

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen

Obst (Kern-, Stein-, Beerenobst, Tafeltrauben)

Stand: 01.07.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zusatzanforderungen für die Zeichennutzung von Obst im QZBB

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften		
1.1	Qualität		
1.1.1	Qualitätskriterien zu den EU Vermarktungsnormen oder UN/ECE Normen eingehalten	<u>Prüfung:</u> Von Verkaufsbelegen Begutachtung verkaufsfertiger Ware Klasse II (nur äußerliche Abweichungen) erfüllt: - Begutachtung der Ware in der Vermarktung - Prüfung der Kennzeichnung an der Ware Prüfung Lieferpapiere	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 nicht konforme Abweichungen (< 10 %) C: -- D: mehrfach (≥ 10 %) Ware unter QZBB vermarktet, die nicht den Anforderungen entsprechend EU-Vermarktungsnormen oder der UN/ECE-Standards erfüllt, Vermarktung Klasse II auf Grund mangelnder Reife, zu hoher Verschmutzung oder Verderbs E: keine QZ-Ware vermarktet. (z.B. bei Erstkontrolle, mangelnde Nachfrage)
1.1.2	Zwetschgen: Mindestfruchtgröße ≥28 mm eingehalten	<u>Prüfung:</u> Strichprobenartige Größenmessung, mindestens 28 mm	A: alle unter dem QZBB vermarkteten Zwetschgen entsprechen den Mindestgrößen B: einzelne unter dem QZBB vermarktete Partien unter der Mindestgröße C: -- D/KO: Mindestgröße generell nicht beachtet E: keine QZ-Ware vermarktet. (z.B. bei Erstkontrolle, mangelnde Nachfrage)
1.1.3	Zwetschgen: Mindestfruchtgröße eingehalten	<u>Prüfung:</u> angebaute Sorten	A: für alle unter dem QZBB vermarkteten Zwetschgen sind Sortenausschlüsse beachtet B: in Einzelfällen/im Einzelfall (< 10 %) wurden nicht konforme Sorten als QZ Ware vermarktet C: -- D/KO: mehrfach (≥ 10 %) ausgeschlossene Sorten unter dem QZBB vermarktet E: Noch keine QZ-Ware vermarktet. (z.B. bei Erstkontrolle, mangelnde Nachfrage)
1.2	Gentechnik <i>(Hinweis: Produkte, die mit dem QZBB gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen. Wird in der Checkliste Erzeuger geprüft.)</i>		
1.3	Herkunft		
1.3.1	Obst ist im Land Brandenburg erzeugt	<u>Prüfung:</u> Lieferscheine TN-Verbindungen der erzeugenden Lieferanten Kontrollergebnisse der neutralen Erzeugerkontrollen	A: vermarktetes Obst entspricht den Vorgaben B: -- C: Erzeugung in Einzelfällen (< 10 %) nicht belegbar, alle Erzeuger aus Brandenburg D/KO: eingesetztes/verarbeitetes Obst zum Teil nicht aus Brandenburg E: --
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger <i>(Hinweis: wird in der neutralen Kontrolle der Erzeuger geprüft)</i>		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer		
3.1	Zeichennutzungsvertrag		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<u>Prüfung:</u> Zeichennutzungsvertrag	A: Teilnahmevereinbarung liegt vor B: -- C: -- D: Teilnahmevereinbarung liegt nicht vor E: --
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: 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-Anforderungen geeignet, oder systemrelevante Verstöße des Dienstleisters E: keine Dienstleister einbezogen
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: -- C: -- D: Eingangskontrolle nicht durchgeführt E: Folgeaudit
3.3	Eigenkontrolle		
3.3.1	Eigenkontrollchecklisten (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<u>Prüfung:</u> 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 B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/ nicht plausibel/ mit leichten Lücken C: EKCL nicht jährlich dokumentiert. (fehlt max. 1-mal seit der letzten Kontrolle - bei Folgekontrolle); Maßnahmen aus der Eigenkontrolle begonnen, aber noch nicht vollständig umgesetzt 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> 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: Erstaudit
3.4	Hygiene		
3.4.1	Darstellung des Hygienekonzepts	<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 (< 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	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	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen (KM)	<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 und umgesetzt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig C: KM festgelegt und umgesetzt, 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 Hygienepaxis); 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, unhygienische Zustände E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft		
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: Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) aktuelle Zertifikate Teilnahmebestätigungen der Lieferanten klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZBB“ oder Grafik	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB, Art und Menge dokumentiert 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
3.6	Trennung und Dokumentation von Warenflüssen		
3.6.1	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss <i>(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZBB“)</i>	<u>Prüfung:</u> Kennzeichnung von QZBB-Waren 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	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
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 oder keine Dokumentation vorhanden E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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 keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu oder keine Dokumentation vorhanden E: Erstaudit
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, bei Direktvermarktern: plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBB vermarktet wird 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: Erstaudit
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 in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, keine Rückverfolgbarkeit möglich E: --
3.7	Zeichenverwendung		
3.7.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	<u>Prüfung:</u> 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 <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/ 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
3.8	Rückstandsuntersuchung		
3.8.1	Teilnahme an einem Rückstands-kontrollsystem belegt (Hinweis: verpflichtend für Zeichennutzer, die Obst selbst erzeugen oder direkt von Erzeugern erfassen)	<u>Prüfung:</u> Nachweise der Untersuchung <i>(Hinweis: Die Probenahme, die Anzahl der Proben und der Untersuchungsumfang richten sich nach den Vorgaben des QS-Rückstandsmonitorings für Obst, Gemüse und Kartoffeln)</i>	A: Rückstandsuntersuchungen ohne Beanstandungen B: -- C: Rückstandsuntersuchen mit Beanstandungen und umgesetzten Korrekturmaßnahmen D/KO: Dokumentation stark lückenhaft, Nachvollziehbarkeit nicht gewährleistet E: --

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/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

Leuschnerstraße 45

70176 Stuttgart

&

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

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam