	„Geprüfte Qualität – Bayern“ **Produktbereich Speise(früh)-/ Veredelungskartoffeln** **Prüfbericht Erzeugung**		**GQ-Version: 07/2025**
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-GAP	☐ QS ☐ KVA	
☐ Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“		☐ Regionalsiegel „GQ-Franken“	

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

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**

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 **<u>allen Betriebsflächen</u>** 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)						

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) für Flächen > 1 ha						
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 Hygienepraxis 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						

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)						

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

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

Begründungen „B“/ „C“/ „E“

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-

Raum für Bemerkungen

Berechnung	A =	B =	C =	D =	E =
∑ Bewertungen A-E:					
∑ Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					

Berechnung der Anteile C - und D-Bewertungen

Anteil C-Bewertungen (%)		(Anzahl C-Bewertungen/ Summe der Bewertungen)
Anteil D-Bewertungen (%)		(Anzahl D-Bewertungen/ Summe der Bewertungen)
Anteil C+D-Bewertungen (%)		Anteil C+D-Bewertungen
Anzahl K.O. (%)		Anteil KO-Bewertungen

Auditergebnis	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D Bewertungen
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

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

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!