

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

**Obsterzeugnisse**

Stand: 01.01.2021

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<b>Einsicht in die archivierten Dokumente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfberichte</li> <li>- Checklisten Eigenkontrolle</li> </ul>	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: C: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/ <b>KO</b> : Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<b>Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Vollständigkeit</li> <li>- Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen</li> </ul>	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 <b>DKO</b> : Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und /oder immer unklar/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"> <li>- Produktbeschreibung</li> <li>- Prozessbeschreibung</li> <li>- Fließdiagramme</li> <li>- Gefahrenanalyse</li> <li>- Verantwortlichkeiten</li> <li>- HACCP-Team</li> </ul>	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"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	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
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs</li> <li>- Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)</li> </ul>	A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.
			B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.
			C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.
			D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<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/<b>KO</b>: 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><b>Einsehen der Ergebnisse der Qualitätsprüfungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten)</li> <li>- Umfänglichkeit (Anzahl der Proben in Abhängigkeit von der Gesamtzahl an QZRP-Produkten (s. Probenschlüssel in ZA)</li> <li>- Prüfergebnisse</li> <li>- Dokumentation</li> </ul> <p><b>Achtung:</b> 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/<b>KO</b>: Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3</b>	<b>Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>		
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Ernteprodukte, Halbwaren, Zutaten)	<b>Prüfung der Vorlieferanten und der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten</li> <li>- Klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZRP“ oder Grafik</li> </ul> <b>Hinweis:</b> 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	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz; 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/ <b>KO</b> : 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%
3.2	Anteil der Nicht-QZRP Zutaten beträgt max. 10%	<b>Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZRP Zutaten eingesetzt wurden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Inhaltstoffe</li> </ul>	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/ <b>KO</b> : 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)

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Betriebliche Überwachung und Messung von chem./phys. Qualitätsparametern	<b>Einsicht in Dokumentation der betrieblichen Qualitätssicherung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messergebnisse</li> <li>- Aufzeichnungen</li> </ul> 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	<b>Einsicht in Temperaturführung, Messprotokolle</b>	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
3.5	Kein Einsatz von Aromastoffen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul> 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/ <b>KO</b> : Aromastoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.6	Kein Einsatz von Farbstoffen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	A: Keine Farbstoffe im Einsatz
			B: Einsatz von Farbstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/ <b>KO</b> : Farbstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.7	Kein Einsatz von Konservierungsstoffen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	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	<b>Apfelchips:</b> Trocknungstemperatur max. 70°C	<b>Einsicht in Temperaturführung, Messprotokolle</b>	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
3.9	<b>Apfelchips:</b> Restfeuchte max. 8 %	<b>Einsicht in Ergebnisse Restfeuchtebestimmung</b>	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	<b>Obstkonserven</b> Kein Einsatz von Enzymen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	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.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.11	<b>Apfelmus</b> Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix	<b>Einsicht in Ergebnisse der Brix-Wert-Bestimmungen</b>	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	<b>Apfelmus</b> Kein Zusatz von Ascorbinsäure	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen	A: Kein Zusatz von Ascorbinsäure
			D: Ascorbinsäure zugesetzt
3.13	<b>Apfelmus</b> Kein Zusatz von Verdickungsmitteln	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> - Etiketten, Zutatenlisten - Rezepturen	A: Kein Zusatz von Verdickungsmitteln
			D: Verdickungsmittel zugesetzt
3.14	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<b>Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.</b>	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.
<b>4</b>	<b>Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>		
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - 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	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - Warenausgangsdokumente - Kontenjournal	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar
			B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu



Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.3	Abgleich von Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZRP Warenmengen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anfangsbestand</li> <li>- Endbestand</li> <li>- Lagerbestand</li> <li>- Verkauf</li> <li>- Verlust</li> <li>- Ausbeute</li> </ul>	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als QZRP vermarktet E: Nur QZRP Ware vermarktet
4.4	Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der Kennzeichnung von QZRP-Ware Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware auf Lieferpapieren</li> <li>- Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten</li> <li>- Wissen über QZRP-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern</li> </ul> <b>Hinweis:</b> 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"> <li>• bei loser Ware = D/<b>KO</b>-Bewertung</li> </ul> C; Kennzeichnung von QZRP-Ware nicht korrekt (z.B. HQZ, IP, BW etc.) D/ <b>KO</b> : Keine Kennzeichnung von QZRP-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: Keine Vermarktung von QZRP-Ware
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung der Chargen</li> <li>- Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten</li> <li>- Aufzeichnungen zur Produktion</li> <li>- Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten</li> </ul>	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/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich
<b>5</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.1	Korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	<b>Prüfung der Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrektes aktuelles Zeichen?</li> <li>- Qualität der Abbildung, Lesbarkeit?</li> <li>- Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig?</li> <li>- Keine Gefahr der Irreführung</li> <li>- Korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (Schwarz/Weiß ist zulässig!)</li> </ul>	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 ( <b>keine Maßnahme erforderlich!</b> ) D/ <b>KO</b> : 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