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> 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	<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"/>	
		QZRP	<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"/>	
		QZRP	<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"/>	
		QZRP	<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 z.B. QZRP-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZRP“ 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p>Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“</p> <ul style="list-style-type: none"> die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar (Hinweis: die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend.) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</p> <p>allgemeine Vorgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> Qualitätszeichen zweifelsfrei und eindeutig in aktueller Version verwendet 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> Qualitätszeichen stets eindeutig und nachvollziehbar (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"/>	KO
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> Nicht QZRP-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZRP-Ware nachvollziehbar getrennt geführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	<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"/>	
		QZRP	<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"/>	
			im Geschäftsverkehr				



Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. Gemüseprodukte

		2.1 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"/>	
		2.2 Nämlichkeit und Herkunft					
		QZRP	➤ Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln für die Verarbeitung nachweislich nach QZRP-Bestimmungen erzeugt oder als QZRP-Ware zugekauft. Lieferdokumente liegen vor. (Ausnahme: bis zu 10 % bezogen auf die Rezepturbestandteile (außer zugesetztes Wasser und Salz) vor der Verarbeitung dürfen aus anderen Herkünften stammen, sofern es sich nicht um wertgebende oder in der Produktbezeichnung genannte Zutaten handelt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ QZRP-Rohware und Produkte nur von Erzeugern und Zeichennutzern, die in das Qualitätszeichen eingebunden sind, zugekauft und nachweislich dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ QZRP-Ware auf Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferscheine) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und dem Zusatz „QZRP“ gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		2.3 Qualität					
			bei der Herstellung				
		QZRP	➤ keine Farbstoffe mit E-Nummern 1nn verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ keine Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ keine Enzyme verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ keine Süßstoffe verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Qualitätsprüfung				
		QZRP	➤ regelmäßiger Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG) (Hinweis: Anzahl der Proben, die mindestens und ggf. in Abwechslung bei der Qualitätsprüfung angestellt werden müssen, richtet sich nach Anzahl der QZRP-Produkten: - 1 QZRP-Produkt: 1 Probe - 2 QZRP-Produkte: 2 Proben - 3-4 QZRP-Produkte: 3 Proben - 5-8 QZRP-Produkte: 4 Proben - 9-14 QZRP-Produkte: 5 Proben - 15-22 QZRP-Produkte: 6 Proben - 23 und mehr QZRP-Produkte: 7 Proben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ je Prüfmerkmal mind. 3,5 Punkte und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle



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

Ergebnis der Eigenkontrolle QZRP

Eigenkontrolle durchgeführt am:	von:
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Landwirtschaft, Ernährung und Länd-
lichen Raum (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte
und Qualitätssicherung
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 2021. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.

... überarbeitet, angepasst:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach
(www.lwk-rlp.de); Stand: Februar 2021