



















# Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer - Obsterzeugnisse

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	







## 1. Allgemeine Anforderungen

			<b>1. 1. Systemteilnahme</b> ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>1. 2. Eigenkontrolle</b> ➤ zur Einhaltung der Qualitätszeichen-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ aktuelle Produktliste geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>1. 3. Vereinbarungen mit Dienstleistern</b> (Hinweis für QZBW <sub>T/P/Zut</sub> : gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)				
			➤ Lohnunternehmen wird in Zertifizierung (des Auftraggebers) einbezogen und stimmt erforderlichen Inspektionen durch Kontrollstelle des Auftraggebers zu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Zertifizierungsstelle (des Auftraggebers) über abgeschlossene Vereinbarung mit Lohnunternehmer unverzüglich in Kenntnis gesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			➤ mit einbezogenen Dienstleistern bestehen schriftliche vertragliche Vereinbarungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>1. 4. 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> ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>Risikoanalyse</b> ➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>Einweisung und Schulung von Personal</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"/>	KO
			➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>Handhabung und Dokumentation im Wareneingang</b> ➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert z.B. QZBW Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			<p><b>Handhabung in der Produktion Ausschluss von Vermischungen</b></p> <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> <li> ➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<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"/>	KO
			<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"/>	KO
			<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 z.B. QZBW-Dokument „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBW“</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<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"/>	KO
			<p><b>1. 5. Nämlichkeit und Herkunft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> ➤ Rohware und Produkte nur von Erzeugern und Zeichennutzern, die in das Qualitätszeichen eingebunden sind, zugekauft und nachweislich dokumentiert</li> <li> ➤ Obst nachweislich in Baden-Württemberg erzeugt  (Ausnahme für QZBW<sub>OE</sub>: 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) (Hinweis für QZBW<sub>FS/OE</sub>: betreffende Nachweise sind vom Zeichennutzer zu dokumentieren)</li> <li> ➤ für zugekaufte QZBW-Ware liegen Lieferdokumente vor, die die Nämlichkeit und Herkunft bestätigen (z.B. Teilnahmebestätigungen, QZBW-Zertifikate von Lieferanten)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<p><b>1. 6. 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> <li> ➤ Qualitätszeichen stets eindeutig und nachvollziehbar (mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>(Hinweis für QZBW<sub>TP</sub>: 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.))</p> <p> ➤ Nicht-QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<p><b>gegenüber Endkunden</b></p> <p> ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert</p> <p> ➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<p><b>im Geschäftsverkehr</b></p> <p> ➤ einzelne Lieferpartien von Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar</p> <p>(Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig)</p> <p> ➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnete Ware darauf aufgeführt ist</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<p><b>1. 7. Hygiene</b></p> <p> ➤ HACCP-Konzept dokumentiert</p> <p> ➤ HACCP-Konzept umgesetzt</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 2. Qualität

			<p><b>2. 1. Allgemeine Anforderungen</b></p> <p> ➤ keine Farbstoffe mit den E-Nummern E 1nn eingesetzt</p> <p>(Hinweis für QZBW<sub>OE</sub>: gilt nur für Obstkonserven)</p> <p> ➤ keine Konservierungsstoffe mit den E-Nummern 2nn</p> <p>(Hinweis für QZBW<sub>OE</sub>: gilt nur für Obstkonserven)</p> <p> ➤ keine gentechnische Verfahren, Mikrowellen, ionisierende Strahlen oder mikrobiozide Gase angewendet</p> <p>(Hinweis für QZBW<sub>OE</sub>: gilt nur für Obstkonserven)</p> <p> ➤ keine Enzyme im Herstellungsprozess verwendet</p> <p>(Hinweis für QZBW<sub>OE</sub>: gilt nur für Obstkonserven)</p> <p> ➤ keine Aromastoffe gemäß Art. 3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt</p> <p>(Hinweise für QZBW<sub>OE</sub>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gilt nur für Obstkonserven</li> <li>- Aromaextrakte gemäß Art. 3 Abs. 2d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z. B. Gewürzextrakte) können eingesetzt werden)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<p><b>2. 2. Qualitätsprüfung</b></p> <p> ➤ Produkte regelmäßiger Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkung ggf. Unterlagen
Gesetz	QS	Progr.		Ja	Nein	Entf.	
			(Hinweis für QZBW <sub>OE/GP/SP/B/FE/SÖ/GemP/SWF</sub> : Anzahl der Proben, die mindestens und ggf. in Abwechslung bei der Qualitätsprüfung angestellt werden müssen, richtet sich nach Anzahl der QZBW-Produkten: - 1 QZBW-Produkt: 1 Probe - 2 QZBW-Produkte: 2 Proben - 3-4 QZBW-Produkte: 3 Proben - 5-8 QZBW-Produkte: 4 Proben - 9-14 QZBW-Produkte: 5 Proben - 15-22 QZBW-Produkte: 6 Proben - 23 und mehr QZBW-Produkte: 7 Proben)				
			➤ je Prüfmerkmal mind. 3,5 Punkte <b>und</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>2. 3. Produkteigenschaften Apfelchips</b> ➤ knusprige Konsistenz ➤ fruchtig, aromatischer Geruch und Geschmack ➤ Wassergehalt max. 8 % ➤ Trocknungstemperatur max. 70 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2. 4. Anforderungen für Obstkonserven allgemein</b> ➤ Konservierung nur durch Hitze oder Kühlung ➤ nur reife Früchte ohne Verschmutzung, Schimmel und Fäulnis verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2. 5. Anforderungen für Apfelmus</b> ➤ Zuckergehalt mind. 12° Brix ➤ kein Zusatz von Ascorbinsäure und anderen Vitaminen ➤ kein Zusatz von Verdickungsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>3. Rückstandsuntersuchung</b> <b>3. 1. Allgemeine Anforderungen</b> (Hinweis für QZBW <sub>AB/GP/OE</sub> ): die Organisation und Durchführung der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern) (Hinweis für QZBW <sub>OE</sub> : für Zeichennutzer, die Obsterzeugnisse herstellen) ➤ an Rückstandsuntersuchung teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
			<b>4. Rückstellproben</b> ➤ von jeder Charge eine Rückstellprobe hinterlegt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO



## Ergebnis der Eigenkontrolle

Eigenkontrolle durchgeführt am:

von:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

### Impressum

**Herausgeber:**

Landesanstalt  
für Landwirtschaft, Ernährung und  
Ländlichen 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.gqs-hofcheck.de](http://www.bw.gqs-hofcheck.de)

**In Zusammenarbeit mit:**

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuschnerstr. 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 2026. Alle Rechte vorbehalten.

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