Qualitätsprogramme des Landes Brandenburg „Gesicherte Qualität“ Brandenburg und bio Brandenburg. Gesicherte Qualität

Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zutaten

Stand: 01.06.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung bei Zutaten im QZBB und BioZBB

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	**Geltungsbereich** *(Hinweis: Für Lebensmittel, die Zutaten aus dem Qualitätszeichen Brandenburg (QZBB) oder dem Bio-Zeichen Brandenburg (BioZBB) enthalten)*		
2	**Anforderungen für Zeichennutzer**		
2.1	**Zeichennutzungsvertrag für Zutaten**		
2.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	Prüfung: Zeichennutzungsvertag für Zutaten	A: Vertrag liegt ausgefüllt und unterschrieben vor
			B: --
			C: --
			D: Zeichennutzungsvertrag liegt nicht vor
			E: --
2.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	Prüfung: Vereinbarungen *(Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2:3.5 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, System funktioniert, aber augenscheinlich oder einzelne Prozessschritte nicht von einer schriftlichen Vereinbarung erfasst
			D/KO: keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen, oder Vereinbarungen nicht für QZBB-/ BioZBB-Anforderungen geeignet, oder systemrelevante Verstöße des Dienstleisters
			E: keine Dienstleister einbezogen
2.2	**Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung**		
2.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	Prüfung: Eigenkontrolle *(Hinweis: bei QZBB-/ BioZBB-Erstaudit)*	A: vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt
			B: Eingangskontrolle unvollständig
			C: --
			D: Eingangskontrolle nicht durchgeführt
			E: Eingangskontrolle, Folgeaudit
2.3	**Freigabe der Zutaten- und Produktlisten**		
2.3.1	Freigabe der aktuellen Zutaten- und Porduktkennzeichnung für die betreffenden Produkte erfolgte vorab durch den Zeichenträger	Prüfung: Freigabedokumentation der Zutaten und Produktlisten	A: Freigabedokumente zu allen Zutaten und Produktlisten der betreffenden Produkte liegen vor und sind aktuell geführt
			B: --
			C: Freigabedokumente liegen lückenhaft vor, Liste nicht aktuell geführt
			D/KO: Freigabedokumente liegen nicht vor; keine Produktlisten der betreffenden Produkte
			E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.3.2	Kennzeichnung in der Zutatenliste der auszulobenden Zutaten erfolgt mit Kürzel „QZBB“ oder „BioZBB“ und in Prozent (w/w)	Prüfung: Kennzeichnung von Programmzutaten in den Rezepturen (betriebsintern) korrekte Kennzeichnung von Produkten mit Programmzutaten mit „QZBB“ oder „BioZBB“ in der Zutatenliste Angabe des Rezepturanteils der QZBB- oder BioZBB-Zutaten in Prozent (w/w)	A: Programmzutaten lückenlos identifizierbar und mit richtigem Anteil angegeben
			B: --
			C: Angabe des Zutatenanteils der Programmzutaten weicht von Rezeptur ab (< 20 %) bzw. nicht für alle Produkte dokumentiert; Kennzeichnung von Programmzutaten nicht korrekt
			D/KO: Programmzutaten mehrfach keine Kennzeichnung in der Produktion, Trennung von anderen Zutaten nicht gegeben
			E: --
2.3.3	ausgelobte Zutat(en) stammen vollständig und ausschließlich aus QZBB bzw. BioZBB	Prüfung: Rezepturen und Zutaten jede Zutat die mit QZBB/ BioZBB gekennzeichnet ist, muss vollständig aus dem QZBB oder BioZBB stammen	A: jede Zutat vollständig und ausschließlich aus QZBB bzw. BioZBB
			B: --
			C: --
			D/KO: Zutaten nicht ausschließlich aus QZBB bzw. BioZBB
			E: --
2.3.4	Zutaten gleicher Art stammen vollständig aus QZBB bzw. BioZBB	Prüfung: Rezepturen und Zutaten Umsetzung in der Praxis *(Hinweis: Prüfung betrifft insbesondere Zutaten gleicher Art, die die Programmzutat ganz oder teilweise ersetzen könnten, z.B. gemischtes Hackfleisch)*	A: Zutaten gleicher Art vollständig aus QZBB bzw. BioZBB
			B: --
			C: --
			D/KO: bei gemischten Zutaten gleicher Art nicht alle Komponenten aus QZBB bzw. BioZBB
			E: --
2.3.5	ausgelobte Zutat(en) hat wesentlichen Anteil am Produkt (mind. 50 %)	Prüfung: Rezepturen Anteil der QZBB-/ BioZBB-Zutaten von mindestens 50% (ohne zugesetztes Wasser) in Rezeptur	A: Anteil der QZBB-/ BioZBB-Zutaten entspricht bei allen Produkten den Bestimmungen
			B: --
			C: --
			D/KO: Anteil QZBB-/ BioZBB-Zutaten erfüllt nicht die Mindestanforderung von 50%
			E: --
2.3.6	Freigabe der Kennzeichnung auf Verpackungen oder Etiketten für die Produkte liegt vor	Prüfung: Freigabedokumentation der Verpackungen und Etiketten	A: Freigabedokumente zu allen Verpackungen oder der Etiketten für die Produkte liegen vor und sind aktuell geführt
			B: --
			C: Freigabedokumente liegen lückenhaft vor (≥ 50 %), Liste nicht aktuell geführt
			D/KO: Freigabedokumente zu Verpackungen oder Etiketten für die Produkte liegen im Wesentlichen nicht vor
			E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.3.7	anderweiteige Verwendung des QZBB oder BioZBB losgelöst von einer Warenkennzeichnung wurde durch den Zeichenträger genehmigt	Prüfung: Freigabedokumentation für erweiterte Nutzung außerhalb der Kennzeichnung	A: Freigabedokumentation für erweiterte Nutzung außerhalb der Kennzeichnung liegt vor und hat Bezug zur erweiterten Nutzung
			B: --
			C: Freigabedokumentation für erweiterte Nutzung außerhalb der Kennzeichnung liegt vor es fehlt jedoch der Bezug zur erweiterten Nutzung
			D: Freigabedokumentation für erweiterte Nutzung außerhalb der Kennzeichnung liegt nicht vor
			E: keine erweiterte Nutzung von QZBB oder BiozBB
2.4	**Eigenkontrolle**		
2.4.1	Eigenkontrollchecklisten (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Prüfung: Eigenkontrollchecklisten: Regelmäßigkeit Vollständigkeit Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen (mit Bearbeitungsdatum, Name und Unterschrift der durchführenden Person)	A: alle EKCL seit letzter Kontrolle liegen vor; ggf. Maßnahmen aus Eigenkontrolle umgesetzt
			B: EKCL ausgefüllt, jedoch Maßnahmen teilweise unklar/ nicht plausibel
			C: EKCL ausgefüllt, Maßnahmen begonnen aber nicht abgeschlossen
			D/KO: EKCL liegen unvollständig vor oder Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht begonnen
			E: --
2.4.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) aus eigener und neutraler Kontrolle	Prüfung: Maßnahmenplan der letzten unabhängigen Kontrolle (vereinbarte Korrekturen)	A: vereinbarte KM fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen 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: --
2.5	**Hygiene**		
2.5.1	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 Lücken (<10 %) in der Dokumentation
			C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig
			D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder kein HACCP-Team benannt
			E: --
2.5.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermittelt und überprüft	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: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen erfolgt	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 ggf. umgesetzt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig
			C: KM festgelegt und ggf. umgesetzt, jedoch nicht dokumentiert
			D: KM nicht festgelegt oder nicht unverzüglich umgesetzt
			E: keine CCP vorhanden
2.5.4	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 (gute Hygienepraxis); 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 Betrieb/ Filiale nicht umgesetzt; kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände
			E: --
2.6	**Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft**		
2.6.1	Lieferanten (Erzeuger bzw. Zeichennutzer) in die Qualitätsprogramme eingebunden	Prüfung: aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten, DL-Vereinbarungen	A: Nachweise liegen vor
			B: --
			C: Nachsweise nicht aktuell oder vorliegend, Einbindung in QZBB o. BioZBB plausibel
			D/KO: Lieferanten nicht in QZBB/ BioZBB eingebunden
			E: keine Lieferanten für Programmzutaten
2.6.2	QZBB-/ BioZBB-Waren auf den Warenbegleitdokumenten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ bzw. „BioZBB“ gekennzeichnet	Prüfung: Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) aktuelle Zertifikate Teilnahmebestätigungen der Lieferanten klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZBB“ oder Grafik	A: Rohwaren für Zutaten ausschließlich aus QZBB/ BioZBB, Nämlichkeit und Herkunft belegt
			B: Herkunft einer Rohwarenlieferung nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet, aber plausibel (Lieferant ist Programmteilnehmer)
			C: Programmteilnahme der Vorlieferanten nicht belegt
			D/KO: nachweislich keine Rohwaren entsprechend den Programmvorgaben verwendet, Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren nicht belegt und/ oder Dokumentation nicht plausibel, keine Prüfung möglich
			E: keine Lieferanten für Programmzutaten

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.7	**Trennung und Dokumentation von Warenflüssen**		
2.7.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden	Prüfung: Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar
			B: einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor
			C: --
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu oder keine Dokumentation vorhanden
			E: --
2.7.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	Prüfung: Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar
			B: einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor
			C: --
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu oder keine Dokumentation vorhanden
			E: Erstaudit oder keine Vermarktung von Programmzutaten
2.7.3	Abgleich von Warenmengen	Prüfung: quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-/ BioZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel, bei Direktvermarktern: plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBB/BioZBB vermarktet wird
			B: --
			C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)
			D/KO: eingesetze Programmzutaten geriner als vermarktete QZBB-/ BioZBB-Ware
			E: Erstaudit oder keine Vermarktung von Programmzutaten
2.7.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Waren und getrennter Warenfluss *(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB bzw. BioZBB in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZBB“ oder „BioZBB“)*	Prüfung: Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Waren Vor-Ort-Prüfung des Warenflusses: korrekte Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Ware auf Lieferpapieren Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren Wissen über QZBB-/ BioZBB-Kennzeichnung bei Mitarbeitern	A: QZBB-/ BioZBB-Zutaten lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/ oder „QZBB“ oder „BioZBB“ gekennzeichnet
			B: einzelne Kennzeichnungen (≤ 10 %) fehlen von QZBB-/ BioZBB-Zutaten oder sind schlecht lesbar bei loser Ware = **D/KO**-Bewertung
			C: Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Zutaten nicht korrekt (z.B. BQZ, IP, BB, BioBB etc.)
			D/KO: keine Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Zutaten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben
			E: Erstaudit oder keine Vermarktung von Programmzutaten

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.7.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten 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: QZBB-/ BioZBB-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar
			B: einzelne Ungenauigkeiten (≤ 10 %) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit aber gegeben
			C: --
			D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken (> 10 %), fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, keine Rückverfolgbarkeit möglich
			E: --
2.8	**Zeichenverwendung und Kennzeichnung**		
2.8.1	korrekte Zeichenverwendung (aktuelle Zeichen entsprechend der Programmbestimmungen)	Prüfung: Zeichenverwendung im Verkauf und auf den Produkten korrektes aktuelles Zeichen verwendet Qualität der Abbildung, Lesbarkeit Zuordnung zu den Zutaten korrekt und eindeutig *(Hinweis: korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung -schwarz-weiß ist zulässig!)*	A: Zeichen sind korrekt und eindeutig auf den Produkten abgebildet
			B: Zeichen sehr klein, schlechte Druckqualität, schlecht lesbar
			C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt. (Keine Maßnahme erforderlich!)
			D/KO: Zeichen fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung; abweichende Farbgebung ohne Genehmigung
			E: Erstaudit (noch keine Zeichennutzung)
2.8.2	Kennzeichnung der Programmzutaten im Zutatenverzeichnis eindeutig und unmissverständlich	Prüfung: Etiketten, Zutatenverzeichnis und andere Kennzeichnungsmittel Gefahr der Irreführung Kennzeichnung von QZBB- / BioZBB-Zutaten *(Hinweis: Quid Regelung beachten! ausgelobte QZBB- bzw. BioZBB-Zutaten müssen mit ihrem Anteil im Zutatenverzeichnis angegeben werden)*	A: eindeutige, klar verständliche Kennzeichnung der QZBB-/ BioZBB-Zutaten auf Produkten, Programmzutaten im Zutatenverzeichnis mit korrektem Anteil angegeben
			B: --
			C: Angabe der Zutaten nicht vollständig, nicht ganz programmgemäß, jedoch keine Falschangaben
			D/KO: keine klare Trennung bei der Kennzeichnung von Programmzutaten und anderen Zutaten gegeben, Zuordnung der QZBB-/ BioZBB-Kennzeichnung zu Zutaten unklar
			E: Erstaudit (noch keine Zeichennutzung)
2.8.3	werbliche Zeichennutzung in direkter Verbindung mit Hinweis auf Zutat	Prüfung: werbliche Verwendung der Zeichen auf Verpackungen entsprechend den Vorgaben umgesetzt Verpackung, Umverpackung und Transportverpackung *(Hinweis: In unmittelbarer Verbindung mit dem jeweiligen Zeichen muss entsprechender Hinweis zur betreffenden Zutat angebracht sein.)*	A: werbliche Zeichennutzung steht in direkter Verbindung mit Hinweis auf Zutat
			B: --
			C: werbliche Zeichennutzung in direkter Verbindung mit Hinweis auf Zutat, Hinweis jedoch schlecht lesbar
			D/KO: werbliche Zeichennutzung steht nicht in direkter Verbindung mit Hinweis auf Zutat
			E: Erstaudit (noch keine Zeichennutzung)
2.9	**Neutrale Kontrolle** *(Hinweis erfolgt jährlich unter Einbeziehung des jeweiligen Lizenznehmers und durch zugelassene Zertifizierungsstellen)*		

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 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 (MLEUV)
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam