Qualitätsprogramm des Landes Brandenburg „Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität“

Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Verarbeitungsbetrieben

Zusatzanforderungen

pflanzliche Lebensmittel

Stand: 01.06.2026

Tabelle 1: Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle von pflanzlichen Lebensmitteln im BioZBB

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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 *und wird bei der Vermarktung beachtet* *(Hinweis: nur Obst, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln)*	Prüfung Handelsklassenfeststellung nach EU-Vermarktungsnormen oder UNECE-Standard Lieferscheine/ Verkaufsbelege *(Hinweis: Für Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, welche zur Verarbeitung bestimmt sind, bestehen keine ZA im Hinblick auf die Qualitätseinstufungen)*	A: BioZBB-Ware erfüllt in vollem Umfang die Anforderungen der Klasse I oder höher gemäß EU-Vermarktungsnormen o. UN/ECE-Standards oder Klasse II (nur äußerliche Abweichungen)
			B: < 10 % Partien erfüllen nicht die Anforderungen der Klasse I oder höher
			C: ≥ 10 % der Partien erfüllen nicht die Anforderungen der Klasse I oder höher
			D/KO: ≥ 50 % der Ware unter BioZBB vermarktet, die nicht mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UN/ECE-Standards erfüllt, bzw. Vermarktung nach Klasse II auf Grund mangelnder Reife, zu hoher Verschmutzung oder Verderbs
			E: noch keine BioZBB-Ware vermarktet (bei Erstkontrolle, mangels Nachfrage…) oder nur Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln zur Verarbeitung (ohne Vermarktungsnorm) oder BioZBB-Ware für Verarbeitungsprodukte
1.1.2	Angabe der Kocheigenschaften	Prüfung: Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird Prüfung der deklarierten Kocheigenschaften *(Hinweis: nur bei Abgabe an Endverbraucher und nicht bei Speisefrühkartoffeln)*	A: Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird, ist korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert
			B: ≤ 10 % der Partien nicht korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert
			C: > 10 % der Partien nicht korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert
			D/KO: mehrheitlich keine Deklaration der Kocheigenschaften
			E: noch keine BioZBB-Ware vermarktet (bei Erstkontrolle, mangels Nachfrage…) oder keine Kartoffeln vermarktet
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)*	Prüfung: Vorhandensein von Messtechnik ggf. Stichprobenprüfung durchführen Dokumentation der Messwerte	A: Mostgewichte entsprechen den Vorgaben
			B: Mostgewicht bis zu 1°Oe unter Sollwert
			C: --
			D/KO: keine Messungen dokumentiert oder Mostgewicht mehr als 1°Oe unter Sollwert
			E: keine Fruchtsäfte unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.4	Fruchtsäfte (klar und trüb) titrierbare Säure entspricht Bestimmungen für Säfte	Prüfung: ob Messtechnik vorhanden Dokumentation der Messwerte	A: Messungen lückenlos belegbar und Messwerte entsprechen den Vorgaben
			B: < 10 % Messwerte weichen < 10 % von Sollwerten ab
			C: --
			D/KO: Messungen lückenhaft oder nicht dokumentiert, Sollwerte nicht beachtet/erereicht
			E: keine Fruchtsäfte unter BioZBB in der Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.5	Frucht- und Mehrfruchtsaftschorle Fruchtsaftgehalt mind. 55% bei Wasserzugabe	Prüfung: Aufzeichnungen/ Dokumentation der Zutaten	A: Vorgaben eingehalten
			B: < 10 % Unterschreitungen des Fruchtsaftanteils von bis zu 5%
			C: --
			D/KO: Messungen lückenhaft oder nicht dokumentiert, weniger als 55% Fruchtsaftgehalt in mehreren Fällen dokumentiert
			E: keine Fruchtsaft-/ Mehrfruchtsaftschorlen unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.6	mindestens 3,5 Punkte in Einzel- und Gesamtbewertung einer sensorischen Prüfung nach ZA (Punkt 3.6)	Prüfung: Testergebnisse, Zertifikate	A: Anforderung wurde erfüllt
			B: 1 Probe unterschreitet in einer Einzelbewertung die Mindestpunktzahl um 0.5 Punkte
			C: --
			D/KO: die Anforderungen entsprechend „B“ werden nicht erfüllt
			E: keine Vermarktung von Fruchtsäften, Fruchtsaftschorlen und Obstmosten
1.1.7	Frucht-/ Mehrfurchtsäfte zulässige Höchstmengen in den ZA aufgelisteten Stoffen wurden unabhängig geprüft eingehalten	Prüfung: Aufzeichnungen Messergebnisse von Patulin, Fumarsäure, Milchsäure, Ethanol, Hydroxymethylfurfural *(Hinweis: EU-Patulin-Grenzwert für Fruchtsaft: 50 µg/kg)*	A: Untersuchungen werden bei allen Säften durchgeführt oder es besteht ein risikoorientierter Untersuchungsplan
			B: Überschreitung eines Grenzwertes um < 10 %
			C: Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte
			D/KO: gesetzl. Grenzwerte überschritten
			E: keine Frucht-/ Mehrfruchtsäfte unter BioZBB in der Vermarktung
Besondere Anforderungen für Obst- und Weinessig:			
1.1.8	Obstessig titrierbare Säure, Ethanol, SO_2 entsprechen Vorgaben	Prüfung: Aufzeichnungen von Messergebnissen Vorgaben zur Messung	A: Messungen wurden durchgeführt, Messergebnisse entsprechen den Vorgaben
			B: Messungen wurden durchgeführt, Dokumentation lückenhaft
			C: --
			D/KO: Messungen unzureichend durchgeführt oder nicht ausreichend dokumentiert
			E: kein Obstessig unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.9	mindestens 3,5 Punkte in Einzel- und Gesamtbewertung einer sensorischen Prüfung nach ZA (Punkt 3.6)	Prüfung: Testergebnisse, Zertifikate	A: Anforderung wurde erfüllt
			B: 1 Probe unterschreitet in einer Einzelbewertung die Mindestpunktzahl um 0.5 Punkte
			C: --
			D/KO: die Anforderungen entsprechend „B“ werden nicht erfüllt
			E: keine Vermarktung von Obt- und Weinessig
Besondere Anforderungen für Getreide:			
1.1.10	Besatz < 2 %; Mutterkorn < 0,05 %	Prüfung: Getreidebesatz Dokumentation Deklaration visuelle Prüfung von lagerndem Getreide/ Rückstellproben Risikomanagement	A: lagernde und bezogene Rohwaren frei von Mutterkorn, Rückstellproben vorhanden, Kennzeichnung von mit Mutterkorn kontaminierten Partien eindeutig
			B: Rückstellproben nur teilweise vorhanden, Grenzwerte wurden eingehalten
			C: --
			D/KO: gereinigtes Getreide mit Mutterkorn kontaminiert, Wissen der Beteiligten über Mutterkorn-problematik fehlt, keine Rückstellproben vermarkteter Partien vorhanden
			E: kein Speisegetreide unter BioZBB in der Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.11	bei Bedarf fachgerechte Trocknung von Getreide, Ölsaaten und Hülsenfrüchten (Feuchtegehalt < 14,5 %)	Prüfung: Trocknungspraxis von Speisegetreide vor Ort Feuchte zur Warenannahme Lieferscheine Dokumentation Stichprobenprüfung angelieferter feuchter Partien Verfahrensanweisung	A: benannte Waren entsprechen den Vorgaben bezüglich maximalen Feuchtegehalten < 14,5%, Trocknungsprotokolle vorhanden, plausible Verfahrensanweisungen vorhanden
			B: --
			C: Status und Vorgehensweise einzelner feuchter Partien nicht nachvollziehbar, unzureichende Dokumentation, Bedarf Prüfung - Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D: nachweislich Getreide mit zu hohen Feuchtegehalten vermarktet, keine plausible Verfahrensanweisung zum Umgang mit feuchten Partien vorhanden
			E: kein Getreide, Ölsaaten oder Hülsenfrüchte unter BioZBB in der Vermarktung
Besondere Anforderungen für Speiseöle:			
1.1.12	nur native Öle aus erster Pressung ausgezeichnet	Prüfung: Aufzeichnungen über Pressvorgänge/ eingesetzte Rohstoffe	A: ausschließlich Öle aus erster Pressung mit BioZBB ausgezeichnet, die rein mechanisch, d.h. ohne Zufuhr von Wärme oder chemische Mittel erzeugt wurden
			B: --
			C: --
			D/KO: Öle nicht ausschließlich aus erster Pressung oder nicht „nativ“ gewonnen
			E: keine Öle unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.13	Kaltpressung, keine Erhitzung über 60°C	Prüfung: Verfahrensweisen und Aufzeichnungen	A: ausschließlich Kaltpressung, keine Erhitzung über 60 °C
			B: Dokumentation lückenhaft, Grenzwerte eingehalten
			C: --
			D/KO: Pressgut über 60°C erhitzt
			E: keine Öle unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.14	keine Raffination, Bleichung oder Färbung	Prüfung: Verfahrensweisen und Aufzeichnungen	A: es erfolgt keine Raffination, Bleichung oder Färbung, alle beteiligten Personen über BioZBB-Vorgaben informiert
			B: Öl entspricht den Vorgaben, Mitarbeiter wurden aber nicht speziell geschult und informiert
			C: --
			D/KO: Öl mit nicht konformen Methoden aufbereitet
			E: keine Öle unter BioZBB in der Vermarktung
1.1.15	keine Vermischung mit anderen Ölen	Prüfung: Verfahrensweisen und Aufzeichnungen	A: es erfolgt keine Vermischung, alle beteiligten Personen über BioZBB-Vorgaben informiert
			B: Öl entspricht den Vorgaben, Mitarbeiter aber nicht speziell geschult und informiert
			C: --
			D/KO: Öl mit nicht konformen Methoden aufbereitet, Vermischung dokumentiert oder Dokumentation nicht schlüssig oder auffällig
			E: keine Öle unter BioZBB in der Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.2	**Herkunft**		
1.2.1	Monoprodukte entsprechen zu 100 % aus Brandenburg	Prüfung: Lieferscheine	A: Herkunft aller Rohwaren entspricht den Vorgaben
			B: --
			C: --
			D/KO: nicht alle Rohwaren entsprechen den Vorgaben
			E: keine Monoprodukte in der BioZBB-Vermarktung
1.2.2	in der Bezeichnung des LM genannte Zutaten entsprechen den Anforderungen des BioZBB, mindestens 90 % der Zutaten entsprechen BioZBB	Prüfung: Rezepturen und CL, ob max. 10% Nicht-BioZBB-Zutaten eingesetzt wurden: Inhaltstoffe	A: in der Bezeichnung des Produktes genannte Zutaten entsprechen BioZBB und ≥ 90 % der Zutaten entsprechen BioZBB
			B: --
			C: Dokumentation unvollständig oder widersprüchlich
			D/KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich; nachweislich Produkte als BioZBB-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZBB-Zutaten enthalten (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in BioZBB-Qualität verfügbar sind)
			E: nur Monoprodukte vermarktet
1.2.3	übrigen Zutaten entsprechen der VO (EU) 2018/848	Prüfung: Rezepturen und CL	A: alle Zutaten entsprechen der VO (EU) 2018/848
			B: Dokumentation unvollständig
			C: --
			D/KO: nicht alle Zutaten entsprechen der VO (EU) 2018/848
			E: nur Monoprodukte vermarktet
2	**Besondere Anforderungen für Erzeuger** *(Hinweis: wird in der Eigenkontrolle der am BioZBB teilnehmenden Erzeuger geprüft)*		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3	**Besondere Anforderungen für Zeichennutzer**		
3.1	**Zeichennutzungsvertrag**		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	Prüfung: Zeichennutzungsvertag	A: Zeichennutzungsvertrag liegt vor
			B: --
			C: --
			D/KO: Zeichennutzungsvertrag liegt nicht vor
			E: --
3.1.2	Dienstleister ist in das Qualitätsprogramm entsprechend Programmbestimmungen Punkt 2.9.3 integriert	Prüfung: Vereinbarungen, Zertifikat nach EU-Ökoverordnung *(Hinweis: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)*	A: Dienstleister ist/sind in das Qualitätsprogramm integriert
			B: bestehende Vereinbarungen nicht hinreichend konkret, aktuelles Zertifikat liegt vor
			C: Vereinbarungen nicht schriftlich, sondern nur mündlich getroffen oder einzelne Prozessschritte nicht von einer schriftlichen Vereinbarung erfasst, aktuelles Zertifikat liegt vor
			D/KO: keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen, oder Vereinbarungen nicht für BIOZBB-Anforderungen geeignet, oder systemrelevante Verstöße des Dienstleisters, oder kein aktuelles Zertifikat nach EU-Ökoverordnung
			E: keine Dienstleister einbezogen
3.2	**Erstkontrolle bei Aufnahme der Zeichennutzung**		
3.2.1	innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der Teilnahme-vereinbarung erfolgt	Prüfung: Zeichennutzungsvertrag *(Hinweis: = BioZBB-Erstaudit)*	A: erstmaliges Zertifizierungsaudit innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss des Zeichennutzungsvertrag
			B: --
			C: --
			D/KO: Erstaudit erfolgt nicht innerhalb der vorgegebenen Zeiträume
			E: Folgeaudit
3.3	**Eigenkontrolle**		
3.3.1	Eigenkontrollchecklisten (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Prüfung: EKCL (Regelmäßigkeit, Vollständigkeit Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen (mit Bearbeitungsdatum, Name und Unterschrift der durchführenden Person)	A: alle EKCL seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit EKCL als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt
			B: EKCL ausgefüllt, jedoch Maßnahmen teilweise unklar/ nicht plausibel
			C: --
			D/KO: EKCL liegen unvollständig vor und/ oder nicht plausibel oder Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt
			E: --
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle	Prüfung: Maßnahmenplan der letzten unabhängigen Kontrolle Stand der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen	A: vereinbarte KM fristgerecht umgesetzt oder keine KM im Voraudit festgelegt
			B: KM nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Maßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist begonnen
			C: --
			D/KO: nicht mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten KM bis zur vereinbarten Frist begonnen
			E: Erstaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	**Hygiene**		
3.4.1	Darstellung des Hygienekonzepts	Prüfung: Produktbeschreibung Prozessbeschreibung Fließdiagramme Gefahrenanalyse Verantwortlichkeiten HACCP-Team/ Befragung Mitarbeiter	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt
			B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne (< 10 %) Lücken in der Dokumentation
			C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig
			D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder kein HACCP-Team benannt
			E: --
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermittelt und geprüft	Prüfung: Ermittlung von CCP(s) Grenzwerte Überwachung	A: auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, regelmäßig überwacht und jährlich HACCP-Konzept verifiziert
			B: wie A, jedoch nicht jährlich HACCP-Konzept verifiziert
			C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft
			D: nicht auf CCPs geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung
			E: --
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen (KM)	Prüfung: Festlegung von planmäßigen KM im Falle von CCPs Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)	A: KM für CCPs festgelegt, ggf. umgesetzt und dokumentiert
			B: KM festgelegt und umgesetzt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig
			C: KM festgelegt und umgesetzt, jedoch nicht dokumentiert
			D: KM nicht festgelegt oder nicht unverzüglich umgesetzt
			E: keine CCP vorhanden
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt	Prüfung: Praktische Umsetzung des Hygienemanagements Ordnung und Sauberkeit Schädlingsmonitoring Betriebsrundgang (Verarbeitungsräume, Thekenbereich, Lagerung und Vorbereitungsräume)	A: Hygienekonzept wird umgesetzt, Darstellung des Hygienekonzeptes und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein; sauber und aufgeräumt; Schädlingsmonitoring und -überwachung finden statt
			B: in einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			C: unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			D: mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit, Hygienekonzept wird in Betrieb/ Filiale nicht umgesetzt; kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände
			E: --
3.5	**Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft**		
3.5.1	Lieferanten in das Qualitätsprogramm BioZBB) eingebunden, aktuelle Nachweise dokumentiert	Prüfung: aktuelle Zertifikate, Teilnahmevereinbarungen von Lieferanten	A: Nachweise liegen vor
			B: --
			C: Nachsweise nicht aktuell oder vorliegend, Einbindung in QZBB plausibel, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Lieferanten nicht in QZBB eingebunden
			E: keine Lieferanten eingebunden

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.2	QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ gekennzeichnet	Prüfung: Vorlieferanten und Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren: Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) aktuelle Zertifikate Teilnahmebestätigungen der Lieferanten klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „BioZBB“ oder Grafik	A: Art, Menge und Kennzeichnung sind eindeutig nachvolziehbar
			B: Art, Menge oder Kennzeichnung sind vereinzelt (< 10 %) nicht eindeutig aber nachvolziehbar oder plausibel (Erzeuger ist Programmteilnehmer)
			C: Art, Menge und Kennzeichnung sind zum Teil (≥ 10 %) nicht eindeutig, aber nachvolziehbar oder plausibel
			D/KO: Art, Menge und Kennzeichnung sind nicht eindeutig und nicht nachvolziehbar, keine Prüfung möglich
			E: keine Lieferanten eingebunden
3.6	**Qualitätsprüfungen**		
3.6.1	Verarbeitungsproduke: regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) mit den Prüfergebnis „Bronze“	Prüfung: Testergebnisse, Zertifikate *(Hinweis Anforderungen in 1.1 beachten)*	A: Anforderung wurde erfüllt
			B: 1 Probe unterschreitet in einer Einzelbewertung die Mindestpunktzahl um 0.5 Punkte
			C: --
			D/KO: die Anforderungen entsprechend „B“ werden nicht erfüllt
			E: keine Vermarktung von Verarbeitugnsprodukten
3.6.2	Vorgaben zur Beprobungsanzahl eingehalten	Prüfung: Verhältnis BioZBB-Produkte zur Probenzahl Wechsel/Turnus der Probenauswahl	A: Anzahl und Auswahl entsprechen den Vorgaben
			B: Tunus nicht transparent, Probenauswahl wechselt
			C: Probenanzahl um 1 Probe zu gering
			D/KO: mehr als 1 Probe fehlt, kein Wechsel der Proben
			E: keine Vermarktung von Verarbeitugnsprodukten
3.7	**Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**		
3.7.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden	Prüfung: Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar
			B: einzelne Wareneingangsdokumente (≤ 10 %) liegen nicht vor
			C: --
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu oder keine Dokumentation vorhanden
			E: keine Lieferanten eingebunden
3.7.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	Prüfung: Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar
			B: einzelne Warenausgangsdokumente (≤ 10 %) liegen nicht vor
			C: --
			D/KO: Dokumentation lässt mehrfach (> 10 %) keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu, oder keine Dokumentation vorhanden
			E: zurzeit keine Vermarktung von BioZBB-Ware

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.7.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Warenmengen	Prüfung: quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Waren: Anfangs-, End- und Lagerbestand Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel, Direktvermarkter: plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter BioZBB vermarktet wird
			B: --
			C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)
			D/KO: nicht konforme Ware als BioZBB vermarktet
			E: --
3.7.4	korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Waren im Verarbeitungsverlauf und getrennter Warenfluss *(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Ware erfolgt mit aktueller Grafik des BioZBB oder mit dem Textzusatz „BioZBB“)*	Prüfung: Kennzeichnung von BioZBB-Waren Vor-Ort-Prüfung des Warenflusses: korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Ware auf Lieferpapieren Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten Wissen über BioZBB-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern	A: BioZBB-Ware lückenlos identifizierbar und korrekt mit Grafik und/ oder „BioZBB“ gekennzeichnet
			B: einzelne Kennzeichnungen (≤ 10 %) im Verarbeitungsverlauf fehlen oder sind schlecht lesbar, bei loser Ware = D/KO-Bewertung
			C: Kennzeichnung von BioZBB-Ware nicht korrekt (z.B. BQZ, IP, BB etc.)
			D/KO: keine Kennzeichnung von BioZBB-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben
			E: keine Vermarktung von BioZBB-Ware
3.7.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten zur Vorstufe ist gegeben	Prüfung: Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten): Identifizierung der Chargen Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten Aufzeichnungen zur Produktion Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten	A: BioZBB-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar
			B: einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit aber gegeben
			C: --
			D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben
			E: --
3.8	**Zeichenverwendung**		
3.8.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	Prüfung: Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten korrektes aktuelles Zeichen Qualität der Abbildung, Lesbarkeit Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung *(Hinweis: Zeichenverwendung gegenüber Endkunden siehe PB 2.10.2, Zeichenverwendung und Kennzeichnung im Geschäftsverkehr siehe PB 2.10.3)*	A: alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht
			B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht/ schlecht lesbar
			C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt. (Keine Maßnahme erforderlich!)
			D/KO: Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung; abweichende Farbgebung ohne Genehmigung
			E: keine Vermarktung von BioZBB-Ware

Anmerkung:
Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. das Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV) weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit dem MLEUV zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstraße 45
70176 Stuttgart
&
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV)
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam