

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Obsterzeugnisse

Stand: 01.07.2022

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Allgemeines		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Einsicht in die archivierten Dokumente <ul style="list-style-type: none"> - Prüfberichte - Checklisten Eigenkontrolle 	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: C: 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 	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 DKO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und /oder immer unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team 	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt. B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig. D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung

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
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>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>
3	Herkunft und Qualitätsanforderungen		
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Ernteprodukte, Halbwaren, Zutaten)	<p>Prüfung der Vorlieferanten und der Herkunftangaben 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: Obst und Vorprodukte von außerhalb des QZRP-darf einen Anteil von 10 % in der Rezeptur 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 Baden-Württemberg; 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 von Obst aus anderen Herkünften > 10%</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Anteil der Nicht-QZRP Zutaten beträgt max. 10%	Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZRP Zutaten eingesetzt wurden <ul style="list-style-type: none"> - Rezepturen - Inhaltsstoffe 	A: Alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZRP Zutaten
			B: Einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZRP Anforderungen entsprechen
			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)
3.3	Betriebliche Überwachung und Messung von chem./phys. Qualitätsparametern	Einsicht in Dokumentation der betrieblichen Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> - Messergebnisse - Aufzeichnungen Je nach Produkt: Restfeuchte und Zuckergehalt (°Brix)	A: Für alle Produkte liegen betriebsinterne Mess- und Prüfdokumentationen vor, z.B. Zucker, Säure, Wassergehalt, etc.
			B: Einzelne Prüfdokumente liegen nicht vor.
			C: Betriebsinterne Prüfungen erfolgen nur unregelmäßig bzw. unsystematisch oder die Überwachung wird plausibel beschrieben, ist aber nicht dokumentiert
			D: Es erfolgt keine betriebsinterne Qualitätsüberwachung.
3.4	Trocknungstemperatur bei Apfelchips	Einsicht in Temperaturführung, Messprotokolle	A: Trocknungstemperatur von max. 70°C eingehalten
			B: Trocknungstemperatur nur kurzzeitig zu Beginn der Trocknung überschritten
			C: Trocknungstemperatur teilweise erheblich überschritten
			D: Trocknungstemperatur wird nicht gemessen oder Trocknungstemperatur systematisch zu hoch

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	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.
3.6	Kein Einsatz von Farbstoffen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen 	A: Keine Farbstoffe im Einsatz
			B: Einsatz von Farbstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/KO: Farbstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.7	Kein Einsatz von Konservierungsstoffen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen 	A: Keine Konservierungsstoffe im Einsatz
			B: Einsatz von Konservierungsstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/KO: Konservierungsstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.8	Apfelchips: Trocknungstemperatur max. 70°C	Einsicht in Temperaturführung, Messprotokolle	A: Trocknungstemperatur von max. 70°C eingehalten
			B: Trocknungstemperatur nur kurzzeitig zu Beginn der Trocknung überschritten
			C: Trocknungstemperatur teilweise erheblich überschritten
			D: Trocknungstemperatur wird nicht gemessen oder Trocknungstemperatur systematisch zu hoch

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.9	Apfelchips: Restfeuchte max. 8 %	Einsicht in Ergebnisse Restfeuchtebestimmung	A: Restfeuchte von max. 8 % eingehalten
			B: Restfeuchtwert nur vereinzelt und geringfügig überschritten
			C: Restfeuchtwert häufig und erheblich überschritten
			D: Restfeuchtwert regelmäßig oder ständig überschritten; keine Messung und Überwachung der Restfeuchte
3.10	Obstkonserven Kein Einsatz von Enzymen	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten - 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.
3.11	Apfelmus Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix	Einsicht in Ergebnisse der Brix-Wert-Bestimmungen	A: Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix
			B: Brixwert nur vereinzelt und geringfügig unterschritten
			C: Brixwert häufig und erheblich überschritten
			D: Brixwert regelmäßig oder ständig überschritten; keine Messung und Überwachung des Brixwerts
3.12	Apfelmus Kein Zusatz von Ascorbinsäure	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen	A: Kein Zusatz von Ascorbinsäure
			D: Ascorbinsäure zugesetzt
3.13	Apfelmus Kein Zusatz von Verdickungsmitteln	Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen	A: Kein Zusatz von Verdickungsmitteln
			D: Verdickungsmittel zugesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.14	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.
4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation			
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	Einsicht in die Betriebsdokumentation - Wareneingangsdokumente - Kontenjournal	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 - Kontenjournal	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 - Verlust - Ausbeute	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 E: Nur QZRP Ware vermarktet

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.4	Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware und getrennter Warenfluss	Prüfung der Kennzeichnung von QZRP-Ware Vor Ort Prüfung des Warenflusses <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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
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: Juli 2022