

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Checkliste Qualitätszeichen RP (QZRP) für Zeichennutzer – Obsterzeugnisse

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 an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			Betrieb				
		QZRP	➤ 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"/>	
			Risikoanalyse				
		QZRP	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Einweisung und Schulung von Personal				
		QZRP	➤ alle Personen, die mit Rohwaren, Halblaren, 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"/>	
			Handhabung und Dokumentation im Wareneingang				
		QZRP	➤ 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Handhabung in der Produktion				
			Ausschluss von Vermischungen				
		QZRP	➤ 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	➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	Umgang mit Fehllieferungen ➤ 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	Getrennte Handhabung bei der Lagerung ➤ 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	Dienstleister und Lohnverarbeitung ➤ 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“ ➤ 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"/>	
			1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben				
		QZRP	Qualitätszeichen zweifelsfrei und eindeutig in aktueller Version verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ 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	➤ Nicht QZRP-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZRP-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			gegenüber Endkunden				
		QZRP	➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ 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				
		QZRP	➤ einzelne Lieferpartien von QZRP-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ 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. Obsterzeugnisse

			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	➤ Obst nachweislich in Rheinland-Pfalz erzeugt (Ausnahme: in grenznahen Gebieten dürfen bis zu 10 % der Rohware aus angrenzenden Bundesländern stammen, wenn sie direkt vom Zeichennutzer erfasst oder von den Erzeugern bei diesem abgeliefert wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ für zugekaufte QZRP-Ware liegen Lieferdokumente, QZRP-Zertifikate von Vorlieferanten vor, die die Nämlichkeit und Herkunft bestätigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		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 Qualitätsprüfung				
		QZRP	➤ regelmäßig mit Obsterzeugnissen an Qualitätsprüfung nach DLG-Standard teilgenommen (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 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
			Rückstandsuntersuchungen (Hinweis: für Zeichennutzer, die Obsterzeugnisse herstellen) (Hinweis: die Organisation und Durchführung der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern)				
		QZRP	➤ teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			2.4 Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse allgemein				

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZRP	➤ Herstellung nur aus Obst ohne weitere Zutaten, Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008, Hilfsstoffe oder Zusatzstoffe, insbesondere keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn (Schutzgase zur Verpackung erlaubt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			2.5 Produkteigenschaften Apfelchips				
		QZRP	➤ knusprige Konsistenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ fruchtig, aromatischer Geruch und Geschmack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Wassergehalt max. 8 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.6 Produktionsverfahren Apfelchips				
		QZRP	➤ Trocknungstemperatur max. 70 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.7 Anforderungen für Obstkonserven allgemein				
		QZRP	➤ Konservierung nur durch Hitze oder Kühlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Nur reife Früchte ohne Verschmutzung, Schimmel und Fäulnis verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ keine Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt (Hinweis: Aromaextrakte gemäß Art. 3 Abs. 2d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z. B. Gewürzextrakte) können eingesetzt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ Keine Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ Keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ Keine gentechnische Verfahren, Mikrowellen, ionisierende Strahlen oder mikrobiozide Gase angewendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		QZRP	➤ keine Enzyme im Herstellungsprozess verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			2.8 Anforderungen für Apfelmus				
		QZRP	➤ Zuckergehalt mind. 12° Brix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Kein Zusatz von Ascorbinsäure und anderen Vitaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZRP	➤ Kein Zusatz von Verdickungsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle QZRP

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



Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Eigenkontrolle

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Landwirtschaft, Ernährung und Ländli-
chen 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 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)