

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Obst Prüfbericht Erzeugung</b>			GQ-Version: 01/2025  Seite 1 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>	

Betrieb:		Eingangsdatum:	
Straße			
PLZ	Ort		

E-Mail:	Telefon:	Telefax:
---------	----------	----------

Ansprechpartner/in:	Verantwortliche/r:
---------------------	--------------------

<input type="checkbox"/> Landwirtschaftl. Betrieb	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Direktvermarkter	Öko-Betrieb <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
---	-----------------------------------	---	---

<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle	<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil:

<input type="checkbox"/> Zertifikats-Vertrag	<input type="checkbox"/> Vertrag mit Lizenznehmer	<input type="checkbox"/> Zeichennutzer	<input type="checkbox"/> sonst. Programm-TN
<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung		<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag	

<b>Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen</b>	<input type="checkbox"/> GLOBALG.A.P.	<input type="checkbox"/> QS
	<input type="checkbox"/> QS-GAP	<input type="checkbox"/> KVA
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“	<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Franken“	

<b>GQ-Fruchtarten:</b>	<b>Betriebsgröße gesamt:</b>
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m <sup>2</sup>	Freiland (ha): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m <sup>2</sup>	Unterglas (m <sup>2</sup> ): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m <sup>2</sup>	Sonstiges (ha): _____
<input type="checkbox"/> _____ ha/ m <sup>2</sup>	

<b>Ausbildung des Betriebsleiters:</b>		
<input type="checkbox"/> Bildungsprogramm Landwirt/in	<input type="checkbox"/> Landwirt/in	<input type="checkbox"/> Landwirtschaftsmeister/in
<input type="checkbox"/> Landwirtsch. techniker/in, Betriebswirt/in	<input type="checkbox"/> Abschluss Agrarstudium	<input type="checkbox"/> Sonstiges:

Hiermit wird der Erhalt der GQ-Feldtafeln bestätigt. _____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in	<input type="checkbox"/> Feldtafeln wurde bei einer vorhergehenden GQ-Kontrolle bereits überreicht
---	--

**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 und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten und in Abstimmung mit der zuständigen Behörde abzustellen.

Mängel „C“ und „D“:	Korrekturmaßnahmen und Fristen:

<input type="checkbox"/> Weitere Mängel siehe Zusatzblatt	<input type="checkbox"/> Kopie von Prüfbericht erhalten	
Kontrolle durchgeführt von/ bis (Uhrzeit)	Unterschrift Auditor/in	Unterschrift Ansprechpartner/in

<input type="checkbox"/> angeschrieben am	<input type="checkbox"/> telefoniert am	<input type="checkbox"/> zertifiziert am
<input type="checkbox"/> Status I	<input type="checkbox"/> Status II	<input type="checkbox"/> Status III
<input type="checkbox"/> Keine Zulassung		

	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Obst Prüfbericht Erzeugung</b>		GQ-Version: 01/2025  Seite 2 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung</b>						
A1	Allgemeine Betriebsdaten / Stammdaten Betriebliche Änderungen an Kontrollstelle und Lizenznehmer melden						
A1.1	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 <input type="checkbox"/> entfällt						
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrolle						
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				KO		
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ- Ware				KO		
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 identischer Kulturen)				KO		
A12	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A13	Ereignis- und Krisenmanagement eingeführt						
<b>B</b>	<b>Anforderungen an den Standort</b>						
B1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort						
B2	Auf <b>allen Betriebsflächen</b> in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlamm				KO		
B3	<u>Kein Einsatz von</u> <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)						

**„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Produktbereich Obst  
Prüfbericht Erzeugung**



GQ-Version: 01/2025

Seite 3 von 8

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>
-----------------------	--------------------	-----------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<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 ausschließlich zugelassenen Beizmitteln						
C3	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert						
C4	Verwendung von zertifiziertem/ anerkannten Pflanzgut (bei entsprechender Verfügbarkeit)						
C5	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung von Pflanzgut						
<b>D</b>	<b>Düngung</b>						
D1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen (N, P) gemäß DÜV vorhanden				KO		
D2	Durchführung Grundbodenuntersuchungen (P, K, Mg) mindestens alle 4 Jahre (auch bei Flächen < 1ha); darüber hinaus bei Neuanlagen von GQ-Obstflächen						
D3	jährliche N <sub>min</sub> -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden				KO		
D4	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
<b>E</b>	<b>Pflanzenschutz</b>						
E1	Schlagbezogene (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Namen des Anwenders, PSM, Begründung, Aufwandmenge, Wartezeit)				KO		
E2	Einsatz ausschließlich 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 (wenn nötig, mehrmaliges Ernten)						
G3	Schneller Abtransport vom Feld zur Erhaltung der Frische und Qualität						
G4	Schutz des Erntegutes vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen						
<b>H</b>	<b>Hygiene</b>						
H1	Zugang der Arbeiter zu sauberen Einrichtungen zum Händewaschen sowie zu sauberen Toiletten sowohl während der Ernte als auch bei der Aufbereitung						
H2	Dokumentierte Schulung der Mitarbeiter hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Umgang mit Produkten						

**„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Produktbereich Obst  
Prüfbericht Erzeugung**



GQ-Version: 01/2025

Seite 4 von 8

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>
-----------------------	--------------------	-----------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H3	Gute Hygienepraxis auf dem Betriebsgelände						
<b>I</b>	<b>Nachernte</b>						
I1	Dokumentation Nacherntebehandlung						
I2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten				KO		
<b>J</b>	<b>Lagerung von Erzeugnissen</b>						
J1	Dokumentation während der Lagerung						
J2	Sicherstellung unmittelbarer Verarbeitung oder geeigneter Zwischenlagerung						
J3	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten						
J4	Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung und Handhabung, z.B. Lagertemperatur kulturabhängig (unter Berücksichtigung der QuP)						
J5	Keine gemeinsame Lagerung von GQ-Obst und -Gemüse unter Berücksichtigung der Klimakterik						
J6	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware				KO		
J7	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar				KO		
J8	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
J9	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen						
J10	Schadnager- und Vorratsschädlingsbefall regelmäßig überwacht und bei Befall Bekämpfung						
<b>O</b>	<b>Transport</b>						
O1	Vollständige Transportdokumentation						
O2	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware bzw. eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
O3	Anforderungen an Transportbehälter (z.B. Sauberkeit, Temperatur) werden eingehalten und überprüft (produktgerechter Warentransport)						
O4	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
O5	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
<b>P</b>	<b>Fortbildung</b>						
P1	Regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/ Beratungen (mindestens einmal jährlich)						
P2	Dokumentation zu jährlicher GQ-Schulung der Mitarbeiter liegt vor						
<b>Q</b>	<b>Qualität/ Analysen</b>						
Q1	GQ-Kulturen entsprechen der Sortenechtheit (Stichprobe)						
Q2	Qualitätskriterien gemäß Positivliste werden nachweislich eingehalten				KO		
Q3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)				KO		

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Produktbereich Obst**  
**Prüfbericht Erzeugung**



GQ-Version: 01/2025

Seite 5 von 8

**Kontrolldatum:**

**Auditor/in:**

**Balis-Nr.: 09-**

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen               | <input type="checkbox"/> Lageplan            | <input type="checkbox"/> Wareneingang/ -ausgang<br>(des Produktbereiches)      |
| <input type="checkbox"/> Schlagkarteien o.ä.           | <input type="checkbox"/> Lagerplan           | <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitäts-<br>bescheinigungen)      |
| <input type="checkbox"/> Flächennutzungsnachweis (FNN) | <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll | <input type="checkbox"/> Teilnahmebestätigung an einem<br>Rückstandsmonitoring |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____              |  |  |

**Begründungen „B“/ „C“/ „E“**

Large empty rectangular box for providing justifications for grades B, C, or E.

	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Obst Prüfbericht Erzeugung</b>		GQ-Version: 01/2025  Seite 6 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>	

<b>Raum für Bemerkungen</b>
-----------------------------

Berechnung	A =	B =	C =	D =	E =
∑ Bewertungen A-E:					
∑ Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					
<b>Berechnung der Anteile C - und D-Bewertungen</b>					
Anteil C-Bewertungen (%)			(Anzahl C-Bewertungen/ Summe der Bewertungen) *100		
Anteil D-Bewertungen (%)			(Anzahl D-Bewertungen/ Summe der Bewertungen) *100		
Anteil C+D-Bewertungen (%)			Anteil C+D-Bewertungen		
Anzahl K.O. (%)			Anteil KO-Bewertungen		
<b>Auditergebnis</b>	<b>Anteil C-Bewertungen</b>	<b>Anteil D-Bewertungen</b>	<b>Anteil C+D Bewertungen</b>		
GQ-Status I*	Max. 5 %	0 %	-		
GQ-Status II**	Max. 10 %	Max. 3 %	Max. 10 %		
GQ-Status III	Max. 20 %	Max. 10 %	Max. 20 %		

- Audit nicht bestanden, da**
- Anteile an C und D Bewertungen überschritten       K.O.       General K.O. \*\*\*/  
Wiederholte D- Abweichung

\*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt.  
 \*\*Status II: Bei Überschreitung der prozentualen Vorgabe im Hinblick auf den Anteil D-Bewertungen wird dennoch Status II vergeben, sofern nur eine einzige D-Bewertung und keine C-Bewertung vorliegt.  
 \*\*\*General K.O.: Ist Auditverweigerung durch den Betrieb

	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Obst</b> <b>Prüfbericht Erzeugung</b>		<b>GQ-Version: 01/2025</b>  Seite 7 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>	

<b>Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle</b>
-------------------------------------

Mangel Nr.	Nr. PB	Mangelbeschreibung (schwere Mängel z.B. D-Mängel)	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen	vereinbarte Frist
1)				
2)				
3)				
4)				
5)				
6)				
7)				
8)				
9)				
10)				
11)				
12)				
13)				
14)				
15)				
16)				
17)				

**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

	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Obst</b> <b>Prüfbericht Erzeugung</b>		<b>GQ-Version: 01/2025</b>  Seite 8 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr.: 09-</b>	

**Stichprobe Probenahmeprotokoll:**     nicht fällig  fällig, bitte Probenahmeprotokoll ausfüllen

**Spezifische Nummer des Probenbehälters**                   

Name Probenehmer/in: \_\_\_\_\_

Entnahmestelle: \_\_\_\_\_

Datum der Probenziehung: \_\_\_\_\_

Pflanzenart/ Sorte:                                                           

Probenart/ Probenbeschreibung: \_\_\_\_\_

Name Auditor/in \_\_\_\_\_

Name Betriebsinhaber/ in: \_\_\_\_\_

Jeder Probenbehälter muss gekennzeichnet sein mit der Nummer des Probenbehälter der BALIS Nummer plus Probenahmedatum!