Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen tierische Erzeugnisse -

Tabelle 1: Stammdaten

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 _____			
Checkliste für:	☐ Ersterfassung/ Handel	☐ Direktvermarkter	
☐ Rindfleisch	☐ Schweinefleisch	☐ Lammfleisch	☐ Geflügelfleisch
☐ Fleischerzeugnisse	☐ Suppenhühner	☐ Frische Eier	☐ Eiprodukte
☐ Trinkmilch	☐ Milchprodukte, Käse	☐ Imkerei (inkl. Direktvermarktung)	

Hinweis:

Alle Erzeugnisse, 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 Brandenburg. Gesicherte Qualität Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzanforderungen tierische Erzeugnisse -	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E= Kriterium nicht relevant

Tabelle 3: Checkliste zur neutralen Kontrolle von tierischen Lebensmitteln im BioZBB

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
1	**Besondere Produktions- und Produkteigenschaften**						
1.1	**Qualität**						
Besondere Anforderungen für Rind- und Kalbfleisch:							
1.1.1	pH-Wert eingehalten *(nur relevant für Schlachtbetriebe, nicht Kalb)*						
1.1.2	Mindestreifezeit eingehalten						
1.1.3	Kategorien eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.4	Handelsklassen eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.5	Schlachtalter eingehalten *(nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.6	Schlacht-/ Lebendgewichte eingehalten *(nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.7	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten						
Besondere Anforderungen für Schweinefleisch:							
1.1.8	pH-Wert eingehalten *(Hinweis: alternativ Messung der Leitfähigkeit,nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.9	Leitfähigkeit entspricht den Vorgaben *(Hinweis: alternativ zur pH-Wert-Messung, nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.10	Handelsklassen eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.11	Reglementierung Tropfsaftverlust *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.12	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten						
Besondere Anforderungen für Lammfleisch:							
1.1.13	Mindestreifezeit eingehalten						
Besondere Anforderungen für Mastgeflügel (frisch oder tiefgefroren):							
1.1.14	Handelsklasse A eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
1.1.15	Grillverlust max. 20 Prozent *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
Besondere Anforderungen für Suppenhühner (frisch oder tiefgefroren):							
1.1.16	Handelsklasse A eingehalten *(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)*						
	Zwischensumme Bewertungen						

Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen tierische Erzeugnisse -

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
Besondere Anforderungen für Eier (rohe Schaleneier):							
1.1.17	Luftkammerhöhe max. 4 mm						
1.1.18	Eier innerhalb 4 Tagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt						
1.1.19	Eier im Erzeugerbetrieb mit Erzeugercode versehen						
Besondere Anforderungen für Eiprodukte (Vollei, Eigelb, Eiklar, pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt):							
1.1.20	Trockenmassegehalt eingehalten *(Hinweis: gilt nur bei Vollei > 23% und Eigelb > 48%)*						
1.1.21	kein Einsatz von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen *(Hinweis: gilt bei Eiprodukten)*						
1.1.22	keine Anwendung von Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen *(Hinweis: gilt bei Eiprodukten)*						
Besondere Anforderungen für Honig:							
1.1.23	Wassergehalt max. 18%				KO		
1.1.24	keine Erwärmung über 40°C *(Hinweis: HMF-Gehalt ≤ 15 mg pro kg Honig)*				KO		
1.1.25	Invertaseaktivität mind. 64 Einheiten (U/kg Honig) SIEGENTHALER *(Hinweis: nur für Handel relevant)*				KO		
1.1.26	keine Filtrierung des Honigs				KO		
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				KO		
1.2.2	verarbeitete Produkte: in Produktbezeichnung genannte Zutaten entsprechen BioZBB-Anforderungen				KO		
2	**Besondere Anforderungen für Erzeuger** *(Hinweis: werden in der neutralen Kontrolle, der am BioZBB teilnehmenden Erzeuger, überprüft)*						

Summe Bewertungen aktuelle Seite					
Zwischensumme Bewertungen vorige Seite					
Zwischensumme Bewertungen aktuell					

Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzanforderungen tierische Erzeugnisse -	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3	**Besondere Anforderungen für Zeichennutzer**						
3.1	**Zeichennutzungsvertrag**						
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				KO		
Vereinbarungen mit Dienstleistern - Lohnverarbeitung *(Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2.9.3)*							
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen				KO		
3.1.3	beauftragte Unternehmen mind. nach EU-Öko-VO zertifiziert				KO		
3.2	**Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung**						
3.2.1	Bestanden innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der Teil-nahmevereinbarung 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	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor						
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP´s) ermittelt und überprüft						
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen						
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt						
3.4.5	Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 liegt vor *(Hinweis: gilt für Hersteller von Eiprodukten)*				KO		
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				KO		
3.5.2	BioZBB-Ware ist auf allen Dokumenten zur Warenbegleitung und Rückverfolgbarkeit eindeutig duch Art, Menge und mit BioZBB gekennzeichnet				KO		
	Summe Bewertungen aktuelle Seite						
	Zwischensumme Bewertungen vorige Seite						
	Zwischensumme Bewertungen aktuell						

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.6	**Tiertransport und Schlachtung**						
3.6.1	Kameraüberwachungssystem *(Hinweis: nur Schlachtbetriebe > 1.000 GV/Jahr oder > 150.000 Mastgeflügel/Jahr)*				KO		
3.6.2	Schulung zum tiergerechten Umgang bei Transport und Schlachtung erfolgt						
3.7	**Qualitätsprüfungen (für Verarbeitungsprodukte)**						
3.7.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgabe „Bronze“				KO		
3.7.2	Vorgaben zur Probenplanung (Anzahl und Turnus) eingehalten						
3.8	**Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**						
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
3.8.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BioZBB-Warenmengen				KO		
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von BioZBB-Waren und getrennter Warenfluss				KO		
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten zur Vorstufe ist gegeben				KO		
3.9	**Zeichenverwendung**						
3.9.1	nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung von Qualität und Herkunft				KO		
	Summe Bewertungen aktuelle Seite						
	Zwischensumme Bewertungen vorige Seite						
	Summe Bewertungen gesamt						

Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzanforderungen tierische Erzeugnisse -	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Punkteberechnung

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 aller bewerteter Kriterien (Y):			
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y) in %:					
Raum für weitere Bemerkungen:					

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:				
Überwachung der Umsetzung				
Nr.	Datum	Auditor/in	Erfüllt Ja/ Nein	Kommentare