

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Hopfen
Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung



GQ-Version: 04/16

Seite 2 von 7

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 durchgeführten Eigenkontrolle				KO		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit/Beleg der regionalen Herkunft (z.B. Siegelurkunde etc.)				KO		
A6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weitergegeben						
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				KO		
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware				KO		
A10	Erntemengen sind plausibel => Abgleich mit Anbaufläche bzw. Stöcke (Anbaufläche bzw. Stöcke entsprechen der Vermarktung)				KO		
A11	Gesamte Eigenproduktion einer GQ-Kultur nach GQ-Richtlinien						
B	Anforderungen an den Standort						
B1	Schlagbezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort						
B2	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen				KO		
B3	<u>Kein Einsatz von</u> <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 (Feldtafel)						
C	Anforderungen an das Pflanzgut						
C1	Schlagbezogene Aufzeichnungen der Pflanzgutherkunft						
C2	Bei Neuanpflanzungen ist ausschließlich sortenreines, virusfreies Pflanzmaterial mit Pflanzenpass oder eigene, daraus gewonnene Fechser zu verwenden.						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Hopfen
Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung



GQ-Version: 04/16

Seite 3 von 7

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

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D	Düngung						
D1	Schlagbezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen						
D2	Durchführung einer Grundbodenuntersuchung alle 6 Jahre (N, P, K)						
D3	jährliche N _{min} -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlung vorhanden						
D4	Erstellung einer jährlichen Nährstoffbilanz (N, P)						
D5	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
E	Pflanzenschutz						
E1	Schlagbezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Name des Pflanzenschutzmittels und Anwenders, Anwendungsgebiet, Aufwandmenge, Wartezeit)						
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	Schlagbezogene Dokumentation aller Beregnungsmaßnahmen						
G	Ernte						
G1	Schlagbezogene Dokumentation aller Erntemaßnahmen						
I	Lagerung von Erzeugnissen						
I1	Dokumentation während der Lagerung						
I2	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten						
I3	Hopfen wird fachgerecht getrocknet auf eine Restfeuchte von max. 11,5 % und fachgerecht konditioniert						
I4	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware				KO		
I5	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar				KO		
I6	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
I7	Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfung bei Befall regelmäßig durchgeführt						
I8	Kein Einsatz von chemisch-synthetischen Schädlingsbekämpfungsmitteln während der Lagerung						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Hopfen
Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung



GQ-Version: 04/16

Seite 4 von 7

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

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
K	Transport						
K1	Vollständige Transportdokumentation						
K2	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware						
K3	Anforderungen an Transportbehälter /-fahrzeuge (z.B. Sauberkeit) werden eingehalten und überprüft						
K4	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
K5	Kein Einsatz von phenolhaltigen Reinigungsmitteln						
L	Fortbildung						
L1	regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen /Beratungen						
M	Qualität						
M1	GQ-Hopfen entspricht der Sortenechtheit (Stichprobe)						
M2	Qualitätskriterien werden eingehalten (Wassergehalt max. 11,5 %; Blatt- und Stängelanteil und Hopfenabfall max. 2,39 %; Doldenblätter max. 35 %; Fremdbestandteile max. 2 %; Befallseinstufung max. G4); Bestätigung liegt vor					KO	
M3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsanalysen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring					KO	
M4	Rückstellmuster wird 6 Monate aufbewahrt						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Hopfen
Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung



GQ-Version: 04/16

Seite 5 von 7

Datum:


Auditor:

Betrieb /Kd-Nr.

Raum für Bemerkungen:

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen | <input type="checkbox"/> Lagerplan | <input type="checkbox"/> Düngebilanz |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) | <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang | <input type="checkbox"/> LKP-Produktpass |
| <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll | <input type="checkbox"/> FNN | <input type="checkbox"/> Flurstücksnachweis |
| <input type="checkbox"/> Schlagkarteien o.ä. | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | |

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Hopfen Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung			GQ-Version: 04/16 Seite 6 von 7
Datum:	Auditor:	Betrieb /Kd-Nr.		

Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle

Mangel Nr.	Nr. PB	Mangelbeschreibung	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen	Frist max. 14 Tage

Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und genannten Fristen abzustellen.

_____ Datum, Unterschrift

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Hopfen
Landwirtschaft mit Aufbereitung und Lagerung



GQ-Version: 04/16

Seite 7 von 7

Datum:

Auditor:

Betrieb /Kd-Nr.

Probenahmeprotokoll

Bitte tragen Sie bitte die Betriebs-Nummer hier ein:

09-□□□□□□□□□□

Probenart: O _____

Der Behälter mit der Probe muss mit der Betriebs-Nummer und dem Datum der Probenahme gekennzeichnet werden.

Datum

Unterschrift Landwirt

Unterschrift Auditor