



Milch und Milcherzeugnisse

- Checkliste für:
- Milch und Milchlischerzeugnisse
 - fermentierte Milcherzeugnisse
 - Schlagsahne und Sahne
 - Frischkäse, Quark und Zubereitungen aus Frischkäse oder Quark
 - Käse (ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen)
 - Molke
 - Butter

Auskunftsperson für die Eigenkontrolle:

Tabelle 1 Checkliste der Eigenkontrolle der Zusatzanforderungen für Milch- und Milcherzeugnissen im QZBB

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften				
1.1	Qualität (Hinweis: wird für Zeichennutzer unter Punkt 3.6 geprüft)				
1.1.1	mindestens sechs amtliche Güteprüfungen oder Qualitätszertifikate der DLG oder vergleichbaren Qualitätszertifikate				KO
1.2	Gentechnik				
1.2.1	Produkte erfüllen Anforderungen für eine Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ gem. Gentechnik-Durchführungsgesetz				KO
1.2.2	Betrieb Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister mit GVO-Freiheit)				KO
	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO
1.2.3	Risikoanalyse mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet				KO
1.2.4	Personal alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.) sind über Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend				KO
	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO
1.2.5	Wareneingang - Handhabung und Dokumentation alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht				KO
	die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt dokumentiert z.B. QZBB-Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“				KO
1.2.6	Produktion - Handhabung und Ausschluss von Vermischungen es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die 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)				KO
	Herstellung von Erzeugnissen „ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert				KO
1.2.7	Fehllieferungen klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen (GVO-Sojalecithin, GVO-Maisstärke etc.) zu verfahren ist, vorhanden				KO



Milch und Milcherzeugnisse

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
1.2.8	Lagerung - getrennte Handhabung es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				KO
1.2.9	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 (z.B. QZBB-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBB“)				KO
1.2.10	Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“ Kennzeichnung als Produkte „ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar (Hinweis: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend)				KO
1.3	Herkunft				
1.3.1	Rohmilch stammt von teilnehmenden Milcherzeugerbetrieben aus Brandenburg (Hinweis: bis zu 20 % Milch von Erzeugern angrenzender Bundesländer bei grenznahen Molkereien möglich)				KO
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (wird in der Eigenkontrolle Erzeuger Milch und Milcherzeugnisse geprüft)				
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer				
3.1	Zeichennutzungsvertrag				
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				
3.1.2	mit allen Dienstleistern (DL) geeignete Vereinbarungen schriftlich abgeschlossen				KO
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung				
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor (bei QZBB-Erstaudit)				
3.3	Eigenkontrolle				
3.3.1	Eigenkontrolle Zusatzanforderungen jährlich durchgeführt und dokumentiert				KO
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle erfolgt				KO
3.4	Hygiene				
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor				
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP's) ermittelt und überprüft				
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen erfolgt				
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft				
3.5.1	Wareneingang belegt: Rohwaren und Produkte (Rohmilch, Halbwaren, Zutaten) nur von QZBB-Erzeugern zugekauft				KO



Milch und Milcherzeugnisse

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
3.5.2	Nämlichkeit und Herkunft der Rohwaren: QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ gekennzeichnet				KO
3.6	Qualitätsprüfungen				
3.6.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen				KO
3.6.2	Einhaltung des Probenschlüssels und Turnus				
3.7	Rückstandsuntersuchungen				
3.7.1	Rückstandsuntersuchung gemäß den Vorgaben				
3.8	Rückverfolgbarkeit				
3.8.1	maximale Größe einer Produktionscharge umfasst eine Tagesproduktion				
3.9	Einbeziehung der Milchlieferanten				
3.9.1	Teilnahme der Erzeuger an QM-Milch				KO
3.9.2	QZBB-Qualität ist Teil des Liefer- und Abnahmeverhältnisse				
3.10	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse				
3.10.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO
3.10.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden				KO
3.10.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen				KO
3.10.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss				KO
3.10.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO
3.11	Zeichenverwendung				
3.11.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO
3.11.2	Milch aus den angrenzenden Regionen von > 10 % ist gekennzeichnet				KO

Tabelle 2 Bericht zur QZBB-Eigenkontrolle

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



Milch und Milcherzeugnisse

Tabelle 3 Impressum

Herausgeber: Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen 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.ggs-hofcheck.de	In Zusammenarbeit mit: MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 info@mbw-net.de
<p>Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.</p> <p>© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2023. Alle Rechte vorbehalten.</p> <p>Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.</p> <p><i>überarbeitet & angepasst:</i> Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV), Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Jan. 2025</p>		