



Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven)

Auskunftsperson für den Betrieb: _____

Tabelle 1 Checkliste zur Eigenkontrolle der Zeichennutzung für Obsterzeugnisse im QZBB

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften				
1.1	Qualität				
1.1.1	Zeichennutzung nur für Kern-, Stein-, Beerenobst und Tafeltrauben				
1.1.2	Vermarktung von Streuobst nur unter Einhaltung der Anforderungen für Streuobst				KO
1.2	Besondere Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse:				
1.2.1	keine weiteren Zutaten eingesetzt				KO
1.2.2	kein Einsatz von Aromastoffen gemäß Art.3 Abs. 2b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008				KO
1.2.3	keine Verwendung von Hilfsstoffen, Zusatzstoffen (insb. Konservierungsstoffe mit E 2nn)				KO
	Besondere Anforderungen für Apfelchips:				
1.2.4	Trocknungstemperatur max. 70°C				
1.2.5	Restfeuchte max. 8 %				
1.3	Besondere Anforderungen für Obstkonserven:				
1.3.1	Haltbarmachung nur durch thermische Verfahren				
1.3.2	nur reife Früchte ohne Verschmutzung, Schimmel- und Fäulnisstellen verwendet (Qualitätssicherungsmaßnahmen)				
1.3.3	kein Einsatz von Farbstoffen (E 1nn)				KO
1.3.4	kein Einsatz von Konservierungsstoffen (E 2nn)				KO
1.3.5	keine Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen, mikrobiozider Gase				KO
1.3.6	kein Einsatz von Aromastoffen gemäß Art.3 Abs. 2b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008				KO
1.3.7	kein Einsatz von Enzymen				KO
	Besondere Anforderungen für Apfelmus:				
1.3.8	Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix				
1.3.9	kein Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) und anderen Vitaminen				
1.3.10	kein Zusatz von Verdickungsmitteln				

Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven)

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
1.4	Gentechnik				
1.4.1	Produkte				
	erfüllen die Anforderungen an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz.				KO
1.4.2	Betrieb				
	Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)				KO
	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO
1.4.2	Risikoanalyse				
	mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet				KO
1.4.3	Einweisung und Schulung von Personal				
	alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend				KO
	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO
1.4.4	Handhabung und Dokumentation im Wareneingang				
	alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht				KO
	GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert z.B. QZBW Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“				KO
1.4.5	Handhabung in der Produktion - Ausschluss von Vermischungen				
	es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-haltigen und GVO-freien Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln				KO
	die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.				KO
1.4.6	Umgang mit Fehllieferungen				
	klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden				KO
1.4.7	Getrennte Handhabung bei der Lagerung				
	es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie				KO
„Gesicherte Qualität Brandenburg“				Stand	Seite
Eigenkontrollcheckliste Zeichennutzer Obsterzeugnisse				01.09.2025	2 / 5



Obsterzeugnisse

(Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven)

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
	Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				
1.4.8	Dienstleister und Lohnverarbeitung				
	Dienstleister, die Produkte im Auftrag des Unternehmens handhaben (Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport etc.) sind nachweislich informiert. Es bestehen vertragliche Regelungen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit z.B. QZBW-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBB				KO
1.4.9	Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“				
	die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar (Hinweis: die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend)				KO
1.5	Herkunft				
1.5.1	Erzeugung der Zutaten erfolgt in Brandenburg				KO
1.5.2	Anteil Nicht-QZBB-Zutaten max. 10 %				KO
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (Hinweis: wird in der Eigenkontrolle der am QZBB teilnehmenden Erzeuger geprüft)				

Obsterzeugnisse**(Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven)**

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer				
3.1	Zeichennutzungsvertrag				
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleistungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen				KO
3.2	Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung				
3.2.1	Erstaudit vor Zeichennutzung und innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss des Zeichennutzungsvertrages				
3.3	Eigenkontrolle				
3.3.1	Eigenkontrolle Zusatzanforderungen jährlich durchgeführt und dokumentiert				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 (CCPs) ermittelt und überprüft				
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen erfolgt				
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft				
3.5.1	Wareneingang belegt: Rohwaren und Produkte nur von QZBB-Erzeugern zugekauft				KO
3.5.2	Nämlichkeit und Herkunft der Rohwaren: QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und „QZBB“ gekennzeichnet				KO
3.6	Qualitätsprüfungen				
3.6.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgaben				KO
3.6.2	QZBB-Produkte in regelmäßigem Turnus geprüft				
3.7	Rückverfolgbarkeit				
3.7.1	Größe einer Produktionscharge umfasst maximal eine Tagesproduktion				
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse				
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden				KO
3.8.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen				KO
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss				KO
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO
„Gesicherte Qualität Brandenburg“				Stand	Seite
Eigenkontrollcheckliste Zeichennutzer Obsterzeugnisse				01.09.2025	4 / 5



Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse und Obstkonserven)

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkung
3.9	Zeichenverwendung				
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO
3.10	Rückstandsuntersuchung				
3.10.1	Teilnahme an Rückstandsuntersuchungen auf Pflanzenschutzmittel und andere unerwünschte Stoffe <i>(verpflichtend für ZN, die Obsterzeugnisse herstellen)</i>				KO

Datum

Unterschrift