



# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

## Checkliste Qualitätszeichen RP (QZRP) für Zeichennutzer - Gemüseprodukte

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

### 1. Allgemeine Anforderungen

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

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p><b>Umgang mit Fehllieferungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p><b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p><b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p><b>Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<p><b>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</b></p> <p><b>allgemeine Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätszeichen zweifelsfrei und eindeutig in aktueller Version verwendet</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.))</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht QZRP-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZRP-Ware nachvollziehbar getrennt geführt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	<p><b>gegenüber Endkunden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>im Geschäftsverkehr</b>				



# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ einzelne Lieferpartien von QZRP-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZRP-Ware darauf aufgeführt</li> </ul>	<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

			<b>2.1 Hygiene</b>				
		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"/>	
			<b>2.2 Nämlichkeit und Herkunft</b>				
		QZRP	➤ Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln für die Verarbeitung nachweislich nach QZRP-Bestimmungen erzeugt oder als QZRP-Ware zugekauft. Lieferscheine 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"/>	
			<b>2.3 Qualität</b>				
			<b>bei der Herstellung</b>				
		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
			<b>Qualitätsprüfung</b>				
		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-Produkte: - 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 <b>und</b>	<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](http://www.landwirtschaft-bw.de)

**Bearbeitung:**

LEL, Abt. Agrarmärkte  
und Qualitätssicherung  
Telefon 07171 / 917-100  
Fax 07171 / 917-101  
[www.bw.qgs-hofcheck.de](http://www.bw.qgs-hofcheck.de)

**In Zusammenarbeit mit:**

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuscherstr. 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 2020. Alle Rechte vorbehalten.

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

(Geändert von Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Stand Juni 2020)