

# Qualitätszeichen Saarland „Gesicherte Qualität“



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

### **Gemüseprodukte** (Erzeugnisse aus Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln)

Stand: 01.01.2019

## Inhalt:

Nr.		Seite
<b>I.</b>	<b>BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>3</b>
1.	Qualität	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	3
<b>II.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER</b>	<b>4</b>
<b>III.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER</b>	<b>5</b>
1.	Zeichennutzungsvertrag	5
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	5
3.	Eigenkontrolle	5
4.	Hygiene	5
5.	Qualitätsprüfungen	5
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	5
7.	Zeichenverwendung	5
<b>IV.</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>6</b>
<b>V.</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>6</b>

---

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Qualität

Bei der Herstellung dürfen

- keine Farbstoffe mit den E-Nummern 1nn,
- keine Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008,
- keine Enzyme
- keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn
- keine Süßstoffe

verwendet werden.

Gemüseprodukte müssen **regelmäßig** jährlich einer Qualitätsprüfung gemäß DLG **oder einem vergleichbaren Standard oder einer in Abstimmung mit dem Zeichenträger durchgeführten gemeinsamen Qualitätsprüfung der Zeichennutzer** unter neutraler Leitung unterzogen werden. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

## 2. Gentechnik

Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Saarland gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

## 3. Herkunft

Die Erzeugung von Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln für die Verarbeitung muss nach den Bestimmungen des Qualitätszeichens Saarland erfolgen.

Bei der Herstellung von Gemüseprodukten dürfen bis zu 10 % bezogen auf die Rezepturbestandteile (außer zugesetztes Wasser und Salz) vor der Verarbeitung aus anderen Herkünften stammen (z.B. Gewürze, Speiseöl). Bei Sauerkonserven beziehen sich die Vorgaben zur Herkunft nur auf das verzehrbare Gemüse.

Wertgebende oder in der Produktbezeichnung genannte Zutaten und Bestandteile müssen zu 100 % den jeweiligen Grund- und Zusatzanforderungen für den betreffenden Produktbereich entsprechen.

## **II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER**

Es gelten die in den Zusatzanforderungen für die Erzeugung von Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln festgelegten Bestimmungen entsprechend.

### III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

#### 1. Zeichennutzungsvertrag KO!

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

#### 2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Saarland vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

#### 3. Eigenkontrolle KO!

Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Saarland und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

#### 4. Hygiene

Die Herstellung von Gemüseprodukten mit dem Qualitätszeichen Saarland ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen

5.

#### Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind. Alle QZBW-Waren müssen dazu auf den Lieferdokumenten im Wareneingang vom Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und QZBW-Kennzeichnung bezeichnet werden.

#### 6. Qualitätsprüfungen KO!

Der Qualitätsnachweis bei Gemüseprodukten erfolgt durch **regelmäßige** Teilnahme an den Prüfungen der DLG oder vergleichbaren Qualitätsprüfungen ~~oder an einer in Abstimmung mit dem Zeichenträger durchgeführten gemeinsamen Qualitätsprüfung der Zeichennutzer~~ unter neutraler Leitung. Dabei müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mindestens 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

#### 7. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse KO!

Erzeugnisse für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Saarland sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Saarland vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

#### 8. Zeichenverwendung KO!

Das Qualitätszeichen Saarland darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Saarland zu der entsprechenden Ware erfolgen.

#### IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. QZSL-Zusatzanforderungen für die Bereiche Gemüse (einschließlich Spargel), Zwiebeln und Kartoffeln
2. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
3. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

#### V. ZEICHENERKLÄRUNG



Anforderungen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Saarland.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

#### **Herausgeber:**

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Kernerplatz 10  
70182 Stuttgart

*Änderungen übernommen 02.2019 durch Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz Saarland,  
Keplerstraße 18, 66117 Saarbrücken markt@umwelt.saarland.de*

# Qualitätszeichen Saarland Eigenkontrolle



## Checkliste Qualitätszeichen BW (QZ SL) für Zeichennutzer - Gemüseprodukte

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

### 1. Allgemeine Anforderungen

		<b>QZ SL</b>	<b>1.1 Systemteilnahme</b> ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<b>1.2 Eigenkontrolle</b> ➤ zur Einhaltung der QZ SL-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<b>1.3 Ohne Gentechnik</b> ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<b>Betrieb</b> ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<b>Eigenkontrolle, Risikoanalyse</b> ➤ Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt und archiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<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"/>	
		<b>QZ SL</b>	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZ SL</b>	<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"/>	
		<b>QZ SL</b>	➤ 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"/>	
		<b>QZ SL</b>	<b>Handhabung in der Produktion</b> <b>Ausschluss von Vermischungen</b> ➤ 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"/>	
		<b>QZ SL</b>	➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Checkliste Qualitätszeichen BW (QZ SL) für Zeichennutzer  
- Gemüseprodukte

# Qualitätszeichen Saarland Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Umgang mit Fehllieferungen</b> ➤ 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"/>	
		QZ SL	<b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b> ➤ 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"/>	
		QZ SL	<b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b> ➤ 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"/>	
		QZ SL	<b>Kennzeichnung von GVO-freien Produkten</b> ➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</b> <b>allgemeine Vorgaben</b> ➤ Qualitätszeichen in den Farben saarblau und weiß gemäß den Vorgaben der aktuellen Zeichensatzung abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZ SL	➤ Qualitätszeichen stets eindeutig und unmissverständlich (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"/>	
		QZ SL	➤ Nicht QZ SL-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZ SL-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>gegenüber Endkunden</b> ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZ SL	➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>im Geschäftsverkehr</b> ➤ einzelne Lieferpartien von QZ SL-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleiddokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZ SL	➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZ SL-Ware darauf aufgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# Qualitätszeichen Saarland Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

## 2. Gemüseprodukte

			<b>2.1 Hygiene</b> QZ SL ➤ HACCP-Konzept dokumentiert QZ SL ➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			<b>2.2 Herkunft</b> ➤ Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln für die Verarbeitung nachweislich nach QZ SL-Bestimmungen erzeugt oder als QZ SL-Ware zugekauft. Lieferdokumente liegen vor. (Ausnahme: bis zu 10 % bezogen auf die Rezepturbestandteile (außer zugesetztes Wasser und Salz) vor der Verarbeitung dürfen aus anderen Herkünften stammen, sofern es sich nicht um wertgebende oder in der Produktbezeichnung genannte Zutaten handelt)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			<b>2.3 Qualität</b> <b>bei der Herstellung</b> QZ SL ➤ keine Farbstoffe mit E-Nummern 1nn verwendet QZ SL ➤ keine Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 verwendet QZ SL ➤ keine Enzyme verwendet QZ SL ➤ keine Geschmacksverstärker mit den E-Nummern E 6nn verwendet QZ SL ➤ keine Süßstoffe verwendet	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
			<b>Qualitätsprüfung</b> QZ SL ➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG) QZ SL ➤ je Prüfmerkmal mind. 3,5 Punkte <b>und</b> QZ SL ➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Saarland Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

## Ergebnis der Eigenkontrolle QZ SL

Eigenkontrolle durchgeführt am:	durch (Vorname, Name):
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

### Impressum

**Herausgeber:**

Landesanstalt  
für Entwicklung der Landwirtschaft  
und der ländlichen Räume (LEL)  
Oberbettringer Str. 162,  
73525 Schwäbisch Gmünd  
[www.landwirtschaft-bw.de](http://www.landwirtschaft-bw.de)

**Bearbeitung:**

LEL, Abt. Agrarmärkte  
und Ernährung  
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 2018. Alle Rechte vorbehalten.

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

*Übernommen Mai 2018 durch Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz Saarland*