



**EIGENKONTROLLCHECKLISTE**  
**„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“**  
**LANDWIRTSCHAFT – SPEISE(FRÜH)- UND VEREDELUNGSKARTOFFELN**

Betriebs-(Balis-)Nr. DE

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_ PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

NR.	KRITERIUM	ERFÜLLT		NICHT ANWENDBAR
		JA	NEIN	
<b>Allgemeine Dokumentation/Herkunftssicherung</b>				
1	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer			
2	Anbau und Verträge werden gemeldet			
3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle		<b>KO</b>	
4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen			
5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit/Beleg der Regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.)		<b>KO</b>	
6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben			
7	Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern (FNN)		<b>KO</b>	
8	Alle betrieblichen Warenein- und- ausgänge sind dokumentiert, nachvollziehbar, plausibel sowie getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware			
9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ- Ware			
10	Erntemengen innerhalb einer Kultur sind plausibel => Abgleich mit Anbau-Fläche (Anbaufläche entspricht Vermarktung)		<b>KO</b>	
11	Gesamte Eigenproduktion einer GQ-Kultur nach GQ-Richtlinien			
<b>Anforderungen an den Standort</b>				
12	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort		<b>KO</b>	
13	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen.		<b>KO</b>	
14	Kein Einsatz von - 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		<b>KO</b>	
15	Beschilderung der Flächen vorhanden (Feldtafeln)			



**EIGENKONTROLLCHECKLISTE**  
**„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“**  
**LANDWIRTSCHAFT – SPEISE(FRÜH)- UND VEREDELUNGSKARTOFFELN**

NR.	KRITERIUM	ERFÜLLT		NICHT ANWENDBAR
		JA	NEIN	
<b>Anforderungen an das Saat- und Pflanzgut</b>				
16	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen		<b>KO</b>	
17	Einsatz nur von zugelassenen Beizmitteln			
18	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert			
19	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung Von Pflanzgut			
<b>Düngung</b>				
20	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen und der bedarfsgerechten (über Stickstoff-, bzw. Pflanzenanalyse und Sollwertsystem ermitteln) Stickstoffdüngung		<b>KO</b>	
21	Durchführung Grundbodenuntersuchungen mindestens alle 4 Jahre (P, K, Mg)			
22	jährliche N <sub>min</sub> -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlung vorhanden			
23	Erstellung einer jährlichen Nährstoffbilanz (N, P)			
24	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel			
<b>Pflanzenschutz</b>				
25	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Name d. Anwenders, Begründung, Aufwandmenge, Wartezeit)		<b>KO</b>	
26	Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel		<b>KO</b>	
27	Einsatz geprüfter Applikationstechnik			
28	Ordnungsgemäße Lagerung der PSM			
29	Ordnungsgemäße Entsorgung der PSM-Verpackungen			
30	Sachkundennachweis für alle PSM-Anwender vorhanden		<b>KO</b>	
31	Einhaltung der Wartezeiten		<b>KO</b>	
<b>Beregnung</b>				
32	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Beregnungsmaßnahmen			
<b>Ernte</b>				
33	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Erntemaßnahmen			
34	Schonende Ernteverfahren eingehalten (wenn nötig, mehrmaliges Ernten)			
35	Sachgerechter Abtransport vom Feld			
<b>Nachernte</b>				
36	Dokumentation Nacherntebehandlung			
37	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten		<b>KO</b>	
38	Einsatz nur von zugelassenen Keimhemmungsmitteln			
<b>Lagerung von Erzeugnissen</b>				
39	Dokumentation während der Lagerung			
40	Sicherstellung unmittelbarer Verarbeitung oder geeigneter Zwischenlagerung			
41	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten			
42	Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung und Handhabung; z.B. Lagertemperatur kulturabhängig (unter Berücksichtigung der QuP)			



**EIGENKONTROLLCHECKLISTE**  
**„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“**  
**LANDWIRTSCHAFT – SPEISE(FRÜH)- UND VEREDELUNGSKARTOFFELN**

NR.	KRITERIUM	ERFÜLLT		NICHT ANWENDBAR
		JA	NEIN	
43	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware		<b>KO</b>	
44	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar		<b>KO</b>	
45	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe			
46	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen			
47	Schadnager- und Vorratsschädlinge regelmäßig überwacht und bei Befall bekämpft			

**Transport**

48	Vollständige Transportdokumentation			
49	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware bzw. eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware		<b>KO</b>	
50	Anforderungen an Transportbehälter (z.B. Sauberkeit, Temperatur) werden eingehalten und überprüft			
51	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft			
52	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe			

**Fortbildung**

53	regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/ Beratungen		<b>KO</b>	
----	--	--	-----------	--

**Qualität (Analysen)**

54	GQ-Speise(früh)- bzw. Veredelungskartoffeln entsprechen der Sortenechtheit (Stichprobe)			
55	Qualitätskriterien laut QuP (z.B. Nitratgehalte) werden eingehalten (Überprüfung soweit Untersuchungsergebnisse vorliegen)			
56	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)		<b>KO</b>	
57	Anteil Gesamtmängel bei Auslieferung von Speisekartoffeln gemäß Berliner Vereinbarung (vom 09.12.2010)			

**Raum für Bemerkungen:**

**Mit Durchführung dieser Eigenkontrolle bestätige ich die Einhaltung der Anforderungen des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ für Speise(früh)- und Veredelungskartoffeln laut den aktuell geltenden Qualitäts- und Prüfbestimmungen.**

**Ort, Datum**

**Unterschrift**