

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln**  
**Erzeugung**



GQ-Version: 04/16

Seite 1 von 6

<b>Datum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Betrieb /Kd-Nr.</b>
---------------	-----------------	------------------------

Name \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_ Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ Fax Nr. \_\_\_\_\_ Balis-Nr. 09-

Email \_\_\_\_\_

Erstkontrolle Folgekontrolle Nachkontrolle Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil \_\_\_\_\_

Landwirtschaftl. Betrieb  Lagerung  Direkt-/Selbstvermarkter  Öko-Betrieb  ja  nein

Teilnahme an kompatiblen Qualitätssicherungssystemen  KIP/KVA  GGP  QS-GAP

Ausbildung des Betriebsleiters:  LW-Gehilfenbrief  LW-Meister  LW-Techniker  Dipl.-Ing. agr.  Sonstiges

Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“  Regionalsiegel „GQ-Franken“

Vertrag zur Erteilung eines Zertifikates  Vertrag mit Lizenznehmer  Zeichennutzer  sonst. Programmteilnehmer

Kontrollvertrag  Kontrollauftrag

<b>Kartoffelsorten:</b>	<b>Betriebsgröße gesamt:</b>
<input type="checkbox"/> _____ ha	Ackerland (ha): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha	Grünland (m <sup>2</sup> ): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha	Sonstiges (ha): _____

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich abzustellen.

Mängel: (Siehe ggf. Zusatzblatt)

Korrekturmaßnahmen / Fristen: (Siehe ggf. Zusatzblatt)

\_\_\_\_\_  
 Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Kopie von Prüfbericht erhalten

\_\_\_\_\_  
 Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift des Auditor

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
Anzahl Kategorien gesamt muss sein:	55				
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Kategorie multipliziert mit Punktezahl					
∑ aller Punkte	∑ =				
∑ Punkte dividiert durch Kategorien (A/B/C/D)	Erreichte Punktzahl: von 100 = .....%				

Standard I (≥ 90 %)

Standard II (≥ 80 %)

Standard III (≥ 70 %)

Keine Zulassung (< 70 %)

Stempel Sachbearbeiter / Datum:

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln**  
**Erzeugung**



GQ-Version: 04/16

Seite 2 von 6

<b>Datum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Betrieb /Kd-Nr.</b>
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung</b>						
A1	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
A2	Anbau und Verträge werden gemeldet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein						
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrolle				KO		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc. )				KO		
A6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben						
A7	Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern (FNN)				KO		
A8	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind dokumentiert, nachvollziehbar, plausibel – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ- Ware						
A10	Erntemengen innerhalb einer Kultur sind plausibel => Abgleich mit Anbaufläche (Anbaufläche entspricht Vermarktung)				KO		
A11	Gesamte Eigenproduktion einer GQ-Kultur nach GQ-Richtlinien						
<b>B</b>	<b>Anforderungen an den Standort</b>						
B1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort				KO		
B2	Auf <b>allen Betriebsflächen</b> in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen				KO		
B3	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> <li>– gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie</li> <li>– Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage 2 II Nr. 1 EEG 2009)</li> </ul> Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reisstärkeherstellung</li> <li>– Rückstände aus der Zubereitung und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide</li> <li>– Rückstände aus Konservenfabrikation</li> <li>– Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen</li> <li>– Reststoffe aus der Zuckerherstellung</li> </ul> bzw. Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung				KO		
B4	Beschilderung der Flächen vorhanden (Feldtafeln)						
<b>C</b>	<b>Anforderungen an das Saat- und Pflanzgut</b>						
C1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen				KO		
C2	Einsatz nur von zugelassenen Beizmitteln						

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln**  
**Erzeugung**



GQ-Version: 04/16

Seite 3 von 6

<b>Datum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Betrieb /Kd-Nr.</b>
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C3	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert						
C4	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung von Pflanzgut						
<b>D</b>	<b>Düngung</b>						
D1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen und der bedarfsgerechten (über Stickstoff-, bzw. Pflanzenanalyse und Sollwertsystem ermittelten) Stickstoffdüngung					KO	
D2	Durchführung Grundbodenuntersuchungen mindestens alle 4 Jahre (P, K, Mg)						
D3	jährliche N <sub>min</sub> -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden						
D4	Erstellung einer jährlichen Nährstoffbilanz (N, P)						
D5	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
<b>E</b>	<b>Pflanzenschutz</b>						
E1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Name d. Anwenders, Begründung, Aufwandmenge, Wartezeit)					KO	
E2	Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel					KO	
E3	Einsatz geprüfter Applikationstechnik						
E4	Ordnungsgemäße Lagerung der PSM						
E5	Ordnungsgemäße Entsorgung der PSM-Verpackungen						
E6	Sachkundenachweis für alle PSM-Anwender vorhanden					KO	
E7	Einhaltung der Wartezeiten					KO	
<b>F</b>	<b>Beregnung</b>						
F1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Beregnungsmaßnahmen						
<b>G</b>	<b>Ernte</b>						
G1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Erntemaßnahmen						
G2	schonende Ernteverfahren eingehalten						
G3	sachgerechter Abtransport vom Feld						
<b>H</b>	<b>Nachernte</b>						
H1	Dokumentation Nacherntebehandlung						
H2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten					KO	
H3	Einsatz nur von zugelassenen Keimhemmungsmitteln						

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln**  
**Erzeugung**



GQ-Version: 04/16

Seite 4 von 6

<b>Datum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Betrieb /Kd-Nr.</b>
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>I</b>	<b>Lagerung von Erzeugnissen</b>						
I1	Dokumentation während der Lagerung						
I2	Sicherstellung unmittelbarer Verarbeitung oder geeigneter Zwischenlagerung						
I3	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten						
I4	Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung und Handhabung; z.B. Lager-temperatur kulturabhängig (unter Berücksichtigung der QuP - Temperatur f. Umlagern, Sortieren, etc. > 8°C)						
I6	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware				KO		
I7	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar				KO		
I8	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
I9	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen						
I10	Schadnager- und Vorratsschädlinge regelmäßig überwacht und bei Befall bekämpft						
<b>K</b>	<b>Transport</b>						
K1	Vollständige Transportdokumentation						
K2	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware bzw. eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
K3	Anforderungen an Transportbehälter (z.B. Sauberkeit, Temperatur) werden eingehalten und überprüft						
K4	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
K5	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
<b>L</b>	<b>Fortbildung</b>						
L1	regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/Beratungen				KO		
<b>M</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
M1	GQ-Speise(früh)- bzw. Veredelungskartoffeln entsprechen der Sortenechtheit (Stichprobe)						
M2	Qualitätskriterien laut QuP (z.B. Nitratgehalte) werden eingehalten (Überprüfung soweit Untersuchungsergebnisse vorliegen)						
M3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)				KO		
M4	Anteil Gesamtmängel bei Auslieferung von Speisekartoffeln gemäß Berliner Vereinbarung (vom 09.12.2010)						

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln**  
**Erzeugung**



GQ-Version: 04/16

Seite 5 von 6

**Datum:**

**Auditor:**

**Betrieb /Kd-Nr.**

Raum für Bemerkungen:

**Eingesehene Dokumente bitte hier ankreuzen:**

- Eigenkontrollen    Lagerplan    Düngebilanz    LKP- Produktpass    Temperaturprotokoll  
 Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)    Dokumentation Wareneingang / Warenausgang  
 Schlagkarteien o.ä.    FNN    Flurstücksnachweis    Teilnahmebestätigung LKP-Monitoring  
 KIP Feldbogen    Sonstiges:.....

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln</b> <b>Erzeugung</b>		<b>GQ-Version: 04/16</b>  Seite 6 von 6
<b>Datum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Betrieb /Kd-Nr.</b>	

**Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle**

Mangel Nr.	GQ- Referenz- nummer	Art der Abweichung	Korrektur- maßnahme	Frist
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich, Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich abzustellen.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift