

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Obst Erzeugung		GQ-Version: 10/2017 Seite 1 von 6
Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.	

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-Ammergau-Alpen“ Regionalsiegel „GQ-Franken“

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

Kontrollvertrag Kontrollauftrag

<u>GO- Fruchtarten:</u>	<u>Betriebsgröße gesamt:</u>
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m ²	Freiland(ha): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m ²	Unterglas (m ²): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m ²	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

<u>Kategorie Anzahl:</u>	A =	B =	C =	D =	E =
Anzahl Kategorien gesamt muss sein:	53				
Punktezah A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Kategorie multipliziert mit Punktezah					
∑ aller Punkte	∑ =				
∑ Punkte dividiert durch Kategorien	Erreichte Punktzahl: von 100 =%				

Standard I (≥ 90 %) <input type="checkbox"/> Standard II (≥ 80 %) <input type="checkbox"/> Standard III (≥ 70 %) <input type="checkbox"/> Keine Zulassung (< 70 %) <input type="checkbox"/>	Stempel Sachbearbeiter / Datum:
--	---------------------------------

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Obst
Erzeugung



GQ-Version: 10/2017

Seite 2 von 6

Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung						
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 sowie 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 (keine Parallelproduktion von identischen Kulturen)						
B	Anforderungen an den Standort						
B1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort				KO		
B2	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen				KO		
B3	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> – gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie – Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage 2 II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> – Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reisstärkeherstellung – Rückstände aus der Zubereitung und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide – Rückstände aus Konservenfabrikation – Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen – Reststoffe aus der Zuckerherstellung bzw. Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung				KO		
B4	Beschilderung der Flächen vorhanden (Feldtafeln)						
C	Anforderungen an das Saat- und Pflanzgut						
C1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen				KO		
C2	Einsatz nur von zugelassenen Beizmitteln						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Obst
Erzeugung



GQ-Version: 10/2017

Seite 3 von 6

Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C3	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert						
C4	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung von Pflanzgut						
C5	Verwendung von zertifiziertem/anerkannten Pflanzgut (bei entsprechender Verfügbarkeit)						
D	Düngung						
D1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen und der bedarfsgerechten Stickstoffdüngung				KO		
D2	Durchführung Grundbodenuntersuchungen (P, K, Mg, pH-Wert) mindestens alle 4 Jahre (auch bei Flächen < 1ha); darüber hinaus bei Neuanlagen von GQ-Obstflächen						
D3	jährliche N _{min} -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden						
D4	Erstellung einer jährlichen Nährstoffbilanz (N, P)						
D5	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
E	Pflanzenschutz						
E1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Name des 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		
F	Beregnung						
F1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Beregnungsmaßnahmen						
G	Ernte						
G1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Erntemaßnahmen						
G2	schonende Ernteverfahren eingehalten (wenn nötig, mehrmaliges Ernten)						
G3	schneller Abtransport vom Feld zur Erhaltung der Frische und Qualität						
G4	Schutz des Erntegutes vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen						
G5	ordnungsgemäße Lagerung und Verwendung von Ernteneben- bzw. -abfallprodukten						
H	Hygiene						
H1	Zugang der Erntearbeiter zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen sowie zu sauberen Toiletten sowohl während der Ernte als auch bei der Aufbereitung						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Obst
Erzeugung



GQ-Version: 10/2017

Seite 4 von 6

Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.
---------------	-----------------	------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H2	Dokumentierte Schulung der Mitarbeiter hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Umgang mit Produkten						
I	Nachernte						
I1	Dokumentation Nacherntebehandlung						
I2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten				KO		
K	Lagerung von Erzeugnissen						
K1	Dokumentation während der Lagerung						
K2	Sicherstellung unmittelbarer Verarbeitung oder geeigneter Zwischenlagerung						
K3	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten						
K4	Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung und Handhabung; z.B. Lagertemperatur kulturabhängig (unter Berücksichtigung der QuP)						
K5	Keine Lagerung der GQ-Ware mit Gemüse						
K6	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware				KO		
K7	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar				KO		
K8	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
K9	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen						
K10	Schadnager- und Vorratsschädlinge regelmäßig überwacht und bei Befall bekämpft						
L	Transport						
L1	Vollständige Transportdokumentation						
L2	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware bzw. eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
L3	Anforderungen an Transportbehälter (z.B. Sauberkeit, Temperatur) werden eingehalten und überprüft (produktgerechter Warentransport)						
L4	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
L5	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
M	Fortbildung						
M1	regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/Beratungen (mindestens einmal jährlich)				KO		
N	Qualität (Analysen)						
N1	GQ-Obst entspricht der Sortenechtheit (Stichprobe)						
N2	Qualitätskriterien laut QuP (z.B. Zuckergehalte in Brixgraden) werden eingehalten (siehe Positiv-Liste für den Produktbereich „Obst“)						
N3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Obst Erzeugung		GQ-Version: 10/2017 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:.....

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Obst Erzeugung		GQ-Version: 10/2017 Seite 6 von 6
Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.	

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