



# Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer –

## Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost, Obstwein, Obstessig

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

### 1. Allgemeine Anforderungen

		<b>QZBW</b>	<b>1.1 Systemteilnahme</b> ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>1.2 Eigenkontrolle</b> ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ ggf. Messungen von Qualitätsparametern vorgenommen und dokumentiert (Hinweis: bei Fruchtsäften, Schorlen, vergorenen Erzeugnissen und Obstessig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>1.3 Gentechnik</b> ➤ Qualitätszeichen nicht für Produkte verwendet, die nach der VO (EG) Nr. 1829/2003 und der VO (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind  (Hinweis: ab dem 01.01.2015 sind Produkte von der Zeichennutzung ausgeschlossen, wenn die Voraussetzungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes an die ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellten Lebensmittel und die Anforderungen an die Nachweispflicht nicht erfüllt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### 2. Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost, Obstwein und Obstessig

		<b>QZBW</b>	<b>2.1 Hygiene</b> ➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>2.2 Herkunft</b> ➤ Obst nachweislich in Baden-Württemberg 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"/>	
		<b>QZBW</b>	<b>2.3 Qualität</b> <b>Qualitätsprüfung</b> ➤ zweimal jährlich an Qualitätsprüfung bei der Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- u. Weinbau (LVWO) teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>QZBW</b>	➤ mit selbst abgefülltem Direktsaft zur Direktvermarktung an Endkunden an erster Qualitätsprüfung nach der Ernte teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>analytische Qualität von Fruchtsäften (klar und trüb)</b>				
		QZBW	➤ Zucker-Gehalt mind. 48 ° Oechsle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ tritierbare Säure in Apfelsäften mind. 6,5 g/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ tritierbare Säure in Birnensäften mind. 4,5 g/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ tritierbare Säure in Säften aus Äpfeln u. Birnen sowie Mehrfruchtsäften mind. 5,5 g/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>analytische Qualität von Fruchtsaftschorle / Mehrfruchtsaftschorle</b>				
		QZBW	➤ Saft oder Saftkonzentrat aus Äpfeln, Birnen oder mehreren Obstarten mit Mineralwasser, Tafelwasser oder Trinkwasser gemischt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fruchtsaftgehalt mind. 55 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ ohne Zusatz kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>analytische Qualität von Obstmost</b>				
		QZBW	➤ Apfelmost und Most aus Äpfeln und Birnen enthält				
			• mind. 5 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 4 % vol. Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 20 g/l zuckerfreies Extrakt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 120 mg/l Gesamt-SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Birnenmost enthält				
			• mind. 4 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 4 % vol. Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 23 g/l zuckerfreies Extrakt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 120 mg/l Gesamt-SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>analytische Qualität von Apfel-/Birnen-Cidre</b>				
		QZBW	➤ Apfel-/Birnen-Cidre enthält				
			• mind. 5 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• 2 % vol. +/- 0,5 % vol Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 22 g/l zuckerfreies Extrakt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 120 mg/l Gesamt-SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>analytische Qualität von Obstweinen</b>				
		QZBW	➤ Apfelwein, Wein aus Äpfeln und Birnen enthält				
			• mind. 5 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 5,5 % vol. Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• mind. 22 g/l zuckerfreies Extrakt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			• max. 120 mg/l Gesamt-SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Birnenwein enthält                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 4 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)</li> <li>• mind. 5,5 % vol. Alkohol</li> <li>• mind. 25 g/l zuckerfreies Extrakt</li> <li>• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)</li> <li>• max. 120 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub></li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alkoholfreier Obstwein enthält                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 5 g/l tritierbare Säure (als Weinsäure, pH 7)</li> <li>• mind. 22 g/l zuckerfreies Extrakt</li> <li>• max. 0,8 g/l flüchtige Säure (als Essigsäure)</li> <li>• max. 120 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub></li> </ul> </li> </ul> <p>(Ausnahme: der Gehalt an tritierbarer Säure darf unter Berücksichtigung der Messunsicherheit bei Fruchtsäften, Fruchtsaftschorlen/Mehrfruchtsaftschorlen, Obstmost, Apfel-/Birnen-Cidre und Obstweinen bis zu 0,5 g/l unterschritten sein, wenn bei der sensorischen Qualitätsprüfung ein positives Ergebnis erzielt wird)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>analytische Qualität von Obstessig</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Essig aus Obstwein enthält                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 5,1 % tritierbare Säure (als Essigsäure, pH 8,1)</li> <li>• max. 3 g/l Alkohol</li> <li>• max. 10 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub></li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>sensorische Qualität</b>				
		QZBW	➤ in jedem Prüfkriterium (Farbe/Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie) sowie in der Gesamtbewertung mind. 3,5 Punkte erreicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fruchtsaftschorle weist einen typischen säuerlichen und fruchtbetonten Geschmack auf (regelmäßig im Betrieb verkostet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>folgende Höchstmengen bei der analytischen Prüfung nicht überschritten</b>				
		QZBW	➤ Patulin max. 20 µg je Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fumarsäure max. 5 mg je Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Milchsäure max. 300 mg je Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ethanol (nur Fruchtsäfte) max. 1,5 g je Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hydroxymethylfurfural (HMF) max. 20 mg je Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweis: zur Ergänzung oder zur Absicherung von sensorischen Ergebnissen können Aromastoffprofile der Säfte analytisch untersucht werden)				
			<b>Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost und Obstwein</b>				
		QZBW	➤ keinen Zucker zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Zitronensäure zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Aromen in Direktsaft und Direktsaftschorle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Herstellung von Essig</b> <b>QZBW</b> ➤ Essig mind. 8 Wochen lang in Holzfässern gelagert <b>QZBW</b> ➤ keine Schwefelung durchgeführt <b>QZBW</b> ➤ keine Antioxidationsmittel eingesetzt <b>QZBW</b> ➤ keine Farbstoffe zugesetzt <b>QZBW</b> ➤ kein Zucker, Zuckercouleur oder Zuckerkaramell zugesetzt <b>QZBW</b> ➤ keine Aromastoffe zugesetzt (Ausnahme: Fruchtsaftkonzentrat zur Herstellung von Balsamessig zugelassen, wenn es den QZBW-Anforderungen entspricht) <b>QZBW</b> ➤ keine Entkeimungsfiltration durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.4 Kennzeichnung und Verpackung</b> <b>QZBW</b> ➤ Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost, Obstweine und Obstessig für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen im Betrieb eindeutig und nachvollziehbar gekennzeichnet <b>QZBW</b> ➤ Qualitätszeichen nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Herkunft und Qualität zweifelsfrei und eindeutig verwendet <b>QZBW</b> ➤ Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt <b>QZBW</b> ➤ Fruchtsaft, Mehrfruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost und Obstwein in Mehrwegverpackungen oder Verpackungen mit vergleichbarer Ökobilanz abgefüllt <b>QZBW</b> ➤ Mindesthaltbarkeit bei Produkten in PETCYCLE-Flaschen oder Bag-in-Box-Gebinden auf max. 12 Monate beschränkt <b>QZBW</b> ➤ teilvergorener Apfel-/Birnenperlwein (Cidre) in druckstabile Flaschen (Sektflaschen) abgefüllt <b>QZBW</b> ➤ Essig in Glasflaschen abgefüllt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

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

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



### 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. 4 Agrarmärkte  
und Ernährung  
Telefon 07171 / 917-100  
Fax 07171 / 917-101  
[www.gqs-bw.de](http://www.gqs-bw.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 2015. Alle Rechte vorbehalten.

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