Bio-Zeichen des Landes Brandenburg Checkliste zur neutralen Kontrolle Verarbeitungsbetrieb - Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -	

Checkliste für: ☐ Ersterfassung/ Handel ☐ Direktvermarkter

Tabelle 1: Stammdaten

☐ Getreide	☐ Ölsaaten	☐ Hülsenfrüchte	☐ Getreideerzeugnisse
☐ Bier	☐ Teigwaren	☐ Backwaren	☐ Speiseöl
☐ Frisch- und Feldgemüse	☐ Kartoffeln	☐ Obst	☐ Gemüse
☐ Gemüse- und Kartoffelerzeugnisse	☐ Fruchtsaft, -Obstwein	☐ Obstessig	☐ Obsterzeugnisse
Betrieb, Name:			
Straße:			
PLZ, Ort:			
Auskunftsperson für den Betrieb:			
Auditdatum:	Zeit (von - bis):	Lizenznehmer:	
Zertifizierungsstelle:		Auditor/in:	
☐ Anhang zu EU-Öko-Kontrolle		☐ Sonderprüfung Bio-Zeichen BB	
☐ Erstaudit		☐ Folgeaudit	
Produktaufstellung liegt vor ☐ ja, ☐ nein, weil:			

Hinweis:
Alle Lebensmittel, die unter dem Biozeichen Brandenburg zur Abgabe an Endverbraucher bestimmt sind, müssen in einer separat beiliegenden Artikelaufstellung eindeutig benannt und dieser Checkliste beigelegt werden. Sie sind damit Gegenstand der Zertifizierung.

Tabelle 2: vorläufiges Prüfergebnis

Grundanforderungen EU-Ökoverordnung	☐ erfüllt	☐ nicht erfüllt
QZBB-Anforderungen	☐ 100 - 80% erfüllt	☐ < 80% erfüllt
Nachkontrolle erfolgt durch	☐ Wiederholungsaudit	Termin:
	☐ Dokumentenprüfung	Termin:
☐ KO nicht erfüllt	Nummer(n):	
☐ Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten		
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb

Bio-Zeichen des Landes Brandenburg Checkliste zur neutralen Kontrolle Verarbeitungsbetrieb - Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Bewertung: A = keine Abweichung (100 Pkt.), B = geringe Abweichungen (75 Pkt.), C = Abweichungen (50 Pkt.), D = Nichterfüllung (0 Pkt.), E= Kriterium nicht relevant

Tabelle 3: Checkliste für die neutrale Kontrolle von Lebensmitteln im BioZBB

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	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 und Beachtung bei Vermarktung *(Hinweis: Für Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, welche zur Verarbeitung bestimmt sind, bestehen keine ZA im Hinblick auf die Qualitätseinstufungen, Verarbeitungsprodukte = E)*				KO		
1.1.2	Angabe der Kocheigenschaften für Kartoffeln *(Hinweis: nur bei Abgabe an Endverbraucher und nicht bei Speisefrühkartoffeln)*				KO		
Besondere Anforderungen für Fruchtsäfte sowie Frucht- und Mehrfruchtsaftschorle:							
1.1.3	Mostgewicht entspricht den Bestimmungen der ZA				KO		
1.1.4	titrierbare Säure entspricht Bestimmungen für Säfte in der ZA				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				KO		
Besondere Anforderungen für Obst- und Weinessig:							
1.1.8	titrierbare Säure, Ethanol, SO_2 entsprechen Vorgaben der ZA				KO		
1.1.9	mindestens 3,5 Punkte in Einzel- und Gesamtbewertung einer sensorischen Prüfung nach ZA Punkt 3.6				KO		
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 rein mechanisch Pressung				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		
	Zwischensumme Bewertungen aktuelle Seite						

Bio-Zeichen des Landes Brandenburg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Verarbeitungsbetrieb
- Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
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: werden in der neutralen Kontrolle, der am BioZBB teilnehmenden Erzeuger überprüft)*						
3	**Besondere Anforderungen für Zeichennutzer**						
3.1	**Zeichennutzungsvertrag**						
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				KO		
3.1.2	Dienstleister ist in das Qualitätsprogramm entsprechend Programmbestimmungen Punkt 2.9.3 integriert				KO		
3.2	**Erstkontrolle bei Aufnahme der Zeichennutzung**						
3.2.1	innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss des Zeichennutzungsvertrages erfolgt (= BioZBB-Erstaudit)				KO		
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 (KM)						
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		

Summe Bewertungen aktuelle Seite				
Zwischensumme Bewertungen vorige Seite				
Zwischensumme Bewertungen aktuell				

Bio-Zeichen des Landes Brandenburg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Verarbeitungsbetrieb
- Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.6	**Qualitätsprüfungen**						
3.6.1	Verarbeitungsprodukte: regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) mit dem Prüfergebnis „Bronze“ *(Hinweis Anforderungen in 1.1 beachten)*				KO		
3.6.2	Vorgaben zur Beprobungsanzahl eingehalten				KO		
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**						
3.8.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO		

Summe Bewertungen aktuelle Seite						
Zwischensumme Bewertungen vorige Seite						
Summe Bewertungen gesamt						

Kurzname Betrieb:	Datum:

Tabelle 4: Punktberechnung für das Prüfergebnis

Kategorie	A	B	C	D	Nicht erfüllte KO
Anzahl Bewertungen					
Punktezahl je Bewertung:	100	75	50	0	
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
Summe aller Punkte (X):		Anzahl bewerteter Kriterien (Y):			
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y) in %:					
Raum für weitere Bemerkungen:					

Bio-Zeichen des Landes Brandenburg Checkliste zur neutralen Kontrolle Verarbeitungsbetrieb - Zusatzanforderungen pflanzliche Lebensmittel -	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Tabelle 5: Beschreibung der Abweichungen

BioZBB-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle				
Nr.:	Beschreibung der Abweichung			
Unterschrift Auditor/in:				
Nr.:	vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen			
Unterschrift für den Betrieb:				
<u>Überwachung der Umsetzung</u>				
Nr.	Datum	Auditor	erfüllt Ja/ Nein	Kommentare