

# Bio-Zeichen Baden-Württemberg

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern  
(Zusatzanforderungen)**

**für Kombicheckliste alle Bereiche**

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<b>Einsicht in die archivierten Dokumente</b>	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle	<u>Einsichtnahme</u> in Maßnahmenplan, Prüfbericht der neutralen Kontrolle	A: Vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/ <b>KO</b> : Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<b>Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten</b> - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig D/ <b>KO</b> : Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktbeschreibung</li> <li>- Prozessbeschreibung</li> <li>- Gefahrenanalyse</li> <li>- Verantwortlichkeiten</li> <li>- HACCP-Team</li> </ul>	<p>A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.</p> <p>B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation</p> <p>C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig</p> <p>D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt</p>
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	<p>A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert</p> <p>B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar</p> <p>C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft</p> <p>D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung</p>
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs</li> <li>- Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)</li> </ul>	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<p>A: Hygienekonzept wird „gelebt“. Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein. Sauber und aufgeräumt Schädlingsmonitoring und –überwachung finden statt. Keine Hinweise auf Schädlinge oder anderweitige mögliche Verunreinigungsquellen im Betrieb.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/ <b>KO</b>: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
<b>3</b>	<b>Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>		
3.1	Aufzeichnungen über Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneingangsdokumente</li> </ul>	<p>A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar</p> <p>B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor</p> <p>D/ <b>KO</b>: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu/keine Dokumentation vorhanden</p>
3.2	Aufzeichnungen über Warenausgang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenausgangsdokumente</li> </ul>	<p>A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar</p> <p>B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor</p> <p>D/ <b>KO</b>: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu/keine Dokumentation vorhanden</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Abgleich von Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften BIOZBW-Warenmengen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anfangsbestand, Endbestand</li> <li>- Lagerbestand</li> <li>- Verkauf</li> </ul>	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel
			B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)
			D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als BIOZBW vermarktet
3.4	Rückverfolgbarkeit und Nämlichkeit (Stichproben)	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Je Tierart eine Stichprobe eines Endprodukts BioZBW-Ware</li> <li>- Rückverfolgung des Produktes über die Prozesskette zur Vorstufe (Vorlieferant)</li> <li>- Nämlichkeit prüfen an Hand von Bestätigungen, Zertifikaten, Kennzeichnungen auf Ware und/oder Begleitpapieren etc.</li> </ul>	A: BioZBW-Ware an Hand von Kennzeichnung und Belegen eindeutig rückverfolgbar; Vorprodukte entsprechen den Anforderungen des BioZBW (Nämlichkeit gesichert)
			D/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeit nicht oder nicht eindeutig möglich; Nämlichkeit (BioZBW) der Vorprodukte nicht gegeben oder nicht nachweisbar
3.5	Interne Kennzeichnung von Bio-Zeichen-Ware und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen BIOZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klare Hinweise auf BIOZBW Ware</li> <li>- Plausible Trennung</li> <li>- Wissen über BIOZBW bei den Mitarbeitern</li> </ul>	A: BIOZBW Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse
			B: Einzelne Hinweise fehlen auf BIOZBW Produkten
			D/ <b>KO</b> : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
<b>4</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		
4.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie der formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen</b>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht.
			B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet
			D/ <b>KO</b> : Zeichen sind nicht eindeutig zu den Produkten zugeordnet Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung zu den Waren zu.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
	<b>HERKUNFTS- UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN</b>		
<b>5</b>	<b>Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>		
5.1	Herkunft der Tiere / des Fleisches 100 % BioZBW	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Schlachttiere</b> - Baden-Württemberg Erzeugerbetrieb BIO Zeichen BW-zertifiziert	A: Alle bezogenen Schlachttiere entsprechen den Vorgaben B: Herkunft einzelner Tiere aufgrund fehlender Dokumente nicht nachvollziehbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Herkunft der Tiere nicht nachvollziehbar, Tiere aus nicht-angrenzenden Bundesländern bezogen
5.2 <b>R,S</b>	Einhaltung des pH-Wert/Leitfähigkeit (nur relevant für Schlachtbetriebe)	<b>Einsicht in Messergebnisse der pH-Wert Messungen</b> - Messroutine - Messhäufigkeit - Dokumentation Rind: pH <sub>36</sub> ≤ 5,8 (M. long. dorsi) Schwein: pH <sub>30</sub> ≥ 6,1 (Kotelett)	A: Dokumentation der pH-Messungen/Leitfähigkeit liegen lückenlos vor, alle Messungen entsprechen den Vorgaben C: Einzelne Prüfergebnisse liegen nicht vor D: Dokumentation unzureichend, nicht konforme Produkte unter BIOZBW vermarktet
5.3 <b>R,L</b>	Schlachtalter (nur relevant für Schlachtbetriebe)	<b>Stichprobenartige Prüfung des Schlachtalters</b> - Dokumentation Jungbullen (Kat. A) < 20 Monate Färsen (Kat. E) < 24 Monate Ochsen (Kat. C) < 30 Monate Jungrind (Kat. Z) < 12 Monate	A: Schlachtalter der Tiere lückenlos nachvollziehbar und konform mit den Vorgaben C: Einzelne Schlachtalter nicht nachvollziehbar, Dokumentation unvollständig. D: Dokumentation unzureichend, Tiere mit nicht konformem Schlachtalter vermarktet
5.4 <b>R,L</b>	Schlachtgewichte/Lebendgewichte (nur relevant für Schlachtbetriebe)	<b>Stichprobenartige Prüfung Dokumentation Schlachtgewichte Rinder</b>  Jungbullen (Kat. A) < 400 kg Färsen (Kat. E) < 320 kg Ochsen (Kat. C) < 360 kg	A: Schlachtgewichte lückenlos nachvollziehbar und konform mit den Vorgaben C: Einzelne Schlachtgewichte nicht prüfbar D: Schlachtgewichte nur unvollständig dokumentiert, Prüfung der Vorgaben nicht möglich, Tiere mit nicht-konformen Schlachtgewichten vermarktet

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.5 R,S, L	Verwendung von Schlachttieren mit zulässigen Handelsklassen (nur relevant für Schlachtbetriebe)	<b>Prüfung der Vorgehensweise zur Klassifizierung</b> - Dokumentation - Handelsklassen	A: Alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet
			C: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos vor
			D: Klassifizierungsergebnisse nicht nachvollziehbar, Prüfung der Vorgaben nicht möglich, Tiere nicht konformer Klassifizierungen vermarktet
5.6 R,L	Einhaltung der Mindestreifezeit	<b>Prüfung der Einhaltung der Mindestreifezeit</b> - Dokumentation/Kennzeichnung - Einlagerung - Auslagerung	A: Mindestreifezeiten entsprechen den Vorgaben, Reifezeiten lückenlos nachvollziehbar
			C: Mindestreifezeiten teilweise nicht nachvollziehbar, Dokumentation/Kennzeichnung unzureichend.
			D: Mindestreifezeiten vor der Vermarktung nicht eingehalten. Keine Dokumentaton / Kennzeichnung vorhanden.
5.7 S	Einhaltung der max. Tropfsaftverluste (nur relevant für Schlachtbetriebe)	<b>Prüfung der durchgeführten Stichproben für das Monitoring der Tropfsaftverluste</b> - Umfang der Beprobung	A: Plausible Stichprobenprüfung der Tropfsaftverluste liegt vor
			C: Konzept der Stichprobenprüfung nicht plausibel
			D: keine Beprobung durchgeführt
5.8	Hähnchenschlachtkörper Grillverlust max. 20%	Prüfung der Ergebnisse aus den regelmäßigen Bestimmungen des Grillverlusts des Schlachtbetriebs	A: Grillverlust im Jahresmittel unter 20%
			C: Grillverlust im Jahresmittel geringfügig über 20%
			D: Grillverlust jederzeit über 20%
5.9	Zutaten für <b>Fleischerzeugnisse</b> zu mind. 90% BioZBW	<b>Einsichtnahme Rezepturen der BioZBW-Erzeugnisse</b> Achtung: Wertgebende Zutaten und Zutaten, die in der Verkehrsbezeichnung genannt sind müssen ebenfalls BioZBW entsprechen.	A: Alle Zutaten in der Summe mind. 90% BioZBW
			C: Einzelne Rezepturen abweichend; Korrektur erforderlich
			D/ <b>KO</b> : BioZBW-Zutaten in den Rezepturen unterschreiten 90 %

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
6	<b>Eier und Eiprodukte</b>		
6.1	<b>Eier</b> zu 100% BioZBW.	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Eier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente Eier</li> <li>- Deklarationen der bezogenen Eier</li> </ul>	A: Herkunft aller Eier lückenlos nachvollziehbar (100 % aus BW, 100 % erzeugt unter den Bedingungen des BioZBW) C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden D/ <b>KO</b> : Nachweislich Eier vermarktet, die den Vorgaben nicht entsprechen. Dokumentation nicht plausibel, unvollständig und unsortiert
6.2	Luftkammerhöhe max. 4 mm	<b>Einsicht in Messergebnisse der Luftkammerhöhen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messmethode</li> <li>- Messrhythmus</li> <li>- Stichprobenmessung durchführen</li> </ul>	A: Alle als frische Eier vermarkteten Eier entsprechen den Vorgaben, Luftkammerhöhe < 4mm B: Einzelne Prüfergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden D: Messtechnik nicht vorhanden oder eigene Stichprobe zeigt Abweichungen
6.3	Innerhalb 4 Tagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt	<b>Prüfung der Verpackungs-Rhythmen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abpacktagebuch bzw. Dokumentation</li> <li>- Plausibilitätsprüfung anhand der Lagerbestände und der Verpackungsleistung</li> </ul>	A: Verpackung sortierter Eier und gekennzeichneter Eier erfolgt immer max. 4 Tage nach dem Legedatum. C: Verpackung einzelner Partien nicht nachvollziehbar D: Verpackung generell nicht nachvollziehbar und/oder Eier häufig erst nach 4 Tagen gekennzeichnet und abgepackt
6.4	Eier im Erzeugerbetrieb mit Erzeugercode versehen	<b>Sichtprüfung vor Ort</b>	A: Printen der Eier im Erzeugerbetrieb C: Printung erfolgt teilweise außerhalb des Betriebs z.B. in der Packstelle eines Dritten D: Printung der Eier erfolgt nicht im Erzeugerbetrieb



Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
6.5	<b>Vollei</b> Trockenmasse > 23% Eigelb Trockenmasse > 48%	<b>Einsehen der Untersuchungsergebnisse der Trockenmassegehalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Probenumfang</li> <li>- Probenschemata</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Alle Eiprodukte (pasteurisierte oder Trockeneiprodukte) weisen vorgegebene Trockenmassegehalte auf. Untersuchungsergebnisse liegen lückenlos vor B: Einzelne Untersuchungsergebnisse liegen nicht vor D: Trockenmassegehalte unterschreiten die Vorgaben und/oder Dokumentation liegt nur teilweise vor
6.6	Keine Einsatz von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen	<b>Einsehen in die Rezepturen und Produktionsverfahren der hergestellten Produkte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Dokumentation</li> <li>- Deklarationen der Endprodukte</li> </ul>	A: Nachweislich kein Einsatz von Enzymen und Mikroorganismen D: Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz
6.7	Keine Anwendung von Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase	<b>Prüfung der in der Verarbeitung eingesetzten Verfahren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrobiozide Gase</li> <li>- Ionisierende Verfahren</li> <li>- Gentechnische Verfahren</li> <li>- Mikrowellen</li> </ul>	A: keine Anwendung von Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase D/ <b>KO</b> : Nicht zugelassene Verfahren im Einsatz
6.8	Suppenhühner Herkunft aus BioZBW	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Suppenhühner</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente</li> </ul>	A: Herkunft lückenlos nachvollziehbar (100 % aus BW, 100 % erzeugt unter den Bedingungen des BioZBW) C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden D/ <b>KO</b> : Dokumentation nicht plausibel, unvollständig und unsortiert

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
6.9	Suppenhühner entsprechend. Hkl. A	Sichtprüfung Dokumente Klassifizierung	A: Zeichennutzung nur für Schlachtkörper Hkl.A C: Zeichennutzung in geringem Umfang auch für nicht klassifizierte Schlachtkörper D: Es erfolgt keine Klassifizierung; Vermarktung und Zeichennutzung bei Schlachtkörpern, die die Anforderungen der Hkl. A nicht erfüllen.
<b>7</b>	<b>Milch, Milchprodukte</b>		
7.1	Herkunft der Rohmilch 100 % BioZBW bzw. max. 20% von Ökobetrieben aus angrenzenden Bundesländern bei eigener Erfassung der Molke-rei	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohmilch</b> - Baden-Württemberg, Erzeugerbetriebe BIO Zeichen BW-zertifiziert - Max 20% bei eigener Erfassung von Vertragslieferanten (Öko-Betriebe) aus angrenzenden Bundesländern	A: Die bezogene Rohmilch entspricht den Herkunftsanforderungen B: Einzelne Lieferanten nicht ins BioZBW eingebunden bzw. nicht nachvollziehbar (Dokumente müssen ggf. nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Herkunft der Milch entspricht nicht den Vorgaben oder nicht nachvollziehbar, Milch aus nicht angrenzenden Bundesländern bezogen
7.2	Kenntlichmachung auf dem Produkt wenn Anteil Fremdmilch über 10%	<b>Begutachtung Etiketten und Kennzeichnungsmittel)</b>	A: Anteil der Milch aus angrenzenden Bundesländern ordnungsgemäß kenntlich gemacht. C: Angaben schlecht lesbar D: Die erforderliche Kenntlichmachung wird nicht umgesetzt. E: Keine Kenntlichmachung erforderlich da Fremdmilchanteil unter 10%
7.3	Zutaten für <b>Milchprodukte</b> mind. 90% BioZBW)	<b>Prüfung der Rezepturen und Herstellungsverfahren von Milchprodukten</b> - Dokumentation  Hinweis: Anteil bezogen auf die Rezeptur ohne Berücksichtigung von zugesetztem Wasser und Salz	A: Rezepturen konform mit den Vorgaben C: Einzlene Zutaten in geringem Umfang zwar aus BW aber nicht BioZBW D/ <b>KO</b> : Anteil der Zutaten mit BioZBW erheblich zu gering.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>8</b>	<b>Honig</b>		
8.1	Herkunft der Ware für die Zeichennutzung	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> </ul> Standorte der Völker der liefernden Imker prüfen	A: Herkunft des Honigs lückenlos nachvollziehbar und konform (100 % von Bienenvölkern, die während der gesamten Erntezeit in BW stehen) B: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ <b>KO</b> : Nachweislich nicht konformer Honig verwendet. Standorte der Bienenvölker außerhalb von BW. Dokumentation nicht plausibel, keine Prüfung möglich
8.2	Rückverfolgbarkeit und Nämlichkeit (Stichproben)	<b>Nur bei Honigzukauf oder Honighandel!</b>  <b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stichprobe eines Endprodukts BioZBW-Ware</li> <li>- Rückverfolgung des Produktes über die Prozesskette zur Vorstufe (Vorlieferant)</li> <li>- Nämlichkeit prüfen an Hand von Bestätigungen, Zertifikaten, Kennzeichnungen auf Ware und/oder Begleitpapieren etc.</li> </ul>	A: BioZBW-Ware an Hand von Kennzeichnung und Belegen eindeutig rückverfolgbar; Vorprodukte entsprechen den Anforderungen des BioZBW (Nämlichkeit gesichert)  D/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeit nicht oder nicht eindeutig möglich; Nämlichkeit (BioZBW) der Vorprodukte nicht gegeben oder nicht nachweisbar
8.3	Wassergehalt	<b>Prüfung der Messergebnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Probenplan</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Lückenlose Ergebnisse der Wassergehaltsuntersuchungen liegen vor. Jeglicher als BioZBW vermarkteter Honig enthält max. 18 % Wasser B: Messergebnisse liegen nur unvollständig vor, Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden D/ <b>KO</b> : Nachweislich Honig mit mehr als 18 % Wasser als BioZBW Ware vermarktet und oder keine Messergebnisse vorliegend

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
8.4	Keine Erwärmung über 40°C	<b>Prüfung der Praxis über die max. Erwärmung beim Abfüllen sowie Prüfung des HMF-Gehalt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Probenplan</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Honig nachweislich beim Abfüllen nicht über 40 °C erwärmt, HMF-Gehalt max. 15 mg pro kg Honig (Methode nach Winkler oder vergleichbare) B: Temperaturmessungen und Analysen der HMF-Gehalte einzelner Partien liegen nicht vor. Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden D/ <b>KO</b> : Nachweislich Honig über 40 °C erwärmt und als BioZBW Ware vermarktet. HMF-Gehalt vermarkteter Partien > 15 mg pro kg Honig
8.5	Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (Nur relevant für Handel)	<b>Prüfung der Messergebnisse der Invertaseaktivität</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Probenplan</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Messergebnisse aller Partien liegen vor. Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (mind. 64 Einheiten (U pro kg Honig)) B: Einzelne Messergebnisse der Invertaseaktivität liegen nicht vor. Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden D/ <b>KO</b> : Nachweislich Honig mit einer nicht zulässigen Invertaseaktivität unter dem BioZBW Zeichen vermarktet E: Imkereien/Direktvermarkter
8.6	Keine Filtrierung des Honigs	<b>Prüfung der Vorgehensweise beim Abfüllen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentation, Abfülltagebuch</li> <li>- Abfüllpraxis</li> <li>- Gerätschaften</li> </ul> <p>Achtung: Der Gebrauch von Sieben und Seihtüchern, um grobe Partikel zurückzuhalten, ist kein „Filtrieren“</p>	A: BioZBW- Honig wird vor dem Abfüllen <b>nicht</b> filtriert D/ <b>KO</b> : Honig wird filtriert, nachweislich filtrierter Honig unter dem BioZBW Zeichen vermarktet

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>9</b>	<b>Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse, Backwaren</b>		
9.1	<b>Monoprodukte</b> zu 100% BioZBW	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> </ul>	A: Rohwaren ausschließlich aus Baden-Württemberg C: Herkunft einzelner Partien der Rohwaren nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ <b>KO</b> : Nachweislich nicht konforme Rohwaren verwendet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.
9.2	Messung von Feuchte und fachgerechte Trocknung bei Getreide Ölsaaten, Hülsenfrüchten	<b>Prüfung der Trocknungspraxis von Speisegetreide vor Ort</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuchte zur Getreideannahme</li> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Dokumentation</li> <li>- Stichprobenprüfung angelieferter feuchter Partien</li> </ul>	A: Jegliches Getreide entspricht den Vorgaben bezüglich maximalen Feuchtegehalten von < 14,5 %. Trocknungsprotokolle vorhanden. Plausible Verfahrensanweisungen vorhanden B: C: Status und Vorgehensweise einzelner feuchter Partien nicht nachvollziehbar. Fehlende Dokumentation. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden D: Nachweislich Getreide mit zu hohen Feuchtegehalten vermarktet. Keinerlei plausible Verfahrensanweisung zum Umgang mit feuchten Partien
9.3	<b>Speisegetreide:</b> Besatz < 2 %; Mutterkorn < 0,05 %	<b>Prüfung des Getreidebesatzes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentation</li> <li>- Deklaration</li> <li>- Visuelle Prüfung von lagerndem Getreide sowie von Rückstellproben</li> <li>- Risikomanagement</li> </ul>	A: Lagernde und bezogene Rohwaren frei von Mutterkorn, Rückstellproben vorhanden, Kennzeichnung von mit Mutterkorn kontaminierten Partien eindeutig. B: Rückstellproben nur teilweise vorhanden D/ <b>KO</b> : Gereinigtes Getreide mit Mutterkorn kontaminiert. Wissen der Beteiligten über Mutterkornproblematik fehlt, keine Rückstellproben vermarkteter Partien vorhanden

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
9.4	Zutaten für <b>Verarbeitungsprodukte</b> zu mind. 90% BioZBW	<b>Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-BioZBW Zutaten eingesetzt wurden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Inhaltsstoffe</li> </ul>	A: Alle Produkte enthalten mind. 90 % BioZBW Zutaten B: Einzelne Produkte weniger als 90 % BioZBW Zutaten D /KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich, Nachweislich Produkte als BIO-ZBW vermarktet, die deutlich über 10% nicht-BIOZBW Zutaten enthalten. (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in BioZBW Qualität verfügbar sind)
9.5	<b>Speiseöle:</b> Kaltpressung, Erhitzung nicht über 60°C	Begutachtung der Verfahrensweisen und Aufzeichnungen	A: Nur Kaltpressung, nicht über 60 °C B: Geringfügige Überschreitung in D: Pressgut über 60°C erhitzt
9.6	Keine Raffination, Bleichung, Färbung, Vermischung	Begutachtung der Verfahrensschritte und Aufzeichnungen	A: Es erfolgen keine Bleichung, Färbung und Vermischung. Alle beteiligten Personen sind über die Vorgaben informiert. B: Öl entspricht den Vorgaben, Mitarbeiter wurden aber nicht speziell geschult und informiert D: Öl wird mit nicht konformen Methoden aufbereitet
<b>10</b>	<b>Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		
10.1	<b>Monoprodukte</b> zu 100% BioZBW	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> </ul>	A: Rohwaren ausschließlich aus Baden-Württemberg C: Herkunft einzelner Partien der Rohwaren nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/KO: Nachweislich nicht konforme Rohwaren verwendet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.
10.2	Einteilung in Handelsklassen ist erfolgt und wird bei der Vermarktung beachtet (nur Obst, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln)	Prüfung Handelsklassenfeststellung nach EU-Vermarktungsnormen oder UNECE-Standard	A: Einteilung in Handelsklassen erfolgt und Ware entspricht den Vorgaben B: Ware entspricht nicht immer den Vorgaben C: Erhebliche Abweichungen bei der Handelsklassenzuordnung D: Keine Zuordnung zu Handelsklassen oder Ware entspricht nicht den Vorgaben E: Verarbeitungsprodukte, Fruchtsaft, Essig etc.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
10.3	Zutaten für <b>Verarbeitungsprodukte</b> zu mind. 90% BioZBW	Prüfung Herkunft Zutaten, Rezepturen	A: Zutaten der Verarbeitungsprodukte mind. 90% gemäß BioZBW B: geringe Abweichungen bei der Dokumentation, Plausibilität zweifelsfrei gegeben. D/ KO: Zutaten unter 90% gemäß BioZBW E: Bei Monoprodukten
10.4	Mostgewicht bei <b>Fruchtsäften</b> entspricht den Bestimmungen (48° Oechsle)	Prüfung, ob Messtechnik vorhanden, ggf. Stichprobenprüfung durchführen, Dokumentation der Messwerte	A: Mostgewicht entspricht B: Mostgewicht bis 0,5°Oe unter Sollwert D: Keine Messungen dokumentiert oder Mostgewicht mehr als 0,5°Oe unter Sollwert
10.5	Titrierbare Säure bei Fruchtsäften entspricht den Bestimmungen für die jeweiligen Säfte	Prüfung, ob Messtechnik vorhanden, Dokumentation der Messwerte  Apfelsaft $\geq 6,5$ g/l Birnsaft $\geq 4,5$ g/l Apfel-Birnsaft $\geq 5,5$ g/l	A: Messungen werden lückenlos durchgeführt und Messwerte entsprechen den Vorgaben B: Messwerte geringfügig unter Sollwerten  D: Messungen lückenhaft oder nicht dokumentiert, Sollwerte nicht beachtet.
10.6	Gehalt an unerwünschten Stoffen bei Fruchtsäften bestimmt und Höchstmengen beachtet.	Einsichtnahme in Messergebnisse von <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patulin</li> <li>• Fumarsäure</li> <li>• Milchsäure</li> <li>• Ethanol</li> <li>• Hydroxymethylfurfural</li> </ul> EU-Grenzwert für Fruchtsaft: 50 µg/kg	A: Untersuchungen werden bei allen Säften durchgeführt oder es besteht ein risikoorientierter Untersuchungsplan. B: Untersuchungen erfolgen lückenhaft oder unvollständig D: Untersuchungen werden nicht ausreichend durchgeführt, Ergebnisse sind nicht dokumentiert D/KO: Patulinwert im Enderzeugnis überschreitet gesetzlichen Grenzwert.
10.7	<b>Für Obstessig:</b> Säure, Ethanol, SO2 entsprechen den Bestimmungen	Einsichtnahme in Messergebnisse	A: Messungen regelmäßig durchgeführt, Messergebnisse entsprechen den Vorgaben B: Messungen unregelmäßig D: Keine Messungen durchgeführt oder nicht dokumentiert.

#### 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. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, 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 der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart