



Handbuch für die EN*plus*-Qualitätszertifizierung von Holzhackschnitzeln

nach DIN EN ISO 17225-4

Version 2.0

1. Oktober 2026



Herausgeber:

Deutsches Pelletinstitut GmbH (DEPI)

Neustädtische Kirchstraße 8

10117 Berlin

Tel.: 030 6881599-55

Fax: 030 6881599-77

E-Mail: info@depi.de

Internet: www.depi.de

Vorwort

Das Deutsche Pelletinstitut (**DEPI**) hat im Jahr 2010 die ENplus-Zertifizierung für Holzpellets entwickelt. Mit ENplus-Hackschnitzel wird seit 2016 das ENplus-Zeichen – auch international – zur Dachmarke für hochwertige, moderne Premiumholzbrennstoffe.

Holzhackschnitzel, die zur Vereinfachung in diesem **Handbuch** Hackschnitzel genannt werden, sind ein moderner, aus Holzresten und Sägenebenprodukten hergestellter erneuerbarer Energieträger.

Moderne Holzfeuerungen sind Hightech-Produkte, die auf hochwertige, homogene Brennstoffe angewiesen sind. Holz ist ein nachwachsender Rohstoff und unterstützt eine treibhausgasärmere Wärmeversorgung. Um die Holzenergie künftig auszubauen, müssen sowohl die Feuerungstechnik als auch der Brennstoff höheren Anforderungen genügen, insbesondere in Bezug auf Luftreinhaltung und Feinstaubbelastung.

2016 wurde das **Handbuch** Version 1.0 auf Grundlage des Projekts HackZert mithilfe von Förderungen durch BMLEH (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat) und FNR (Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V.) erstellt. Das Zertifizierungsprogramm ENplus-Hackschnitzel zielt darauf ab, standardisierte und qualitätsgesicherte Holzhackschnitzel bereitzustellen. Diese Hackschnitzel werden unter strengen Qualitätsanforderungen hergestellt, die an die Norm DIN EN ISO 17225-4 angelehnt sind. Das Programm schafft Qualitätsklassen basierend auf Partikelgröße, Feinanteil, Asche- und Wassergehalt.

ENplus-Hackschnitzel richtet sich an Anbieter, die ihre **Produkte** an Heizungs- und Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen liefern. Es verbindet Anforderungen an die Anbieter mit den Eigenschaften der Hackschnitzel. Dabei definiert es Anforderungen in den Bereichen Rohstoffe, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktdeklaration.

Dieses Dokument ersetzt das ENplus-Handbuch, Version 1.0 und tritt am 01.10.2027 in Kraft:

- a) **Audits** zwischen dem Datum der Veröffentlichung (01.10.2026) und dem Datum des Inkrafttretens (01.10.2027) können entweder anhand der Anforderungen dieses Dokuments oder jenen des ENplus-Handbuchs, Version 1.0 durchgeführt werden.
- b) Alle **Audits** nach dem Datum des Inkrafttretens (01.10.2027) müssen anhand der Anforderungen dieses Dokuments durchgeführt werden.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem **Handbuch** das generische Maskulinum verwendet. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

Inhalt

Vorwort.....	3
1. Abkürzungsverzeichnis	5
2. Mitgeltende Dokumente	6
3. Normative Verweise	6
4. Begriffe und Definitionen.....	7
5. Ziele und Aufbau des Zertifizierungsprogramms.....	10
6. Anforderungen an Produkte und Unternehmen	11
6.1 Produktanforderungen	11
6.2 Anforderungen an Holzrohstoffe	11
6.3 Prozessanforderungen	12
6.4 Personalanforderung.....	16
6.5 Umgang mit nichtkonformen Hackschnitzeln	17
6.6 Preismeldung	17
7. Management des Zertifizierungssystems	17
7.1 Gültigkeit von Zertifikat und Lizenz.....	17
7.2 Zertifikatserweiterung	18
7.3 Qualitätskontrolle	18
7.4 Abweichungen von den Programmanforderungen	19
7.5 Ressourcen	19
7.6 Anforderungen an Verfahren	19
7.7 Geheimhaltung.....	25
7.8 ENplus-Qualitätszeichen	25
7.9 Zeichennutzung	27
8. Systemträger DEPI	28
8.1 Zuständigkeiten DEPI	28
8.2 Entwicklung und Aufrechterhaltung des Handbuchs ENplus-Hackschnitzel	28
8.3 Lizenzvergabe und Zeichennutzung	28
8.4 Zulassung von Inspektionsstellen	29
8.5 Zulassung von Prüflaboren.....	29
Anhang 1 Dokumentierte Informationen.....	30
Anhang 2 Geltende Informationsdokumente	30

1. Abkürzungsverzeichnis

etc. – et cetera/und so weiter

FSC – Forest Stewardship Council

ggf. – gegebenenfalls

H_u – unterer Heizwert

kWh/kg_{atro} – Kilowattstunde/Kilogramm absolut trocken

mind. – mindestens

m-% – prozentualer Anteil eines bestimmten Merkmals

PEFC – Programme for the Endorsement of Forest Certification

t_{atro} – Tonne absolut trocken

z. B. – zum Beispiel

2. Mitgeltende Dokumente

Zu diesem **Handbuch** gibt es mitgeltende Dokumente, die auf der Webseite www.enplus-hackschnitzel.de veröffentlicht werden.

3. Normative Verweise

Die hier referenzierten Dokumente sind grundlegend für die Anwendung dieses **Handbuchs**. Für referenzierte Normen mit Angabe des Veröffentlichungsdatums gilt die hier genannte Version. Für referenzierte Normen ohne Angabe des Veröffentlichungsdatums gilt die aktuelle Version des genannten Dokuments (inklusive aller Änderungen).

DIN EN 15234-4, Feste Biobrennstoffe – Qualitätssicherung von Brennstoffen – Teil 4: Holzhackschnitzel für nichtindustrielle Verwendung

DIN EN ISO 14780, Biogene Festbrennstoffe – Probenherstellung

DIN EN ISO/IEC 17020, Konformitätsbewertung – Anforderungen an den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen

DIN EN ISO/IEC 17025, Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien

DIN EN ISO/IEC 17065, Konformitätsbewertung – Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren

DIN EN ISO 17225-1, Biogene Festbrennstoffe – Brennstoffspezifikationen und -klassen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen

DIN EN ISO 17225-4, Biogene Festbrennstoffe – Brennstoffspezifikationen und -klassen – Teil 4: Klassifizierung von Hackschnitzeln

DIN EN ISO 17827-1, Biogene Festbrennstoffe – Bestimmung der Partikelgrößenverteilung für unkomprimierte Brennstoffe – Teil 1: Horizontales Rüttelsiebverfahren mit Sieben mit einer Lochgröße von 3,15 mm und darüber

DIN EN ISO 18122, Biogene Festbrennstoffe – Bestimmung des Aschegehaltes

DIN EN ISO 18125, Biogene Festbrennstoffe – Bestimmung des Heizwertes

DIN EN ISO 18134-1, Biogene Festbrennstoffe – Bestimmung des Wassergehalts – Ofentrocknung – Teil 1: Gesamtgehalt an Wasser – Referenzverfahren

DIN EN ISO 18134-2, Biogene Festbrennstoffe – Bestimmung des Wassergehalts – Ofentrocknung – Teil 2: Gesamtgehalt an Wasser – Vereinfachtes Verfahren

DIN EN ISO 18135-2, Biogene Festbrennstoffe – Probenahme – Teil 2 – Probenahme in Wohngebäuden und anderen kleinen Einheiten (Charge ≤ 100 t)

DIN EN ISO 9001, Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen

Hinweis: Solange keine gültige DIN EN ISO-Norm für die Prüfung eines Qualitätsparameters vorliegt, ist die Analyse nach den Bestimmungen der entsprechenden DIN EN-Norm durchzuführen.

4. Begriffe und Definitionen

4.1 Abweichung

Bezieht sich auf die Nichteinhaltung einer ENplus-Anforderung. Bei der Bewertung der **Abweichungen** von den Anforderungen des Zertifizierungsprogramms wird zwischen **schwerwiegenden** und **geringfügigen Abweichungen** unterschieden.

4.2 Anlieferungszustand

Der Zustand, in dem die Hackschnitzel beim Kunden ankommen.

4.3 Anleitung zur Probenahme für ENplus-Hackschnitzel

Die **Anleitung zur Probenahme für ENplus-Hackschnitzel** ist ein vom **DEPI** herausgegebenes mitgeltendes Dokument, in dem die repräsentative Probenahme von Hackschnitzeln beschrieben wird (siehe **Anhang 2** Geltende Informationsdokumente).

4.4 Audit

Prüfung der Umsetzung aller Anforderungen des **Handbuchs** durch **Auditoren**. Im Zuge des **Audits** wird eine Produktprobe genommen, die bei einer Laboruntersuchung durch ein vom **DEPI** beauftragtes **Prüflabor** auf Konformität mit den vorgegebenen Parametern untersucht wird. Es wird unterschieden zwischen **Vor-Ort-** und **Fernaudit** sowie zwischen **Erst-, Überwachungs-** und **Rezertifizierungsaudit**. Zur Behebung von **Abweichungen** können Zusatzaudits erforderlich sein.

4.5 Auditor

Auditoren prüfen die Umsetzung der Anforderungen des Zertifizierungsprogramms und nehmen bei **Vor-Ort-Audits** Proben der zertifizierten **Produkte**. Die Beauftragung erfolgt durch das **DEPI**. **Auditoren** führen **Vor-Ort-, Fern- oder Dokumentenaudits** durch.

4.6 Aussetzung des Zertifikats

Vorübergehende freiwillige Beendigung des Zertifikats oder Teilbereiche durch den **Zertifikatnehmer**.

4.7 DEPI

Kurzbezeichnung für Deutsches Pelletinstitut GmbH, ein Tochterunternehmen des Deutschen Energieholz- und Pellet-Verbands e. V. (DEPV). Das **DEPI** ist Eigentümer und Systemträger des Zertifizierungsprogramms ENplus-Hackschnitzel sowie Zertifizierungsstelle.

4.8 Dokumentenaudit

Eine Form des **Überwachungsaudits**. Die vom **zertifizierten Unternehmen** eingereichten Dokumente werden vom **Auditor** geprüft. Im Gegensatz zum **Fernaudit** findet kein Auditgespräch statt.

4.9 ENplus-ID

Individuelle Identifikationsnummer eines **Zertifikatnehmers**. Sie ist Bestandteil des ENplus-Zertifizierungs- und Qualitätszeichens.

4.10 ENplus-Markenzeichen

Überbegriff für alle eingetragenen Zeichen, inkl. Wortmarke und Wort-Bildmarken (**ENplus-Qualitätszeichen**, **ENplus-Zertifizierungszeichen**), sowie alle vom **DEPI** zur Verfügung gestellten Logovarianten.

4.11 ENplus-Qualitätszeichen

Bestehend aus dem **ENplus-Zertifizierungszeichen** ENplus-Hackschnitzel, der ENplus-Produkt-nummer und der Qualitätsklasse zur Kennzeichnung zertifizierter **Produkte**.

4.12 ENplus-Zertifizierungszeichen

Individuelles Zertifizierungszeichen bestehend aus dem Logo für ENplus-Hackschnitzel und der **ENplus-ID** für die Bewerbung der Zertifizierung des Betriebs.

4.13 Erstaudit

Das erste **Audit** eines Betriebs, aufgrund dessen entschieden wird, ob das Zertifikat erstmalig erteilt wird oder nicht.

4.14 Fernaudit

Erfolgt durch die Nutzung von Telekommunikationswegen wie Videotelefonat, Webmeeting und E-Mail sowie Dokumentenkontrolle.

4.15 Geringfügige Abweichungen

Nichteinhaltung einer oder mehrerer Anforderungen aus diesem **Handbuch**, die nicht als **schwerwiegende Abweichung** eingestuft wird.

Wenn **geringfügige Abweichungen** festgestellt werden, ist die Weiterführung der Zertifikate möglich. Der **Zertifikatnehmer** muss geeignete Korrekturmaßnahmen einleiten und deren Wirksamkeit innerhalb der zwischen dem **DEPI** und dem **Zertifikatnehmer** vereinbarten Umsetzungsfrist nachweisen.

4.16 Handbuch

Definiert die Anforderungen, Rechte und Pflichten aller Teilnehmer sowie der **Auditoren** des **DEPI** für die ENplus-Qualitätszertifizierung von Hackschnitzeln.

4.17 Personenbezogene Daten

Alle Informationen, die sich auf eine identifizierte oder identifizierbare lebende Person beziehen.

4.18 Produkt

Im Rahmen der Zertifizierung werden verschiedene **Produkte** anhand von Qualitätsklasse und Partikelgrößen unterschieden (z.B. **Produkt** A2 P45S). Diese haben jeweils auch unterschiedliche Anforderungen (siehe 6.1). Ein **Produkt** gilt dann als zertifiziert, wenn die Konformität der Probe bzw. des Betriebsablaufes vom **DEPI** bescheinigt wird.

4.19 Produktmeldung

Für jede Neuzertifizierung eines **Produkts** während der Zertifikatslaufzeit erfolgt eine **Produktmeldung** an das **DEPI**.

4.20 Prüflabor

Führt Laboranalysen von Hackschnitzeln durch. Laboranalysen müssen von **Prüflaboren** organisiert werden, die nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert sind. Die Beauftragung des **Prüflabors** obliegt dem **DEPI**.

4.21 Rezertifizierungsaudit

Im letzten Jahr einer Zertifizierungsperiode wird ein **Rezertifizierungsaudit** durchgeführt. Bei positiver Zertifizierungsentscheidung wird ein Folgezertifikat ausgestellt.

4.22 Schwerwiegende Abweichungen

Die Nichteinhaltung einer oder mehrerer der in **Tabelle 1** dargestellten ENplus-Produktanforderungen bzw. Nichteinhaltung einer oder mehrerer Anforderungen an Verfahren oder das Managementsystem, die sich auf die Fähigkeit des Unternehmens auswirken, die geforderten Hackschnitzeleigenschaften zu erreichen, kann von der ENplus-Zertifizierungsstelle als **schwerwiegende Abweichung** eingestuft werden.

Mehrere **geringfügige Abweichungen** im Zusammenhang mit derselben Anforderung oder derselben Problematik, die auf ein systematisches Versagen hindeuten könnten, können von der ENplus-Zertifizierungsstelle als **schwerwiegende Abweichung** eingestuft werden. Dasselbe gilt für **geringfügige Abweichungen**, die nicht fristgerecht behoben wurden.

Wenn **schwerwiegende Abweichungen** festgestellt werden, ist eine (Re-) Zertifizierung der Hackschnitzel erst möglich, wenn angemessene Korrekturmaßnahmen umgesetzt worden sind. Wenn **schwerwiegende Abweichungen** in **Überwachungs-** oder **Rezertifizierungsaudits** festgestellt werden, wird das Zertifikat für die betroffene Qualitätsklasse/Partikelgröße bis zur Umsetzung von geeigneten Korrekturmaßnahmen ausgesetzt. Die betroffenen Hackschnitzel dürfen nicht weiter als zertifiziert verkauft werden.

4.23 Suspendierung des Zertifikats

Vorübergehender Entzug des Zertifikats oder von Teilbereichen, veranlasst durch die Zertifizierungsstelle.

4.24 Überwachungsaudit

Audits im ersten und zweiten Jahr nach Zertifikatsausstellung, in denen die Einhaltung der Anforderungen des **Handbuchs** überprüft werden, jedoch im Regelfall kein neues Zertifikat ausgestellt wird.

4.25 Vor-Ort-Audit

Erfolgt im Unternehmen im Zuge des **Erst-** oder **Rezertifizierungsaudits**. Im Gegensatz zum **Fern- und Dokumentenaudit** findet es im Betrieb statt.

4.26 **Zertifikatnehmer**

Zertifizierte Unternehmen, deren zertifizierte **Produkte** die Anforderungen von ENplus-Hackschnitzel erfüllen und die sich in einem Vertrag mit dem **DEPI** verpflichtet haben, die Bestimmungen des Zertifizierungsprogramms zu beachten.

4.27 **Zusätzliche Proben**

Im Zuge von **schwerwiegenden Abweichungen** kann der **Auditor** oder das **DEPI** eine erneute Probenahme und eine Laboranalyse fordern.

5. **Ziele und Aufbau des Zertifizierungsprogramms**

Das Ziel des Zertifizierungsprogramms ENplus-Hackschnitzel ist die Sicherstellung der Qualität von Hackschnitzeln, die in Feuerstätten für Festbrennstoffe unter den Anforderungen der ersten Verordnung zur Durchführung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes (Verordnung über kleine und mittlere Feuerungsanlagen – 1. BImSchV) störungs- und emissionsarm verbrannt werden können.

Das Zertifizierungsprogramm ermöglicht Unternehmen eine Zertifizierung ihrer **Produkte** in den Qualitätsklassen ENplus A1, ENplus A2 und ENplus B.

Die wesentlichen Inhalte des Zertifizierungssystems sind:

- a) Anforderungen an die Produkteigenschaften und eingesetzte Rohstoffe;
- b) Anforderungen an die Kennzeichnung der zertifizierten **Produkte**;
- c) Überprüfung und Bestätigung der Konformität von Hackschnitzel in Anlehnung an die Vorgaben der Norm DIN EN ISO 17225-4;
- d) Anforderungen an Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle;
- e) Anforderungen an das Beschwerdemanagement der Unternehmen;
- f) Bestimmungen zur Nutzung der **ENplus-Markenzeichen**;
- g) Vorgaben zur externen Kontrolle, Zertifikatsvergabe und Zertifikatsentzug;
- h) Anforderungen an die **Auditoren** und **Prüflabore**.

Den zertifizierten Unternehmen wird ein individuelles **ENplus-Zertifizierungszeichen** und für jedes zertifizierte **Produkt** ein **ENplus-Qualitätszeichen** zur Verfügung gestellt, mit denen das Unternehmen sein/e **Produkt/e** und ihre Qualität bei Verbrauchern bewerben kann.

Die Analyse von Produktproben, die während der **Audits an den Lagerstandorten** genommen werden, werden von akkreditierten **Prüflaboren** organisiert. Das Deutsche Pelletinstitut (**DEPI**) ist Systemträger und Zertifizierungsstelle und übernimmt die Bewertung der Prüfberichte sowie der eingereichten Unterlagen (Konformitätsbewertung). Es entscheidet entsprechend der Vorgaben dieses **Handbuchs** über die Vergabe der Zertifikate.

6. Anforderungen an Produkte und Unternehmen

6.1 Produktanforderungen

6.1.1 Zertifizierte Holzhackschnitzel müssen den in **Tabelle 1** aufgeführten Anforderungen entsprechen. Dabei gelten die in der Produktnorm DIN EN ISO 17225-4 genannten Prüfmethoden.

6.1.2 Der **Zertifikatnehmer** ist verpflichtet anzugeben welche Qualitäts- und Partikelgrößenklassen seine **Produkte** erfüllen (ENplus A1, ENplus A2, ENplus B). Die Grenzwerte aus diesem **Handbuch** entsprechend dieser Qualitätsklassen sind einzuhalten.

• **Tabelle 1**

Anforderungen der ENplus-Zertifizierung an die Hackschnitzeeigenschaften

Eigenschaft	Einheit	ENplus A1	ENplus A2	ENplus B
Wassergehaltsspektrum ^{a), f), g)}	m-%	≥ 10 bis ≤ 25	≥ 10 bis ≤ 35	ist anzugeben
Aschegehalt ^{b)}	m-%	≤ 1,0	≤ 1,5	≤ 3,0
Heizwert ^{a)}	kWh/kg	ist anzugeben		
Partikelgröße ^{c)}	P31S oder P45S			
Grobanteil ^{d)}	≤ 6 in P31S (< 45 mm) und ≤ 10 in P45S (> 63 mm)			
Feinanteil (< 3,15 mm)	m-%	≤ 5	≤ 8	≤ 10
Maximale Länge ^{e)}	mm	120 (für P31S) 150 (für P45S)	150 (für P31S) 200 (für P45S)	150 (für P31S) 200 (für P45S)

^{a)} **Anlieferungszustand**

^{b)} Wasserfreier Zustand

^{c)} Hauptanteil ≥ 60 %, in P31S: 3,15–31,5 mm, in P45S: 3,15–45 mm

^{d)} In einer Probe von 10 l dürfen höchstens 2 Stücke mit einem maximalen Querschnitt in P31S: > 4 cm², in P45S: > 6 cm² vorhanden sein (nur für die Partikel im Grobanteil zu bestimmen).

^{e)} In einer Probe von 10 l dürfen höchstens 2 Stücke die maximale Länge überschreiten, wenn die Querschnittsfläche < 0,5 cm² beträgt (nur für die Partikel im Grobanteil zu bestimmen).

^{f)} Angabe in m-% und nicht Wassergehaltsklassen. Angaben zur Wassergehaltsklasse siehe **Tabelle 5**.

^{g)} Wenn nicht auf Kundenwunsch anders vertraglich festgehalten.

6.2 Anforderungen an Holzrohstoffe

6.2.1 Der **Zertifikatnehmer** muss ein Verfahren zur Prüfung eingehender Rohstoffe auf zulässige Materialien (**Tabelle 2**) und Verunreinigungen festlegen.

6.2.1.1 Nicht zulässige Rohstoffe und Vorprodukte sind auszuschließen.

6.2.1.2 Der **Zertifikatnehmer** ist verpflichtet, entsprechende Dokumentation zum Nachweis der Erfüllung der obigen Punkte aufzubewahren. Zudem ist er verpflichtet, Dokumentation bezüglich eingehender Rohstoffe aufzubewahren und auf Nachfrage im **Audit** vorzulegen.

6.2.1.3 Verunreinigungen wie Erde, Steine und Getreide sind zu dokumentieren. Ergriffene Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen oder der Umgang mit dem Verbleib von kontaminierter Ware sind zu dokumentieren.

• Tabelle 2

Zulässige Rohmaterialien für ENplus-zertifizierte Hackschnitzel nach Qualitätsklasse

ENplus A1 und ENplus A2	ENplus B
1.1.1 Vollbäume ohne Wurzeln ^{a)} , 1.1.3 Rundholz 1.1.4 Waldrestholz 1.2.1 chemisch unbehandelte Holzrückstände	1.1 Wald- und Plantagenholz, sowie anderes naturbelassenes Holz ^{a), b)} 1.2.1 chemisch unbehandelte Holzrückstände

^{a)} Mit Ausnahme von Klasse 1.1.1.3 Kurzumtriebs-Plantagenholz, wenn Grund zu der Annahme besteht, dass eine Kontamination des Bodens vorliegt, die Anpflanzung der Speicherung von Chemikalien gedient hat oder wenn die wachsenden Bäume mit Klärschlamm (aus der Abwasseraufbereitung oder chemischen Prozessen) gedüngt wurden.

^{b)} Mit Ausnahme der Klassen 1.1.5 Stümpfe/Wurzeln.

ANMERKUNG: Die Definitionen der Rohmaterialklassen ist der DIN EN ISO 17225-1 zu entnehmen.

6.3 Prozessanforderungen

6.3.1 Lagerung Rohstoffe

Der **Zertifikatnehmer** muss sicherstellen, dass die Lagerung die Qualität der Rohstoffe nicht negativ beeinflusst:

6.3.1.1 Verschiedene Rohstoffe, die aufgrund ihrer Einordnung zur Produktion unterschiedlicher Qualitätsklassen geeignet sind, müssen voneinander getrennt gelagert werden. Die Trennung kann zeitlich oder räumlich erfolgen.

6.3.2 Produktionsprozess

Der **Zertifikatnehmer** muss über geeignete technische Einrichtungen zur Herstellung, Lagerung und Verladung hochwertiger Hackschnitzel verfügen.

6.3.2.1 Dabei muss Folgendes sichergestellt werden:

- Verunreinigung des **Produkts** während der Herstellung, Lagerung und des Transports zum Kunden muss ausgeschlossen werden;
- Die Funktion der technischen Einrichtungen muss regelmäßig überprüft werden;
- Produktionsrelevante Messgeräte müssen je nach gesetzlichen Vorgaben regelmäßig geeicht, validiert bzw. kalibriert werden;
- das zertifizierte Unternehmen muss während des kompletten Produktionsprozesses sicherstellen, dass verschiedene Qualitäts- und Partikelklassen von Hackschnitzeln entweder zeitlich oder räumlich getrennt gelagert werden.

6.3.3 Lieferung und Transport

6.3.3.1 Für den Transport von Rohstoffen und **Produkten** dürfen nur Fahrzeuge eingesetzt werden, die frei von Störstoffen sind.

6.3.3.2 Der Reinigungszustand der zu beladenden Fahrzeuge muss dokumentiert werden.

6.3.3.3 Eine Wasseraufnahme der Hackschnitzel während des Transports, z.B. durch Regen, muss mit geeignetem und zumutbarem Aufwand minimiert werden.

6.3.4 Eigenüberwachung der Hackschnitzelqualität

6.3.4.1 Der **Zertifikatnehmer** ist verpflichtet, ein System zur betriebsinternen Qualitätskontrolle zu etablieren, um sicherzustellen, dass die produzierten **Produkte** konstant den Anforderungen dieses **Handbuchs** entsprechen.

6.3.4.2 Das Unternehmen muss geeignete Probenahme- und Analysemethoden festlegen sowie die entsprechenden Messmittel zur Verfügung haben, um diese umzusetzen.

6.3.4.3 Die Messmethoden aus **Tabelle 3** sind einzuhalten.

• **Tabelle 3**

Im Rahmen der betriebsinternen Qualitätskontrolle zulässige Methoden (Grenzwerte siehe **Tabelle 1**)

Produkteigenschaften	Empfohlene Messmethode	Akzeptierte Messmethode (muss im Einzelfall vom DEPI anerkannt werden)
Feinanteil (m-%)	Siebanalyse (Sieb mit mind. 400 mm Durchmesser und 3,15 mm Lochung)	Siebanalyse (Sieb mit mind. 300 mm Durchmesser und 3,15 mm Lochung)
Grobanteil (m-%)	Siebanalyse (Sieb mit mind. 400 mm Durchmesser und 45 mm Lochung bei P31S und 63 mm Lochung bei P45S)	Siebanalyse (Sieb mit mind. 300 mm Durchmesser und 45 mm Lochung bei P31S und 63 mm Lochung bei P45S)
Maximale Länge (in mm)	Auszählung einer 10 l Probe	Sichtkontrolle am Haufen
Wassergehalt (m-%)	Thermische Trocknung (Trockenschrank, Ofen)	Kapazitive Wassergehaltsbestimmung, alternative Trockenmethode, Einstechlanze kurz/lang, Mikrowelle

6.3.4.4 Bei festgestellter Nichteinhaltung der Grenzwerte müssen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung dokumentiert werden.

6.3.4.5 Die Häufigkeit der Eigenüberwachungen aus **Tabelle 4** sind einzuhalten.

• **Tabelle 4**

Im Rahmen der betriebsinternen Qualitätskontrolle zu prüfende Parameter (Grenzwerte in **Tabelle 1**)

Produkteigenschaft	Probenahme	Häufigkeit
Feinanteil (m-%)	Frühestens nach der Siebung bis spätestens vor der Verladung	1 x monatlich ^{a)}
Grobanteil (m-%)	Frühestens nach der Siebung bis spätestens vor der Verladung	1 x monatlich ^{a)}
Maximale Länge (in mm)	Frühestens nach der Siebung bis spätestens vor der Verladung	1 x monatlich ^{a)}
Wassergehalt (m-%)	Bei der Verladung/Auslieferung	1 x monatlich ^{a), b)}

^{a)} Wenn die Produktion > 250 t_{atro}/Monat beträgt, muss die Eigenüberwachung mind. alle 250 t_{atro} stattfinden. ^{b)} Bei risikobehafteten Trocknungsmethoden (z. B. Container) sind Qualitätskontrollen einmal wöchentlich durchzuführen.

6.3.4.6 Die **Anleitung zur Probenahme für ENplus-Hackschnitzel** ist zu beachten oder eine vom ENplus-Programmmanagement anerkannte gleichwertige Methode ist anzuwenden. Die Angemessenheit anderer Methoden zur Probenahme und der Messmethoden für die Eigenüberwachung muss im Rahmen der Konformitätsbewertung bestätigt werden.

6.3.4.7 Datum der Probenahme, Messmethode und Ergebnisse müssen dokumentiert werden. Die Dokumente zu den Messungen im Rahmen der betriebsinternen Qualitätskontrolle müssen aufbewahrt werden.

6.3.5 Lieferdokumentation

6.3.5.1 Lieferdokumente der zertifizierten Unternehmen müssen mindestens die folgenden Angaben enthalten:

- a) Name, Kontaktdaten und **ENplus-ID** des **Zertifikatnehmers**,
- b) Produkt-ID oder **ENplus-Qualitätszeichen** (siehe 7.8) des zertifizierten **Produkts**,
- c) Liefermenge in kg, Tonne, kg_{atro}, t-atro oder Schüttraummetern (je nach Abrechnungsmethode, siehe 6.3.5.2),
- d) der letzte gemessene Wassergehalt,
- e) Kennzeichen des Lieferfahrzeugs,
- f) Art der Anlieferung (geschüttet, eingeblasen, Wechselcontainer),
- g) Datum und Unterschrift des Fahrers.

ANMERKUNG 1: Um die Anforderung zu erfüllen, können **Lieferdokumente**, Verträge oder andere Kommunikationsmittel genutzt werden.

ANMERKUNG 2: Weitere produktbezogene Angaben müssen zutreffend und nachprüfbar sein.

6.3.5.2 Es sind drei vertragliche Abrechnungsmethoden zugelassen:

- a) Massebezogene Abrechnung (kg/t)
- b) Abrechnung nach atro-Tonnen (kg_{atro} oder t_{atro})
- c) volumenbezogene Abrechnung (Schüttraummetern)

6.3.5.3 Zertifizierte Unternehmen müssen ihren Kunden bei Abrechnung der Lieferung nach massebezogener Liefermenge einer vorher vereinbarten Wassergehaltsklasse oder mit Angabe des durchschnittlichen Wassergehalts der gelieferten Charge anbieten.

6.3.5.4 Aus der Liefermenge und dem Wassergehalt kann die gelieferte Brennstoffenergie rechnerisch bestimmt werden. Dazu ist ein atro-Heizwert von 5,0 kWh/kg_{atro} einheitlich für alle Holzarten und der gemessene atro-Heizwert aus der Laboranalyse des zertifizierten **Produkts** anzusetzen, sofern die Holzartenzusammensetzung des Rohstoffs unverändert ist. Alternativ kann ein Wert entsprechend dem Wassergehalt aus **Tabelle 5** entnommen werden.

• Tabelle 5

Heizwert von Hackschnitzeln nach Wassergehaltsklasse und Holzart

Wassergehaltsklasse	Wassergehalt in m-%	Heizwert H_u in kWh/kg ^{a)}
atro	0	5,00
M10	≤ 10	4,43
M15	> 10 bis ≤ 15	4,29
M20	> 15 bis ≤ 20	4,01
M25	> 20 bis ≤ 25	3,72
M30	> 25 bis ≤ 30	3,44
M35	> 30 bis ≤ 35	3,15
M40	> 35 bis ≤ 40	2,87
M45	> 40 bis ≤ 45	2,59
M50	> 45 bis ≤ 50	2,30
M55	> 50 bis ≤ 55	2,02

^{a)} Die Berechnung des Heizwerts erfolgt mit Ausnahme der Klasse M10 für den mittleren Wassergehalt der jeweiligen Klasse.

6.3.6 Beschwerdemanagement zertifizierter Betriebe

6.3.6.1 Zertifizierte Betriebe müssen ein Verfahren zur Annahme, Dokumentation und Bearbeitung von Reklamationen etablieren.

6.3.6.2 Sofern dieser Bereich nicht dem Qualitätsmanager zugeordnet wird, muss ein Beschwerdemanager benannt werden, der für die Bearbeitung von Reklamationen zuständig ist.

6.3.6.3 Der Beschwerdemanager ist verantwortlich für die Erfassung, Bearbeitung, Dokumentation und das Monitoring von Kundenbeschwerden einschließlich der Veranlassung von Korrektur- und Präventivmaßnahmen. Der Beschwerdemanager kann Teilaufgaben delegieren.

6.3.6.4 Der Betrieb muss in der Lage sein, die Beschwerde in den Landessprachen der Länder, in denen vertrieben wird, zu bearbeiten.

6.3.6.5 Die Beschwerde muss schnellstmöglich bearbeitet werden, sofern die Beschwerde anerkannt wird. Es müssen Maßnahmen zur Behebung möglicher Mängel in Bezug auf zertifikationsrelevante Prozesse oder **Produkte**, die die Beschwerde betreffen, eingeleitet werden.

6.3.6.6 Sofern Laboranalysen zur Klärung von strittigen Qualitätsparametern notwendig sind, soll der Betrieb dafür eine vom **DEPI** genannte Prüfstelle mit der Analyse beauftragen.

6.3.6.7 Der Beschwerdemanager muss unter Einbeziehung der Entscheidungsträger eine regelmäßige (mindestens jährliche) Auswertung der Beschwerden vornehmen, um Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen abzuleiten, umzusetzen und zu dokumentieren.

6.3.6.8 Reklamationen sind immer anzuerkennen, wenn das **Produkt** im **Anlieferungszustand** nachweislich nicht konform mit den Handbuchanforderungen ist.

ANMERKUNG: Nachweise können Messwerte aus Prüfungen gemäß dieses **Handbuchs**, dokumentierte **Abweichungen**, Fotos oder Videos des Zustands bei Anlieferung und/oder Prüfberichte von Laboren sein.

6.4 Personalanforderungen

6.4.1 Qualitätsmanager

6.4.1.1 Das zertifizierte Unternehmen muss einen Qualitätsmanager ernennen, der bezüglich der verschiedenen Prozesse und der Qualität der Hackschnitzel über ausreichend Kompetenzen verfügt.

6.4.1.2 Der Qualitätsmanager muss dazu ermächtigt sein, die Anforderungen dieses **Handbuchs** – durch Maßnahmen und zur Dokumentation – im Betrieb umzusetzen.

6.4.1.3 Der Qualitätsmanager ist:

- a) Ansprechpartner für das **DEPI** und den **Auditor**;
- b) verantwortlich, die Anforderungen dieses **Handbuchs** im Betrieb umzusetzen. D.h. er ist verantwortlich für das Qualitätssicherungssystem, die interne Dokumentation, die Mitarbeiterschulung und die Einhaltung der weiteren Anforderungen des Zertifizierungsprogramms. Einzelne Kontroll- und Dokumentationsaufgaben dürfen von ihm auf andere Angestellte übertragen werden. Die verantwortlichen Angestellten müssen angeleitet und die ordnungsgemäße Erledigung der übertragenen Aufgaben muss überwacht werden;
- c) verpflichtet, den Meldepflichten gemäß 6.4.3 nachzukommen;
- d) verpflichtet, mindestens im ersten Jahr seiner Tätigkeit und danach einmal in jeder Zertifizierungsperiode an einer vom **DEPI** anerkannten externen Qualitätsschulung teilzunehmen. Der Qualitätsmanager (oder Stellvertreter) muss einen effizienten Wissenstransfer innerhalb des Unternehmens sicherstellen.

6.4.2 Kompetenzen

6.4.2.1 Die Kompetenzen der Mitarbeiter, die Einfluss auf die Qualität der Hackschnitzel haben, müssen vom Unternehmen festgelegt und durch geeignete Anleitung, Schulung und Erfahrung sichergestellt werden.

6.4.2.2 Alle Personen, die Arbeiten mit Einfluss auf die Qualität der Hackschnitzel ausführen, müssen mindestens einmal pro Zertifizierungsperiode an einer Schulung zur Qualität von Hackschnitzeln und zur Einhaltung der relevanten Anforderungen dieses **Handbuchs** teilnehmen. Bevor sie ihre Arbeit aufnehmen, müssen die jeweiligen Angestellten eine umfassende Einweisung hinsichtlich der Qualitätsaspekte beim Umgang mit Hackschnitzeln erhalten.

6.4.2.3 Mitarbeiter von Dienstleistern, z. B. Hackerefahrer, die Einfluss auf die Hackschnitzelqualität haben, müssen vom zertifizierten Unternehmen in ihre Aufgaben eingewiesen werden.

6.4.3 Dokumentation und Meldepflichten

6.4.3.1 Der Betrieb muss eine Dokumentation zu Beschwerden, Warenein- und ausgängen, qualitätsrelevanter Prozesse, Schulungen und betriebsinterner Qualitätskontrollen (siehe **Anhang 1**) führen.

6.4.3.2 Die Aufbewahrungsfrist der Dokumentation beträgt mindestens fünf Jahre.

6.4.3.3 Der **Zertifikatnehmer** verpflichtet sich, dem **DEPI** im Zuge der Zertifizierung des Unternehmens und seiner **Produkte** folgende Informationen bereitzustellen, sowie das **DEPI** unverzüglich über Änderungen dieser Informationen zu unterrichten:

- a) Kontaktdaten **Zertifikatnehmer**, inklusive Ansprechpartner und Qualitätsmanager;
- b) Zertifizierung weiterer Qualitätsklassen oder Partikelgrößen;
- c) Produktionsstätte und Herstellungsverfahren.

6.4.3.4 Das Unternehmen muss Ende des Jahres die Menge verkaufter ENplus-zertifizierter Hackschnitzel melden. Diese dient der Rechnungsstellung.

6.5 Umgang mit nichtkonformen Hackschnitzeln

6.5.1 Hackschnitzel, die nicht den Qualitätsvorgaben aus **Tabelle 1** entsprechen, gelten als nichtkonform und dürfen nicht als zertifizierte Hackschnitzel in den Handel gebracht werden.

6.5.2 Der Verbleib von nichtkonformen Hackschnitzeln muss dokumentiert werden.

6.5.3 Inverkehrbringung nichtkonformer Hackschnitzel

6.5.3.1 Wurden nichtkonforme Hackschnitzel als ENplus-zertifiziert verkauft, soll der Kunde informiert werden.

6.5.3.2 Ursache und betroffene Chargen müssen ermittelt und Maßnahmen ergriffen werden, um das Inverkehrbringen in der richtigen Qualitätsklasse zu gewährleisten.

6.5.3.3 Das Vorgehen ist zu dokumentieren.

6.6 Preismeldung

6.6.1 Der Lizenznehmer ist verpflichtet, an der anonymen Preisabfrage des **DEPI** über das **Preismeldeportal** teilzunehmen. Dem Unternehmen werden nach Erstzertifizierung Zugangsdaten zugesendet.

6.6.2 Die Preise sind immer quartalsweise zum 15. des Monats zu melden.

7. Management des Zertifizierungssystems

7.1 Gültigkeit von Zertifikat und Lizenz

Das Zertifikat ENplus-Hackschnitzel wird dem **Zertifikatnehmer** für eine Zertifizierungsperiode von drei Jahren ausgestellt, beginnend mit dem Ausstellungsdatum des Zertifikats. Nach erfolgreicher Rezertifizierung wird ein Nachfolgezertifikat, wiederum mit dreijähriger Laufzeit, erstellt.

7.1.1 Kündigung, Suspendierung und Entzug des Zertifikats

7.1.1.1 Das Zertifikat oder einzelne **Produkte** können im Gültigkeitszeitraum suspendiert werden, wenn das zertifizierte Unternehmen von den Anforderungen an zertifizierte Unternehmen und **Produkte** abweicht und keine wirksamen Korrekturmaßnahmen innerhalb der gegebenen Fristen vollzieht und/oder die Kosten für Zertifizierung und Lizenz nicht gezahlt werden. Das **DEPI** darf dem zertifizierten Unternehmen kündigen, wenn es die jährlich verkaufte Menge an ENplus-Hackschnitzel nicht fristgerecht meldet, alternativ ist eine Mengenschätzung möglich.

7.1.1.2 Die Hackschnitzel dürfen ab Zertifikatssuspendierung oder freiwilliger **Aussetzung** nicht weiter als zertifiziert verkauft werden.

7.1.2 Wiedereinsetzung des Zertifikats

7.1.2.1 Nach **Suspendierung des Zertifikats** muss der **Zertifikatnehmer** die **Abweichungen** beheben, die dazu geführt haben. Wenn die Behebung der **Abweichungen** vom **DEPI** bestätigt wurde, wird das Zertifikat wiedereingesetzt.

7.1.2.2 Bei einem Zertifikatsentzug bzw. **Kündigung** wird die **ENplus-ID** des **Zertifikatnehmers** nicht erneut an ein anderes zertifiziertes Unternehmen vergeben.

7.1.2.3 Bei Zertifikatsentzug durch das **DEPI** kann der frühere **Zertifikatnehmer** erst nach Ablauf von 6 Monaten einen neuen Antrag auf Zertifizierung stellen.

7.2 Zertifikatserweiterung

Soll ein bestehendes Zertifikat erweitert werden, muss dies dem **DEPI** mitgeteilt werden. Dies ist der Fall, wenn ein neues **Produkt** zertifiziert werden soll.

7.2.1 Der **Zertifikatnehmer** muss dem **DEPI** eine neue **Produktmeldung** einreichen und eine Produktprobe in Rücksprache mit einem **Auditor** an ein **Prüflabor** schicken.

7.2.2 Die Probenahme wird vom Qualitätsmanager durchgeführt.

7.3 Qualitätskontrolle

7.3.1 Begleitete Audits für Auditoren

Bei Bedarf wird das **DEPI** aktive ENplus-Auditoren für Hackschnitzel begleiten. Dazu wird ein anderer gelisteter **Auditor** bei einem **Audit** die Leistung des zu prüfenden **Auditors** dokumentieren. Bei Unzulänglichkeiten werden passende Trainingsmaßnahmen ergriffen.

7.3.2 Externe Überprüfung Qualitätsmanagementsystem

7.3.2.1 Das **DEPI** wird zur Wahrung der Integrität und Konsistenz der Umsetzung dieses **Handbuchs** durch eine externe Kontrollstelle überprüft.

7.3.2.2 Es erfolgt eine jährliche Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems des **DEPI**, bei der unter anderem Verfahren, Lenkung von Dokumenten, Personal (Kapazität, Ausbildung) sowie Zertifizierungsentscheidungen überprüft werden.

7.3.2.3 Die externe Stelle soll im Zuge der Überprüfung **Audits**, die von ENplus-Auditoren durchgeführt werden, begleiten. Dabei wird die Leistung des ENplus-Auditors bewertet.

7.3.2.4 Die externe Stelle erstellt für das **DEPI** einen Bericht mit **Abweichungen** und Verbesserungspotenzialen aus beiden Teilen der Überprüfung.

7.4 Abweichungen von den Programmanforderungen

7.4.1 Zertifizierungsentscheidung

Zertifizierungsentscheidungen werden gemäß 7.6.9 mitgeteilt. Im Falle von Änderungen der **Produkte**, von Firmendaten, bei Rezertifizierung oder Neuzertifizierung wird dem Betrieb ein Zertifikat ausgestellt.

7.4.2 Widerspruchsverfahren

Ein Betrieb kann innerhalb von zwei Wochen Widerspruch gegen zertifizierungsrelevante Entscheidungen (z.B. **Suspendierung des Zertifikats**) und im Zuge von **Abweichungen** gegen geforderte Maßnahmen des **DEPI** einlegen. Ein Widerspruch muss schriftlich erfolgen und eine Begründung enthalten.

Das **DEPI** behandelt Widersprüche gemäß den Vorgaben unter 7.6.12.

7.5 Ressourcen

7.5.1 Personal des DEPI

Das **DEPI** stellt sicher, dass Antragsbewertung, **Audits**, Konformitätsbewertung, Zertifizierungsentscheidung und Kompetenzmanagement des beteiligten Personals von Personal mit ausreichender Qualifikation und Kompetenzen durchgeführt werden.

7.5.2 Auditoren

7.5.2.1 Um **Audits** im Bereich ENplus-Hackschnitzel durchführen zu können, muss der Bewerber nachweisen, dass er anerkannter **Auditor** in einem verwandten Bereich ist (z. B. ENplus-Pellets, FSC, PEFC).

7.5.2.2 Zur Einarbeitung muss eine **DEPI**-Schulung für ENplus-Hackschnitzel und mind. 3 von einem ausgebildeten **Auditor** begleitete **Audits** absolviert werden.

7.6 Anforderungen an Verfahren

7.6.1 Allgemein

7.6.1.1 Als Grundlage für die durch das **DEPI** und die Inspektionsstellen angewandten Verfahren dient dieses **Handbuch** in der aktuellen Version 2.0. Die Zertifizierung muss alle Bereiche und Prozesse enthalten, die Einfluss auf die Erfüllung der Anforderungen dieses **Handbuchs** oder auf die Qualität der Hackschnitzel haben können.

7.6.1.2 Alle Vorlagen für Dokumente (Berichte, Formulare, etc.) werden vom **DEPI** zur Verfügung gestellt und aktualisiert. Das **DEPI** kann Dokumente von anderen Inspektionsstellen nach Einreichung und Prüfung zulassen (siehe 8.4). Berichte und Checklisten müssen inhaltlich mit den Vorlageberichten vom **DEPI** übereinstimmen.

7.6.2 Antrag

7.6.2.1 Das **DEPI** meldet sich nach Eingang neuer Anträge auf Zertifizierung für ENplus-Hackschnitzel innerhalb von maximal zwei Wochen beim Antragssteller zurück.

7.6.2.2 Das **DEPI** muss als Teil der Evaluierung des Antrags prüfen, ob der Antragsteller zu einem vorherigen Zeitpunkt bereits Inhaber eines ENplus-Hackschnitzel Zertifikats war und ggf. eine Sperrfrist besteht.

7.6.3 Vertrag

7.6.3.1 Nach positiver Prüfung des Antrags sendet das **DEPI** dem Unternehmen einen Vertrag zu.

7.6.3.2 Das **DEPI** kann den Vertrag ablehnen, falls nicht innerhalb von drei Monaten nach dem ersten **Audit** eine positive Zertifizierungsentscheidung getroffen wird. Es kann den Vertrag auch verwerfen, falls der Antragsteller die Rechnung über die Lizenz- und Zertifizierungskosten nicht begleicht.

7.6.4 Audit

7.6.4.1 **Audits** werden nach den Vorgaben dieses **Handbuchs** durchgeführt. Ziel des **Audits** ist es, die Konformität des Betriebs mit den Vorgaben dieses **Handbuchs** zu überprüfen.

7.6.4.2 Alle während des **Audits** durch den **Auditor** erlangten Informationen sind vom **DEPI** und dem **Auditor** vertraulich zu behandeln.

7.6.4.3 Am Ende des **Audits** hat der **Auditor** dem auditierten Betrieb als Teil des Schlussgesprächs die vorläufigen Ergebnisse des **Audits** mitzuteilen, inklusive aller gefundenen **Abweichungen** (siehe 7.6.8).

7.6.4.4 In Jahren ohne **Erst-** oder **Rezertifizierungsaudit** führt das **DEPI** ein **Überwachungsaudit** durch.

7.6.4.5 Für die **Erst-** und **Rezertifizierung** ist ein **Vor-Ort-Audit** durch einen vom **DEPI** beauftragten **Auditor** erforderlich, der freien Zugang zu allen Betriebsstätten hat. Begleitet wird das **Audit** vom Qualitätsmanager oder einem beauftragten Stellvertreter. Während des **Vor-Ort-Audits** nimmt der **Auditor** gemäß 7.6.6 eine Hackschnitzelprobe für die Produktanalyse und kontrolliert Anlagen und Betriebseinrichtungen. Bei **Vor-Ort-Audits** wird die Dokumentenprüfung während des **Audits** durchgeführt (siehe Tabelle 8).

Folgende relevante Anforderungsbereiche werden geprüft:

- a) Betriebliche Einrichtungen (Lager, Fahrzeuge, Siebanlagen, Trocknungseinrichtungen),
- b) Methoden zur Probenahme und Messungen sowie Ergebnisse der internen Qualitätssicherung,
- c) Wareneingangs- und Lieferdokumente (Stichprobe),
- d) Reinigungspläne Lagerung und Fahrzeuge (Stichprobe),
- e) Beschwerdemanagement,
- f) Mitarbeiterschulung,
- g) Rohstoffe, Zwischenprodukte und zertifizierte **Produkte**,
- h) Verkaufsmenge zertifizierter Hackschnitzel.

ANMERKUNG: In Ausnahmefällen kann die Überprüfung der Betriebe in Absprache mit dem DEPI als Remote-Audit durchgeführt werden.

7.6.4.6 Wird nach einem **Rezertifizierungsaudit** aufgrund von **schwerwiegenden Abweichungen** eine Suspendierung ausgesprochen, kann diese nur bis sechs Monate nach Laufzeitende des Zertifikats ohne erneutes **Erstaudit** aufgehoben werden.

7.6.4.7 Das **Überwachungsaudit** findet in der Regel in Form eines **Dokumentenaudits** statt. Dabei werden Dokumente zu **Abweichungen**, zum Beschwerdemanagement und zu Messungen der Eigenüberwachung geprüft (siehe **Tabelle 8**).
In folgenden Fällen kann beim **Überwachungsaudit** ein **Fernaudit** durchgeführt werden:

- a) Es bestehen offene **Abweichungen** aus dem vorherigen **Audit**.
- b) Es sind im vergangenen Jahr Beschwerden bezüglich der Hackschnitzelqualität beim **DEPI** eingegangen.
- c) Der **Auditor** hat Auffälligkeiten bei den eingereichten Dokumenten festgestellt.
- d) Es gab betriebliche Änderungen mit potenziellem Einfluss auf die Hackschnitzelqualität (beispielsweise neuer Qualitätsmanager oder neue Technik mit Einfluss auf die Hackschnitzelqualität).

7.6.4.8 Beim **Fernaudit** können die Dokumentation zu folgenden Anforderungsbereichen per Videotelefonat geprüft werden:

- a) Methoden zur Probenahme, Messungen und Ergebnisse der internen Qualitätssicherung,
- b) Wareneingangs- und Lieferdokumente (Stichprobe),
- c) Reinigungspläne Lagerung und Fahrzeuge (Stichprobe),
- d) Beschwerdemanagement,
- e) Mitarbeiterschulung.

• **Tabelle 6**

Anforderungen an die jährliche Überprüfung

Vorgang	Turnus	Audittyp	Probenahme
Erstzertifizierung	Vor Beginn der ersten Zertifizierungsperiode	vor Ort	Auditor
Überwachung	Im 1. und 2. Jahr der Zertifizierungsperiode	Dokumentenaudit/Fernaudit	Zertifikatnehmer
Rezertifizierung	Im 3. Jahr der Zertifizierungsperiode, vor Ablauf des Zertifikats	vor Ort	Auditor

7.6.5 Dokumentenprüfung/Stichprobenziehung

7.6.5.1 Die Dokumentenprüfung umfasst die Prüfung aller im **Anhang 1** Dokumentierte Informationengeforderten Dokumente auf Konformität mit den Anforderungen dieses **Handbuchs**. Die Dokumente können sowohl in digitaler als auch in Papierform vorliegen.

7.6.5.2 Das Verfahren zur Stichprobenziehung sowie der Umfang der Stichprobe obliegt dem **Auditor**. Beides sollte der Komplexität des Betriebes sowie den Ergebnissen vorheriger **Audits** Rechnung tragen.

7.6.5.3 Dokumente, die während des **Audits** nicht vorlagen, kann der Betrieb innerhalb einer durch den **Auditor** festgelegten Frist nachreichen.

7.6.6 Probenahme

Für jede Qualitäts- und Partikelgrößenklasse sind im Rahmen des jährlichen **Audits** zwei Probe von 10 l und 30 l an ein vom **DEPI** genanntes **Prüflabor** zu senden. Die Erfüllung der Anforderungen aus **Tabelle 1** muss im Prüfbericht bestätigt werden. Folgende Anforderungen gelten an die Probenahme:

- a) Die Probe ist bei **Vor-Ort-Audits** vom **Auditor** zu nehmen.
- b) Bei **Fernaudits** wird die Probe durch den Qualitätsmanager oder einen durch den Qualitätsmanager beauftragten Mitarbeiter genommen.
- c) Die gezogene Probe ist vom **Auditor** eindeutig zu kennzeichnen. Der **Auditor** kann die Probe selbst an das **Prüflabor** versenden oder den Versand an das auditierte Unternehmen übertragen.
- d) **Zusätzliche Proben** (z.B. im Zuge von **Abweichungen**) können vom Qualitätsmanager genommen, die Proben gekennzeichnet und anschließend vom Betrieb ins Labor geschickt werden. Die Probenahme kann vom **DEPI** überwacht werden (z.B. durch Fotos oder Videotelefonie).

ANMERKUNG: Das **DEPI** kann bei zusätzlichen Proben einzelne Parameter (siehe **Tabelle 1**) analysieren.

7.6.7 Laboruntersuchung

7.6.7.1 Das **DEPI** veranlasst Laboranalysen für zu zertifizierende **Produkte**. Jedes **Produkt** wird auf die in **Tabelle 1** aufgeführten Parameter hin getestet.

7.6.7.2 Die Analyseergebnisse sind in einem Laborbericht zusammenzufassen. Dem zertifizierten Unternehmen muss der Laborbericht zur Verfügung gestellt werden.

7.6.8 Abweichungen

7.6.8.1 Der **Auditor** muss **schwerwiegende Abweichungen**, **geringfügige Abweichungen** und **Beobachtungen** identifizieren und im Auditbericht einen entsprechenden Behebungsvorschlag machen. Die **ENplus-Zertifizierungsstelle (DEPI)** legt die endgültigen **Abweichungen**, die jeweiligen Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen sowie die zugehörigen Fristen fest. Dabei werden die bereits durch die **ENplus-Inspektionsstelle** vorgenommenen Bewertungen und Abweichungsfeststellungen (inkl. Korrekturmaßnahmen, Fristen und Erfüllung) bestätigt oder modifiziert.

Das **Unternehmen** muss die Ursache für die jeweilige **Abweichung** analysieren und spezifische Korrektur- und Präventionsmaßnahmen ergreifen, um die festgestellten **Abweichungen** innerhalb der gesetzten Frist zu beheben.

ANMERKUNG: **Abweichungen** und **Beobachtungen** können in einem separaten Abweichungsbericht als Anhang zum Auditbericht und/oder Konformitätsbericht dokumentiert werden.

7.6.8.2 Der **Auditor**/die Zertifizierungsstelle kann eine nicht behobene **geringfügige Abweichung** im Folgejahr/in den Folgejahren zu einer **schwerwiegenden Abweichung** hochstufen.

7.6.8.3 Das **DEPI** muss die Umsetzung der Maßnahmen durch das zertifizierte Unternehmen verfolgen und die Effektivität der Maßnahmen überprüfen. Zur Überprüfung der Effektivität kann eine erneute Dokumentenprüfung, ein Zusatzaudit und/oder eine erneute Laboruntersuchung herangezogen werden.

7.6.8.4 Zur Behebung **schwerwiegender Abweichungen** ist vom **DEPI** folgendes Verfahren anzuwenden:

- a) Wird eine **schwerwiegende Abweichung** bei einer Erst- oder Rezertifizierung festgestellt, darf die (Re-)Zertifizierung erst nach Behebung der **Abweichung** erfolgen.
- b) Wird eine **schwerwiegende Abweichung** bei einer Überwachung oder Rezertifizierung festgestellt, wird dem zertifizierten Betrieb eine Frist von maximal drei Monaten zur Behebung der **Abweichung** eingeräumt.

ANMERKUNG 1: Es kann Ausnahmen geben, wenn es dem Unternehmen in der vorgegebenen Zeit nicht möglich ist, die **schwerwiegende Abweichung** zu beheben. Ein gerechtfertigter Grund für die Nichteinhaltung der genannten Frist ist z.B. eine saisonale Produktion oder die eingeschränkte Verfügbarkeit einer bestimmten Hackschnitzelqualität vor Ort.

- c) Wird die **schwerwiegende Abweichung** nicht rechtzeitig behoben oder sollten die Maßnahmen zur Behebung nicht effektiv sein, wird das Zertifikat durch das **DEPI** ausgesetzt.

7.6.9 Konformitätsbewertung und Zertifizierungsentscheidung

7.6.9.1 Das **DEPI** erstellt einen Konformitätsbericht, der alle relevanten Auditergebnisse und die Zertifizierungsentscheidung beinhaltet.

7.6.9.2 Der Konformitätsbericht kann aus einem separaten Konformitäts-, Inspektions-, Abweichungs- und Laborbericht bestehen oder ein Dokument kann alle Berichte enthalten.

7.6.9.3 Das **DEPI** führt die Konformitätsbewertung nicht später als drei Monate nach dem Zeitpunkt des **Audits** durch.

7.6.10 Zertifikat

Auf Grundlage einer positiven Zertifizierungsentscheidung wird nach **Erst-** und **Rezertifizierungsaudit** sowie bei Änderung des **Produkts** oder der Firmenadresse ein Zertifikat ausgestellt. Das Zertifikat hat eine Laufzeit von drei Jahren ab Ausstellungsdatum.

Folgende Informationen sollen auf dem Zertifikat enthalten sein:

- a) Kontaktdaten **DEPI**,
- b) Name und Adresse des zertifizierten Betriebs,
- c) Laufzeit des Zertifikats,
- d) **ENplus-ID**,
- e) Qualitätsklasse/n und Partikelgröße/n.

7.6.11 Kündigung, Aussetzung und Entzug des Zertifikats

7.6.11.1 Nach **Kündigung**, Aussetzung oder Entzug eines Zertifikats soll das **DEPI** das Unternehmen darauf hinweisen, dass **ENplus-Markenzeichen** nicht weiterverwendet und keine Hackschnitzel mehr als zertifiziert verkauft werden dürfen.

7.6.11.2 Im Falle einer **Aussetzung des Zertifikats** soll das **DEPI** das Unternehmen über die Aussetzungsgründe und Bedingungen zur Wiedereinsetzung des Zertifikats informieren.

7.6.12 Widerspruchsverfahren

Gehen Widersprüche gegen zertifizierungsrelevante Entscheidungen oder im Zuge von **Abweichungen** geforderte Maßnahmen ein, ist das **DEPI** verpflichtet, diese wie folgt zu behandeln:

7.6.12.1 Der Betrieb erhält innerhalb einer Woche eine Bestätigung über den Eingang des Widerspruchs sowie die Annahme oder Ablehnung.

7.6.12.2 Die Überprüfung des Widerspruchs wird durch von der betroffenen Entscheidung unabhängiges Personal durchgeführt.

7.6.12.3 Nach Bearbeitung und Analyse des Widerspruchs erhält der Widerspruchsführer eine Stellungnahme mit Begründung und gegebenenfalls Revision der Entscheidung.

7.6.13 Beschwerdemanagement des DEPI als Zertifizierungsstelle

7.6.13.1 Die ENplus-Zertifizierungsstelle (**DEPI**) untersucht und bearbeitet Beschwerden, die sich auf ihre Zertifizierungstätigkeit beziehen, sowie Einsprüche von Unternehmen gegen zertifizierungsrelevante Entscheidungen. Dies schließt Beschwerden/Einsprüche hinsichtlich der Bewertung der Konformität eines Unternehmens mit den ENplus-Anforderungen mit ein.

7.6.13.2 Anonyme Beschwerden werden nicht berücksichtigt.

7.6.14 Umgang mit Beschwerden

7.6.14.1 Beschwerden über **DEPI** als Zertifizierungsstelle:

Das **DEPI** prüft die Beschwerde und schickt dem Beschwerdeführer innerhalb einer Woche eine Bestätigung über den Eingang der Beschwerde sowie deren Annahme oder Ablehnung. Bei Anerkennung erfolgt eine Überprüfung des Sachverhalts durch von der betroffenen Entscheidung unabhängiges Personal.

Nach Bearbeitung und Analyse der Beschwerde erhält der Beschwerdeführer eine Stellungnahme mit Begründung und gegebenenfalls eingeleiteten Maßnahmen.

ANMERKUNG: Beispiele für Beschwerden gegenüber dem **DEPI** sind Verhalten von **Auditoren**, Rechnungsstellung und/oder Auditzeitpunkt.

7.6.14.2 Beschwerden über **Zertifikatnehmer** durch ihre Kunden:

Der Beschwerdeführer muss vorab das Beschwerdemanagement des betroffenen Betriebs selbst durchlaufen. Bei unzureichender Bearbeitung der Beschwerde kann das **DEPI** das durchlaufene Beschwerdeverfahren überprüfen. Dabei wird lediglich die Einhaltung des Beschwerdeverfahrens durch den Betrieb geprüft und keine erneute Bewertung des Sachverhalts vorgenommen. Der Betrieb und der Beschwerdeführer werden über das Ergebnis der Überprüfung informiert.

ANMERKUNG: Beschwerden beziehen sich üblicherweise auf die Qualität der Hackschnitzel oder den Liefervorgang.

7.6.14.3 Alle anderen Beschwerden über **Zertifikatnehmer**:

Das **DEPI** prüft die Beschwerde und schickt dem Beschwerdeführer innerhalb einer Woche eine Bestätigung über den Eingang der Beschwerde sowie deren Annahme oder Ablehnung. Bei Anerkennung wird der betroffene Betrieb informiert und es erfolgt eine Überprüfung des Sachverhalts. Nach Bearbeitung und Analyse der Beschwerde erhalten der Beschwerdeführer und der betroffene Betrieb eine Stellungnahme mit Begründung und gegebenenfalls eingeleiteten Maßnahmen.

ANMERKUNG: Zum Beispiel bei Verdacht der Nichteinhaltung der Zertifikatsanforderungen.

7.7 Geheimhaltung

Das **DEPI** ist verpflichtet, bei der Erfassung und Verarbeitung von Daten die **Geheimhaltung**, mittels Verfahren und Verträgen sicherzustellen. Dies umfasst Betriebsinformationen, **vertrauliche Informationen** sowie **personenbezogene Daten**, die das **DEPI** im Zuge der Zertifizierung erhebt oder anderweitig erlangt.

7.8 ENplus-Qualitätszeichen

7.8.1 Das **ENplus-Qualitätszeichen** wird zur Kennzeichnung und Bewerbung der zertifizierten Hackschnitzel genutzt.

7.8.2 Für jedes zertifizierte **Produkt** wird ein individuelles **ENplus-Qualitätszeichen** vergeben, das auch nur für dieses verwendet werden darf. Das **ENplus-Qualitätszeichen** besteht aus dem markenrechtlich geschützten Logo „ENplus-Hackschnitzel“, Qualitätsklasse und der Produkt-ID des zertifizierten **Produkts**.

7.8.3 Die Produkt-ID setzt sich zusammen aus der **ENplus-ID** des **Zertifikatnehmers**, der Partikelgröße und Qualitätsklasse. Die einzelnen Bestandteile der Produkt-ID werden durch einen Bindestrich getrennt.



Abbildung 1: ENplus-Qualitätszeichen des Zertifikatnehmers HS-DE-000 für Hackschnitzel in allen zertifizierungsfähigen Qualitäts- und Partikelgrößenklassen.

7.8.4 Verwendung der Markenzeichen durch verschiedene Nutzergruppen

7.8.4.1 Das **DEPI** stellt dem **Zertifikatnehmer** ein individuelles Zertifizierungszeichen und für jedes zertifizierte **Produkt** ein individuelles Qualitätszeichen zur Verfügung.

7.8.4.2 Die Darstellung darf nur in den Originalfarben (**Tabelle 7**), schwarz-weiß oder monochrom erfolgen.

7.8.4.3 Wenn der **Zertifikatnehmer** auch nicht zertifizierte Holzhackschnitzel anbietet, muss sichergestellt sein, dass das Qualitätszeichen ausschließlich mit den zertifizierten Hackschnitzeln in Verbindung gebracht wird.

7.8.4.4 Der **Zertifikatnehmer** darf Wiederverkäufern und Vermittlern seiner zertifizierten **Produkte** die Nutzung des Qualitätszeichens auf Angeboten und bei Werbemaßnahmen (on- und offline) erlauben.

7.8.4.5 Unternehmen, denen die Nutzung des Zeichens vom Zeicheninhaber erlaubt wurde, müssen dem **DEPI** gemeldet werden.

7.8.4.6 In **Tabelle 7** sind die Farbcodes für die grafischen Elemente aufgeführt. Drucksachen sollten in CMYK-Farben erstellt werden, alternativ kann Orange als HKS 8 gedruckt werden.

• Tabelle 7

Farbcodes für die Farben der verschiedenen Identifikationszeichen

	Orange	Grau	Schwarz
RGB	R = 225, G = 93, B = 0	R = 134, G = 129, B = 117	R = 24, G = 23, B = 21
CMYK	C = 0, M = 65, Y = 100, K = 0	C = 0, M = 5, Y = 20, K = 60	C = 0, M = 0, Y = 0, K = 100
Pantone	1505	424	Black
HKS	HKS 7 (HKS 8 bei Druck)	HKS 96	HKS 88

- Zertifizierte Betriebe: Die Verwendung der eigenen Markenzeichen ist zertifizierten Betrieben gemäß 7.9 generell gestattet, sowohl auf dem **Produkt** als auch für produktbezogene und produktunabhängige Werbung.
- Nicht zertifizierte Wiederverkäufer: Die Nutzung des Zeichens ist nur in klarer Verbindung mit dem **Produkt** und mit deutlich erkennbarer ID des zertifizierten Betriebes erlaubt. Es darf kein Eindruck entstehen, dass der nicht zertifizierte Betrieb zertifiziert ist.
- Andere Nutzer: Andere Nutzer, beispielsweise Journalisten, SHK-Betriebe, Ofenhersteller etc. dürfen das allgemeine **ENplus-Zertifizierungszeichen** ohne ID-Nummer (oder mit der ID-Nummer 000) verwenden, um damit allgemeine, nicht produktbezogene Aussagen über das Zertifizierungsprogramm zu treffen.

7.9 Zeichennutzung

Jeder **Zertifikatnehmer** erhält ein individuelles **ENplus-Zertifizierungszeichen** und für jedes zertifizierte **Produkt** ein **ENplus-Qualitätszeichen**.

7.9.1 ENplus-Markenzeichen

7.9.1.1 ENplus-Markenzeichen umfassen alle eingetragenen Zeichen, inkl. Wortmarke und Wort-Bildmarken (**ENplus-Qualitätszeichen**, **ENplus-Zertifizierungszeichen**), sowie alle vom **DEPI** zur Verfügung gestellten Logovarianten.

7.9.1.2 Veränderungen der **ENplus-Markenzeichen** sind nicht zulässig. Erlaubt ist lediglich die Verwendung der Zeichen in monochrom schwarz-weiß oder der vorgegebenen Farbkombination.

7.9.1.3 Wenn der **Zertifikatnehmer** auch nicht zertifizierte Hackschnitzel anbietet, muss sichergestellt sein, dass die **ENplus-Markenzeichen** ausschließlich mit den zertifizierten Hackschnitzeln in Verbindung gebracht werden.

7.9.2 ENplus-Zertifizierungszeichen

7.9.2.1 Das **ENplus-Zertifizierungszeichen** darf durch den **Zertifikatnehmer** zu Marketingzwecken in Drucksachen, auf Geschäftspapieren und in elektronischer Form (z. B. auf der Internetseite) genutzt werden.

7.9.2.2 Das **ENplus-Zertifizierungszeichen** für ENplus-Hackschnitzel wird vom **DEPI** vergeben und setzt sich aus dem markenrechtlich geschützten Logo „ENplus-Hackschnitzel“ und der **ENplus-ID** des **Zertifikatnehmers** zusammen.

7.9.2.3 Die **ENplus-ID** besteht aus dem Buchstaben HS für Holzhackschnitzel, einem Länderkürzel für den Unternehmenssitz des **Zertifikatnehmers** und einer dreistelligen, für jedes zertifizierte Unternehmen fortlaufend vergebenen Identifikationsnummer.



HS-DE-000

Abbildung 2: ENplus-Zertifizierungszeichen des **Zertifikatnehmers** mit der beispielhaften **ENplus-ID** HS-DE-000.

8. Systemträger DEPI

8.1 Zuständigkeiten DEPI

8.1.1 Das Deutsche Pelletinstitut (**DEPI**) ist als Systemträger Eigentümer der eingetragenen Marke **ENplus-Hackschnitzel** und allein für die Leitung des Zertifizierungsprogramms zuständig. Neben der Bewerbung und Förderung des **ENplus**-Programms hat das **DEPI** unter anderem diese Zuständigkeiten:

- a) Entwicklung und Aufrechterhaltung des **Handbuchs** (siehe 8.2),
- b) Lizenzvergabe und Zeichennutzung (siehe 8.3),
- c) Zulassung von Inspektionsstellen und **Auditoren** (siehe 8.4),
- d) Zulassung von **Prüflaboren** (siehe 8.5),
- e) Qualitätskontrolle (siehe 7.3),
- f) Geheimhaltung (siehe 7.7),
- g) Beschwerdemanagement (siehe 7.6.13).

8.2 Entwicklung und Aufrechterhaltung des Handbuchs ENplus-Hackschnitzel

8.2.1 Das **DEPI** ist zuständig für die Entwicklung und Aufrechterhaltung des **Handbuchs** **ENplus-Hackschnitzel** und mitgeltender Dokumente. Zur technischen Beratung kann das **DEPI** Gremien aus den Mitgliedern des Deutschen Energieholz -und Pellet-Verbands e. V. (DEPV) und aus **ENplus**-zertifizierten Betrieben bilden.

8.2.2 Nach Prüfung durch den Vorstand des DEPV wird das **Handbuch** verabschiedet und auf der Webseite (www.enplus-hackschnitzel.de) veröffentlicht.

8.3 Lizenzvergabe und Zeichennutzung

8.3.1 Das **DEPI** ist als Markenrechtsinhaber von **ENplus-Hackschnitzel** in der Lage, Lizenzvereinbarungen mit zertifizierten Unternehmen einzugehen und somit die Nutzungsrechte an den **ENplus-Markenzeichen** im Rahmen der Zertifizierung zu übertragen. Das Nutzungsrecht erlischt, sobald die Zertifizierung endet.

8.3.2 Als Markenrechtsinhaber ist das **DEPI** verpflichtet, Verletzungen des Markenrechts zu verfolgen und Schritte zur Wahrung einzuleiten. Zeichenmissbräuche, die zertifizierte Betriebe betreffen, werden im Zertifizierungsprozess berücksichtigt und führen zu **Abweichungen** gemäß diesem **Handbuch** oder zur Aberkennung des Zertifikats.

8.3.3 Das **DEPI** kann nach Einzelfallprüfung Betriebe von der Zertifizierung ausschließen, sofern von einer Rufschädigung des **DEPI** oder des ENplus-Programms auszugehen ist. Ausschlaggebend ist allein die Beurteilung des Sachverhalts durch das **DEPI**.

8.3.4 Mögliche Verletzungen des ENplus-Markenrechts können dem **DEPI** per E-Mail an info@enplus-hackschnitzel.de gemeldet werden.

8.4 Zulassung von Inspektionsstellen

8.4.1 Das **DEPI** ist für die **Audits** von zu zertifizierenden Betrieben verantwortlich. Ist das **DEPI** aus organisatorischen Gründen nicht in der Lage das **Audit** selbst durchzuführen, kann der Betrieb durch einen vom **DEPI** beauftragten **Auditor** überprüft werden. Die Zertifizierungsentscheidung unterliegt stets dem **DEPI**.

8.4.2 Für eine Beauftragung als Inspektionsstelle muss die Inspektionsstelle Personal haben, das die Anforderungen gemäß **7.5** erfüllt.

8.4.3 Zudem muss die Inspektionsstelle entweder die Dokumente (z.B. Checklisten und Inspektionsberichte) des **DEPI** verwenden oder eigene Varianten vorab einreichen. Die Inhalte der eigenen Dokumente müssen inhaltlich mit denen des **DEPI** übereinstimmen.

8.5 Zulassung von Prüflaboren

8.5.1 Das **DEPI** beauftragt ausschließlich akkreditierte **Prüflabore** mit der Prüfung der von den **Zertifikatnehmern** und **Auditoren** eingesendeten Proben. **Prüflabore** müssen eine Vereinbarung mit dem **DEPI** über die Analyse von Produktproben getroffen haben. Welches Labor im Einzelfall beauftragt wird, entscheidet das **DEPI**.

Anhang 1 Dokumentierte Informationen

Zertifizierte Betriebe sind verpflichtet, die in **Tabelle 8** gelistete Dokumentation aufzubewahren. Der Betrieb unterhält eine komplette Dokumentation zur Umsetzung aller Anforderungen dieses **Handbuchs**. Die Aufbewahrungsfrist der Dokumentation beträgt mindestens fünf Jahre.

• **Tabelle 8**

Liste aller im Rahmen der Zertifizierung benötigten dokumentierten Informationen.

Dokument	Kapitel	Zeitpunkt Meldung
Produktmeldungen	7.2.1	Bei Neuaufnahme von Produkten
Beschwerdeübersicht	6.3.6	Vor/Im Erst- und Rezertifizierungs-audit , jährlich vor Dokumentenau-dit/Fernaudit
Wareneingangsdokumentation (z. B. Lieferschein, Lieferantenerklärung zur Naturbelassenheit des Holzes, ggf. Nachhaltigkeitszertifikate, Wareneingangsprüfungen)	7.6.4.5	Vor/Im Erst- und Rezertifizierungs-audit , bei Abweichungen im Fernaudit
Lieferdokumentation (Warenausgang)	6.3.5	Vor/Im Erst- und Rezertifizierungs-audit , bei Abweichungen im Fernaudit
Dokumentation bezüglich qualitätsrelevanter Prozesse (z. B. Reinigung der Fahrzeuge)	6.3.3.2	Vor/Im Erst- und Rezertifizierungs-audit , bei Abweichungen im Fernaudit
Schulungsdokumentation	6.4.2	Einmal pro Zertifizierungsperiode
Dokumentation betriebsinterner Qualitätskontrolle (Messprotokolle)	6.3.4	Vor/Im Erst- und Rezertifizierungs-audit , jährlich vor Dokumentenau-dit/Fernaudit

Anhang 2 Geltende Informationsdokumente

Anleitung zur Probenahme für ENplus-Hackschnitzel, aktuelle Version

Die Anleitung enthält Informationen zu Probenahmestellen und -menge, Durchführung der Probenahmen und die Verjüngung dieser. Es sind Methoden und Geräte zur Entnahme beschrieben.

Bestimmung des Wassergehaltes, aktuelle Version

Das Dokument enthält Informationen zur Durchführung der Wassergehaltsmessung. Es sind Methoden und Geräte beschrieben, die für die Messung mit dem Trocknungsofen notwendig sind.

Anleitung zur Eigenüberwachung der Größenverteilung, aktuelle Version

Das Dokument enthält Informationen zur Durchführung der Größenanalyse. Es sind Methoden und Geräte beschrieben, die für die Messung notwendig sind.