

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen

Milch und Milcherzeugnisse

Stand: 01.01.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zusatzanforderungen für Zeichennutzer für Milch und Milcherzeugnissen im QZBB

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften		
1.1	Qualität (Hinweis: wird für Zeichennutzer unter Punkt 3.6 geprüft)		
1.1.1	mindestens sechs amtliche Güteprüfungen oder Qualitätszertifikate der DLG oder vergleichbaren Qualitätszertifikate	<u>Prüfung:</u> mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen	A: sechs amtliche Kontrollen bzw. zertifizierte Produktqualitäten liegen vor B: -- C: -- D/KO: amtliche Kontrollen nicht vollständig bzw. fehlendes Qualitätszertifikat E: --
1.2	Gentechnik		
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<u>Prüfung:</u> mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt B: -- C: -- D/KO: Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft, Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt E: --
1.3	Herkunft		
1.3.1	Rohmilch stammt von teilnehmenden Milcherzeugerbetrieben aus Brandenburg	<u>Prüfung:</u> Lieferscheine Ortsangaben der Erzeuger Zertifikat des Lieferanten (Hinweis: bis zu 20 % Milch von Erzeugern angrenzender Bundesländer bei grenznahen Molkereien möglich)	A: Rohmilch stammt von teilnehmenden Erzeugern am QZBB B: -- C: -- D/KO: Rohmilch erfüllt nicht die Anforderungen E: --
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (Hinweis: wird in der neutralen Kontrolle der Erzeuger Milch- und Milcherzeugnisse geprüft)		
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer		
3.1	Zeichennutzungsvertrag		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<u>Prüfung:</u> Zeichennutzungsvertrag mit Lizenznehmer	A: Zeichennutzungsvertrag liegt vor B: -- C: -- D: Zeichennutzungsvertrag liegt nicht vor E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	<u>Prüfung:</u> Vereinbarungen <i>(Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2.3.5: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)</i>	A: Vereinbarungen liegen schriftlich vor B: C: Vereinbarungen nur mündlich getroffen D/KO: keine Vereinbarungen abgeschlossen E: keine (Teil-) Prozesse von Dienstleistern ausgeführt
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung		
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	<u>Prüfung:</u> Eigenkontrolle <i>(Hinweis: bei QZBB-Erstaudit)</i>	A: vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt B: Eingangskontrolle unvollständig (< 10 % fehlen) C: -- D: Eingangskontrolle nicht durchgeführt E: Folgeaudit
3.3	Eigenkontrolle		
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<u>Prüfung:</u> Eigenkontrollchecklisten: 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 B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise (< 10%) unklar/ nicht plausibel/ mit leichten Lücken C: -- D/KO: EKCL liegen unvollständig (≥ 10 %) vor und/ oder nicht plausibel, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt E: --
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle	<u>Prüfung:</u> 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 KM 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	<u>Prüfung:</u> 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 (< 10 %) in den Nachweisen C: Hygienekonzept liegt unvollständig (> 10 %) vor und ist Mitarbeitern nur teilweise bekannt D: kein Hygienekonzept darstellbar oder mehrheitlich keine Nachweise oder kein HACCP-Team benannt E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermitteln und überprüfen	<u>Prüfung:</u> 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: --
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: --
3.4.4	Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes	<u>Prüfung:</u> 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 nicht umgesetzt; kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände E: --
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft		
3.5.1	Wareneingang belegt: Rohwaren und Produkte (Rohmilch, Halbwaren, Zutaten) nur von QZBB-Erzeugern zugekauft	<u>Prüfung:</u> Dokumentation zugekaufte Rohwaren und Produkte Vorlieferanten und Herkunftsangaben: Lieferscheine, Zertifikate	A: verwendete Rohwaren und Zutaten stammen von Programmteilnehmern (QZBB) B: einzelne Wareneingänge ($\leq 10\%$) nicht Programmteilnehmern zu zuordnen C: erhebliche Lücken in der Zuordnung der Wareneingänge zu Programmteilnehmern D/KO: (einzelne) Wareneingänge stammen nicht von Programmteilnehmern E: keine Lieferanten eingebunden
3.5.2	Begleitdokumentation belegt durchgängig Einsatz von QZBB-Ware	<u>Prüfung:</u> Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) bezüglich Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ Zertifikat für zugekaufte Waren Rückverfolgbarkeit	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB; Nämlichkeit und Herkunft belegt B: Dokumentation einzelner Lieferungen ($< 10\%$) in Bezug auf Art, Menge oder Kennzeichnung nicht nachvollziehbar aber plausibel C: Warenbegleitdokumentation mehrfach ($\geq 10\%$) lückenhaft D/KO: nachweislich $< 50\%$ der von Schlachttieren stammenden Zutaten (Wareneingang) entsprechen den Programmvorgaben, Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren zu $< 50\%$ belegt und/oder Dokumentation plausibel; keine Prüfung möglich E: keine Lieferanten eingebunden

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6	Qualitätsprüfungen		
3.6.1	regelmäßige Qualitätsprüfungen mit Erreichen der Anforderungen	<u>Prüfung:</u> Ergebnisse der Qualitätsprüfungen: Prüfergebnisse Dokumentation	A: regelmäßig Produkte in ausreichender Anzahl bei Qualitätsprüfungen angestellt, Ergebnisse entsprechen den Vorgaben B: eine Einzelanforderungen wird nicht erreicht, Gesamtqualität ist bestätigt C: mehrere Einzelanforderungen werden nicht erreicht, Gesamtqualität ist bestätigt D/KO: Probe erreichen nicht die geforderte Gesamtqualität E: --
3.6.2	Einhaltung des Probenschlüssels und Turnus	<u>Prüfung:</u> Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Umfänglichkeit (Anzahl der Proben in Abhängigkeit von der Gesamtanzahl an QZBB-Produkten (s. Probenschlüssel in ZA))	A: Laufzeiten, Probenschlüssel und Turnus werden eingehalten B: Proben zeitlich verzögert eingereicht C: Dokumentation lückenhaft, Abweichungen im Turnus D: Probenschlüssel nicht eingehalten E: --
3.7	Rückstandsuntersuchungen		
3.7.1	Rückstandsuntersuchung gemäß den Vorgaben	<u>Prüfung:</u> Rückstandsuntersuchungen: Umfang Untersuchte Parameter <i>(Hinweis: Der Lizenznehmer ist berechtigt, zusätzliche Untersuchungen auf Aflatoxin M1 zu verlangen)</i>	A: Ergebnisse der Rückstanduntersuchungen liegen lückenlos gemäß den Anforderungen vor B: Rückstandsuntersuchungen durchgeführt, Dokumentation der Ergebnisse unvollständig (< 10 % fehlen) C: -- D: Rückstandsuntersuchungen liegen nicht vor E: --
3.8	Rückverfolgbarkeit		
3.8.1	maximale Größe einer Produktionscharge umfasst eine Tagesproduktion	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) 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 rückverfolgbar B: einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben C: -- D: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben oder die Produktionscharge überschreitet die Tagesproduktion E: --
3.9	Einbeziehung der Milchlieferanten		
3.9.1	Teilnahme der Erzeuger an QM-Milch	<u>Prüfung:</u> Dokumentation/ Zertifikat	A: Zertifizierung nachgewiesen B: -- C: -- D/KO: Zertifizierung nicht nachgewiesen E: keine Lieferanten eingebunden

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.9.2	Vereinbarung mit Erzeugern über Einhaltung der QZBB-Anforderungen	<u>Prüfung:</u> Vereinbarungen Zertifikate	A: schriftliche Vereinbarungen und Zertifikate liegen vor B: einzelne Wareneingangsdokumente (< 10%) liegen nicht vor C: Vereinbarungen sind getroffen nicht alle Erezuger können Zertifikate nachweisen D: keine Vereinbarungen geschlossen E: keine Lieferanten eingebunden
3.10	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse		
3.10.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	<u>Prüfung:</u> Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Wareneingangsdokumente (< 10%) liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu oder mehrfach (≥10 %) lückenhafte Dokumentation E: --
3.10.2	Aufzeichnungen über Warenausgang	<u>Prüfung:</u> Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: -- C: einzelne Warenausgangsdokumente (< 10 %) liegen nicht vor D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu oder mehrfach (≥10 %) lückenhafte Dokumentation E: Erstaudit
3.10.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen	<u>Prüfung:</u> quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand sowie Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel; <u>Direktvermarkter</u> : plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter eigenem QZBB vermarktet wird B: -- C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/KO: Mengenabgleich nicht plausibel, nicht konforme Ware als QZBB vermarktet E: Erstaudit
3.10.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss <i>(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit Textzusatz „QZBB“)</i>	<u>Prüfung:</u> Kennzeichnung von QZBB-Waren vor Ort Prüfung des Warenflusses: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren auf Lieferpapieren plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten Wissen über QZBB-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern	A: QZBB-Waren lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/ oder „QZBB“ gekennzeichnet B: einzelne Kennzeichnungen (< 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: Erstaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.10.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben	<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 (< 10 %) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben E: --
3.11	Zeichenverwendung		
3.11.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	<u>Prüfung:</u> Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten: korrektes aktuelles Zeichen genutzt Qualität der Abbildung, Lesbarkeit gegeben Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung <i>(Hinweis: korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung -schwarz-weiß ist zulässig!)</i>	A: alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht 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
	Milch aus den angrenzenden Bundesländern von > 10 % ist gekennzeichnet	<u>Prüfung</u> Nachweis über den Anteil der Milch aus anderen Regionen als BB Kennzeichnung des Milchanteils auf Verpackungen	A: Milchanteil aus anderen Regionen ist korrekt berechnet und gekennzeichnet B: Milchanteile sind in Einzelfällen (< 10%) nicht nachvollziehbar, Kennzeichnung eindeutig C: -- D/KO: Milchanteil mehrfach (≥10 %) nicht nachvollziehbar oder/und falsch gekennzeichnet E: keine Rohmilch aus angrenzenden Regionen zugekauft

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 MLUK, 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 MLUK, 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