

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

*„Gesicherte Qualität“*



## Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

### Zusatzanforderungen

Gemüse inkl. Spargel

Stand: 01.01.2025

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Besondere Produktions- und Produkteigenschaften</b>		
<b>1.1</b>	<b>Qualität</b>		
1.1.1	Qualitätskriterien EU Vermarktungsnormen oder UN/ECE Normen eingehalten	<u>Prüfung:</u> Verkaufsbelege/ Einkaufsbelege Begutachtung verkaufsfertiger Ware <i>(Hinweis: Die Zeichennutzung kann nur für Gemüse erfolgen, welches mind. die Anforderungen der Klasse I gemäß EU-Vermarktungsnormen bzw. UN/ECE-Normen erfüllt, wenn mind. eine dieser Normen für die entspr. Kultur eingerichtet ist oder der Klasse II, wenn die Einstufung ausschließlich auf Grund von Abweichungen bei äußeren Merkmalen erfolgt ist.)</i>	A: QZBB-Ware erfüllt in vollem Umfang die Anforderungen der Klasse I oder höher gemäß der EU-Vermarktungsnormen o. UN/ECE-Standards oder Klasse II (nur äußerliche Abweichungen) B: vereinzelt (10 %), reversible Abweichungen(z. B. unvollständige Reifung bei klimakterischen Gemüse, Verschmutzungen) C: -- D/KO: systematisch und fortlaufend (> 10 %) Ware unter dem QZBB vermarktet, die nicht mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UN/ECE-Standards erfüllt, Vermarktung Klasse II aufgrund Abwertung nicht äußerlicher Gründe: mangelnde Reife (nicht-klimakterisches Gemüse) oder Verderb, Nährstoffmangel E: noch keine QZBB-Ware vermarktet (bei Erstkontrolle, mangels Nachfrage...) oder nur Kulturen ohne Vermarktungsnormen
<b>1.2</b>	<b>Gentechnik</b> <i>(Hinweis: Anwendung des Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung wird für Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Brandenburg gekennzeichnet und vermarktet werden, durch den Erzeuger sichergestellt)</i>		
<b>1.3</b>	<b>Herkunft</b>		
1.3.1	Gemüse ist im Land Brandenburg erzeugt	<u>Prüfung:</u> Lieferscheine TN-Verteinbarungen der erzeugenden Lieferanten Kontrollergebnisse der neutralen Erzeugerkontrollen	A: vermarktetes Gemüse entspricht den Vorgaben B: Erzeugung in Einzelfällen nicht belegbar, alle Erzeuger aus Brandenburg C: -- D/KO: eingesetztes/verarbeitetes Gemüse zum Teil nicht aus Brandenburg E: --
<b>1.4</b>	<b>Nitratgehalt von Gemüse (außer Spargel)</b> <i>(Hinweis: Die Produktion von Gemüse muss hinsichtlich Sortenwahl, Düngung, Erntetermin etc. so erfolgen, dass die für die jeweilige Kultur festgelegten Nitrathöchstmengen eingehalten werden. Die Überwachung der Nitratwerte erfolgt durch ein zwischen den Lizenznehmern abgestimmtes Monitoring-Programm. siehe Anlage 1 Nitra-Monitoring bei Gemüse)</i>		
<b>2</b>	<b>Besondere Anforderungen für Erzeuger</b> <i>(Hinweis: werden in der neutralen Kontrolle der am QZBB teilnehmenden Erzeuger überprüft)</i>		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3</b>	<b>Besondere Anforderungen für Zeichennutzer</b>		
<b>3.1</b>	<b>Zeichennutzungsvertrag</b>		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag	Prüfung:  Zeichennutzungsvertrag	A: Vertrag liegt vollständig ausgefüllt vor B: -- C: -- D: Vertrag liegt nicht oder nicht vollständig ausgefüllt vor E: --
3.1.2	zur Vergabe von Dienstleistungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen  <i>(Hinweis: aus Programmbestimmungen 2.3.5 und nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)</i>	Prüfung:  dokumentierte Vereinbarungen. schriftliche Vereinbarungen mit Dienstleistern (die sicherstellen, dass alle QZBB-Anforderungen hinsichtlich Prozess- und Produktqualität eingehalten werden) angemessene Kontroll- und Zutrittsrechte beim DL durch die Kontrollstelle bzw. den Zeichenträger müssen vereinbart sein Empfohlen wird das im QZBB zur Verfügung stehende Dokument „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im QZBB“.	A: mit allen Dienstleistern geeignete Vereinbarungen abgeschlossen B: bestehende Vereinbarungen in einzelnen Punkten nicht hinreichend konkret, Prozessabläufe aber nicht zu beanstanden, etabliertes System funktioniert C: Vereinbarungen nicht schriftlich, 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-Anforderungen geeignet, oder systemrelevante Verstöße des Dienstleisters E: keine Dienstleister einbezogen
<b>3.2</b>	<b>Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung</b>		
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	Prüfung:  archivierte Dokumente	A: Anforderungen für die Zeichennutzung in Eingangskontrolle nachgewiesen B: -- C: -- D: Zeichennutzung ohne Eingangskontrolle E: Eingangskontrolle, Re-Zertifizierungsaudit (Folgeaudit)
<b>3.3</b>	<b>Eigenkontrolle</b>		
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Prüfung:  EKCL (Regelmäßigkeit, Vollständigkeit) Umsetzung festgelegter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle	A: alle EKCL seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit EKCL als Eingangskontrolle durchgeführt Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/ nicht plausibel C: -- D/KO: EKCL liegen unvollständig vor und/ oder nicht plausibel oder Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle	<u>Prüfung:</u> Korrekturmaßnahmen letzter Auditbericht	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 bereits begonnen C: -- D/KO: mit der Umsetzung mind. einer der vereinbarten KM wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>3.4</b>	<b>Hygiene</b>		
3.4.1	Darstellung des Hygienekonzepts	<u>Prüfung:</u> Produktbeschreibung Prozessbeschreibung Fließdiagramme Gefahrenanalyse Verantwortlichkeiten HACCP-Team	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 %) 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 (CCPs)	<u>Prüfung:</u> Ermittlung von CCP(s) Grenzwerte Überwachung	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	Korrekturmaßnahmen (KM) und Dokumentation	<u>Prüfung:</u> Festlegung von planmäßigen KM im Falle von CCPs Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)	A: KM für CCPs festgelegt, ggf. umgesetzt und dokumentiert oder nachweislich keine CCP vorhanden B: KM festgelegt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig C: KM festgelegt, jedoch nicht dokumentiert D: KM nicht festgelegt oder nicht unverzüglich umgesetzt E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.4	Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes/ Betriebsrundgang	<u>Prüfung:</u> Praktische Umsetzung des Hygienemanagements Betriebsrundgang Ordnung und Sauberkeit Schädlingsmonitoring	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: me mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit, Hygienekonzept wird in Betrieb nicht umgesetzt oder kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände E: --
<b>3.5</b>	<b>Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft</b>		
3.5.1	Lieferanten in das Qualitätsprogramm (QZBB) eingebunden, aktuelle Nachweise dokumentiert	<u>Prüfung:</u> aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten	A: Nachweise liegen vor B: -- C: Nachweise nicht aktuell oder vorliegend, Einbindung in QZBB plausibel D/KO: Lieferanten nicht in QZBB eingebunden E: keine Lieferanten eingebunden
3.5.2	QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ gekennzeichnet	<u>Prüfung:</u> Vorlieferanten und Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren: Lieferscheine (Warenbegleitdokumente) aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten (alle Dokumenten zur Rückverfolgbarkeit) der Lieferanten als Programmware mit „QZBB“ oder als Grafik	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB, Nämlichkeit und Herkunft belegt B: Herkunft einer Rohwarenlieferung nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet, aber plausibel (Erzeuger ist Programmteilnehmer) C: Programmteilnahme der Erzeuger 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 eingebunden
<b>3.6</b>	<b>Trennung und Dokumentation der Warenflüsse</b>		
3.6.1	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware und getrennter Warenfluss	<u>Prüfung:</u> Kennzeichnung von QZBB-Ware Vor Ort Prüfung des Warenflusses: Korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware auf Lieferpapieren Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten Wissen über QZBB-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern (Hinweis: Die korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZBB“.)	A: QZBB-Ware lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/ oder „QZBB“ gekennzeichnet B: einzelne Kennzeichnungen ( $\leq 10\%$ ) fehlen auf QZBB-Produkten oder sind schlecht lesbar bei loser Ware = D/KO-Bewertung C: Kennzeichnung von QZBB-Ware nicht korrekt (z.B. BQZ, IP, BB etc.) D/KO: keine Kennzeichnung von QZBB-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: keine Vermarktung von QZBB-Ware

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6.2	Aufzeichnungen über Wareneingang	<u>Prüfung:</u> Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Wareneingangsdokumente ( $\leq 10\%$ ) liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu, keine Dokumentation vorhanden E: keine Lieferanten eingebunden
3.6.3	Aufzeichnungen über Warenausgang	<u>Prüfung:</u> Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Warenausgangsdokumente ( $\leq 10\%$ ) liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu, keine Dokumentation vorhanden E: keine Vermarktung von QZBB-Ware
3.6.4	Abgleich von Warenmengen	<u>Prüfung:</u> quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel, <u>Direktvermarkter:</u> plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBB vermarktet wird/ wurde B: -- C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/KO: nicht konforme Ware als QZBB vermarktet E: --
3.6.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<u>Prüfung:</u> 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-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: einzelne Ungenauigkeiten ( $\leq 10\%$ ) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken ( $> 10\%$ ), fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, keine Rückverfolgbarkeit nicht gegeben E: --
<b>3.7</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		
3.7.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	<u>Prüfung:</u> <u>Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten</u> korrektes aktuelles Zeichen <u>Qualität der Abbildung, Lesbarkeit</u> <u>Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig</u> <u>keine Gefahr der Irreführung</u> <u>korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung</u> <u>(schwarz-weiß ist zulässig!)</u>	A: Zeichen ist 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

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.8</b>	<b>Rückstandsuntersuchungen</b>		
3.8.1	Teilnahme an einem Rückstandskontrollsystem belegt	<u>Prüfung:</u> QS-Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln Rückstandsuntersuchen durch den jeweiligen Lizenznehmer	A: Rückstandsuntersuchungen ohne Beanstandungen B: -- C: Rückstandsuntersuchen mit Beanstandungen und umgesetzten Korrekturmaßnahmen D/KO: Rückstandsuntersuchungen mit Beanstandungen und ohne Korrekturmaßnahmen oder fehlende Untersuchungen E: --

**Anmerkung:**

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer/innen werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer/innen Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit dem Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV) zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

&

Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MLEUV)

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam