

Bio-Zeichen Baden-Württemberg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
 - Kombi-checkliste -



Betrieb, Name:	
	
Anschrift:	
	
PLZ, Ort	
Auskunftsperson für den Betrieb:		
Auditdatum:	Zeit (von/bis):	Lizenznehmer:
Zertifizierungsstelle:	Auditor:	

<input type="checkbox"/> Anhang zu EU-Öko-Kontrolle	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung Bio-Zeichen BW
<input type="checkbox"/> Erstaudit	<input type="checkbox"/> Folgeaudit
Produktaufstellung liegt bei <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil	

Vorläufiges Auditergebnis:		
<input type="checkbox"/> 100 - 80%	Bio-Zeichen-Anforderungen erfüllt	
<input type="checkbox"/> < 80%	Bio-Zeichen-Anforderungen nicht erfüllt	
Nachkontrolle erfolgt durch	<input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit	Termin: _____
	<input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung	Termin: _____
<input type="checkbox"/> KO für:	<input type="checkbox"/> Gesamtbetrieb <input type="checkbox"/> Fleisch und Fleischerzeugnisse <input type="checkbox"/> Eier, Eiprodukte, Suppenhühner <input type="checkbox"/> Milch, Milchprodukte <input type="checkbox"/> Honig, Imkerei <input type="checkbox"/> Getreide, Ölsaaten Hülsenfrüchte und Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Obst, Obsterzeugnisse, Fruchtsaft <input type="checkbox"/> Gemüse, Kartoffeln, und Erzeugnisse	
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift Betrieb
_____	_____	_____
		Kopie erhalten <input type="checkbox"/>

Bio-Zeichen Baden-Württemberg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
 - Kombicheckliste -



Checkliste für:

<input type="checkbox"/> Rindfleisch	<input type="checkbox"/> Schweinefleisch	<input type="checkbox"/> Lammfleisch	<input type="checkbox"/> Geflügel
<input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse			

<input type="checkbox"/> Frische Eier	<input type="checkbox"/> Eiprodukte		<input type="checkbox"/> Suppenhühner
---------------------------------------	-------------------------------------	--	---------------------------------------

<input type="checkbox"/> Trinkmilch	<input type="checkbox"/> Milchprodukte, Käse
-------------------------------------	--

<input type="checkbox"/> Imkerei (inkl. Direktvermarktung)	<input type="checkbox"/> Erfassung, Handel
--	--

<input type="checkbox"/> Getreide	<input type="checkbox"/> Ölsaaten	<input type="checkbox"/> Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/> Getreideerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Bier	<input type="checkbox"/> Teigwaren	<input type="checkbox"/> Backwaren	<input type="checkbox"/> Speiseöl

<input type="checkbox"/> Frischgemüse / Feldgemüse	<input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gemüse- und Kartoffelerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Fruchtsaft, - Obstwein	<input type="checkbox"/> Obstessig	<input type="checkbox"/> Obsterzeugnisse

Andere Produkte: _____

Erzeugnisse, die unter dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg zur Abgabe an Endverbraucher bestimmt sind, müssen in einer Aufstellung eindeutig benannt und dieser Checkliste beigelegt werden. Sie sind damit Gegenstand der Zertifizierung.

Bio-Zeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Kombicheckliste-	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E = Kriterium nicht relevant

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
1	Allgemeines						
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
2	Qualitätssicherung und Hygiene						
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts						
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation						
2.5	Betriebsrundgang				KO		
3	Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation						
3.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
3.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
3.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
3.4	Rückverfolgbarkeit und Nämlichkeit (Stichproben)				KO		
3.5	Interne Kennzeichnung von Bio-Zeichen- Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4	Zeichenverwendung						
4.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens				KO		
Summe der Bewertungen 1 - 4							

Bio-Zeichen Baden-Württemberg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
- Kombi-checkliste-

Kurzname Betrieb:

Datum:

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = schwere Abweichungen, E = trifft nicht zu
Abkürzungen: R = Rind, S = Schwein, L = Lamm

HERKUNFT UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
5	Fleisch und Fleischerzeugnisse						
5.1	Herkunft der Tiere / des Fleisches 100 % BioZBW				KO		
5.2 R,S	Einhaltung von pH-Wert/Leitfähigkeit (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
5.3 R,L	Schlachtalter (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
5.4 R,L	Schlachtgewichte/Lebendgewichte (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
5.5 R,S, L	Verwendung von Schlachttieren mit zulässigen Handelsklassen (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
5.6 R,L	Einhaltung der Mindestreifezeit						
5.7 S	Einhaltung der max. Tropfsaftverluste (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
5.8 G	Hähnchenschlachtskörper Grillverlust max. 20%						
5.9	Zutaten für Fleischerzeugnisse zu mind. 90% BioZBW				KO		
6	Eier, Eiprodukte						
6.1	Eier zu 100% BioZBW <input type="checkbox"/> Vermarktung als frische Eier <input type="checkbox"/> Verarbeitungseier (Kochen & Färben) <input type="checkbox"/> Verarbeitungseier (Eiprodukte)				KO		
6.2	Luftkammerhöhe max. 4 mm						
6.3	Innerhalb 4 Tagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt						
6.4	Eier im Erzeugerbetrieb mit Erzeugercode versehen						
6.5	Vollei Trockenmasse > 23% Eigelb Trockenmasse > 48%						
6.6	Kein Einsatz von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen						
6.7	Keine Anwendung von Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase						
6.8	Suppenhühner Herkunft aus BioZBW				KO		
6.9	Suppenhühner entsprechend. Hkl. A						

Bio-Zeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Kombi-checkliste-	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
7 Milch, Milchprodukte							
7.1	Herkunft der Rohmilch 100 % BioZBW bzw. max. 20% von Ökobetrieben aus angrenzenden Bundesländern bei eigener Erfassung der Molkerei				KO		
7.2	Kenntlichmachung auf dem Produkt wenn Anteil Fremdmilch über 10%						
7.3	Zutaten für Milchprodukte mind. 90% BioZBW				KO		
8 Honig							
8.1	Herkunft der Ware für die Zeichennutzung				KO		
8.2	Bei Honigzukauf oder Honighandel: Rückverfolgbarkeit und Nämlichkeit (Stichproben)				KO		
8.3	Wassergehalt max. 18%				KO		
8.4	Keine Erwärmung über 40°C				KO		
8.5	Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (Nur relevant für Handel)				KO		
8.6	Keine Filtrierung des Honigs				KO		
9 Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse, Backwaren							
9.1	Monoprodukte zu 100% BioZBW				KO		
9.2	Messung von Feuchte und fachgerechte Trocknung bei Getreide Ölsaaten, Hülsenfrüchten						
9.3	Speisegetreide: Besatz < 2 %; Mutterkorn < 0,05 %				KO		
9.4	Zutaten für Verarbeitungsprodukte zu mind. 90% BioZBW				KO		
9.5	Speiseöle: Kaltpressung, Erhitzung nicht über 60°C						
9.6	Keine Raffination, Bleichung, Färbung, Vermischung						

Bio-Zeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Kombi-checkliste-	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
10	Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse						
10.1	Monoprodukte zu 100% BioZBW				KO		
10.2	Einteilung in Handelsklassen ist erfolgt und wird bei der Vermarktung beachtet (Verarbeitungsprodukte = E)						
10.3	Zutaten für Verarbeitungsprodukte zu mind. 90% BioZBW				KO		
10.4	Mostgewicht bei Fruchtsäften entspricht den Bestimmungen (mind. 48° Oechsle)						
10.5	Titrierbare Säure bei Fruchtsäften entspricht den Bestimmungen für die jeweiligen Säfte						
10.6	Gehalt an unerwünschten Stoffen bei Fruchtsäften bestimmt und Höchstmengen beachtet.						KO wenn gesetzl. Grenzwert für Patulin (50µg/l) überschritten.
10.7	Für Obstessig: Säure, Ethanol, SO ₂ entsprechen den Bestimmungen						
Summe der Bewertungen 5 - 10							
Gesamtsumme Bewertungen							

Punkteberechnung

Kategorie / Anzahl	A:	B:	C:	D:	KO:
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
SUMME ALLER PUNKTE (X):	ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):				
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):				%	<input type="checkbox"/> KO

Raum für weitere Bemerkungen

Bio-Zeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Kombicheckliste-	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle

Betrieb:	Auditdatum:
----------	-------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

Unterschrift Auditor:

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

Unterschrift für den Betrieb:

<u>Überwachung der Umsetzung</u>

Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare