



B Checkliste Betrieb (GQS Baden-Württemberg) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

1. Lebens- und Futtermittelsicherheit

			<p>1.1 Rückverfolgbarkeit</p> <p>Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei</p>				
	QZBW		➤ Lebensmitteln (Ausnahme: Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Betriebsmitteln (z.B. Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen, Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmittel, Düngemittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer, Tiertransporteur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Belege (Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege, Sackanhänger) enthalten Angaben zu				
	QZBW		➤ Datum bzw. Zeitraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ unmittelbarer Lieferant bzw. Abnehmer (Name) (Hinweis: gefordert werden 1. zusätzlich die Dokumentation des Bestimmungsortes, Anschrift, Telefonnummer, QS-ID bzw. Standortnummer, Chargen- bzw. Partie-Nr., falls im Produktionsprozess gebildet 2. Warenausgangslisten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Erzeugnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Menge, Stückzahl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			interne Rückverfolgbarkeit				
	QZBW		➤ Produkte bei Ernte, Lagerung und Transport jederzeit identifizierbar (z.B. über Lagepläne, Beschilderung von Lagerstätten, Silos, Behältern) (Hinweis: Rückverfolgbarkeit der produzierten Ware, wenn möglich, bis zur Bewirtschaftungseinheit möglich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Herkunft der Produkte im Lager für jede Partie (auch zugekaufter Ware) dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Ware erhält bei der Einlagerung eine Partienummer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Partienummer auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ QS- Kennzeichnung auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Vermischung von Erzeugnissen während der Lagerung und des Transports zuverlässig verhindert (z.B. standsichere Stellwände in Lagerstätten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ QZBW-Ware und Nicht QZBW-Ware systematisch voneinander getrennt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW		➤ Erzeugnisse eindeutig als QZBW-Ware gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Hinweis: bei loser Ware muss die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung vorhanden sein)				
		QZBW	➤ eindeutige Chargentrennung vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Herkunft von QZBW-Ware ist anhand der Angaben auf den Begleitpapieren (z.B. Lieferschein) nachvollziehbar (Hinweis: Ware verliert sonst QZBW-Status)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ so ausgerichtet, dass relevante Informationen innerhalb von 4 Stunden zusammengetragen und innerhalb von 24 Stunden an den Zeichenträger übermittelt werden können	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ System zur Rückverfolgbarkeit mind. jährlich getestet und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	(Hinweis: gilt auch für Rückverfolgbarkeit von Verpackungen) ➤ Krisenbeauftragter benannt, der auch außerhalb der Geschäftszeiten erreichbar ist (bei Betrieben mit Angestellten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			1.2 Personalhygiene				
			Personen, die Lebensmitteln umgehen				
		QZBW	➤ nicht an einer Infektionskrankheit erkrankt (z.B. Tuberkulose, Scharlach, Virusgrippe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Hygieneanweisungen und -schulungen				
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder (Bilder) und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen umfassen Mindestanforderungen zur - persönlichen Sauberkeit - Handhygiene - Tragen von Schutzkleidung - Produktverunreinigungen durch Körperflüssigkeiten - Meldung von ansteckenden Krankheiten - Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit - sorgsamem Umgang mit den Produkten - abgegrenzte Bereiche für Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken - Vermeidung von Fremdkörpern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mitarbeiter nachweislich zu den grundlegenden Hygieneanforderungen im Betrieb jährlich oder beim Arbeitsbeginn neuer Mitarbeiter geschult (Datum, Unterschrift)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hygiene-Schulungsplan mit Inhalten, Intervallen, Teilnehmern, Referenten, Sprache und Verhaltensregeln liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen werden von den Mitarbeitern nachweislich beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			1.3 Lagerung, Behandlung und Transport von Lebensmitteln				
			getrennt von (Hinweis: auch Lebens- und Futtermittel sind getrennt voneinander zu lagern)				
		QZBW	➤ Reinigungs-, Desinfektionsmittel ; Schmierstoffe (Hinweis: diese Stoffe müssen in ausgewiesenen Bereichen gelagert werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schadnagerbekämpfungsmitteln, Bioziden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

-Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsmitteln und -geräten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mineraldünger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ anderen Düngemitteln (z.B. Wirtschaftsdünger, verarbeiteten tierischen Proteinen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Geräten zum Ausbringen von Düngemitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ verpackten Spurennährstoffdüngern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ gebeiztem Saat- und Pflanzgut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arzneimitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ leicht entzündlichen Stoffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			geschützt vor				
		QZBW	➤ Witterung (ggf. undichte Stellen im Dach vor Einlagerung repariert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bodenfeuchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verkotung durch Haus- und Wildtiere (z.B. keine Vogelnistplätze, Türen und Tore geschlossen, Lagergut abgedeckt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schädlingen und Schadnagern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Glasbruch (z.B. Lampen, Glühbirnen bruchsicher oder mit Schutzschirm - auch über Verpackungsmaterialien, Fenstergitter)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verunreinigungen durch Lager- und Transportbehälter (z.B. unbedenkliche Schutzanstriche in Silos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verunreinigungen durch Verpackungsmaterial (z.B. unbedenklicher Kunststoff)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verschmutzungen (z.B. Be- und Entladebereich sauber, Abdeckung beim Transport)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nachteiliger Beeinflussung bei kurzfristiger Lagerung von Erntegut auf Freiflächen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Vermischung oder Kontamination	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Haustieren (Hunde, Katzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Umgang mit nicht selbst erzeugten Waren (Zukauf, Verkauf, Produktbehandlung)				
		QZBW	➤ Wareneingang nachweislich dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Schädlingsbefall kontrolliert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ alle Lieferanten sind lieferberechtigte Systempartner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Retourenmanagement				
		QZBW	➤ Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Maßnahmen ergriffen um erneute Mängel abzustellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Regelung zur Bearbeitung von Retouren jährlich geprüft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Warenfluss				
		QZBW	➤ Verhältnis Menge der produzierten und ggf eingekauften Ware und Menge der vermarkteten Ware ist plausibel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			1.4 Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich allgemeine Anforderungen QZBW ➤ Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Kisten und Fahrzeuge sauber oder QZBW ➤ vor Gebrauch gereinigt und bei Bedarf desinfiziert QZBW ➤ Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden QZBW ➤ Reinigungsmittel, Schmierstoffe usw. nachweislich für den Lebensmittelbereich zugelassen (z.B. Aufdruck auf dem Etikett) und Dosierung eingehalten QZBW ➤ Reinigungsmittel und Schmierstoffe getrennt von Erzeugnissen, von Gegenständen, die für den Umgang mit Erzeugnissen vorgesehen sind und von Verpackungsstellen gelagert Lagerstätten QZBW ➤ Lagerstätten, in denen zuvor Gefahrstoffe gelagert wurden, nicht genutzt (z.B. bei Pflanzenschutzmitteln) oder QZBW ➤ entsprechend dem Risiko des Vorprodukts gereinigt (z.B. bei Mineraldünger) Transportfahrzeuge und -behälter QZBW ➤ wieder verwendbare Behälter mind. 1x jährlich gesäubert QZBW ➤ betriebseigene Transportmittel vor Einsatz gesäubert, wenn auch für andere Zwecke als den Transport von Erzeugnissen eingesetzt (z.B. Düngemittel) Aufzeichnungen QZBW ➤ über alle durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vorhanden und aktuell geführt				
			1.5 Ein- und Auslagerung, Kontrollen allgemeine Anforderungen QZBW ➤ Erntegut lagerfähig (z.B. durch Trocknung, Belüftung) QZBW ➤ Vermischung oder Kontamination der Produkte ausgeschlossen QZBW ➤ Lagergut regelmäßig kontrolliert (z.B. auf Feuchtigkeit, Temperatur, Schädlingsbefall, Verschmutzung) und Kontrollen dokumentiert (Ausnahme: Ware für den unmittelbaren Verkauf) QZBW ➤ qualitätserhaltende Maßnahmen bei Bedarf durchgeführt (z.B. Trocknung, Belüftung, Umlagern, Kühlung) QZBW ➤ Futtermittel sensorisch z.B. auf Schimmelbefall, Fremdkörper, Stoffe der Ausschlussliste von Erzeugnissen geprüft technische Einrichtungen (z.B. Kühlung, Belüftung, Trocknung, Messgeräte) QZBW ➤ nach Herstellerangaben gewartet (Hinweis: sind keine Herstellerangaben vorgegeben, müssen die technischen Einrichtungen nach eigener Risikoeinschätzung kalibriert oder überprüft werden, mind. einmal jährlich)				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			1.6 Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfung Überwachung und Kontrolle QZBW ➤ Lagerstätten und Ställe systematisch auf Schadnager- und Vorratsschädlingsbefall überprüft QZBW ➤ Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfung bei Befall durchgeführt QZBW ➤ Schädlingsbekämpfung nachweisbar durch vorhandene Köderboxen oder Lieferscheine Auslage von Schadnagerbekämpfungsmitteln QZBW ➤ unzugänglich für Nutz- und Haustiere (z.B. in Köderstationen) QZBW ➤ Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ggf. von professionellen Schädlingsbekämpfern umgesetzt Aufzeichnungen QZBW ➤ Köderplan vorhanden QZBW ➤ Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			1.7 Aufzeichnungen und Mitteilungen zur Lebensmittelsicherheit QZBW ➤ Aufzeichnungen über aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, welche die Sicherheit beeinträchtigen, vorhanden (z.B. Schimmelpilze, Käferbefall)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Schutz des Grundwassers gegen Verschmutzung und Lagerung von Gefahrstoffen

			2.1 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln einschließlich Beiz-, Vorratsschädlingsbekämpfungs- und Schadnagerbekämpfungsmitteln (alle Lagerstätten) allgemeine Anforderungen QZBW ➤ kein Errichten und Betreiben von Anlagen in Zone I und II von Wasserschutzgebieten QZBW ➤ in Originalverpackung (beständig, bruchsicher, dicht) (Hinweis: bei Beschädigung der Originalverpackung müssen alle Angaben dieser auf die neue Verpackung übertragen werden) QZBW ➤ Auffangräume und Behälter regelmäßig auf Dichtheit überprüft (Sichtprüfung) QZBW ➤ Schild „Pflanzenschutzmittel – Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden QZBW ➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser getrennt von QZBW ➤ Tieren QZBW ➤ Arzneimitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	--	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle




Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Lagerstätte QZBW ➤ Boden mit zugelassenem Bodenbelag undurchlässig beschichtet QZBW ➤ Türschwelle vorhanden (Rückhaltevolumen gewährleistet) <i>oder</i> QZBW ➤ zugelassene Auffangwanne vorhanden <i>oder</i> QZBW ➤ zugelassener Pflanzenschutzmittelschrank mit Auffangwanne Auffangvolumen QZBW ➤ mind. 10 % der Lagermenge bzw. mind. Inhalt des größten Gebindes abhängig vom Volumen der Anlage QZBW ➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) mind. 100 % der Lagermenge Lagerschrank bzw. -regal QZBW ➤ stabil und standsicher				
			2.2 Zusätzlich bei Lagerung von sehr giftigen (T+) oder giftigen (T) / brandfördernden Stoffen allgemeine Anforderungen QZBW ➤ trocken QZBW ➤ kühl QZBW ➤ frostsicher QZBW ➤ nur berechnigte Personen entnehmen Pflanzenschutzmittel getrennt von QZBW ➤ brennbarem Material QZBW ➤ Saat- und Pflanzgut QZBW ➤ Düngemitteln und -geräten QZBW ➤ verpackten Spurennährstoffdüngern QZBW ➤ Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsgeräten QZBW ➤ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen QZBW ➤ Futtermitteln QZBW ➤ Lebensmitteln QZBW ➤ Reinigungsmitteln, Schmierölen u.ä. geschlossene Lagerräume QZBW ➤ feuergeschützt abgetrennt QZBW ➤ begehbarer Raum belüftbar/ belüftet QZBW ➤ ausreichend beleuchtbar QZBW ➤ Regale aus nicht absorbierendem Material (z.B. Metall, Hartplastik) oder mit einer undurchlässigen Auflage etc. QZBW ➤ Regale aus schwer entflammbarem Material (z.B. Metall) Zutritt QZBW ➤ Lagerraum abgeschlossen QZBW ➤ Fenster einbruchsicher <i>oder</i> QZBW ➤ Lagerschrank abgeschlossen				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>Arbeitssicherheit</p> <p>QZBW ➤ Waschgelegenheit vorhanden</p> <p>QZBW ➤ Bindemittel (z.B. Sand, Späne) und Behälter (z.B. Plastiktüten) zur Aufnahme von verschüttetem Material vorhanden</p> <p>QZBW ➤ Notfallplan (Sofortmaßnahmen, Erste Hilfe) vorhanden (Hinweis:  / QZBW fordern</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der vorherrschenden Sprache der Arbeiter und/oder in Bildzeichen - die Anbringung im Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager bzw. von Anmischplätzen - ggf. Sicherheitshinweise für gesundheitsgefährdende Mittel vorhanden (z. B. Webseiten, Telefonnummern, Sicherheitsdatenblätter) <p>QZBW ➤ Alarmplan (Telefonliste mit Notfall-Nr. und Giftnotruf) vorhanden</p> <p>QZBW ➤ Notfallsausrüstung (z.B. Augendusche, fließendes Wasser, Erste-Hilfe-Kasten, Notfall-Nr.) vorhanden (Hinweis: QS fordert</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der Nähe des Arbeitsplatzes - im Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager bzw. von Anmischplätzen) <p>QZBW ➤ flüssige Pflanzenschutzmittel nicht oberhalb von festen Mitteln gelagert (Ausnahme: Lagerung im Pflanzenschutzmittelschrank)</p> <p>Bestands- bzw. Gefahrstoffverzeichnis außerhalb der Lagerstätte vorhanden und</p> <p>QZBW ➤ spätestens alle 3 Monate aktualisiert (Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Pflanzenschutzmittelbestand kann auch über eine Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen dokumentiert werden - nutzen mehrere Betriebe ein Lager gemeinsam, muss eine Bestandsliste im Lager geführt werden - bei Änderungen muss die Bestandsliste spät. nach einem Monat aktualisiert werden) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>2.3 Lagerung von Mineraldünger (einschließlich Flüssigdünger)</p> <p>getrennt von</p> <p>QZBW ➤ Saat- und Pflanzgut</p> <p>QZBW ➤ Futter- und Lebensmittel</p> <p>QZBW ➤ Arzneimitteln</p> <p>QZBW ➤ leicht entzündlichen Stoffen</p> <p>QZBW ➤ Pflanzenschutzmitteln, -geräten, und -ausrüstung</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>2.4 Zusätzlich für ammoniumnitrathaltige Düngemittel</p> <p>getrennt von</p> <p>QZBW ➤ Hitzequellen (z.B. Verbrennungsmotoren, Heizungen)</p> <p>geschützt vor</p> <p>QZBW ➤ Feuer oder offenem Licht</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Kennzeichnung				
		QZBW	➤ Schild „Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schild „Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten“ vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.5 Zusätzlich für Flüssigdünger (z.B. AHL)				
		QZBW	➤ Auffangraum ohne Abfluss bzw. Auffangwanne vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Auffangvolumen mind. 10 % der Lagermenge bzw. mind. Inhalt des größten Gebindes bzw. abhängig vom Volumen der Anlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) Auffangvolumen mind. 100 % der Lagermenge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. Lagerung von Gülle, Jauche, Mist, Kompost und Silagen

			3.1 Allgemeine Anforderungen für alle Lagerstätten				
		QZBW	➤ Eintrag von Gülle und Jauche durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eintrag von Sickersäften durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eintrag von Sickersäften durch Abfließen aus Feldmieten und nicht ortsfeste Festmistzwischenlager in Grund- und Oberflächengewässer und Kanalisation zuverlässig verhindert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3.2 Ortsfeste Festmist - und Kompostplatten				
		QZBW	➤ Bodenplatte flüssigkeitsundurchlässig, standsicher und gegen die zu erwartenden mechanischen, thermischen und chemischen Einflüsse widerstandsfähig und dicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ seitliche Einfassung vorhanden und dicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Jauchebehälter vorhanden und dicht oder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Jauche wird in Güllebehälter abgeleitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3.3 Lagerung außerhalb ortsfester Anlagen (Festmist, Silagen und Bioabfälle) (Hinweis: Lagerung über 6 Monate gilt als ortsfeste Lagerung; somit müssen die entsprechenden Anforderungen eingehalten werden)				
			allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ Stallmist- oder Kompostlager bei Lagerzeit über 3 Monate abgedeckt oder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Sickerwasser aufgefangen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Entsorgung

			4.1 Abfälle				
			Lagerung von Abfällen				
		QZBW	➤ in ausgewiesenen Bereichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bereiche regelmäßig nachweislich gesäubert und ggf. desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	Entsorgung von Gefahrstoffen ➤ Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot, deren Ablaufzeit abgelaufen ist oder die unbrauchbar sind, unverzüglich und sachgerecht entsorgt (z.B. Sammlung über das PRE® System (Pflanzenschutzmittel Rücknahme und Entsorgung)) (Hinweis: bis zur Entsorgung müssen die Mittel mit Anwendungsverbot im Pflanzenschutzmittellager gelagert und entsprechend gekennzeichnet werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	4.2 Leere Pflanzenschutzmittelbehälter allgemeine Anforderungen ➤ dreimal von Hand gespült oder (Hinweis: schriftliche Anweisungen zur Reinigung von Hand müssen vorhanden sein)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ mit Druckspülsystem der Feldspritze gereinigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nicht wieder verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Spülwasser ➤ in die Feldspritze gefüllt und ausgebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Lagerung der gespülten Behälter ➤ trocken (geöffnet, Verschlüsse von Behälter getrennt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ sicher (ausgewiesener, gekennzeichnete Lagerplatz) (Hinweis: Lagerung muss bis zur Entsorgung an einem verschließbaren Lagerplatz, räumlich getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterial erfolgen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Entsorgung ➤ über ein qualifiziertes Entsorgungssystem (z.B. PAMIRA (PAckMittel Rücknahme Agrar) oder Pflanzenschutzmittelhersteller bzw. -händler), das eine Gefährdung von Mensch und Umwelt vermeidet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Entsorgungsweg dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nationale, regionale und lokale Gesetze und Verordnungen werden eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	4.3 Abfallvermeidung und Emissionsminderung ➤ anfallende Abfallprodukte (z.B. Folien, Altöl) und mögliche Umweltverschmutzungsquellen (z.B. Ammoniak, Abgase) aufgelistet (Hinweis: in der Pflanzenproduktion müssen auch Restmengen von PSM-Anwendungen und Tankreinigungen berücksichtigt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aktions- bzw. Abfallmanagementplan zur Vermeidung und Verminderung des Abfallaufkommens und der festgestellten Emissionsrisiken vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mülltrennung und Recycling werden durchgeführt (z.B. duales System) und dokumentiert (anfallende Abfälle, Entsorgungswege, Verbleib)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

5. Eigenkontrolle, Dokumentation und Management

		5.1 Eigenkontrolle				
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt) <p>(Hinweis: erste Eigenkontrolle ist bereits vor dem Erstaudit durchzuführen; jährlich = mind. je Kalenderjahr)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geräte (Düngestreuer, Pflanzenschutzspritze, Beregnungsanlage etc.) <ul style="list-style-type: none"> - funktionsfähig - nachweislich in gutem technischen Zustand (Eigenkontrolle (Auslitern, Kalibrierung) - durch sachkundige Person jährlich geprüft und dokumentiert (Datum, Art der Wartung, Rechnung) <p>(Hinweis: gilt für alle Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lohnunternehmer nachweislich über die ihn betreffenden Anforderungen informiert und deren Einhaltung nachweislich bei der Eigenkontrolle berücksichtigt (z.B. vom Landwirt bestätigte Eigenkontrolle des Lohnunternehmers) <p>(Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ist der Subunternehmer QS-GAP zertifiziert oder sind die relevanten Anforderungen vergleichbar mindestens jährlich unabhängig geprüft, kann auf die Eigenkontrolle verzichtet werden - die Bestätigung der unabhängigen Prüfung muss beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> ○ Datum der Prüfung ○ Name der Zertifizierungsstelle ○ Name des Prüfers ○ Angaben zum Subunternehmer ○ Liste der geprüften Anforderungen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Korrekturmaßnahmen bei allen C- und D/KO- Bewertungen einschließlich Umsetzungsfristen festgelegt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Korrekturmaßnahmen umgesetzt und dokumentiert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		5.2 Dokumentation und Meldungen				
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Teilnahmevereinbarung QZBW liegt vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Übersicht „Allgemeine Betriebsdaten“ einschließlich Adressdaten, Registriernummer (z.B. OGK-Nummer) aller Standorte, Telefon- und ggf. Fax-Nummer, E-Mail-Adresse, gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner, Betriebsskizze und Lagepläne aller betrieblichen Anlagen (inkl. Bewässerung und Wasserentnahmestellen) und Lagerkapazitäten der Produkte, Anbau- und Flächenverzeichnis und eine Übersicht über die regelmäßig Beschäftigten und Subunternehmer vorhanden und aktuell geführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Änderungen der „Allgemeinen Betriebsdaten“ unverzüglich dem Lizenznehmer mitgeteilt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ bei Teilnahme an der „Ausgliederten Vermarktung“ liegt das von Erzeuger und Bündler unterschriebene Anmeldeformular vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Betriebsdaten bei Selbstmischern um Angaben zu Tierplatzzahlen oder Futtermenge, Art der eingesetzten Futtermittel und Wechsel von Futtermitteln ergänzt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lieferanten- und Kundenlisten liegen vor 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

-Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Ereignisfallblatt vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei kritischen Ereignissen QS und Bündler, sowie Behörden (bei rechtlicher Verpflichtung) unverzüglich informiert (Hinweis: kritische Ereignisse sind z. B. - alle in Warenbezug; Produktion oder Vermarktung festgestellten systemrelevanten Abweichungen, wenn diese geeignet sind, die Lebensmittelsicherheit zu gefährden - alle strafrechtlichen oder aufsichtsbehördlichen Ermittlungsverfahren, wenn diese direkt oder indirekt auf die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit ausgerichtet sind - Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste die direkt oder indirekt Fragen der Lebensmittelsicherheit zum Gegenstand haben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verantwortlicher für Ereignisfälle ernannt und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ dieser jederzeit erreichbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ gesetzliche Regelungen zur Kennzeichnung (Allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnormen, ggf. UNECE-Normen) auf Packstücken, Verkaufsverpackungen, Warenbegleitpapieren, Lieferscheinen und Etiketten von frischen oder bearbeiteten Produkten werden eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ alle für die Zertifizierung erforderlichen Aufzeichnungen und Dokumente mind. 3 Jahre lang aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Notfallplan vorhanden mit Angaben zu (Hinweis: der Notfallplan sollte an zentraler Stelle und gut einsehbar (angebracht) an jedem Standort, frei zugänglich und in der vorherrschenden Sprache und/oder in Form von Bildzeichen zur Verfügung stehen)				
		QZBW	➤ Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Notausgänge, Feuerlöscher, Notausschalter, Gas- und Wasseranschlüsse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ort des nächsten Telefons und Notfallnummern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Adresse des Betriebs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	5.3 Standortmanagement ➤ Risikoanalyse für Flächen und Substrate (z.B. Champignon- oder Topfkräuterproduktion) durchgeführt und dokumentiert (Hinweis: Risikoanalyse muss folgende Punkte abdecken: - bei neu für die landwirtschaftliche Produktion genutzten Flächen: Vornutzungen aus dem Vorjahr (wenn möglich aus den letzten 5 Jahren) - ggf. vorheriger Anbau von gentechnisch veränderter Organismen - Klärschlammasbringung in den letzten 2 Jahren - Bodenzustand (Bodenanalyse) - Erosion - Höhe des Grundwasserspiegels und Grundwasserqualität - Einfluss auf und von angrenzenden Flächen - Umwelteinflüsse aus der Umgebung des Betriebs (z. B. kommerzielle Tierhaltung, Kompostanlagen, Haus- und Wildtiere, Staubentwicklung, Hochwasser) - Rückstände oder Altlasten (z.B. von Pflanzenschutzmitteln) im Boden oder Kultursubstrat - Pflanzenschutzmitteleinsatz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>(Hinweis: bei festgestellten Risiken sind die Gewichtung, Eintrittswahrscheinlichkeit, Maßnahmen zur Risikovorbeugung und Risikokontrolle anzugeben)</p> <p>(Hinweis: die Risikoanalyse ist mind. jährlich zu prüfen oder bei wesentlichen Änderungen zu überarbeiten)</p> <p>➤ Unbedenklichkeit erstmals landwirtschaftlich genutzter Flächen (z.B. rekultivierte Flächen, ehemals militärisch genutzte Flächen) durch Risikoanalyse nachgewiesen</p> <p>➤ Unbedenklichkeit bereits bisher landwirtschaftlich genutzter Pacht- und Zukaufflächen über entsprechende Informationen nachgewiesen (z.B. Bodenuntersuchungen und ggf. Klärschlammeinsatz) oder</p> <p>➤ Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe durchgeführt, wenn Informationen nicht beschafft werden können, oder alternativ Empfehlungen der Behörde berücksichtigt</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>5.4 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p> <p>Erste Hilfe</p> <p>➤ Erste-Hilfe-Kästen bei der Ernte und auf dem Betrieb vorhanden, leicht verfügbar für den Transport und gut sichtbar angebracht</p> <p>➤ bei allen Arbeiten mind. 1 Mitarbeiter mit Erste-Hilfe-Kenntnissen <u>immer</u> auf dem Betrieb anwesend, der innerhalb der letzten 5 Jahre geschult wurde</p> <p>Schutzkleidung</p> <p>➤ geeignete und intakte Schutzkleidung und -ausrüstung im Betrieb vorhanden (z.B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Gehörschutz, Schutzbrille, Atemschutz, Schutzanzug, auch für Dienstleister und Besucher)</p> <p>➤ Schutzkleidung und -ausrüstung gemäß gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben genutzt</p> <p>(Hinweis: neue Atemschutzfilter können originalverpackt bis zur angegebenen Lagerdauer genutzt werden; gebrauchte müssen mind. einmal jährlich erneuert werden)</p> <p>➤ Schutzkleidung nach Gebrauch separat gereinigt, sauber und getrennt von persönlicher Kleidung und Pflanzenschutzmitteln an einem belüfteten Ort aufbewahrt</p> <p>➤ für die Schutzkleidung liegt ein nutzungsangepasster, betrieblicher Reinigungsplan vor</p> <p>➤ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung liegen vor</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>5.5 Fortbildung</p> <p>➤ Betriebsleiter oder unbefristet angestellter Mitarbeiter hat nachweislich an mind. 2 Fortbildungsveranstaltungen je Anbaujahr mit Bezug zu ausgewählten Betriebszweigen teilgenommen</p> <p>➤ nachweislich kontinuierlich Fachinformationen bezogen (z.B. Fachzeitschrift, Newsletter)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			5.6 Mitarbeiterschulungen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitarbeiter im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Bioziden, Chemikalien, Tierarzneimitteln und gefährlichen Maschinen geschult und Schulung (inkl. Inhalt, Schulendem, Datum und Teilnehmerliste) dokumentiert ➤ Mitarbeiter zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz geschult ➤ Mitarbeiter, die Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel und/oder andere gefährliche Substanzen handhaben und/oder gefährliche oder komplexe Maschinen oder Geräte bedienen, entsprechend qualifiziert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



P Checkliste Pflanzenbau (GQS Baden-Württemberg) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

6. Saat- und Pflanzgut

			<p>6.1 Qualität und Gesundheit</p> <p>nachgebautes Pflanzgut</p> <p>QZBW ➤ systematisch auf sichtbare Schädlinge und Krankheiten geprüft und Ergebnisse der Prüfung dokumentiert</p> <p>QZBW ➤ stammt ausschließlich aus dem erstmaligen Nachbau von zertifiziertem Pflanzgut (Hinweis: gilt nur für Kartoffeln)</p> <p>QZBW ➤ im ersten Jahr der Systemteilnahme auf Quarantänekrankheiten untersucht (mind. 1 Probe je 50 t) (Hinweis: Untersuchung mittels PCR auf Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit)</p> <p>QZBW ➤ in den Folgejahren auf Quarantänekrankheiten untersucht, wenn weniger als 40 % Z-Pflanzgut eingesetzt wird (mind. 1 Probe je 50 t)</p> <p>QZBW ➤ Pflanzgut von Erhaltungssorten jährlich auf Quarantänekrankheiten untersucht</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>zugekauft Pflanzgut</p> <p>QZBW ➤ Bescheinigungen über Zweckeignung liegen vor (z.B. Zertifikate, Lieferbedingungen)</p> <p>QZBW ➤ keine Sortenrechte Dritter verletzt</p> <p>QZBW ➤ für passpflichtige Arten liegt der EG-Pflanzenpass vor</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>Sprossen, Keimlinge und Jungpflanzen</p> <p>QZBW ➤ Saatgut und angekeimte Ware nachweislich mikrobiologisch unbedenklich (Hinweis: Nachweis erfolgt durch eigene Analysen oder Lieferantenzertifikate, Probenahme erfolgt risikoorientiert)</p> <p>QZBW ➤ Rückstellprobe (200g je Samencharge) mind. aufbewahrt bis Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum abgelaufen</p> <p>QZBW ➤ bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzte Pflanzenschutzmittel in den Begleitpapieren angegeben (Ausnahme: Dauerkulturen)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>Aufzeichnungen</p> <p>QZBW ➤ Probenahmeprotokoll für Untersuchungen auf Quarantänekrankheiten erstellt und dokumentiert</p> <p>QZBW ➤ Untersuchungsergebnisse auf Quarantänekrankheiten dokumentiert</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	6.2 Aufzeichnungen ➤ Pflanzgut bzw. Z-Saatgut nachweislich geeignet (z.B. Qualitätszertifikate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen über die selbst durchgeführte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (Mittel, Aufwandmenge) bei der Saat- und Pflanzguterzeugung dokumentiert bzw. in den Begleitpapieren angegeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nachweis bei selbst durchgeführten Beizungen über-Datum, Mittel, Aufwandmenge, Applikationsart, Applikationsort, Zielorganismus (Krankheit oder Schädling), Name des Anwenders)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7. Bodenschutz

		QZBW	7.1 Erosionsschutz ➤ erosionsmindernde Verfahren standortabhängig durchgeführt und dokumentiert (z.B. bodenschonende Bearbeitungstechniken, Mulchsaatverfahren, Zwischenfruchtanbau, Strohmulch, Anbau quer zum Hang, Anpflanzung von Hecken bzw. Windschutzstreifen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	-------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

8. Pflanzenschutz

		QZBW	8.1 Sachkunde ➤ <i>jeder</i> Anwender nachweislich sachkundig (Hinweis: gilt auch für Nacherntebehandlungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	8.2 Pflanzenschutzmittel einschließlich Beizmittel Zulassung ➤ für die im Betrieb angebauten Kulturen in Deutschland zugelassen (Zulassungsnummer und -zeichen auf dem Gebinde vorhanden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Lückenindikation ➤ nach § 22 (2) oder § 29 (1) des Pflanzenschutzgesetzes genehmigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	8.3 Spritz- und Sprühgeräte ➤ Geräteprüfung von einer amtlich anerkannten Kontrollstelle (z.B. Fachwerkstatt) alle 3 Jahre durchgeführt (Kontrollplakette bzw. Prüfprotokoll vorhanden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nächste Prüfung am:
		QZBW	8.4 Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ➤ Anwendungshinweise des Herstellers zur Handhabung (einschließlich Bienenschutz) eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Dosiereinrichtungen (z.B. Messbecher, Waage) zum sicheren Anmischen und Abmessen von Pflanzenschutzmitteln vorhanden und jährlich überprüft bzw. kalibriert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz der Umwelt und von Dritten beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kontamination mit für die Kultur nicht zugelassenen Pflanzenschutzmittelwirkstoffen vermieden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>Anwenderschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ geeignete Schutzkleidung und -ausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln entsprechend der Gebrauchsanweisung vorhanden ➤ Anwender trägt Schutzkleidung nach Herstellervorgaben (Hinweise : die Gebrauchsdauer der Atemschutzfilter ist abhängig von den äußeren Anwendungsbedingungen) ➤ Schutzkleidung in gutem Zustand ➤ getrennt von Pflanzenschutzmitteln an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt und getrennt von Privatkleidung gereinigt (auch Einwegkleidung) ➤ Empfehlungen zum Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung vorhanden ➤ vollständiger Erste-Hilfe-Kasten am Pflanzenschutzmittelager und Anmischplätzen vorhanden ➤ Einrichtungen zum Auswaschen der Augen (Augendusche) oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden <p>Feldspritzenbefüllung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>8.5 Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ bei Anwendung im Splitting-Verfahren max. Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten ➤ erforderliche Abstände zu Nachbarkulturen eingehalten <p>Restmengen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Spritzbrühereste mind. 1 : 10 verdünnt und auf der behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht ➤ das bei der inneren Gerätereinigung anfallende Wasser auf der behandelten Fläche ausgebracht <p>Wartezeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ eingehalten (Hinweis: Flächen mit Wartezeit müssen den Mitarbeitern ggf. während durchgehenden Ernteperioden kenntlich gemacht werden z.B. Lageplan mit den entsprechenden Verweisen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>8.6 Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln</p> <p>vorhanden und zeitnah (i.d.R. spätestens nach 4 Wochen) geführt mit Angaben zu</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anwendungsfläche (z.B. Bezeichnung der behandelten Fläche) oder Bewirtschaftungseinheit ➤ Datum der Anwendung ➤ Kultur ➤ Anwendungsgebiet (z.B. Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde) ➤ Handelsname des Pflanzenschutzmittels bzw. Nützlings ➤ Wirkstoff des Pflanzenschutzmittels bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings ➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration in % 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Name des Anwenders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wartezeit (Hinweis: gilt auch für die Eigenvermehrung von Saat-/Pflanzgut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			8.7 Überbetriebliche Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln				
		QZBW	➤ Auftragnehmer (z.B. Lohnunternehmer) nachweislich sachkundig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			8.8 Integrierter Pflanzenschutz				
			allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmittelliste des laufenden Jahres (z.B. Liste der im Erwerbsobst- und Erwerbsgemüsebau zugelassenen Pflanzenschutzmittel) einschließlich Nacherntebehandlungsmittel (z.B. Keimhemmer) vorhanden u. aktuell	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz nachweislich verfügbar (z.B. Pflanzenschutzwarndienst, Internet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern erfolgt nachweislich mit minimalem Pflanzenschutzmittelaufwand (z.B. Schadschwellenbestimmung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nachweislich mind. 5 der nachfolgenden Maßnahmen umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<ul style="list-style-type: none"> - Verwendung krankheitstoleranter bzw. resistenter Sorten - Förderung von Nützlingen (Hecken, Sitzstangen, Steinhäufen, Nistkästen, u.a.) - Eintrag/ Einsatz von Nützlingen (Raubmilben u.a.) - Einsatz von Überwachungsgeräten (Leimringe, Leimtafeln, Lupe, Pheromonfallen, RIMPRO, Schorfwarngeräte u.a.) - Einsatz optimierter Pflanzenschutztechnik - Wechsel der Pflanzenschutzwirkstoffe zur Vermeidung von Resistenzen - mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung - Einsatz von Mulchmaterial (Folien, Stroh, Rinde) (Ausnahme: Obst und Gemüse) - Einsatz von Kulturschutznetzen oder Vlies - Sicherung der Feldhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen) - Sicherung der Raumhygiene (schnellstmögliche und gründliche Beseitigung von Ernterückständen, Materialien usw., Desinfektion) - Vegetationsheizung - Einsatz von Klimacomputern - Verjüngen mehrjähriger starker Bestände - Untersuchung auf bodenbürtige Krankheitserreger (Nematoden, Verticillium u.a.) vor Neuanpflanzung - standortgerechte Sortenwahl - Teilflächen- und Randbehandlungen - Wechsel der Anbauflächen/ Einhaltung erforderlicher Anbaupausen durch geregelte Fruchtfolgen - Einsatz von Gründüngung - Anwendung von Maßnahmen zur Minimierung von Erosion (z.B. durch Querpflügen, Zwischenfruchtsaat usw.) - Vermeiden von staunassen Standorten - Optimierung der Bewässerung (z.B. Tropfbewässerung) - bedarfsgerechte Bewässerung (z.B. Messung der Bodenfeuchte, klimatische Wasserbilanz) - Begrünung der Arbeitsgassen - Bodendämpfung - Behandlung des Drainagewassers (Langsam-Sand-Filter, thermische oder UV-Desinfektion) - Anwendung bodenschonender Maßnahmen durch entsprechende bodenschonende Bearbeitungstechniken/-geräte 				
		QZBW	<p>8.9 Überbetriebliche Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auftragnehmer (z.B. Lohnunternehmer) nachweislich sachkundig 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>8.10 Transport von Pflanzenschutzmitteln für den Eigenbedarf</p> <p>Ladung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ gegen Umfallen und Beschädigung gesichert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ im PKW getrennt vom Fahrgastraum (z.B. Kofferraum, Metallkiste mit verschließbarem Deckel) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

9. Düngung

			<p>9.1 Grundbodenuntersuchung auf Phosphat</p> <p>➤ Bodenuntersuchungen für jeden Schlag ab 1 ha liegen vor und sind nicht älter als 6 Jahre</p> <p>(Ausnahme: Flächen mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen N-Anfall (Stickstoffausscheidung) an Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von max. 100 kg N/ha, wenn keine zusätzliche Stickstoffdüngung erfolgt)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nächste Untersuchung am:
		QZBW	➤ auf Obst- und Gemüseflächen im Freiland alle 4 Jahre durchgeführt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei geschütztem Anbau alle 2 Jahre (z.B. Gewächshaus) durchgeführt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			auf Kali und pH bzw. Kalkbedarf				
		QZBW	➤ auf Kartoffelflächen alle 6 Jahre durchgeführt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Obst- und Gemüseflächen im Freiland alle 4 Jahre durchgeführt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei geschütztem Anbau alle 2 Jahre (z.B. Gewächshaus) durchgeführt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>9.2 N-Bodenuntersuchung (N_{min}, EUF)</p> <p>➤ für jeden Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mind. 1x jährlich durchgeführt und dokumentiert oder</p> <p>➤ NID-Vergleichswerte bzw. einschlägige Beratungsempfehlungen vorhanden</p> <p>(Ausnahmen: - Grünlandflächen - Dauergrünlandflächen - Flächen mit Feldfutterbau)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>9.3 Einsatz von Zukaufdüngemitteln</p> <p>➤ zugekaufte Bioabfälle nachweislich unbedenklich (z.B. Analyseergebnisse, Attest)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>9.4 Qualität organischer Düngemittel einschließlich Gärsubstrate aus Biogasanlagen</p> <p>➤ Risiko- und Wirkungsanalyse bei Ausbringung von organischen Düngemitteln innerhalb von 3 Monaten vor der Ernte durchgeführt und dokumentiert</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p>9.5 Nährstoffgehalt von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln</p> <p>- aufgrund Kennzeichnung bekannt oder</p> <p>- auf der Grundlage von Daten der nach Landesrecht zuständigen Stelle vom ermittelt oder</p> <p>- vor Ausbringung untersucht</p> <p>➤ für Stickstoff</p> <p>(Hinweis: bei Gülle, Jauche, Geflügelkot und anderen flüssigen organischen Düngemitteln zusätzlich für Ammonium-N)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ für Phosphat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			9.6 Düngedarfsberechnung (Hinweis: verpflichtend vor der Düngung wesentlicher Nährstoffmengen in Höhe von mehr als 50 kg/ha/Jahr Stickstoff (Gesamtstickstoff) und mehr als 30 kg/ha/Jahr Phosphat (P ₂ O ₅))				
		QZBW	➤ N-Düngedarf vor Ausbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jede Kultur (Schlag, Bewirtschaftungseinheit) ermittelt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ P-Düngedarf vor Ausbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jede Kultur (Schlag, Bewirtschaftungseinheit) ermittelt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweis: Nachweis entsprechend der Berechnungsgrundlagen; folgende Faktoren sind zu berücksichtigen: - Nährstoffbedarf des Pflanzenbestandes (standortbezogene Obergrenze) für die zu erwartenden Erträge und Qualitäten - im Boden verfügbare Nährstoffmengen und Nährstofffestlegung - Kalkgehalt, Bodenreaktion (pH-Wert) und Humusgehalt - durch Bewirtschaftung und Bewässerung zugeführte nutzbare Nährstoffmengen (ohne Düngung) - Anbaubedingungen, die die Nährstoffverfügbarkeit beeinflussen - Ergebnisse aus Bodenuntersuchungen)				
		QZBW	➤ bei nachträglich eintretendem höheren Düngedarf (z.B. aufgrund Bestandsentwicklung, Witterung) erneute Düngedarfsermittlung einschließlich einer Begründung erstellt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei erneuter Düngedarfsermittlung zusätzlich weitere Bodenuntersuchungsergebnisse vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>(Ausnahmen: eine Erstellung der Düngedarfbsberechnung ist nicht erforderlich für</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flächen, auf denen nur Zierpflanzen oder Weihnachtsbaumkulturen angebaut werden, Baumschul-, Rebschul-, Strauchbeeren- und Baumobstflächen, nicht im Ertrag stehende Dauerkulturflächen des Wein- oder Obstbaus sowie Flächen, die der Erzeugung schnellwüchsiger Forstgehölze zur energetischen Nutzung dienen. 2. Flächen mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen Stickstoffanfall (Stickstoffausscheidung) an Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von bis zu 100 kg N/ha, wenn keine zusätzliche Stickstoffdüngung erfolgt. 3. Betriebe, die auf keinem Schlag wesentliche Nährstoffmengen an Stickstoff oder Phosphat mit Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten, Pflanzenhilfsmitteln oder Abfällen zur Beseitigung nach § 28 des Kreislaufwirtschaftsgesetzes aufbringen. 4. Betriebe, die <ol style="list-style-type: none"> a) abzüglich von Flächen nach den Nummern 1 und 2 weniger als 15 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche bewirtschaften, b) max. 2 ha Gemüse, Hopfen, Wein oder Erdbeeren anbauen, c) einen jährlichen Nährstoffanfall aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von nicht mehr als 750 kg N je Betrieb aufweisen und d) keine außerhalb des Betriebes anfallenden Wirtschaftsdünger sowie organischen und organisch mineralischen Düngemittel, bei denen es sich um Gärrückstände aus dem Betrieb einer Biogasanlage handelt, übernehmen und aufbringen) 				
			<p>9.7 Nährstoffvergleich</p> <p>QZBW ➤ für Stickstoff nachweislich jährlich spätestens am 31.03. vollständig erstellt</p> <p>QZBW ➤ für Phosphat jährlich spätestens am 31.03. erstellt</p> <p>QZBW ➤ Nachweis (z.B. Abgabe-/Aufnahmevertrag, Auftragsbestätigung, Rechnung) bei überbetrieblicher Verwertung von Wirtschaftsdüngern (z.B. Gülle, Geflügelkot) vorhanden</p> <p>Zusammenstellung der Nährstoffvergleiche vorhanden für</p> <p>QZBW ➤ jeden Schlag <i>oder</i> Bewirtschaftungseinheit</p> <p>QZBW ➤ zusammengefasste Flächen unter 0,5 ha mit Erdbeeren oder Gemüse bis max. 2 ha</p> <p>Bewertung</p> <p>QZBW ➤ N-Überschuss-Grenze im Durchschnitt der letzten drei Jahre eingehalten</p> <p>(Hinweis: zulässige durchschnittliche Kontrollwerte betragen für die</p> <ul style="list-style-type: none"> - Düngerejahre 2015 bis 2017 max. 60 kg N/ha - Düngerejahre 2016 bis 2018 max. 56,6 kg N/ha - Düngerejahre 2017 bis 2019 max. 53,3 kg N/ha) <p>QZBW ➤ P₂O₅ Überschuss im Durchschnitt von 6 Jahren max. 10 kg/ha und Jahr</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<p>(Hinweis: Überschuss beträgt für</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2018 max. 20 kg P₂O₅/ha - 2019 max. 18,3 kg P₂O₅/ha - 2020 max. 16,7 kg P₂O₅/ha - 2021 max. 15,0 kg P₂O₅/ha - 2022 max. 13,3 kg P₂O₅/ha - 2023 max. 11,7 kg P₂O₅/ha ab 2024 max. 10,0 kg P₂O₅/ha) <p>(Ausnahme: bei Bodengehalten über 20 mg P₂O₅/100 g Boden nach CAL- oder EUF-Methode muss der P-Kontrollwert 0 sein; d.h. P-Düngung auf Abfuhr)</p> <p>(Ausnahmen: eine Erstellung des Nährstoffvergleichs ist nicht erforderlich für</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flächen, auf denen nur Zierpflanzen oder Weihnachtsbaumkulturen angebaut werden, Baumschul-, Rebschul-, Strauchbeeren- und Baumobstflächen, nicht im Ertrag stehende Dauerkulturflächen des Wein- oder Obstbaus sowie Flächen, die der Erzeugung schnellwüchsiger Forstgehölze zur energetischen Nutzung dienen. 2. Flächen mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen Stickstoffanfall (Stickstoffausscheidung) an Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von bis zu 100 kg N/ha, wenn keine zusätzliche Stickstoffdüngung erfolgt. 3. Betriebe, die auf keinem Schlag wesentliche Nährstoffmengen an Stickstoff oder Phosphat mit Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten, Pflanzenhilfsmitteln oder Abfällen zur Beseitigung nach § 28 des Kreislaufwirtschaftsgesetzes aufbringen. 4. Betriebe, die <ol style="list-style-type: none"> a) abzüglich von Flächen nach den Nummern 1 und 2 weniger als 15 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche bewirtschaften, b) max. 2 ha Gemüse, Hopfen, Wein oder Erdbeeren anbauen, c) einen jährlichen Nährstoffanfall aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von nicht mehr als 750 kg N je Betrieb aufweisen d) keine außerhalb des Betriebes anfallenden Wirtschaftsdünger sowie organischen und organisch mineralischen Düngemittel, bei denen es sich um Gärrückstände aus dem Betrieb einer Biogasanlage handelt, übernehmen und aufbringen) 				
		QZBW	<p>9.8 Einsatz von organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln, einschließlich Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft und Gärrückständen aus dem Betrieb einer Biogasanlage</p> <p>N-Obergrenze 170 kg N/ha/Jahr (Regelgrenze)</p> <p>➤ im Durchschnitt des Betriebes eingehalten</p> <p>(Ausnahme für Kompost:</p> <ul style="list-style-type: none"> - innerhalb von 3 Jahren max. 510 kg Gesamt-N/ha - Aufteilung der N-Nachlieferung (10 % des Gesamt-N-Gehaltes) auf 3 Jahre) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	Anbauhygiene ➤ Anwendungsverbot für Kopfdüngung mit flüssigen Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft im Gemüsebau eingehalten ➤ im Gemüsebau flüssiger Wirtschaftsdünger nur eingesetzt wenn der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte der Gemüsekulturen nicht weniger als zwölf Wochen beträgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	9.9 Sperrfrist für Düngemittel mit wesentlichen Gehalten an verfügbarem Stickstoff (mehr als 10 % CaCl ₂ -löslicher N bei mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) Sperrfrist ➤ nach der Ernte bis 31.01. auf Ackerland eingehalten ➤ vom 01.11. bis 31.01. auf Grünland sowie auf mehrjährigem Feldfutter eingehalten ➤ vom 15.12 bis 15.01 für Festmist von Huf- und Klautentieren sowie für Kompost eingehalten (Hinweise: abweichend davon ist Düngung auf Ackerland bis zur Höhe des Düngebedarfs bis max. 60 kg/ha Gesamt-N oder max. 30 kg/NH ₄ -N möglich bei - Aufbringung bis zum 01.10. zu Zwischenfrüchten, Winterraps und Feldfutter bei einer Aussaat bis zum 15.09. - Aufbringung zu Wintergerste nach Getreidevorfrucht bei einer Aussaat bis zum 01.10.) - Gemüse-, Erdbeer- und Beerenobstkulturen bis zum 01.12.) oder ➤ behördliche Ausnahmegenehmigung für Sperrzeitverschiebung liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	9.10 Ausbringverbot für N- und P-haltige Düngemittel, Bodenhilfsstoffe, Kultursubstrate, Pflanzenhilfsmittel mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff (mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) oder Phosphat (mehr als 0,5 % P ₂ O ₅ /kg TM) Ausbringverbot eingehalten, wenn Boden ➤ wassergesättigt (z.B. stehende Wasserlachen) oder ➤ überschwemmt ➤ gefroren ➤ schneebedeckt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	9.11 Ausbringung von N- und P-haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln in der Nähe von Gewässern ➤ kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Oberflächengewässer ➤ mind. 4 m Abstand zu Oberflächengewässern eingehalten ➤ mind. 1 m Abstand bei Einsatz von genauer Ausbringtechnik (z.B. Schleppschräuche, Pneumatikstreuer mit Grenzstreueinrichtung, Miststreuer mit Leitblechen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			9.12 Ausbringen von N- und P-haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmittel mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff oder Phosphat auf stark geneigten Ackerflächen (durchschnittlich 10 % Gefälle im Bereich von 20 m Abstand zu einem Gewässer) im Uferbereich bis 5 m Gewässerabstand				
		QZBW	➤ Ausbringverbot eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			im Bereich von 5 m bis 20 m Gewässerabstand				
		QZBW	➤ auf unbestellten Ackerflächen nur, wenn sofort (spätestens 4 Stunden nach Ausbringungsbeginn) mit der Einarbeitung begonnen wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Ausbringung auf bestellten Ackerflächen				
		QZBW	➤ mit Reihenkulturen (Reihenabstand von mind. 45 cm und mehr) bei entwickelter Untersaat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			oder				
		QZBW	➤ bei sofortiger Einarbeitung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Flächenkulturen nur bei ausreichender Bestandsentwicklung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			oder				
		QZBW	➤ nach Anwendung von Mulch- oder Direktsaatverfahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			9.13 Klärschlammeinsatz Aufbringverbot eingehalten				
		QZBW	➤ für Klärschlamm, klärschlammhaltige Düngemittel und häusliche Abwässer im gesamten Betrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Klärschlammaufbringung				
		QZBW	➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 2 Jahre kein Feldgemüse angebaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			9.14 Einsatz von Gärresten aus Biogasanlagen				
		QZBW	➤ keine Ausbringung nach Aussaat oder Pflanzung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ im Ausbringungsjahr und im Folgejahr kein Feldgemüse (auch keine Erdbeeren) angebaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nach Aufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut (Ausnahme: Einsatzstoffe sind nachweisbar und bestehen nur aus Gülle und pflanzlichem Material)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nachweislich hygienisch unbedenklich für die Erzeugung von Frischeprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nachweislich für die angebauten Kulturen unbedenklich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nicht auf stehende Kulturen aufgebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Aufzeichnungen				
		QZBW	➤ Einsatzstofftagebuch vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Analyseergebnisse zur hygienischen Unbedenklichkeit liegen vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

10. Bewässerung

		QZBW	10.1 Wasserentnahme				
			➤ nachweislich erlaubt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen sind vorhanden bezüglich den Anforderungen der Genehmigung, wie z.B. stündliche, tägliche, monatliche oder jährliche Entnahmemengen oder Wasserverbrauchsmengen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			10.2 chemische und physikalische Bewässerungswasserqualität				
		QZBW	➤ Risikoanalyse durchgeführt, jährlich überprüft bzw. bei Änderungen aktualisiert (Hinweis: Risikoanalyse schließt mindestens folgende Punkte ein: - Anzahl der erforderlichen Wasseranalysen - Anwendungsmethode - Kultur - Herkunft des Wassers - Zeitpunkt der Anwendung (Kulturstand, Zeit bis zur Ernte) - die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen der Wasserquellen - Entnahmestellen, die z. B. durch Zufluss von Abwässern aus Kläranlagen beeinträchtigt sein können)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bewässerungswasser in den aufgrund der Gefahren- bzw. Risikoanalyse festgelegten Abständen untersucht (Hinweis für ☺: es können auch vorliegende Analyseergebnisse der Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachung genutzt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ die Wasserprobe wird an repräsentativem Austrittspunkt des Bewässerungssystems entnommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach DIN ISO 17025)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ risikobehaftetes Wasser nicht genutzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ kein unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser verwendet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen zu Korrekturmaßnahmen und/oder getroffenen Entscheidungen vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

11. Nacherntebehandlungen (z.B. Keimhemmung bei Kartoffeln)

		QZBW	11.1 Sachkunde				
			➤ jeder Anwender von Nacherntebehandlungsmitteln nachweislich sachkundig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	11.2 Behandlungsmittel				
			➤ in Deutschland zugelassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	11.3 Anwendung				
			➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			11.4 Aufzeichnungen zur Nacherntebehandlung vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu				
		QZBW	➤ Begründung für die Anwendung (Anwendungsgebiet / Indikation)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ort der Behandlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Charge (z.B. Losnummer der behandelten Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Behandlungsmittel (Handelsname und Wirkstoff)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufwandmenge oder Konzentration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anwendungstechnik (z.B. Sprühen, Nebeln, Begasen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Name des Anwenders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wartezeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Behandlungsart (z.B. sprühen, nebeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

12. Rückstandskontrolle

			12.1 Rückstandskontrolle Probenahme				
		QZBW	➤ Betriebsstätten für unangekündigte Beprobungen durch autorisierte Probenehmer jederzeit zugänglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Rückstandsuntersuchungen				
		QZBW	➤ Betrieb nimmt am Rückstandskontrollmonitoring teil (Hinweis: Organisation durch den Lizenznehmer)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Beanstandungen im Rückstandsmonitoring innerhalb von 4 Wochen Beratung durchgeführt (Hinweis: kann innerhalb von 4 Wochen keine Beratung erfolgen, muss nachgewiesen werden, dass innerhalb von 2 Wochen ein Beratungstermin vereinbart und Informationen über die Beanstandung beantragt wurden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Beratungsnachweis innerhalb einer Woche nach erfolgter Beratung beim Lizenznehmer eingereicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

13. Schlagbezogene Aufzeichnungen

			13.1 Schlagkartei oder Kulturkarten vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu Betrieb und Schlägen				
		QZBW	➤ Name, Anschrift, Betriebsnummer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mit Bezeichnung (z.B. Gemarkungsnummer, Flurnummer, Flurstücksnummer, Gewächshaus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Flächengröße	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Erntejahr bzw. Anbaujahr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kultur, Fruchtart	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kulturverfahren bei geschütztem Anbau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Vorfrucht und Vor-Vorfrucht einschl. Zwischenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Aussaat und Pflege				
		QZBW	➤ Sorte, Anerkennungsnummer bei Z-Saat- und Pflanzgut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aussaat- bzw. Pflanztermin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aussaatmenge (z.B. Kö/m ² , Einheit/ha) bzw. Pflanzgutmenge (z.B. Anzahl/m ²)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bodenbearbeitung (Arbeitsgänge, Geräte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Datum der Bodenbearbeitung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Düngung				
		QZBW	➤ Feld/Schlag oder Bewirtschaftungseinheit; Gewächshaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ergebnisse Grundbodenuntersuchung (Datum, Versorgungsstufe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ergebnisse N-Bodenuntersuchung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ N-Düngebedarfsermittlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Düngemittel (Bezeichnung, Düngertyp, Nährstoffgehalt, Anbieter bzw. Inverkehrbringer) einschließlich Blattdünger und organische Dünger (z.B. Gülle, Jauche, Silagesickersaft)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kultur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anwender	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ausbringmenge dt/ha oder Nährstoffmenge kg/ha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ausbringtechnik (Gerät, Bewässerung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Pflanzenschutz				
		QZBW	➤ Kulturname / Sorte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schlag oder Bewirtschaftungseinheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bestandskontrollen (Datum, Befund)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ vorbeugende mechanische und biotechnische Maßnahmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Begründung für die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel (z.B. Schädlings-, Krankheitserreger, Unkraut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmittelbezeichnung, Nützling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wartezeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ausbringtechnik (Gerätebezeichnung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anwender	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Ernte				
		QZBW	➤ Krautminderung (Verfahren, Datum)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bonitierungsergebnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ertrag (dt/ha)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Feldabfuhr der Nebenprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Lieferscheinnummer bei Ab-Feld-Abgabe an Handel/ Verarbeitung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Lagerort bei Hoflagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



OG Checkliste Obst-, Gemüse- und Kartoffelbau (GQS Baden-Württemberg) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

14. Boden und Substrate

		QZBW	14.1 Einsatz von Substraten Aufzeichnungen vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu > Substratsterilisation (Ort, Datum, Substratmenge, Verfahren, Wirkstoff, Wirkstoffmenge, Dauer, Anwender, Wartezeit)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

15. Vorernte

		QZBW	15.1 mikrobiologische Bewässerungswasserqualität > Risikoanalyse zur mikrobiologischen Wasserqualität durchgeführt, jährlich überprüft bzw. bei Änderungen aktualisiert (Hinweis: Risikoanalyse schließt mindestens folgende Punkte ein: - Anwendungsmethode - Kultur - Herkunft des Wassers - Zeitpunkt der Anwendung (Kulturstand, Zeit bis zur Ernte) - die Ursachen und Anfälligkeiten für Verunreinigungen der Wasserquellen - Entnahmestellen, die z. B. durch Zufluss von Abwässern aus Kläranlagen beeinträchtigt sein können)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> Bewässerungswasser in den aufgrund der Risikoanalyse festgelegten Abständen untersucht, jedoch mind. einmal jährlich nachweislich analysiert (Hinweis: es können auch vorliegende Analyseergebnisse der Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachung genutzt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> Probennahmeort auf Feld ist repräsentativ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach ISO 17025)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> Grenzwert von max. 999 KBE/100 ml Escherichia coli eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> risikobehaftetes Wasser nicht mit zum Rohverzehr geeigneten Pflanzenteilen in Berührung gebracht und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	> Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	15.2 Vorernteüberprüfung				
		QZBW	➤ optimale Erntebedingungen für eine schonende und beschädigungsarme Ernte gewählt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ visuelle Kontrolle der Flächen auf Kontaminationsrisiken (z.B. Unkräuter, Wild- und Nagetiere, Spaziergänger mit Hunden) erfolgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ angemessene Maßnahmen (z.B. Auswahl der Erntetechnik, Unkrautentfernung vor der Ernte oder beim Abpicken, Pufferzonen, Zäune, Hinweisschilder etc.) durchgeführt, um mögliche Kontaminationen auf den Anbauflächen zu reduzieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

16. Düngung

		QZBW	16.1 N-Bodenuntersuchung im Freiland				
		QZBW	➤ bei Beerenobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N _{min} , EUF) oder Blattanalyse (Ausnahme: Erdbeeren, die mit max. 60 kg N/ha, Jahr und Strauchbeeren, die mit max. 80 kg N/ha, Jahr gedüngt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Baumobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N _{min} , EUF) oder Blattanalyse (Ausnahme: Kernobst, das mit max. 60 kg N/ha, Jahr und Steinobst, das mit max. 80 kg N/ha, Jahr gedüngt wird)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Freilandgemüse mind. 1x jährlich auf allen Schlägen oder Bewirtschaftungseinheiten durchgeführt (N _{min} , EUF)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	16.2 Drainwasseruntersuchung im geschützten Anbau (z.B. Gewächshaus)				
		QZBW	➤ bei Substratkulturen oder bei Nährlösungsfilmtechnik (NFT) durchgeführt und Untersuchungsergebnisse dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	16.3 Aufzeichnungen zur N-Düngung				
		QZBW	➤ N _{min} -Sollwertabelle Gemüsebau vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen zur Stickstoffdüngestrategie bei geschütztem Anbau (z.B. Gewächshaus) vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	16.4 Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger				
		QZBW	➤ vor der Ausbringung Risikoanalyse durchgeführt (Hinweis: diese beinhaltet z. B.: - die Gefahr der Übertragung von Pflanzenkrankheiten und des Eintrags von Unkrautsamen - die Art und Herkunft des organischen Düngers - die Methode der Kompostierung - die Gefahr des Eintrags von Schwermetallen - den Zeitpunkt der Anwendung - die Gefahr des direkten Kontaktes mit essbaren Teilen der Kulturen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ auf Baumkulturen und Strauchbeerenobst ausschließlich nach der Ernte aufgebracht und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ vor dem Knospenaufbruch eingearbeitet (Hinweis: auf die Einarbeitung kann verzichtet werden, wenn im späteren Vegetationsverlauf durch genügend Abstand zu den Früchten eine Kontamination (z. B. durch Spritzwasser bei Starkregen) ausgeschlossen werden kann)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Blattgemüse ab der Pflanzung nicht mehr aufgebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf alle anderen Kulturen mind. 60 Tage vor der Ernte aufgebracht und eingearbeitet (Ausnahme: Einsatz auf Flächen für Produkte, die vor Verzehr immer gekocht werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Maßnahmen aufgezeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

17. Lebensmittelhygiene

		QZBW	17.1 Allgemeine Hygieneanforderungen für die Ernte ➤ Erntemaschinen, Werkzeuge und Behälter planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungs- und Desinfektionsplan) (Hinweis: mind. 1 x jährlich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Transportfahrzeuge planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungsplan)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ernte- und Transportbehälter ausschließlich für Lebensmittel genutzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Handwaschgelegenheit innerhalb oder in der Nähe der Toilettenanlagen vorhanden (mit Wasser in Trinkwasserqualität, mit geeigneten Mitteln zum Reinigen und mit sauberen Handtüchern oder Einmalhandtüchern zum Trocknen und ggf. Desinfektionsmittelpender ausgestattet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Toiletten vorhanden, sauber, in angemessener Entfernung zum Ernteort und in angemessenem Hygienestand (feste Toiletten bzw. Mobiltoiletten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	17.2 Behandlung, Verpackung und Lagerung von Erzeugnissen auf dem Feld ➤ abgepackte Erzeugnisse während der Zeit bis zum Abtransport und während des Transports abgedeckt (z.B. durch Planen, geschlossener Anhänger) (Hinweis: keine Lagerung über Nacht im Freien)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Verpackungsmaterial ➤ Mehrwegkisten sauber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ trocken und hygienisch einwandfrei gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ über Nacht und bei längerer Arbeitsunterbrechung nicht auf dem Feld gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Packmittelreste vom Feld entfernt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Konformitätsbescheinigung für eingesetzte Kunststoffverpackungen, die mit der Ware in Berührung kommen, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Unbedenklichkeitserklärung für anderes eingesetztes Verpackungsmaterial, das mit der Ware in Berührung kommt (z.B. Papier, Kartons, Einwickelpapiere), vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			17.3 Behandlung, Verpackung und Lagerung auf dem Betrieb Toiletten QZBW > leicht zu erreichen QZBW > in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden, mit Handwaschbecken ausgestattet, sauber und getrennt von Räumen, in denen Erzeugnisse behandelt und verpackt werden QZBW > mit Wasserspülung QZBW > kein direkter Zugang vorhanden zu Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden (Ausnahme: selbstschließende Tür)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Handwaschgelegenheit QZBW > in der Nähe des Arbeitsbereiches leicht zu erreichen QZBW > Warm- und Kaltwasseranschluss QZBW > Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden QZBW > Handwaschmittel vorhanden QZBW > Anweisung zum Händewaschen (z.B. nach der Toilettenbenutzung) vorhanden und gut sichtbar angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Arbeits- und Lagerräume QZBW > Betriebsstätten und Einrichtungen (z. B. Prozesslinien und Maschinen, Fußböden, Lagerstätten) werden sauber und instand gehalten QZBW > Reinigungsplan liegt vor QZBW > Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken nur in ausgewiesenen Bereichen QZBW > Hygieneanweisungen für Betriebsangehörige, Besucher und Dienstleister gut sichtbar angebracht QZBW > Verpackungsmaterial trocken und hygienisch einwandfrei gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Nacherntewaschen QZBW > nachweislich nur Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet (Hinweise: - gilt auch für Wasser, das für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln verwendet wird - Abweichungen, welche in der Wasseranalyse festgestellt werden, müssen vor der nächsten Anwendung beseitigt werden) QZBW > Eis wird nachweislich aus Trinkwasser hergestellt QZBW > der Umgang mit Eis erfolgt unter Beachtung hygienischer Aspekte QZBW > Zusatzstoffe zugelassen QZBW > Aufzeichnungen über den Einsatz von Zusatzstoffen zum Waschwasser vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			17.4 Abfälle Abfall- bzw. Müllbehälter QZBW > zweckmäßig QZBW > leicht zu reinigen und zu desinfizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Lagerbereich für Abfälle				
		QZBW	➤ vorhanden und räumlich abgetrennt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ frei von Schädlingen und Ungeziefer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			17.5 Hygienemanagement				
			Hygiene bei Ernte, Nachernteaktivitäten ,Transport und Handhabung von Erzeugnissen auf dem Betrieb				
		QZBW	➤ Hygiene-Risikoanalyse durchgeführt, jährlich überprüft oder bei Änderung der Gefahren aktualisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hygienecheckliste für die Eigenkontrolle erstellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verantwortlichkeiten in der Hygienecheckliste eindeutig zugewiesen und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Umsetzung der betrieblichen Hygienecheckliste wird mind. 1x jährlich überprüft und Ergebnisse dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Behandlung, Verpackung und Lagerung von Erzeugnissen auf dem Feld im Hygieneverfahren berücksichtigt (z.B. über Nacht nicht auf dem Feld oder kurzzeitig auf dem Betrieb gelagert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen werden von den Mitarbeitern nachweislich umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ zur Erntevorbereitung Bestandskontrollen auf mögliche Kontaminationen durchgeführt (z.B. durch Unkräuter, Hundekot, Wild, Nagetiere)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anweisung für den Umgang mit Glas- bzw. Hartplastikbruchstücken in Pack- und Lagerbereichen vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anweisung für den Umgang mit Glas- bzw. Hartplastikbruchstücken in Glashäusern vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle

Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel:

Eigenkontrolle durchgeführt am:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Entwicklung der Landwirtschaft
und der ländlichen Räume (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte
und Ernährung
Telefon 07171 / 917-100
Fax 07171 / 917-101
www.bw.gqs-hofcheck.de

In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Telefon 0711 / 6667080
info@mbw-net.de

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2018. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.