

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität Brandenburg“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen

Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

Stand: 01.01.2023

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften		
1.1	Qualität		
1.1.1	Luftkammerhöhe ≤ 4 mm	<u>Prüfung:</u> - Messergebnisse der Luftkammerhöhen: - Messmethode - Messrhythmus - Stichprobenmessung durchführen	A: alle vermarkteten Eier entsprechen den Vorgaben, Luftkammerhöhe ≤ 4mm B: Prüfung erfolgt, einzelne Prüfergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden C: -- D/ KO : Messtechnik nicht vorhanden, eigene Stichprobe zeigt Abweichungen, mehrfach Grenzwert überschritten E: keine Vermarktung von frischen Eiern
1.1.2	Trockenmassegehalt von Vollei untersucht und über 23 %	<u>Prüfung:</u> Untersuchungsergebnisse des Trockenmassegehaltes: - Probenumfang - Probenschemata - Dokumentation (Hinweis: nur für Eiproduktehersteller relevant)	A: Vollei (pasteurisierte oder Trockeneiprodukte) weist vorgegebenen Trockenmassegehalt auf, Untersuchungsergebnisse liegen lückenlos vor B: einzelne Untersuchungsergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden C: -- D/ KO : Trockenmassegehalte unterschreiten die Vorgaben und/oder Dokumentation liegt nur teilweise vor E: kein Eiproduktehersteller
1.1.3	Trockenmassegehalt von Eigelb untersucht und über 48 %	<u>Prüfung:</u> Untersuchungsergebnisse des Trockenmassegehaltes: - Probenumfang - Probenschemata - Dokumentation (Hinweis: nur für Eiproduktehersteller relevant)	A: Eigelb (pasteurisierte oder Trockeneiprodukte) weisen vorgegebene Trockenmassegehalte auf, Untersuchungsergebnisse liegen lückenlos vor B: einzelne Untersuchungsergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden C: -- D/ KO : Trockenmassegehalte unterschreiten die Vorgaben und/oder Dokumentation liegt nur teilweise vor E: kein Eiproduktehersteller
1.1.4	keine Verwendung von Aromastoffen, Mikroorganismen oder Enzymen bei der Produktion von Eiprodukten	<u>Prüfung:</u> Rezepturen und Produktionsverfahren: - Rezepturen - Dokumentation - Deklarationen der Endprodukte (Hinweise: - Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008. - nur für Eiproduktehersteller relevant)	A: nachweislich kein Einsatz von Aromastoffen, Enzymen und Mikroorganismen. B: -- C: -- D/ KO : Aromastoffe und/oder Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz. E : kein Eiproduktehersteller

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.5	Ausschluss von Gentechnik, Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase in der Verarbeitung.	<u>Prüfung:</u> in der Verarbeitung eingesetzte Verfahren: <ul style="list-style-type: none"> - gentechnische Verfahren - Mikrowellen - Ionisierende Strahlen - mikrobiozide Gase <i>(Hinweis: nur für Koch- und Färbetriebe und Eiprodukte relevant)</i>	A: alle in der Verarbeitung eingesetzten Methoden sind konform B: -- C: -- D/KO: nicht zugelassene Verfahren im Einsatz E: kein Eiproduktehersteller oder Koch- und Färbetrieb
1.1.6	Anforderungen an Suppenhühner sind eingehalten	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Handelsklasse A eingehalten - Herstellungsprozess: TK-Produkte ausschließlich unter Einsatz von Luftkühlung oder Luft-Sprüh-Kühlung hergestellt 	A: Suppenhühner entsprechen der HKL A und wurden entsprechend der Vorgaben gekühlt B: -- C: -- D/KO: Suppenhühner entsprechen nicht der HKL A oder wurde mit einem anderen Verfahren gekühlt E: keine Vermarktung von Suppenhühnern
1.2	Gentechnik		
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<u>Prüfung:</u> <i>(Hinweis: mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen)</i>	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt B: -- C: -- D/KO: Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt
1.3	Herkunft		
1.3.1	Eier sind im Land Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - TN-Verbindungen der erzeugenden Lieferanten - Kontrollergebnisse der neutralen Erzeugerkontrollen 	A: eingesetzte Eier entsprechen den Vorgaben B: Erzeugung nach QZBB in einzelfällen nicht belegbar, alle Lieferanten haben TN am QZBB erklärt C: -- D/KO: nicht alle Lieferanten haben ihre TN erklärt oder wesentliche Lücken in den Kontrollnachweisen
1.3.2	Zur Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern von Eiprodukten werden Eier verwendet, die im Land Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt wurden	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - TN-Verbindungen der erzeugenden Lieferanten - Kontrollergebnisse der neutralen Erzeugerkontrollen 	A: eingesetzte Eier entsprechen den Vorgaben B: Erzeugung nach QZBB in einzelfällen nicht belegbar, alle Lieferanten haben TN am QZBB erklärt C: -- D/KO: nicht alle Lieferanten haben ihre TN erklärt oder wesentliche Lücken in den Kontrollnachweisen E: keine Vermarktung von gekochten, gefärbten Eiern oder Eiprodukten nach dem QZBB

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.3.3	Hennen für Suppenhühner wurden während der gesamten Legephase in Brandenburg und unter QZBB-Bedingungen gehalten	<u>Prüfung:</u> - Lieferscheine - TN-Verbindungen der erzeugenden Lieferanten - Kontrollergebnisse der neutralen Erzeugerkontrollen	A: Zur Herstellung von Suppenhühnern verwendete Legehennen entsprechen den Vorgaben B: Für einzelne verwendete Legehennen können die Haltungsbedingungen nach QZBB nicht nachgewiesen werden, alle Lieferanten haben TN am QZBB erklärt C:-- D/ KO : nicht alle Lieferanten haben ihre TN erklärt oder wesentliche Lücken in den Kontrollnachweisen E: keine Vermarktung von Suppenhühnern nach dem QZBB
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (Hinweis: werden in der neutralen Kontrolle der am QZBB teilnehmenden Erzeuger überprüft)		
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer		
3.1	Zeichennutzungsvertrag		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag	<u>Prüfung:</u> Zeichennutzungsvertrag	A: Vertrag liegt vollständig ausgefüllt vor B: -- C: -- D: Vertrag liegt nicht oder nicht vollständig ausgefüllt vor
3.1.2	Nachweis über die Einhaltung der Anforderungen des KAT-Leitfadens „Bunte Eier“	<u>Prüfung:</u> - aktueller Nachweis (Hinweis: nur für Koch- und Färbetriebe relevant)	A: Nachweis über die Einhaltung des KAT-Leitfadens „Bunte Eier“ B: -- C: -- D: keine Teilnahme, Nachweis liegt nicht vor E: kein Koch- und Färbetrieb
3.1.3	Zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	<u>Prüfung:</u> - DL-Vereinbarungen: - Leistung entspricht QZBB-Anforderungen - Kontrollrechte - Ort der Leistungserbringung in Brandenburg - Dokumentation über Information des DLs (Vorgaben und Nachweise) (Hinweis: aus den Programmbestimmungen, nur wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)	A: mit allen Dienstleistern sind geeignete Vereinbarungen 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, einzelne Prozessschritte nicht von einer Vereinbarung erfasst D/ KO : keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen, Vereinbarungen nicht für QZBB-Anforderungen geeignet, systemrelevante Verstöße des Dienstleisters E: keine Vergabe von DL

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung		
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	<u>Prüfung:</u> archivierte Dokumente	A: Anforderungen für die Zeichennutzung in Erstkontrolle nachgewiesen B: -- C: -- D: Zeichennutzung ohne Eingangskontrolle E: Eingangskontrolle
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	A: alle EKCL seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig D/ KO : EKCL liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle	<u>Prüfung:</u> Begutachtung der Korrekturmaßnahmen	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 bereits begonnen C: -- D/ KO : mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten KM wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Hygiene		
3.4.1	Darstellung des Hygienekonzepts	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team <p><i>(Hinweis: nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetriebe)</i></p>	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt B: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet, 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: kein Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetrieb
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP)	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung <p><i>(Hinweis: nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetriebe)</i></p>	A: Prozesse nachweislich auf CCPs geprüft, dann ggf. definiert, Grenzwerte festgelegt, regelmäßig überwacht und dokumentiert oder keine CCP vorhanden B: wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft D: auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung E: kein Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetrieb
3.4.3	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) <p><i>(Hinweis: nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetriebe)</i></p>	A: nachweislich keine CCPs vorhanden oder erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert, jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts nachgewiesen B: erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig C: erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung D: erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung E: kein Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetrieb

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4.4	Umsetzung eines dokumentiertes HACCP-Konzept	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Praktische Umsetzung des Hygienemanagements - Ordnung und Sauberkeit - Schädlingsmonitoring <i>(Hinweis: nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetriebe)</i>	A: Hygienekonzept wird umgesetzt, Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein, Schädlingsmonitoring findet statt, keine Hinweise auf Verunreinigungsquellen im Betrieb 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 im Betrieb nicht angewendet, kein Schädlingsmonitoring, unhygienische Zustände im Betrieb E: kein Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe oder Schlachtbetrieb
3.4.5	Zulassung für Eiprodukteherstellung	<u>Prüfung:</u> Zulassungsbescheid: <ul style="list-style-type: none"> - Aktuell zugelassen - Unterschriften bzw. Siegel aktuell <i>(Hinweis: nur für Packstellen und Hersteller von Eiprodukten relevant)</i>	A: Zulassung als Packstelle oder zur Eiprodukteherstellung liegt vor B: -- C: -- D/KO: Zulassung als Packstelle oder zur Eiprodukteherstellung liegt nicht vor E: Produzent von gekochten und bunten Eiern
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft		
3.5.1	Lieferanten in das Qualitätsprogramm (QP) eingebunden, aktuelle Nachweise sind dokumentiert	<u>Prüfung:</u> <ul style="list-style-type: none"> - aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten <i>(Hinweis: nur für Eier, Schlachthühner, Halbwaren relevant)</i>	A: Nachweise liegen vor B: -- C: Nachweise nicht aktuell oder vorliegend, Einbindung in QP plausibel D/KO: Lieferanten nicht in QP eingebunden E: keine Lieferanten eingebunden
3.5.2	QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig gekennzeichnet	<u>Prüfung:</u> Vorlieferanten und Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren: <ul style="list-style-type: none"> - Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) - klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZBB“ oder Grafik <i>(Hinweis: nur für Eier, Schlachthühner, Halbwaren relevant)</i>	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Brandenburg, 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

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.3	Eier im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode gekennzeichnet	<u>Prüfung:</u> - Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) - Stichprobe Wareneingang	A: gelieferte Eier entsprechen den Vorgaben B: einzelne Eier nicht mit Erzeugercode gekennzeichnet, Herkunft ist nachvollziehbar C: -- D/KO: Herkunft von Lieferungen nicht nachvollziehbar
3.6	Tiertransport und Schlachtung der QZBB-Suppenhühner		
3.6.1	Transport der QZBB-Schlachttiere erfolgt durch QS-zugelassene Transporteure, Fahrzeit beträgt nach Abschluss der Verladung bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden	<u>Prüfung:</u> - Tiertransporteure für QZBB-Tiere besitzen eine QS-Zulassung - Transportdokumentation - Anlassbezogenen Stichprobe durch Routenplanung (Hinweise: Gilt nicht für Landwirte, die eigene Tiere selbst anliefern, max. 6 Std. mit Ausnahmegenehmigung)	A: gelieferte Eier entsprechen den Vorgaben B: -- C: Nachweise fehlen in Einzelfällen; Keine zukünftigen Anlieferungen dieser Transporteure! D/KO: Tiertransporteurer haben belegbare keine QS-Zulassung E: Anlieferung durch erzeugende Landwirt, keine QZBB-Suppenhuhnvermarktung
	Ab dem 01.01.2024 :Verwendung der vom Zeichenträger zur Verfügung gestellte Hilfsmittel zur Sicherstellung eines tiergerechten Umgangs	<u>Prüfung:</u> - Transportdokumentation - Anlassbezogenen Stichprobe durch Routenplanung (Hinweise: z. B. Tierschutz-Lern-App für die Bereiche Verladen, Transport, Entladen und Verweilen auf dem Schlachthof bis zur Betäubung)	A: vom Zeichenträger zur Verfügung gestellte Hilfsmittel kommen nachweislich zum Einsatz B: -- C: Einsatz der Hilfsmittel ist zum Teil nicht belegt, keine Verstöße gegen den Tierschutz D/KO: von Zeichenträger zur Verfügung gestellte Hilfsmittel kommen nicht zum Einsatz E: keine QZBB-Suppenhühner vermarktet
3.6.2	Kameraüberwachungssystem	<u>Prüfung:</u> Kameraüberwachungssystem in den Bereichen Anlieferung, Betäubung, Tötung und Zutriebswege im Einsatz (Hinweise: - nur für QZBB-Suppenhühner - nur Schlachtbetriebe mit >150.000 Tiere/a)	A: alle Bereiche werden durch das Kameraüberwachungssystem komplett erfasst. B: Kameraüberwachungssystem erfasst Bereiche unvollständig/mit Einschränkungen C: Kameraüberwachung fehlt in einzelnen Bereichen komplett, keine Kameraüberwachung E: keine QZBB-Suppenhühner vermarktet, Schlachtung ≤ 150.000 Tiere/a
3.7	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse		
3.7.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	<u>Prüfung:</u> Betriebsdokumentation der Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor, können nachgereicht werden C: -- D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu, keine Dokumentation vorhanden

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.7.2	Aufzeichnungen über Warenausgang	<u>Prüfung:</u> Betriebsdokumentation der Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar
			B: einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor
			C: --
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu, keine Dokumentation vorhanden
3.7.3	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: es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBB vermarktet wird
			C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)
			D/KO: nicht konforme Ware als QZBB vermarktet
3.7.4	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 <i>(Hinweis: die korrekte Kennzeichnung von QZBB-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZBB“)</i>	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)
			D/KO: keine Kennzeichnung von QZBB-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben
			E: keine Vermarktung von QZBB-Ware
3.7.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten) - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion und zum Warenstrom	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 von Produktion und Warenstrom, keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.8	Verpackung		
3.8.1	Verpackung und Kennzeichnung der Eier	<u>Prüfung:</u> der Verpackungs-Rhythmen. - Abpacktagebuch bzw. Dokumentation - Plausibilitätsprüfung anhand der Lagerbestände und der Verpackungsleistung - Strichprobe zur Eierkennzeichnung	A: Verpackung sortierter Eier und gekennzeichnete Eier erfolgt immer max. 4 Werktagen nach dem Legedatum B: -- C: Verpackung einzelner Partien nicht nachvollziehbar oder außerhalb von 4 Werktagen D: Verpackung generell nicht nachvollziehbar und/oder Eier häufig erst nach 4 Werktagen gekennzeichnet und abgepackt D/ KO : Aromastoffe und/oder Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz E: kein Eiproduktehersteller
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 - korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (Schwarz/Weiß ist zulässig!)	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

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 der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

&

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg (MLUK)

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam