

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 1 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

Betrieb:		Eingangsdatum:	
Straße			
PLZ	Ort		
E-Mail:			

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"/> Lizenznehmer-Vertrag	<input type="checkbox"/> Zeichennutzer	<input type="checkbox"/> sonst. Programm-TN
<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung	<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag		
Teilnahme an anderen	<input type="checkbox"/> GLOBALG.A.P	<input type="checkbox"/> QS	
Qualitätssicherungssystemen	<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 ² _____	ha/ m ² _____	Freiland (ha):
<input type="checkbox"/>	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	Unterglas (m ²):
<input type="checkbox"/>	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	Sonstiges Gemüse:
<input type="checkbox"/>	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	

Ausbildung des Betriebsleiters:		
<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		

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 2 von 9
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 <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	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	

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 3 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B3	<u>Kein Einsatz von</u> <ul style="list-style-type: none"> - gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie - Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage 2 II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung 				KO		
B4	Beschilderung der Flächen vorhanden (Feldtafeln)						
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 (bei Gemüse mind. 1 N _{min} -Analyse pro Kultur und Jahr – oder Pflanzenanalyse soweit Bodenuntersuchung nicht sinnvoll)				KO		
D4	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
E	Pflanzenschutz						
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		
F	Beregnung						

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 4 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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 (wenn nötig, mehrmaliges Ernten)						
G3	Sachgerechter Abtransport vom Feld						
H	Hygiene						
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						
I	Nachernte						
I1	Dokumentation Nacherntebehandlung						
I2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten					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)						
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						
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						

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung		GQ-Version: 01/2025 Seite 5 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
O5	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
P	Fortbildung						
P1	Regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/ Beratungen				KO		
P2	Dokumentation zu jährlicher GQ-Schulung der Mitarbeiter liegt vor						
Q	Qualität /Analysen						
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		

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung		GQ-Version: 01/2025 Seite 6 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

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“

„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 7 von 9
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

	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsäure Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung			GQ-Version: 01/2025 Seite 8 von 9
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 Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsaurer Delikatessen und Gemüsekonserven) Prüfbericht Erzeugung		GQ-Version: 01/2025 Seite 9 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Balis-Nr. 09-	

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!