

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen

**Obsterzeugnisse
(Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)**

Stand: 01.09.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung für Obsterzeugnisse im QZBB

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften		
1.1	Geltungsbereich		
1.1.1	Zeichennutzung, nur für Kern-, Stein-, Beerenobst und Tafeltrauben	Prüfung: Rezepturen Inhaltstoffe Lieferpapiere	A: nur zugelassenes Obst eingesetzt B: -- C: -- D: nicht zugelassenes Obst eingesetzt E: --
1.1.2	Vermarktung von Streuobst nur unter Einhaltung der Anforderungen für Streuobst	Prüfung: Kontrollberichte Zertifikate Selbsterklärungen	A: verwendetes Streuobst erfüllt die Anforderungen B: einzelne Nachweise (< 10 %) sind nicht aktuell, Streuobst erfüllt die Anforderungen C: mehrere Nachweise (≥ 10 %) nicht aktuell, D/KO: Verarbeitetes Streuobst erfüllt nicht die Anforderungen E: keine Verwendung von Streuobst
1.2	Besondere Anforderungen für Trockenobsterzeugnisse		
1.2.1	keine weiteren Zutaten eingesetzt	Prüfung: Rezepturen Inhaltstoffe Lieferpapiere	A: keine weiteren Zutaten eingesetzt B: -- C: -- D/KO D: andere Zutaten eingesetzt E: keine Trockenobsterzeugnisse in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.2.2	kein Einsatz von Aromastoffen gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008	Prüfung: Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten (Hinweis: Gemeint sind hier Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 1334/2008. Aromaextrakte, z.B. Gewürzextrakte, fallen nicht darunter.)	A: keine Aromastoffe im Einsatz B: Einsatz von Aromastoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar, Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Aromastoffe eingesetzt und/ oder Dokumentation/ Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen E: keine Trockenobsterzeugnisse in der Vermarktung als QZBB-Ware

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.2.3	keine Verwendung von Hilfsstoffen, Zusatzstoffen oder Konservierungsstoffen (mit den E-Nummern 2nn)	Prüfung: Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: keine Hilfs-, Zusatz- oder Konservierungsstoffe im Einsatz B: Einsatz von Hilfs-, Zusatz- oder Konservierungsstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar, Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Hilfs-, Zusatz- oder Konservierungsstoffe eingesetzt und/ oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen E: keine Trockenobsterzeugnisse in der Vermarktung als QZBB-Ware
Besondere Anforderungen für Apfelchips			
1.2.3	Trocknungstemperatur max. 70°C	Prüfung: Temperaturführung Messprotokolle	A: Trocknungstemperatur von max. 70°C eingehalten B: Trocknungstemperatur nur kurzzeitig zu Beginn der Trocknung überschritten C: Trocknungstemperatur teilweise erheblich überschritten D: Trocknungstemperatur wird nicht gemessen oder ist generell zu hoch E: keine Apfelchips in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.2.4	Restfeuchte max. 8 %	Prüfung: Ergebnisse Restfeuchtebestimmung	A: Restfeuchte von max. 8 % eingehalten B: Restfeuchtwert nur vereinzelt und geringfügig überschritten C: Restfeuchtwert häufig und erheblich überschritten D: Restfeuchtwert regelmäßig oder ständig überschritten; keine Messung und Überwachung der Restfeuchte E: keine Apfelchips in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3	Besondere Anforderungen für Obstkonserven		
1.3.1	Haltbarmachung nur durch thermische Verfahren	Prüfung: Verfahren zur Haltbarmachung	A: nur thermische Verfahren zur Haltbarmachung eingesetzt B: -- C: -- D: Verfahren zur Haltbarmachung entsprechen nicht den Anforderungen E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.2	nur reife Früchte ohne Verschmutzung, Schimmel- und Fäulnisstellen verwendet (Qualitätssicherungsmaßnahmen)	Prüfung: Qualitätssicherungsmaßnahmen Verfahren der Obstannahme Dokumentation	A: Qualitätsüberwachung plausibel dargestellt B: Qualitätsüberwachung plausibel dargestellt, jedoch kleineren Lücken (< 10 %) in der Dokumentation C: Qualitätsüberwachung plausibel dargestellt, jedoch Lücken (≥ 10 %) in der Dokumentation D: es erfolgt keine betriebsinterne Qualitätsüberwachung

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.3.3	kein Einsatz von Farbstoffen (E 1nn)	Prüfung: Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware A: keine Farbstoffe mit E 1nn im Einsatz B: Einsatz von Farbstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar, Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Farbstoffe eingesetzt und/ oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.4	kein Einsatz von Konservierungsstoffen (E 2nn)	Prüfung: Ergebnisse Restfeuchtebestimmung	A: keine Konservierungsstoffe mit E 2nn im Einsatz B: Einsatz von Konservierungsstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Konservierungsstoffe eingesetzt und/ oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.5	keine Anwendung gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen, mikrobiotischer Gase	Prüfung: Verarbeitungsverfahren beschreiben lassen Produktionsprozesse	A: keine Anwendung der aufgeführten Verfahren B: -- C: -- D/KO: Anwendung nicht zugelassener Verfahren E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.6	kein Einsatz von Aromastoffen gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008	Prüfung: Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: keine Aromastoffe im Einsatz B: Einsatz von Aromastoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar, Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Aromastoffe eingesetzt und/ oder Dokumentation/ Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.7	kein Einsatz von Enzymen	Prüfung: Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: keine Enzyme im Einsatz B: Einsatz von Enzymen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Enzyme eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			E: keine Obstkonserven in der Vermarktung als QZBB-Ware
	Besondere Anforderungen für Apfelmus:		
1.3.8	Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix	<u>Prüfung:</u> Dokumentation der betrieblichen Qualitätssicherung: Messergebnisse Aufzeichnungen	A: für alle Produkte liegen betriebsinterne Mess- und Prüfdokumentationen vor für Zucker vor B: einzelne Prüfdokumente liegen nicht vor C: betriebsinterne Prüfungen erfolgen nur unregelmäßig bzw. unsystematisch oder die Überwachung wird plausibel beschrieben, ist aber nicht dokumentiert D: es erfolgt keine betriebsinterne Qualitätsüberwachung des Zuckergehaltes E: kein Apfelmus in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.9	kein Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) und anderen Vitaminen	<u>Prüfung:</u> Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: kein Zusatz von Ascorbinsäure oder anderen Vitaminen B: -- C: -- D: Ascorbinsäure oder andere Vitamine zugesetzt E: kein Apfelmus in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.3.10	kein Zusatz von Verdickungsmitteln	<u>Prüfung:</u> Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: kein Zusatz von Verdickungsmitteln B: -- C: -- D: Verdickungsmittel zugesetzt E: kein Apfelmus in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.4	Gentechnik		
1.4.1	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: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.5	Herkunft (Hinweis: wird für Zeichennutzer unter Punkt 3.5 geprüft)		
1.5.1	Erzeugung der Zutaten erfolgt in Brandenburg	Prüfung: Rezepturen Deklarationen bei verpackten Produkten: Etiketten, Zutatenlisten	A: Zusatz in Brandenburg erzeugt B: -- C: -- D: eine oder mehrere Zutaten stammen nicht aus Brandenburg E: kein Apfelmus in der Vermarktung als QZBB-Ware
1.5.2	Anteil Nicht-QZBB-Zutaten max. 10%	Prüfung: Rezepturen, ob max. 10% Nicht-QZBB-Zutaten eingesetzt wurden: Rezepturen, Inhaltsstoffe	A: alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZBB-Zutaten B: einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZBB-Anforderungen entsprechen C: -- D/KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich; nachweislich Produkte als QZBB-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZBB-Zutaten enthalten (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in QZBB-Qualität verfügbar sind) E: --
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (Hinweis: wird in der neutralen Kontrolle der der am QZBB teilnehmenden Erzeuger geprüft)		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer		
3.1	Zeichennutzungsvertrag		
3.1.1	gültiger Zeichen- nutzungsvertrag liegt vor	<u>Prüfung:</u> Zeichennutzungsvertrag	A: Teilnahmevereinbarung liegt vor
			B: --
			C: --
			D: Teilnahmevereinbarung liegt nicht vor
			E: Teilnahmevereinbarung mit Zeichennutzer abgeschlossen/ liegt vor
3.1.2	zu Vergabe von Dienstlei- tungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbar- ungen	<u>Prüfung:</u> Vereinbarungen <i>(Hinweis: siehe Programmbestimmungen: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Di- enstleistern 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, Sys- tem 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	Erstkontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung		
3.2.1	Erstaudit vor Zeichen- nutzung und innerhalb von 3 Monaten nach Ab- schluss des Zeichen- nutzungsvertrages	<u>Prüfung:</u> Teilnahmevereinbarung <i>(Hinweis: bei QZBB-Erstaudit)</i>	A: erstmaliges Zertifizierungsaudit innerhalb von 3 Monaten nach Ab- schluss der Teilnahmevereinbarung
			B: --
			C: --
			D: Erstaudit erfolgt nicht innerhalb der vorgegebenen Zeiträume
			E: Folgeaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Eigenkontrolle		
3.3.1	Eigenkontrolle Zusatzanforderungen jährlich durchgeführt und dokumentiert	<u>Prüfung:</u> EKCL (Regelmäßigkeit, Vollständigkeit Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen (mit Bearbeitungsdatum, Name und Unterschrift der durchführenden Person))	A: EKCL seit letzter Kontrolle liegen vor; Maßnahmen aus Eigenkontrolle umgesetzt, bei Erstaudit: EKCL liegt ausgefüllt vor B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise unklar, nicht plausibel, mit leichten Lücken C: EKCL nicht jährlich dokumentiert; 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: --
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	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 in der Dokumentation C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder kein HACCP-Team benannt E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermittelt und überprüft	<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	<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
			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: keine CCP vorhanden
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt	<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; 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: --
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft		
3.5.1	Lieferanten in das Qualitätsprogramm (QZBB) eingebunden, Nachweise aktuell	<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

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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, Nämlichkeit und Herkunft belegt B: Herkunft einzelner Stücke einer Partie der Rohwaren nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet, aber plausibel 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 eingebunden
3.6	Qualitätsprüfungen		
3.6.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgaben	<u>Prüfung:</u> Dokumentation der Qualitätsprüfungen: Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Prüfergebnisse und Dokumentation <i>(Hinweis: Schon beim Erstaudit müssen positive Nachweise von Qualitätsprüfungen, z.B. Vorabprüfung von Produktmustern vorliegen; ggf. Ergebnisse unverz. nachreichen)</i>	A: regelmäßige Teilnahmen an Qualitätsprüfungen und Ergebnisse entsprechen den Vorgaben B: regelmäßige Teilnahme, aber Dokumentation unvollständig C: einzelne Prüfmerkmale entsprechen nicht der Mindestanforderung, Gesamtpunktzahl wurde erreicht D/KO: keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen, Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu oder Ergebnisvorgaben nicht erreicht E: keine Qualitätsprüfung möglich
3.6.2	QZBB-Produkte in regelmäßigem Turnus geprüft	<u>Prüfung:</u> Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Beprobungsumfang (Probenanzahl in Abhängigkeit von der Gesamtzahl an QZBB-Produkten s. Probenschlüssel in ZA)	A: Produkte werden entsprechend den Vorgaben regelmäßig untersucht B: regelmäßiger Turnus bei einzelnen Produkten nicht eingehalten, Probenanzahlen entsprechen den Vorgaben C: regelmäßiger Turnus, jedoch zu wenige Produkte eingereicht D: keine (regelmäßige) Teilnahme an Qualitätsprüfungen oder Probenanzahlen entsprechen mehrheitlich nicht den Vorgaben E: keine Qualitätsprüfung möglich

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.7	Rückverfolgbarkeit		
3.7.1	eine Produktionscharge umfasst maximal eine Tagesproduktion	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit ausgewählter Produkte (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; maximal Tageschargen; Chargenbildung plausibel dokumentiert B: einzelne Ungenauigkeiten ($\leq 10\%$) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben; Chargenbildung gewährleistet und dokumentiert, aber einzelne Chargen ($\leq 10\%$) größer als eine Tagesproduktion C: -- D: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken ($> 10\%$); fehlende Aufzeichnungen zur Produktion; keine Rückverfolgbarkeit möglich; Chargenbildung nicht plausibel oder nicht auf Tageschargengröße ausgerichtet E: --
3.8	Trennung und Dokumentation von Warenflüssen		
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden	<u>Prüfung:</u> 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: --
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	<u>Prüfung:</u> 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: zurzeit keine Vermarktung von QZBB-Ware oder Erstaudit
3.8.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen	<u>Prüfung:</u> quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand Verkauf (Hinweis: summarische Kennzeichnung ohne	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel, bei Direktvermarktern: dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter 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

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
		<i>Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig)</i>	E: --
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss nachvollziehbar dokumentiert	<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 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
3.8.5	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 in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben E: --
3.9	Zeichenverwendung		
3.9.1	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
„Gesicherte Qualität Brandenburg“			Stand
Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern – Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)			01.01.2025
			Seite
			12 / 14

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			E: Erstaudit
3.10	Rückstandsuntersuchung		
3.10.1	Teilnahme an Rückstandsuntersuchungen auf Pflanzenschutzmittel und andere unerwünschte Stoffe <i>(verpflichtend für ZN, die Obsterzeugnisse herstellen)</i>	<u>Prüfung:</u> Nachweise der Untersuchungen <i>(Hinweis: Die Organisation der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern.</i> <i>Bei jedem Zeichennutzer ist jährlich mindestens eine Probe eines Obsterzeugnisses zu ziehen.</i> <i>Die Untersuchungen umfassen mind. folgende Parameter:</i> <i>Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gemäß RmHV</i> <i>Schwefeldioxid, Sulfite (Trockenobst)</i> <i>Konservierungsstoffe (hitzestabilisierte Obstkonserven)</i>	A: Dokumentation vollständig und nachvollziehbar B: Dokumentation mit geringen Lücken, jedoch nachvollziehbar C: Dokumentation lückenhaft, Nachvollziehbarkeit eingeschränkt 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 Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (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 des Landes Brandenburg (MLEUV)

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern – Obsterzeugnisse (Trockenobsterzeugnisse & Obstkonserven)	01.01.2025	14 / 14