Qualitätsprogramm des Landes Brandenburg „Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität“

Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen tierische Lebensmittel

Stand: 01.06.2026

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

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	**Besondere Produktions- und Produkteigenschaften**		
1.1	**Qualität**		
Besondere Anforderungen für Rind- und Kalbfleisch:			
1.1.1	pH-Wert eingehalten pH-Wert nach 36 Stunden: < 5,8 für Mastrinder *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe, nicht Kalb)*	Prüfung: Messergebnisse der pH-Wert Messungen: Messroutine Messhäufigkeit Dokumentation	A: Dokumentation der pH-Messungen ist lückenlos, Messungen entsprechen den Vorgaben
			B: einzelne Prüfergebnisse (< 10%) liegen nicht vor oder entsprechen nicht den Vorgaben
			C: wiederholt (≥ 10 %) keine Messungen oder falsche Messergebnisse
			D: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, nicht konforme BioZBB-Produkte vermarktet
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
1.1.2	Mindestreifezeit eingehalten	Prüfung: Einhaltung der Mindestreifezeit (MRZ): Dokumentation/ Kennzeichnung Einlagerung Auslagerung	A: MRZ entsprechen den Vorgaben, MRZ lückenlos nachvollziehbar
			B: MRZ vereinzelt (< 10 %) und geringfügig (≤ 2 Tage) unterschritten
			C: Dokumentation/ Kennzeichnung teilweise (≥ 10 %) unzureichend; MRZ teilweise (≥ 10 %) erheblich unterschritten (> 2 Tage)
			D: MRZ vor Vermarktung mehrheitlich nicht eingehalten, unzureichende Dokumentation/ Kennzeichnung vorhanden
			E: keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
1.1.3	Kategorien eingehalten nur Fleisch von Jungbulle, Bulle, Ochse, Färse, Jungrind, Kuh *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfen Dokumentation stichprobenartig	A: geschlachtete Tiere entsprechen den Kategorien
			B: selten (< 10 %) Kategorie nicht überprüfbar
			C: mehrfach (≥ 10 %) Rinder anderer Kategorien verwendet
			D: Einhaltung der Kategorien mehrheitlich nicht überprüfbar
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
1.1.4	Handelsklassen eingehalten *(Hinweis: nur für Schlachtbetriebe > 75 Rinder/ Woche verpflichtend)*	Prüfung: Vorgehensweise zur Klassifizierung: Dokumentation Handelsklassen	A: alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet
			B: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos (>90 %) vor
			C: Klassifizierungsergebnisse mehrheitlich nicht beachtet
			D: Klassifizierungsergebnisse nicht vorliegend, Prüfung der Vorgaben nicht möglich
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.5	Schlachtalter eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Dokumentation Schlachtalter (stichprobenartig): Jungbullen (Kat. A) < 24 M Ochsen (Kat. C) < 36 M Kühe (Kat. D) ohne Beschränkung Färse (Kat. E) < 30 M Jungrind (Kat. Z) < 12 M	A: Schlachtalter der Tiere lückenlos nachvollziehbar und konform mit den Vorgaben
			B: --
			C: wiederholt Schlachttiere mit deutlich zu hohem Alter (≥ 10 %) ins BioZBB eingebracht
			D: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, mehrheitlich Tiere mit nicht konformem Schlachtalter vermarktet
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
1.1.6	Schlacht-/ Lebendgewichte eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Dokumentation Schlachtgewichte (stichprobenartig): Jungbullen (Kat. A) ≤ 460 kg, Ochsen (Kat. C) ≤ 450 kg, Kühe (Kat. D) ohne Beschränkung, Färsen (Kat. E) ≤ 450 kg, Jungrind (Kat. Z) ≤ 320 kg, Kalb (Kat. V) ≤ 200 kg	A: Schlachtgewichte lückenlos nachvollziehbar und konform mit den Vorgaben
			B: selten Schlachtgewichte (< 10 %) geringfügig überschritten (< 10 %)
			C: mehrfach (≥ 10 %) oder erhebliche Überschreitungen (≥ 10 %) der Schlachtgewichtsgrenzen
			D: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, Tiere mehrheitlich mit nicht konformem Schlachtgewicht vermarktet
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
1.1.7	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten	Prüfung: regionale Zusatzanforderungen (Zertifikate, Nachweise)	A: regionale Zusatzanforderungen dokumentiert und eingehalten
			B: --
			C: --
			D: regionale Zusatzanforderungen nicht dokumentiert, nicht eingehalten
			E: keine regionalen Zusatzanforderungen definiert oder keine Rinder in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Schweinefleisch:			
1.1.8	pH-Wert eingehalten *(Hinweis: Alternative ist die Leitfähigkeits-Messung, nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Messergebnisse der pH-Wert Messungen: Messroutine, Messhäufigkeit, Dokumentation Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche: Messung Kotelettstrang 13./ 14. Rippe nach 45 Min.: ≥ 6,0 (Kotelett) ≥ 6,1 (Schinken) oder nach 30 Min.: ≥ 6,1 (Kotelett) ≥ 6,2 (Schinken) kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche: Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min.: ≥ 6,0	A: Dokumentation der pH-Messungen liegen lückenlos vor, alle Messungen entsprechen den Vorgaben
			B: einzelne Prüfergebnisse (< 10%) liegen nicht vor oder entsprechen nicht den Vorgaben
			C: wiederholt (≥ 10 %) keine Messungen
			D: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, nicht konforme Produkte unter BioZBB vermarktet
			E: Leitfähigkeit gemessen, kein Schlachtbetrieb oder keine Schweine in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.9	Leitfähigkeit entspricht den Vorgaben *(Hinweis: alternativ zur pH-Wert-Messung möglich, nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Messergebnisse der Leitfähigkeits-Messungen: Messroutine Messhäufigkeit Dokumentation Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 24 h, vor der Zerlegung - Leitfähigkeit < 5,0 mS/cm	A: Dokumentation der Leitfähigkeit liegen lückenlos vor, alle Messungen entsprechen den Vorgaben
			B: einzelne Prüfergebnisse (< 10%) liegen nicht vor
			C: wiederholt keine Messungen
			D: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, nicht konforme Produkte unter BioZBB vermarktet
			E: pH-Wert gemessen, kein Schlachtbetrieb oder keine Schweine in der BioZBB-Vermarktung
1.1.10	Handelsklasseneingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Vorgehensweise zur Klassifizierung: Dokumentation Handelsklassen Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche: S, E, U für die Verarbeitung kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche: fakultativ	A: alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet
			B: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos (>90 %) vor
			C: Klassifizierungsergebnisse mehrfach (≥ 10 %) nicht beachtet
			D: Klassifizierungsergebnisse mehrheitlich nicht vorliegend, Prüfung der Vorgaben nicht möglich
			E: kein Schlachtbetrieb oder für Schlachtung < 200 Schweine/Woche nicht definiert oder keine Schweine in der BioZBB-Vermarktung
1.1.11	Reglementierung Tropfsaft-verlust *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: durchgeführte Stichproben für das Monitoring der Tropfsaftverluste: Umfang der Beprobung Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche Kotelett nach 24 h (Stichprobenkontrolle) TSV < 3 %	A: plausible Stichprobenprüfung der Tropfsaftverluste liegt vor
			B: Konzept der Stichprobenprüfung nicht plausibel
			C: überwiegend keine systematische Prüfung auf Tropfsaftverluste
			D: keine Beprobung durchgeführt
			E: kein Schlachtbetrieb oder Schlachtung < 200 Schweine/Woche oder keine Schweine in der BioZBB-Vermarktung
1.1.12	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten	Prüfung: regionale Zusatzanforderungen (Zertifikate, Nachweise)	A: regionale Zusatzanforderungen dokumentiert und eingehalten
			B: --
			C: --
			D: regionale Zusatzanforderungen nicht dokumentiert, nicht eingehalten
			E: keine regionalen Zusatzanforderungen oder keine Schweine in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Lammfleisch:			
1.1.13	Mindestreifezeit eingehalten	Prüfung: Einhaltung der Mindestreifezeit (MRZ) von mind. 5 Tagen: Dokumentation/ Kennzeichnung Einlagerung Auslagerung	A: MRZ entsprechen den Vorgaben, MRZ lückenlos nachvollziehbar
			B: MRZ vereinzelt (< 10 %) und geringfügig (≤ 1 Tage) unterschritten
			C: Dokumentation/ Kennzeichnung teilweise (≥ 10 %) unzureichend; MRZ teilweise (≥ 10 %) erheblich unterschritten (> 1 Tage)
			D: MRZ vor Vermarktung überwiegend nicht eingehalten, keine Dokumentation/ Kennzeichnung vorhanden
			E: keine Lämmer in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
Besondere Anforderungen für Mastgeflügel (frisch oder tiefgefroren):			
1.1.14	Handelsklassen *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Vorgehensweise zur Klassifizierung: Dokumentation Handelsklassen	A: alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet
			B: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos (>90 %) vor
			C: Klassifizierungsergebnisse mehrfach (≥ 10 %) nicht beachtet
			D: Klassifizierungsergebnisse mehrheitlich nicht vorliegend, Prüfung der Vorgaben nicht möglich
			E: kein Schlachtbetrieb oder kein Mastgeflügel in der BioZBB-Vermarktung
1.1.15	Grillverlust max. 20 Prozent *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: regelmäßige Bestimmungen des Grillverlusts durch den Schlachtbetrieb	A: regelmäßige Test weisen Einhaltung der Anforderung nach
			B: --
			C: Test unregelmäßig durchgeführt und Monitoring lücken-/fehlerhaft oder Grillverlust nicht eingehalten
			D: Monitoring im letzten Jahr nicht durchgeführt oder Anforderung mehrheitlich nicht eingehalten
			E: kein Schlachtbetrieb oder kein Mastgeflügel in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Suppenhühner (frisch oder tiefgefroren):			
1.1.16	Handelsklasse A eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*	Prüfung: Vorgehensweise zur Klassifizierung: Dokumentation Handelsklassen	A: alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet
			B: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos (>90 %) vor
			C: Klassifizierungsergebnisse mehrfach (≥ 10 %) nicht beachtet
			D: Klassifizierungsergebnisse mehrheitlich nicht vorliegend, Prüfung der Vorgaben nicht möglich
			E: kein Schlachtbetrieb oder keine Suppenhühner in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Eier (rohe Schaleneier):			
1.1.17	Luftkammerhöhe max. 4 mm	Prüfung: Messergebnisse der Luftkammerhöhen Messmethode Messrhythmus Stichprobenmessung durchführen	A: alle als frisch vermarktete Eier entsprechen den Vorgaben, Luftkammerhöhe < 4mm
			B: einzelne (< 10 %) Prüfergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden
			C: --
			D: Messtechnik nicht vorhanden oder eigene Stichprobe zeigt Abweichungen
			E: keine Eier in der BioZBB-Vermarktung
1.1.18	Eier innerhalb 4 Tagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt	Prüfung: Verpackungs-Rhythmen Abpacktagebuch bzw. Dokumentation Plausibilitätsprüfung anhand der Lagerbestände und der Verpackungsleistung	A: sortiert, gekennzeichnet und verpackt immer max. 4 Tage nach dem Legedatum
			B: --
			C: Verpackungsdatum einzelner Partien nicht nachvollziehbar
			D: Verpackungsdatum generell nicht nachvollziehbar und/ oder Eier häufig erst nach 4 Tagen gekennzeichnet und abgepackt
			E: keine Eier in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.19	Eier im Erzeugerbetrieb mit Erzeugercode versehen	Prüfung: Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) Stichprobe Wareneingang	A: gelieferte Eier entsprechen den Vorgaben
			B: --
			C: Printing erfolgt teilweise außerhalb des Betriebs z.B. in der Packstelle eines Dritten
			D: Kennzeichnung mit Erzeugercode erfolgt nicht im Erzeugerbetrieb
			E: keine Eier in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Eiprodukte (Vollei, Eigelb, Eiklar, pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt):			
1.1.20	Trockenmassegehalt eingehalten: *(Hinweis: nur für Eiprodukte-hersteller relevant)*	Prüfung: Untersuchungsergebnisse der Trockenmassegehalte: Probenumfang Probenschemata Dokumentation *(Hinweis: gilt nur für Vollei > 23% und Eigelb > 48%)*	A: Vollei (pasteurisierte oder Trockeneiprodukte) und Eigelb weisen vorgegebene Trockenmassegehalte auf, Untersuchungsergebnisse liegen lückenlos vor
			B: einzelne (< 10 %) Untersuchungsergebnisse liegen nicht vor
			C: --
			D: Trockenmassegehalte unterschreiten mehrfach (≥ 10 %) die Vorgaben und/ oder Dokumentation liegt nur teilweise vor
			E: keine Eiprodukte in der BioZBB-Vermarktung
1.1.21	kein Einsatz von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen *(Hinweis: nur für Eiprodukte-hersteller relevant)*	Prüfung: Rezepturen Produktionsverfahren Dokumentation Deklarationen der Endprodukte	A: nachweislich kein Einsatz von Aromastoffen, Enzymen und Mikroorganismen
			B: --
			C: --
			D: Aromastoffe und/oder Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz.
			E: keine Eiprodukte in der BioZBB-Vermarktung
1.1.22	keine Anwendung von Mikro-wellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen *(Hinweis: nur für Eiprodukte-hersteller relevant)*	Prüfung: in der Verarbeitung eingesetzte Verfahren: gentechnische Verfahren Mikrowellen Ionisierende Strahlen mikrobiozide Gase	A: keine Anwendung von Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen
			B: --
			C: --
			D: nicht zugelassenes Verfahren im Einsatz
			E: keine Eiprodukte in der BioZBB-Vermarktung
Besondere Anforderungen für Honig:			
1.1.23	Wassergehalt max. 18%	Prüfung: Messergebnisse Regelmäßigkeit Probenplan Dokumentation	A: lückenlose Ergebnisse der Wassergehaltsuntersuchungen liegen vor, jeglicher als BioZBB vermarkteter Honig enthält max. 18% Wasser
			B: Messergebnisse liegen nur unvollständig vor, Bedarf Prüfung; Unterlagen müssen nachgereicht werden
			C: --
			D/KO: nachweislich Honig mit mehr als 18% Wasser als BioZBB-Ware vermarktet und/ oder keine Messergebnisse vorliegend
			E: kein Honig in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.24	keine Erwärmung über 40°C	Prüfung: Praxis über die max. Erwärmung beim Abfüllen HMF-Gehalt Regelmäßigkeit Probenplan Dokumentation	A: Honig nachweislich beim Abfüllen nicht über 40 °C erwärmt, HMF-Gehalt max. 15 mg/kg Honig (Methode nach Winkler oder vergl.)
			B: Temperaturmessungen und Analysen der HMF-Gehalte einzelner Partien liegen nicht vor, Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			C: --
			D/KO: nachweislich Honig über 40 °C erwärmt und als BioZBB-Ware vermarktet. HMF-Gehalt vermarkteter Partien > 15 mg/kg Honig
			E: kein Honig in der BioZBB-Vermarktung
1.1.25	Invertaseaktivität mind. 64 Einheiten (U/kg Honig) SIEGENTHALER *(Hinweis: nur für Handel relevant)*	Prüfung: Messergebnisse der Invertaseaktivität Regelmäßigkeit Probenplan Dokumentation	A: Messergebnisse aller Partien liegen vor, Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (mind. 64 Einheiten (U pro kg Honig)
			B: einzelne (< 10 %) Messergebnisse der Invertaseaktivität liegen nicht vor, Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			C: --
			D/KO: nachweislich Honig mit nicht zulässiger Invertaseaktivität unter BioZBB vermarktet
			E: kein Honig in der BioZBB-Vermarktung oder Imkerei/ Direktvermarkter
1.1.26	keine Filtrierung des Honigs *(Hinweis: Gebrauch von Sieben und Seihtüchern, um grobe Partikel zurückzuhalten, ist kein „Filtrieren“)*	Prüfung: Vorgehensweise beim Abfüllen Dokumentation, Abfülltagebuch Abfüllpraxis Gerätschaften	A: BioZBB-Honig wird vor dem Abfüllen nicht filtriert
			B: --
			C: --
			D/KO: Honig wird filtriert, nachweislich filtrierter Honig unter BioZBB vermarktet
			E: kein Honig in der BioZBB-Vermarktung
1.2	**Herkunft von Monoprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen** *(Hinweis: Programmbestimmungen 2.10.4)*		
1.2.1	Monoprodukte und in der Produktbezeichnung genannte Zutaten entsprechen zu 100% den BioZBB-Anforderungen	Prüfung: in Produktbezeichnung genannte Zutaten - BioZBB-Anforderungen entsprechend Zertifikat/ Bestätigung BioZBB *(Hinweis: aus Programmbestimmungen 2.10.4)*	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	verarbeitete Produkte: ≥ 90 Prozent der Rezepturbestandteile entsprechen den Anforderungen des BioZBB	Prüfung: Rezepturen, ob max. 10% Nicht-BioZBB-Zutaten eingesetzt wurden: Rezepturen 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-BioZBB-Zutaten enthalten
			E: keine Verarbeitungsprodukte in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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	Prüfung: Zeichennutzungsvertag	A: Zeichennutzungsvertrag liegt vor
			B: --
			C: --
			D/KO: Zeichennutzungsvertrag liegt nicht vor
			E: --
Vereinbarungen mit Dienstleistern - Lohnverarbeitung *(Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2.9.3)*			
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	Prüfung: Vereinbarungen *(Hinweis: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)*	A: mit allen Dienstleistern geeignete Vereinbarungen schriftlich abgeschlossen
			B: bestehende Vereinbarungen in einzelnen Punkten nicht hinreichend konkret, Prozessabläufe aber nicht zu beanstanden, etabliertes System funktioniert
			C: Vereinbarungen nicht schriftlich, sondern nur mündlich getroffen, aber System funktioniert augenscheinlich oder einzelne Prozessschritte nicht von einer schriftlichen Vereinbarung erfasst
			D/KO: keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen, oder Vereinbarungen nicht für BioZBB-Anforderungen geeignet, oder systemrelevante Verstöße des Dienstleisters
			E: keine Dienstleister einbezogen
3.1.3	beauftragte Unternehmen mind. nach EU-Öko-VO zertifiziert	Prüfung: EU-Öko-Zertifikat/ Nachweis über EU-Öko-Zulassung	A: beauftragte Unternehmen nachweislich mind. nach EU-Öko-VO zertifiziert
			B: --
			C: --
			D/KO: beauftragte Unternehmen nicht mind. nach EU-Öko-VO zertifiziert
			E: keine Dienstleister einbezogen
3.2	**Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung**		
3.2.1	innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der Teilnahme-vereinbarung erfolgt	Prüfung: Teilnahmevereinbarung *(Hinweis: bei BioZBB-Erstaudit)*	A: erstmaliges Zertifizierungsaudit innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung
			B: --
			C: --
			D/KO: Erstaudit erfolgt nicht innerhalb der vorgegebenen Zeiträume
			E: Folgeaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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 letzter Kontrolle liegen vor; Maßnahmen aus Eigenkontrolle umgesetzt, bei Erstaudit: EKCL liegt ausgefüllt vor
			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 (vereinbarte Korrekturen)	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
3.4	**Hygiene**		
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor	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 geringe 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 (CCP´s) 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 od. keine Überwachung
			E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.3	Korrekturmaßnahmen (KM) und Dokumentation	Prüfung: Festlegung von planmäßigen KM im Falle von CCPs Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)	A: KM bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert
			B: KM eingeleitet und umgesetzt, Dokumentation plausibel, aber nicht vollständig
			C: KM eingeleitet und umgesetzt, jedoch nicht dokumentiert
			D: KM nicht festgelegt oder nicht unverzüglich umgesetzt
			E: keine CCP vorhanden
3.4.4	Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes	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/KO: mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit, Hygienekonzept wird in nicht umgesetzt; kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände
			E: --
3.4.5	Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 liegt vor *(Hinweis: gilt für Hersteller von Eiprodukten)*	Prüfung: Zulassung	A: Zulassung liegt vor
			B: --
			C: --
			D/KO: Zulassung liegt nicht vor
			E: keine Eiprodukte mit dem BioZBB vermarktet
3.5	**Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft**		
3.5.1	Zukauf von Rohwaren, Halbwaren, Zutaten für die Vermarktung unter „BioZBB“ nur von BioZBB teilnehmenden Betrieben	Prüfung: aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen Teilnahmevereinbarungen von Lieferanten	A: Nachweise liegen vor
			B: --
			C: Nachsweise nicht aktuell oder vorliegend, Einbindung in BioZBB plausibel, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Lieferanten nicht in BioZBB eingebunden
			E: keine Lieferanten eingebunden
3.5.2	BioZBB-Ware ist auf allen Dokumenten zur Warenbegleitung und Rückverfolgbarkeit eindeutig duch Art, Menge und mit BioZBB gekennzeichnet	Prüfung: Vorlieferanten und Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren: Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) aktuelle Zertifikate Teilnahmebestätigungen der Lieferanten	A: Art, Menge und Kennzeichung sind eindeutig nachvolziehbar
			B: Art, Menge oder Kennzeichnung sind vereinzelt (< 10 %) nicht eindeutig aber nachvollziehbar oder plausibel (Erzeuger ist Programmteilnehmer)
			C: Art, Menge und Kennzeichnung sind zum Teil (≥ 10 %) nicht eindeutig, aber nachvollziehbar
			D/KO: Art, Menge und Kennzeichung sind nicht eindeutig und nicht nachvolziehbar, keine Prüfung möglich
			E: keine Lieferanten eingebunden

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6	**Tiertransport und Schlachtung**		
3.6.1	Kameraüberwachungssystem *(Hinweis: nur Schlachtbetriebe > 1.000 GV/Jahr oder > 150.000 Mastgeflügel/Jahr)*	Prüfung: Schlachtstätten für BioZBB-Tiere Kameraüberwachungssystem (KÜS) in den Bereichen Anlieferung, Betäubung, Tötung und Zutriebswege	A: alle Bereiche werden durch das KÜS komplett erfasst
			B: KÜS erfasst Bereiche unvollständig/ mit Einschränkungen
			C: KÜS fehlt in Bereichen komplett
			D/KO: kein KÜS vorhanden
			E: kein Schlachtbetrieb eingebunden oder Schlachtbetriebe < 1.000 GV/Jahr oder < 150.000 Mastgeflügel/Jahr)
3.6.2	Schulung zum tiergerechten Umgang bei Transport und Schlachtung erfolgt	Prüfung: Schulungsnachweise und -unterlagen *(Hinweis: empfohlen wird die Verwendung der „E-Learning-Schulungsunterlagen zur Verbesserung des Tierschutzes bei Transport und Schlachtung von Rind und Schwein (eSchulTS2)" und auf https://tetfolio.fu-berlin.de/web/eschults2 öffentlich zugänglich sind. Alternativ eine gleichwertige Schulung möglich, mindestens Transport, Zutrieb und Schlachtung beinhaltet)*	A: Personal in den betreffenden Bereichen wird regelmäßig geschult, Nachweise liegen aktuell vor
			B: --
			C: Personalschulungen unregelmäßig, lückenhaft.
			D: Personalschulungen unzureichend, große Lücken, Schulungsnachweise fehlen, Schulungsmaterial ungeeignet
			E: nicht relevant, da weder Tiertransport noch Schlachtung
3.7	**Qualitätsprüfungen (für Verarbeitungsprodukte)**		
3.7.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgaben und	Prüfung: Dokumentation der Qualitätsprüfungen: Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Anzahl der Qualitätsprüfungen Prüfergebnisse und Dokumentation *(Hinweis: beim Erstaudit müssen positive Nachweise von Qualitätsprüfungen, z.B. Vorabprüfung von Produktmustern vorliegen; ggf. Ergebnisse unverzügl. nachreichen)*	A: regelmäßige Teilnahmen an Qualitätsprüfungen und Ergebnisse entsprechen den Vorgaben,
			B: regelmäßige Teilnahme, aber Dokumentation unvollständig,
			C: Urkunden oder Zertifikate nicht mehr gültig
			D/KO: keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen, oder Ergebnisvorgaben nicht erreicht
			E: keine Verarbeitungsprodukte in der BioZBB-Vermarktung
3.7.2	Vorgaben zur Probenplanung (Anzahl und Turnus) eingehalten	Prüfung: Anzahl der Proben, Anzahl der BiozBB Produkte, Turnus in der Probenauswahl	A: Qualitätsprüfungen in ausreichendem Umfang und ggf. Wechsel Produkte nachgewiesen
			B: Turnus nicht ausgeglichen, einzelne Produkte nicht zu selten in der Bewertung
			C: regelmäßiger Turnus, jedoch zu wenige Produkte eingereicht
			D: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu
			E: keine Verarbeitungsprodukte in der BioZBB-Vermarktung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.8	**Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**		
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	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: --
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang	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
3.8.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Warenmengen	Prüfung: quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Warenmengen: 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: --
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Waren 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 %) fehlen auf BioZBB-Produkten 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; keine Trennung zu anderen Produkten
			E: keine Vermarktung von BioZBB-Ware
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten zur Vorstufe ist gegeben	Prüfung: Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (je Tierart ein Endprodukt) zur Vorstufe (Vorlieferanten): Identifizierung der Chargen 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, Rückverfolgbarkeit ist plausibel
			C: --
			D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben
			E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.9	**Zeichenverwendung**		
3.9.1	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, korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung - schwarz-weiß ist zulässig!)*	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: Erstaudit

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