

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Kartoffeln und Zwiebeln

Stand: 01.07.2022

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.	Allgemeines		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Einsicht in die archivierten Dokumente	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils 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
1.3	Vereinbarungen mit Dienstleistern	<u>Hinweis:</u> Nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden: Einsicht in dokumentierte Vereinbarungen Es müssen schriftliche Vereinbarungen mit Dienstleistern bestehen, die sicherstellen, dass alle QZRP-Anforderungen hinsichtlich Prozess- und Produktqualität eingehalten werden. Angemessene Kontroll- und Zutrittsrechte durch die Zertstelle bzw. den Zeichenträger müssen vereinbart sein. Empfohlen wird das im QZRP zur Verfügung stehende Dokument „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im QZRP“	A: Mit allen Dienstleistern sind geeignete Vereinbarungen abgeschlossen. B: Bestehende Vereinbarungen in einzelnen Punkten nicht hinreichend konkret, Prozessabläufe aber nicht zu beanstanden. Etabliertes System funktioniert. C: Vereinbarungen nicht schriftlich sondern nur mündlich getroffen. System funktioniert aber augenscheinlich. Einzelne Prozessschritte nicht von einer Vereinbarung erfasst D/KO: Keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen. Vereinbarungen nicht für QZRP-Anforderungen geeignet Systemrelevante Verstöße des Dienstleisters E: Es sind keine Dienstleister einbezogen.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2. Qualitätssicherung und Hygiene			
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen 	<p>A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt</p> <p>B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig</p> <p>D/KO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt</p>
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>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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>
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>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.	Herkunft und Qualitätsanforderungen		
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Ernteprodukte, Halbwaren, Zutaten)	Prüfung der Vorlieferanten und der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren <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 	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg; Nämlichkeit und Herkunft belegt. B: Herkunft einzelner Stücke einer Partie der Rohwaren nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet aber plausibel C: Programmteilnahme der Vorlieferanten nicht belegt D/ KO : Nachweislich keine Rohwaren entsprechend den Programmvorgaben verwendet; Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren nicht belegt und/oder Dokumentation nicht plausibel; keine Prüfung möglich.
3.2	Kartoffeln: Sortierung und Angabe der Kocheigenschaften Nur bei Abgabe an Endverbraucher, aber nicht bei Speisefrühhkartoffeln	Prüfung der Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird <ul style="list-style-type: none"> - Sortierungspraxis - Visuelle Prüfung der Sackinhalte - Prüfung der deklarierten Kocheigenschaften 	A: Jegliche Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird, ist korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert und sortiert. B: Einzelne Partien nicht korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert und/oder nicht sortiert D/ KO : Deklaration der Kocheigenschaften nicht durchgeführt und Partien teilweise nicht sortiert
3.3	Kartoffeln gemäß den Qualitäten „Extra“ bzw. I gemäß den Berliner Vereinbarungen oder gemäß dem UNECE Standard FFV-52	Prüfung der Vorgaben gemäß den Klassen „Extra“ oder I oder des UNECE Standard, FFV-52 <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Zertifikate 	A: Jegliche Ware entspricht den Vorgaben gemäß UNECE Standard oder der Klassen „Extra“ oder I B: Status einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Nachweislich Kartoffeln vermarktet, die den Vorgaben gemäß den Klassen „Extra“ oder I bzw. dem UNECE Standard FFV-52 nicht entsprechen
3.4	Speisezwiebeln der Klasse I oder II des UNECE Standard FFV-25	Prüfung der Vorgaben gemäß den Klassen	A: Jegliche Ware entspricht den Vorgaben B: Status einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Nachweislich Zwiebeln vermarktet, die den

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			Vorgaben nicht entsprechen
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 Bei Direktvermarktern: Es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZRP vermarktet wird. 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
	Rückverfolgbarkeit von Produkten	Prüfung der Rückverfolgbarkeit von	A: QZRP Ware an Hand von Kennzeichnung und
Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern Kartoffeln u. Zwiebeln		Status: Freigabe	Seite 6 von 7

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.5		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 	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: Juli 2022