



<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>			<b>GQ-Version: 07/2025</b>  Seite 1 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr. 09-</b>	

<b>Betrieb:</b>		<b>Eingangsdatum:</b>	
Straße			
PLZ	Ort		

E-Mail:		
---------	---	---

<b>Ansprechpartner/in:</b>	<b>Verantwortliche/r:</b>
----------------------------	---------------------------

<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"/> Lizenznehmer-Vertrag	<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“	

GQ-Gemüsearten:	Freiland	Unterglas	Betriebsgröße gesamt:
<input type="checkbox"/>	ha/ m <sup>2</sup> _____	ha/ m <sup>2</sup> _____	Freiland (ha):
<input type="checkbox"/>	ha/ m <sup>2</sup> _____	ha/ m <sup>2</sup> _____	Unterglas (m <sup>2</sup> ):
<input type="checkbox"/>	ha/ m <sup>2</sup> _____	ha/ m <sup>2</sup> _____	Sonstiges Gemüse:
<input type="checkbox"/>	ha/ m <sup>2</sup> _____	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.	<input type="checkbox"/> Feldtafeln wurde bei einer vorhergehenden GQ-Kontrolle bereits überreicht
_____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in	


**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“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>			<b>GQ-Version: 07/2025</b>  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 ist 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 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)						

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>			<b>GQ-Version: 07/2025</b>  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						
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 mindestens alle 4 Jahre (P, K, Mg) für Flächen > 1 ha						
D3	jährliche N <sub>min</sub> -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden (bei Gemüse mind. 1 N <sub>min</sub> -Analyse pro Kultur und Jahr – oder Pflanzenanalyse soweit Bodenuntersuchung nicht sinnvoll)					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	Sachgerechter Abtransport vom Feld						
<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						
H3	Gute Hygienepaxis auf dem Betriebsgelände						
<b>I</b>	<b>Nachernte</b>						

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>			<b>GQ-Version: 07/2025</b>  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	
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				KO		
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		


	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>		<b>GQ-Version: 07/2025</b>  Seite 5 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr. 09-</b>	

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

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

**Begründungen „B“/ „C“/ „E“**



	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>			<b>GQ-Version: 07/2025</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 Gemüse einschl. Salate</b> (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) <b>Prüfbericht Erzeugung</b>		<b>GQ-Version: 07/2025</b>  Seite 8 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Balis-Nr. 09-</b>	

**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!