Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität
Eigenkontrolle Verarbeitungsbetriebe
- Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -

Tabelle 1: Stammdaten

Auskunftsperson für den Betrieb:			
Eigenkontrollcheckliste für:		☐ Ersterfassung/ Handel	☐ Direktvermarkter
☐ Getreide	☐ Ölsaaten	☐ Hülsenfrüchte	☐ Getreideerzeugnisse
☐ Bier	☐ Teigwaren	☐ Backwaren	☐ Speiseöl
☐ Frisch- und Feldgemüse	☐ Kartoffeln	☐ Obst	☐ Gemüse und Zwiebeln
☐ Gemüse- und Kartoffelerzeugnisse	☐ Fruchtsaft, -Obstwein	☐ Obstessig	☐ Obsterzeugnisse

Tabelle 2: Checkliste zur Eigenkontrolle von pflanzlichen Lebensmitteln im BioZBB

Nr.	Anforderung	ja	nein	ent-fällt	Bemerkung
1	**Besondere Produktions- und Produkteigenschaften**				
1.1	**Qualität**				
Besondere Anforderungen für Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln:					
1.1.1	*Einhaltung der Vorgaben zu den Handelsklassen / UN-ECE-Standards* *(Hinweis: Für Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, welche zur Verarbeitung bestimmt sind, bestehen keine ZA im Hinblick auf die Qualitätseinstufungen, Verarbeitungsprodukte = entfällt)*				KO
	Obst entspricht den Qualitätsanforderungen				KO
	Gemüse entspricht den Qualitätsanforderungen				KO
	Kartoffeln entsprechen den Qualitätsanforderungen				KO
	Zwiebeln entsprechen den Qualitätsanforderungen				KO
1.1.2	Angabe der Kocheigenschaften *(Hinweis: nur bei Abgabe an Endverbraucher und nicht bei Speisefrühkartoffeln)*				KO
Besondere Anforderungen für Fruchtsäfte sowie Frucht- und Mehrfruchtsaftschorle:					
1.1.3	Fruchtsäfte (klar und trüb) Mostgewicht entspricht Bestimmungen (mind. 48° Oe) *(Hinweis: Ausnahme: Traubensaft mind. 63 °Oe)*				KO
1.1.4	Fruchtsäfte (klar und trüb) titrierbare Säure entspricht Bestimmungen für Säfte				KO
1.1.5	Frucht- und Mehrfruchtsaftschorle Fruchtsaftgehalt mind. 55 % bei Wasserzugabe				KO
1.1.6	mindestens 3,5 Punkte in Einzel- und Gesamtbewertung einer sensorischen Prüfung nach ZA (Punkt 3.6)				KO
1.1.7	Frucht-/ Mehrfurchtsäfte zulässige Höchstmengen in den ZA aufgelisteten Stoffen wurden unabhängig geprüft eingehalten *(Hinweis: In Ergänzung dieser Untersuchungen oder zur Absicherung von sensorischen Ergebnissen können die Aromastoffprofile der Säfte analytisch im Auftrag des MLEUV untersucht werden.)*				KO, wenn gesetzl. Grenzwert für Patulin (50µg/l) überschritten
Besondere Anforderungen für Obst- und Weinessig:					
1.1.8	titrierbare Säure, Ethanol, SO_2 entsprechen Vorgaben				KO
1.1.9	mindestens 3,5 Punkte in Einzel- und Gesamtbewertung einer sensorischen Prüfung nach ZA Punkt 3.6				KO

Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität
Eigenkontrolle Verarbeitungsbetriebe
- Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -

Nr.	Anforderung	ja	nein	ent-fällt	Bemerkung
Besondere Anforderungen für Getreide:					
1.1.10	Besatz < 2 %; Mutterkorn < 0,05 %				KO
1.1.11	fachgerechte Trocknung bei Getreide, Ölsaaten und Hülsenfrüchten bei Bedarf (Feuchtegehalt < 14,5 %)				
Besondere Anforderungen für Speiseöle:					
1.1.12	nur native Öle aus erster Pressung ausgezeichnet				KO
1.1.13	Kaltpressung, keine Erhitzung über 60°C				KO
1.1.14	keine Raffination, Bleichung oder Färbung				KO
1.1.15	keine Vermischung mit anderen Ölen				KO
1.2	**Herkunft**				
1.2.1	Monoprodukte entsprechen zu 100 % aus Brandenburg				KO
1.2.2	in der Bezeichnung des LM genannten Zutaten entsprechen den Anforderungen des BioZBB, mindestens 90 % der Zutaten entsprechen BioZBB				KO
1.2.3	übrigen Zutaten entsprechen der VO (EU) 2018/848				KO
2	**Besondere Anforderungen für Erzeuger** *(Hinweis: wird in der Eigenkontrolle der am BioZBB teilnehmenden Erzeuger geprüft)*				
3	**Besondere Anforderungen für Zeichennutzer**				
3.1	**Zeichennutzungsvertrag**				
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				KO
3.1.2	Vereinbarungen mit Dienstleistern - Lohnverarbeitung *(siehe Programmbestimmungen 2.9.3)* integriert				KO
3.2	**Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung**				
3.2.1	innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der Teilnahme-vereinbarung erfolgt (bei BioZBB-Erstaudit)				
3.3	**Eigenkontrolle**				
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen				KO
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO
3.4	**Hygiene**				
3.4.1	Darstellung des Hygienekonzepts				
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermittelt und geprüft				
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen erfolgt				
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				
3.5	**Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft**				
3.5.1	Lieferanten in das Qualitätsprogramm BioZBB) eingebunden, aktuelle Nachweise dokumentiert				KO
3.5.2	QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ gekennzeichnet				KO
3.6	**Qualitätsprüfungen**				
3.6.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgaben und vorgegebene Probenanzahl eingereicht *(Hinweis Anforderungen in 1.1 beachten)*				KO
3.6.2	Vorgaben zur Beprobungsanzahl eingehalten				KO

Nr.	Anforderung	ja	nein	ent-fällt	Bemerkung
3.7	**Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**				
3.7.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO
3.7.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden				KO
3.7.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Warenmengen				KO
3.7.4	korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Waren im Verarbeitungsverlauf und getrennter Warenfluss				KO
3.7.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten zur Vorstufe ist gegeben				KO
3.8	**Zeichenverwendung & Transparenz**				
3.8.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens *(Hinweis: Zeichenverwendung gegenüber Endkunden siehe PB 2.10.2, Zeichenverwendung und Kennzeichnung im Geschäftsverkehr siehe PB 2.10.3)*				KO

Tabelle 3: Bericht zur BioZBB Eigenkontrolle

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

Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität
Eigenkontrolle Verarbeitungsbetriebe
- Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -

Tabelle 4: 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.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 2023. Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.

überarbeitet & angepasst:
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Juni 2026