

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 1 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

Betrieb:		Eingangsdatum:
Straße		
PLZ	Ort	
E-Mail:		 

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

☐ Landwirtschaftl. Betrieb	☐ Lagerung	☐ Direktvermarkter	Öko-Betrieb ☐ ja ☐ nein
---	-----------------------------------	---	---

☐ Erstkontrolle	☐ Folgekontrolle	☐ Sonderprüfung
☐ Nachkontrolle	☐ Stichprobenkontrolle	☐ Kontrolle nicht durchgeführt, weil:

☐ Zertifikats-Vertrag	☐ Lizenznehmer- Vertrag	☐ Zeichennutzer	☐ sonst. Programm-TN
☐ Rahmenvereinbarung	☐ Kontrollauftrag		

Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen	☐ GLOBALG.A.P.	☐ QS
	☐ QS-GAP	☐ KVA
☐ Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“	☐ Regionalsiegel „GQ-Franken“	

Hauptkartoffelsorten: ☐ _____ ha/ m ² ☐ _____ ha/ m ² ☐ _____ ha/ m ² ☐ _____ ha/ m ²	Betriebsgröße gesamt: Freiland (ha): _____ Unterglas (m ²): _____ Sonstiges (ha): _____
--	---

Ausbildung des Betriebsleiters:		
☐ Bildungsprogramm Landwirt/in	☐ Landwirt/in	☐ Landwirtschaftsmeister/in
☐ Landwirtsch. techniker/in, Betriebswirt/in	☐ Abschluss Agrarstudium	☐ Sonstiges:

Hiermit wird der Erhalt der GQ-Feldtafeln bestätigt. _____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in	☐ 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:

☐ Weitere Mängel siehe Zusatzblatt	☐ Kopie von Prüfbericht erhalten
---	---

Kontrolle durchgeführt von/ bis (Uhrzeit)	Unterschrift Auditor/in	Unterschrift Ansprechpartner/in
---	-------------------------	---------------------------------

☐ angeschrieben am	☐ telefoniert am	☐ zertifiziert am
☐ Status I	☐ Status II	☐ Status III
☐ Keine Zulassung		

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 2 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung						
A1	Allgemeine Betriebsdaten / Stammdaten Betriebliche Änderungen an Kontrollstelle und Lizenznehmer melden						
A1.1	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen ☐ ja ☐ nein ☐ entfällt						
A2	Anbau und Verträge werden gemeldet ☐ ja ☐ nein ☐ 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 – 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				KO		
A12	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A13	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
B	Anforderungen an den Standort						
B1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene 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> - gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie - Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage 2 II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: - 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)						

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 3 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

C	Anforderungen an das Saat- und Pflanzgut					
C1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen				KO	
C2	Einsatz ausschließlich zugelassenen Beizmitteln					
C3	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert					
C5	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung von Pflanzgut					
D	Düngung					
D1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen (N, P) gemäß DÜV vorhanden				KO	
D2	Durchführung Grundbodenuntersuchungen mindestens alle 4 Jahre (P, K, Mg)					
D3	jährliche N _{min} -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden				KO	
D4	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel					
E	Pflanzenschutz					
E1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Namen des Anwenders und PSM, Begründung, Aufwandmenge, Wartezeit)				KO	
E2	Einsatz ausschließlich zugelassener Pflanzenschutzmittel (PSM)				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					
G3	Sachgerechter Abtransport vom Feld					
H	Hygiene					
H3	Gute Hygienepaxis auf dem Betriebsgelände					
I	Nachernte					
I1	Dokumentation Nacherntebehandlung					
I2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten				KO	
I3	Einsatz ausschließlich zugelassener Keimhemmungsmitteln				KO	
J	Lagerung von Erzeugnissen					
J1	Dokumentation während der Lagerung					

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 4 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

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 - Temperatur f. Umlagern, Sortieren, etc. > 8°C)						
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						
O	Transport						
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						
P	Fortbildung						
P1	Regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/Beratungen						
P2	Dokumentation zu jährlicher GQ-Schulung der Mitarbeiter liegt vor						
Q	Qualität /Analysen						
Q1	GQ-Kulturen entsprechen der Sortenechtheit (Stichprobe)						
Q2	Qualitätskriterien laut QuP (z.B. Nitratgehalte) werden eingehalten (Überprüfung soweit Untersuchungsergebnisse vorliegen)				KO		
Q3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)				KO		
Q4	Anteil Gesamtmängel bei Auslieferung von Speisekartoffeln gemäß Berliner Vereinbarung (vom 09.12.2010)						

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 5 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Eigenkontrollen | ☐ Lageplan | ☐ Wareneingang/ -ausgang
(des Produktbereiches) |
| ☐ Schlagkarteien o.ä. | ☐ Lagerplan | ☐ Lieferscheine (Konformitäts-
bescheinigungen) |
| ☐ Flächennutzungsnachweis (FNN) | ☐ Temperaturprotokoll | ☐ Teilnahmebestätigung an einem
Rückstandsmonitoring |
| ☐ Sonstiges: _____ | | |

Begründungen „B“/ „C“/ „E“

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 7 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle

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

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 8 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-		

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!