



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

			1.1 Rückverfolgbarkeit						
			Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei						
		QZBW	➤ Lebensmitteln (Ausnahme: Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher)	☐	☐	☐			
		QZBW	➤ Betriebsmitteln (z.B. Saat- und Pflanzgut, Jungpflanzen, Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmittel, Düngemittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)	☐	☐	☐			
		QZBW	➤ Dienstleistungen (z.B. Lohnunternehmer, Tiertransporteur)	☐	☐	☐			
			Belege (Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege, Sackanhänger) enthalten Angaben zu						
		QZBW	➤ Datum bzw. Zeitraum	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ unmittelbarer Lieferant bzw. Abnehmer (Name) (Hinweis: QZBW fordert zusätzlich die Dokumentation des Bestimmungsortes, Anschrift, Telefonnummer, QS-ID bzw. Standortnummer, Chargen- bzw. Partie-Nr., falls im Produktionsprozess gebildet und bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung)	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ Erzeugnis	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ Menge, Stückzahl	☐	☐	☐			KO
			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)	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ Herkunft der Produkte im Lager für jede Partie (auch zugekaufter Ware) dokumentiert	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ Ware erhält bei der Einlagerung eine Partienummer	☐	☐	☐			
		QZBW	➤ Partienummer auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	☐	☐	☐			
		QZBW	➤ QZBW-Kennzeichnung auf allen Schriftstücken, die die Ware betreffen bzw. begleiten, vermerkt	☐	☐	☐			
		QZBW	➤ Erzeugnisse eindeutig als QZBW-Ware gekennzeichnet (Hinweis: bei loser Ware muss die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung vorhanden sein)	☐	☐	☐			KO
		QZBW	➤ eindeutige Chargentrennung von QZBW-Ware und Nicht-QZBW-Ware vorhanden	☐	☐	☐			KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ bei der Warenausgangskontrolle Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualität der einschlägigen Vermarktungsnormen bzw., ggf. anhand der gültigen deklarierten Klassen vorgenommen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ so ausgerichtet, dass relevante Informationen innerhalb von 4 Stunden zusammengetragen und innerhalb von 24 Stunden an den Zeichenträger übermittelt werden können	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ System zur Rückverfolgbarkeit für Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware mind. jährlich getestet und dokumentiert (Hinweis: gilt auch für Rückverfolgbarkeit von Verpackungen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Krisenbeauftragter benannt, der auch außerhalb der Betriebszeiten erreichbar ist (Hinweis: kann auch Erzeuger selbst sein)	☐	☐	☐	
			1.2 Personalhygiene				
			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	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen umfassen Mindestanforderungen zur - persönlichen Sauberkeit - Handhygiene (z. B. Hände waschen vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen oder Essen, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit) - Tragen von Schutzkleidung einschließlich der Reinigung und Aufbewahrung - Produktverunreinigungen durch Körperflüssigkeiten - Meldung von ansteckenden Krankheiten - Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit - sorgsamem Umgang mit den Produkten - ausgewiesene abgegrenzte Bereiche für Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken - Vermeidung von Fremdkörpern und anderen Verunreinigungen im Erntegut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Mitarbeiter nachweislich zu den grundlegenden Hygieneanforderungen im Betrieb jährlich oder beim Arbeitsbeginn neuer Mitarbeiter geschult (Datum, Unterschrift)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Hygiene-Schulungsplan mit Inhalten, Intervallen, Teilnehmern, Referenten, Sprache und Verhaltensregeln liegt vor	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Arbeitskräfte verstehen die Anweisungen und setzen sie um	☐	☐	☐	KO
			1.3 Lagerung, Behandlung und Transport von Lebensmitteln				
			getrennt von (Hinweis: auch Lebens- und Futtermittel sind getrennt voneinander zu lagern)				
		QZBW	➤ Reinigungs-, Desinfektionsmittel	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schädigernbekämpfungsmitteln, Bioziden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Nacherntebehandlungsmitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Pflanzenschutz-/Nacherntebehandlungsgeräten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Mineraldünger	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ anderen Düngemitteln (z.B. Wirtschaftsdünger, verarbeiteten tierischen Proteinen oder flüssige Blattdünger)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Geräten zum Ausbringen von Düngemitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ verpackten Spurennährstoffdüngern	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ gebeiztem Saat- und Pflanzgut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Arzneimitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ leicht entzündlichen Stoffen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Abfällen	☐	☐	☐	KO
			geschützt vor				
		QZBW	➤ Verkotung durch Haus- und Wildtiere (z.B. keine Vogelnistplätze, Türen und Tore geschlossen, Lagergut abgedeckt)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Schädlingen und Schadnagern	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Glasbruch (z.B. Lampen, Glühbirnen bruchsicher oder mit Schutzschirm - auch über Verpackungsmaterialien, Fenstergitter)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Verunreinigungen durch Verpackungsmaterial (z.B. unbedenklicher Kunststoff)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Verschmutzungen (z.B. Be- und Entladebereich sauber, Abdeckung beim Transport)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Haustieren (Hunde, Katzen)	☐	☐	☐	
			Umgang mit nicht selbst erzeugten Waren (Zukauf, Verkauf, Produktbehandlung) (Hinweis: hierbei handelt es sich um QZBW-Ware oder Ware, die zur gleichen Produktionsart gehört, für die der Erzeuger bei QZBW angemeldet ist)				
		QZBW	➤ Wareneingang nachweislich dokumentiert (Hinweise: Wareneingangskontrollen - erfolgen nach geregelter Ablauf und sind anhand interner Vorgaben durchzuführen - sind an Herstellungs-, Lager- und Transportbedingungen anzupassen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ auf Schädlingsbefall kontrolliert und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen eingeleitet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ alle Lieferanten sind lieferberechtigte Systempartner	☐	☐	☐	KO
			Retourenmanagement				
		QZBW	➤ Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Maßnahmen ergriffen um erneute Mängel abzustellen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Regelung zur Bearbeitung von Retouren dokumentiert und jährlich geprüft	☐	☐	☐	
			Warenfluss				
		QZBW	➤ Verhältnis Menge der produzierten und ggf eingekauften Ware und Menge der vermarkteten Ware ist plausibel (Hinweise: Lagerungs- und Handhabungsverluste sind berücksichtigt)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ mind. einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz (inkl. aller produzierten, gekauften und vermarkteten Waren) anhand eines Beispiels erstellt	☐	☐	☐	KO


-Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-
 Version 2025
 Seite 4 von 31

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	(Hinweis: Müllhalden oder Hausmüll in der Nähe des Betriebes sind bei der Bekämpfung von Schädlingen besonders zu berücksichtigen) ➤ Schädlingsbekämpfung nachweisbar durch vorhandene Köderboxen oder Lieferscheine	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfungsmittel ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Rodentizide ➤ Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung von Nagetieren eingehalten (Hinweis: eine strategische befallsunabhängige Dauerbeköderung ist in Ausnahmefällen durch einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach Gefahrstoffverordnung Anhang I Nr. 3 Abs. 3.4 (5) und (6)) möglich)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Auslage von Schadnagerbekämpfungsmitteln ➤ unzugänglich für andere Tiere (z.B. in Köderstationen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Aufzeichnungen ➤ Köder- bzw. Fallenplan vorhanden (Hinweis: Monitoring – und Köderstellen/Fallen sind mind. 1x monatlich zu kontrollieren, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden und aktuell geführt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	1.7 Aufzeichnungen und Mitteilungen zur Lebensmittelsicherheit ➤ Aufzeichnungen über qualitätserhaltende Maßnahmen hinsichtlich Lagerbedingungen (ggf. Luftfeuchtigkeit, ggf. Temperaturführung, Schädlingsbefall, Verschmutzungen des Erntegutes (bei der Einlagerung soweit möglich zu vermeiden))	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ schriftliches Verfahren für fehlerhafte Produkte (Identifizierung, Isolierung, Handhabung und Entsorgung) vorhanden und umgesetzt	☐	☐	☐	KO

2. Schutz des Grundwassers gegen Verschmutzung und Lagerung von Gefahrstoffen

		QZBW	2.1 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln einschließlich Beiz-, Vorratsschädlingsbekämpfungs-, Schadnagerbekämpfungs- und Desinfektionsmitteln (alle Lagerstätten) allgemeine Anforderungen ➤ in Originalverpackung (beständig, bruchstark, dicht) (Hinweis: bei Beschädigung der Originalverpackung müssen alle Angaben dieser auf die neue Verpackung übertragen werden)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schild „Pflanzenschutzmittel – Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von Gefahrstoffen in das Grundwasser	☐	☐	☐	KO
		QZBW	getrennt von ➤ Arzneimitteln	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Lagerstätte				
		QZBW	➤ Boden des Lagers mit einem geeigneten Belag gegen Säuren, Laugen und organische Lösungsmittel beschichtet	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Türschwelle vorhanden (Rückhaltevolumen gewährleistet)	☐	☐	☐	
			oder				
		QZBW	➤ zugelassene Auffangwanne vorhanden	☐	☐	☐	
			oder				
		QZBW	➤ zugelassener Pflanzenschutzmittelschrank mit Auffangwanne	☐	☐	☐	
			Auffangvolumen				
		QZBW	➤ mind. 10 % der gesamten Lagermenge, wenigstens aber 110 % des größten Einzelgebundes	☐	☐	☐	
		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 und vor extremen Temperaturschwankungen geschützt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ frostsicher	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ nur berechtigte Personen entnehmen Pflanzenschutzmittel	☐	☐	☐	KO
			getrennt von				
		QZBW	➤ Saat- und Pflanzgut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Düngemitteln und -geräten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ verpackten Spurennährstoffdüngern	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsgeräten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schutzausrüstung für Pflanzenschutzmaßnahmen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Futtermitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Lebensmitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Reinigungsmitteln, Schmierölen u.ä.	☐	☐	☐	KO
			geschlossene Lagerräume				
		QZBW	➤ robustes, stabiles und aus feuersicheren Materialien (d.h. feuerhemmend bis zu 30 Minuten) gebautes Lager	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ begehbare 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	☐	☐	☐	KO
			oder				
		QZBW	➤ Lagerschrank abgeschlossen	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Arbeitssicherheit				
		QZBW	➤ Behälter mit absorbierendem Material (Sand, Chemikalienbinder o.ä.), Besen, Kehrschaukel sowie Plastiktüten zur Aufnahme von verschüttetem Material vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Notfallplan (Sofortmaßnahmen, Erste Hilfe) vorhanden (Hinweis: QZBW fordert - 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))	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Alarmplan (Telefonliste mit Notfall-Nr. und Giftnotruf) vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Notfallsausrüstung (z.B. Augendusche, fließendes Wasser, Erste-Hilfe-Kasten, Notfall-Nr.) vorhanden (Hinweis: QZBW fordert - Erste-Hilfe-Kästen mit gültiger Haltbarkeit - in der Nähe des Arbeitsplatzes - im Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager bzw. von Anmischplätzen - Erste-Hilfe-Kasten Ausstattung entsprechend Betriebsart/-größe und auf Grundlage der Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ flüssige Pflanzenschutzmittel nicht über Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform gelagert	☐	☐	☐	
			Bestands- und Gefahrstoffverzeichnis außerhalb der Lagerstätte vorhanden und				
		QZBW	➤ aktuell geführt (Hinweis: der Pflanzenschutzmittelbestand kann auch über eine Saldierung der Eingangslieferscheine und Verbrauchsmengen dokumentiert werden)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Bestandsliste umfasst Gefahrstoffkennzeichnung und Menge (Anzahl Gebinde, Beutel, Flaschen oder Kilogramm bzw. Liter)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei von mehreren Betrieben gemeinschaftlich genutzten Lagern Bestandsliste im Lager vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei Änderungen Bestandsliste innerhalb von einem Monat aktualisiert	☐	☐	☐	
			2.3 Lagerung von Mineraldünger (einschließlich Flüssigdünger)				
			allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ sauber und leicht zu reinigen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ belüftet und vor Regenwasser und starker Kondenswasserbildung geschützt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ trocken und Boden undurchlässig	☐	☐	☐	
			getrennt von				
		QZBW	➤ Saat- und Pflanzgut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Futter- und Lebensmittel	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Arzneimitteln	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ leicht entzündlichen Stoffen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmitteln, -geräten, und -ausrüstung	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			2.4 Zusätzlich für ammoniumnitrathaltige Düngemittel				
			getrennt von				
		QZBW	➤ Hitzequellen (z.B. Verbrennungsmotoren, Heizungen)	☐	☐	☐	
			geschützt vor				
		QZBW	➤ Feuer oder offenem Licht	☐	☐	☐	
			Kennzeichnung				
		QZBW	➤ Schild „Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Schild „Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten“ vorhanden	☐	☐	☐	
			2.5 Zusätzlich für Flüssigdünger (z.B. AHL)				
		QZBW	➤ Auffangraum ohne Abfluss bzw. Auffangwanne vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Auffangvolumen mind. 10 % der Lagermenge bzw. mind. Inhalt des größten Gebindes bzw. abhängig vom Volumen der Anlage	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) Auffangvolumen mind. 100 % der Lagermenge	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Auffangvolumen bei Risiko einer Gewässerunreinigung 110 % des Volumens des größten Einzelbehälters	☐	☐	☐	

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 (Hinweis: bei Lagerstätten in unmittelbarer Nähe zu Gewässern (25 m) müssen Maßnahmen (z.B. durch Betonfundamente und Wände oder speziell erstellte auslaufsichere Container) getroffen werden)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Eintrag von Sickersäften durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Eintrag von Sickersäften durch Abfließen aus Feldmieten und nicht ortsfeste Festmistzwischenlager in Grund- und Oberflächengewässer und Kanalisation zuverlässig verhindert	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Lagerkapazität und -orte für Gülle, Jauche und Festmist dokumentiert	☐	☐	☐	
			3.2 Ortsfeste Festmist - und Kompostplatten				
		QZBW	➤ Bodenplatte flüssigkeitsundurchlässig, standsicher und gegen die zu erwartenden mechanischen, thermischen und chemischen Einflüsse widerstandsfähig und dicht	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ seitliche Einfassung vorhanden und dicht	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Jauchebehälter vorhanden und dicht oder	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Jauche wird in Güllebehälter abgeleitet	☐	☐	☐	
			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)				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ Stallmist- oder Kompostlager bei Lagerzeit über 3 Monate abgedeckt oder	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Sickerwasser aufgefangen	☐	☐	☐	

4. Entsorgung

		QZBW	4.1 Abfälle				
		QZBW	Lagerung von Abfällen				
		QZBW	➤ anfallende Abfallstoffe aufgelistet (z.B. Papier, Plastik, Öl)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ in ausgewiesenen Bereichen (Hinweise: - außerhalb von ausgewiesenen Bereichen darf sich nur Abfall befinden, der durch die tägliche Arbeit anfällt - vom Abfall darf kein Kontaminationsrisiko für Produkte ausgehen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Bereiche regelmäßig nachweislich gesäubert und ggf. desinfiziert	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ ordnungsgemäße Abfallentsorgung durchgeführt	☐	☐	☐	
		QZBW	Entsorgung von Gefahrstoffen				
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot, deren Aufbrauchsfrist abgelaufen ist oder die unbrauchbar sind (bzw. die gemäß Pflanzenschutzgesetz (§ 15) oder anderen nationalen Gesetzen der Beseitigungspflicht unterliegen), unverzüglich und sachgerecht entsorgt (z.B. Sammlung über das PRE® System (Pflanzenschutzmittel Rücknahme und Entsorgung)) (Hinweis: bis zur Entsorgung müssen die Mittel mit Anwendungsverbot entsprechend gekennzeichnet und im Pflanzenschutzmittellager augenscheinlich getrennt gelagert werden)	☐	☐	☐	
		QZBW	4.2 Leere Pflanzenschutzmittelbehälter				
		QZBW	allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ dreimal von Hand gespült oder (Hinweis: schriftliche Anweisungen zur Reinigung von Hand müssen vorhanden sein)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ mit Druckspülsystem der Feldspritze gereinigt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ nicht wieder verwendet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Spülwasser				
		QZBW	➤ in die Feldspritze gefüllt und ausgebracht	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Lagerung der gespülten Behälter				
		QZBW	➤ trocken (geöffnet, Verschlüsse von Behälter getrennt)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ sicher (ausgewiesener, gekennzeichnete Lagerplatz) (Hinweis: Lagerung muss bis zur Entsorgung an einem verschließbaren Lagerplatz, räumlich getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterial erfolgen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Entsorgung				
		QZBW	➤ über ein qualifiziertes Entsorgungssystem (z.B. PAMIRA (PackMittel Rücknahme Agrar) oder Pflanzenschutzmittelhersteller bzw. -händler), das eine Gefährdung von Mensch und Umwelt vermeidet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Entsorgungsbeleg vorhanden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ nationale, regionale und lokale Gesetze und Verordnungen werden eingehalten	☐	☐	☐	KO
			4.3 Abfallvermeidung und Emissionsminderung				
		QZBW	➤ 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)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Aktions- bzw. Abfallmanagementplan zur Vermeidung und Verminderung des Abfallaufkommens und der festgestellten Emissionsrisiken vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Mülltrennung und Recycling werden durchgeführt (z.B. duales System) und dokumentiert (anfallende Abfälle, Entsorgungswege, Verbleib)	☐	☐	☐	

5. Eigenkontrolle, Dokumentation und Management

			5.1 Eigenkontrolle				
		QZBW	➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt) (Hinweis: erste Eigenkontrolle ist bereits vor dem Erstaudit durchzuführen; jährlich = mind. je Kalenderjahr) (Hinweis: Eigenkontrollen durch den Betriebsleiter oder eine qualifizierte Person durchgeführt)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Geräte (Düngestreuer, Pflanzenschutzspritze, Beregnungsanlage etc.) - funktionsfähig - nachweislich in gutem Zustand (Eigenkontrolle (Auslitern, jährliche Kalibrierung)) - durch sachkundige Person jährlich gewartet und dokumentiert (Datum, Art der Wartung, Rechnung) (Hinweis: gilt für alle Maschinen, Anlagen, Geräte und Bewässerungssysteme, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit bzw. auf die Umwelt haben)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Lohnunternehmer nachweislich über die ihn betreffenden Anforderungen informiert und deren Einhaltung nachweislich bei der Eigenkontrolle berücksichtigt (z.B. vom Landwirt bestätigte Eigenkontrolle des Lohnunternehmers) (Hinweise: - 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: ○ Datum der Prüfung ○ Name der Zertifizierungsstelle ○ Name des Prüfers ○ Angaben zum Subunternehmer ○ Liste der geprüften Anforderungen)	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ die bei der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen so schnell wie möglich beseitigt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Korrekturmaßnahmen einschließlich Umsetzungsfristen festgelegt und dokumentiert	☐	☐	☐	
			5.2 Dokumentation und Meldungen				
		QZBW	➤ Teilnahmevereinbarung QZBW liegt vor	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ 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 Dienstleister vorhanden und aktuell sowie vollständig geführt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Änderungen der „Allgemeinen Betriebsdaten“ unverzüglich dem Lizenznehmer mitgeteilt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Lieferanten- und Kundenlisten liegen vor	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Ereignisfallblatt vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei kritischen Ereignissen QS und Behörden (bei rechtlicher Verpflichtung) unverzüglich informiert (Hinweis: zusätzlich bei öffentlichem Warenrückruf) (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)	☐	☐	☐	
		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	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ alle für die Zertifizierung erforderlichen Aufzeichnungen und Dokumente mind. 3 Jahre lang aufbewahrt	☐	☐	☐	
			Notfallplan vorhanden mit Angaben zu (Hinweise: - der Notfallplan ist frei zugänglich und steht in der/den vorherrschenden Sprachen der Arbeitskräfte und/ oder in Form von Piktogrammen zur Verfügung - im Umkreis von 10 m um Pflanzenschutzmittellagern und Anmischplätzen angebracht)				
		QZBW	➤ Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Feuerlöscher, Notausschalter für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Ort des nächsten Telefons und Notfallnummern (Feuerwehr, Polizei, Rettungswagen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Adresse des Betriebs	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	5.3 Standortmanagement ➤ Risikoanalyse für Flächen und Substrate (z.B. Champignon- oder Topfkräuterproduktion) durchgeführt und dokumentiert (Hinweis: gilt bei einer Erstkontrolle für alle zu zertifizierenden Flächen, - bei Flächenneuzugängen sowie - beim Auftreten neuer Gefahrenpotenziale auf den bereits vorhandenen Flächen) (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) (Hinweis: die Risikoanalyse ist mind. jährlich zu prüfen oder bei wesentlichen Änderungen zu überarbeiten)	☐	☐	☐	
		QZBW	5.4 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Erste Hilfe ➤ Erste-Hilfe-Kästen bei der Ernte und auf dem Betrieb vorhanden, leicht verfügbar für den Transport und gut sichtbar angebracht	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ 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 (Hinweis: als Richtwert für die Anzahl der Personen mit einer Erste-Hilfe-Schulung in Bezug auf die Anzahl der Arbeitskräfte gelten die Empfehlungen der Berufsgenossenschaften)	☐	☐	☐	
		QZBW	Schutzkleidung ➤ geeignete und intakte Schutzkleidung und -ausrüstung im Betrieb vorhanden (z.B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Gehörschutz, Schutzbrille, Atemschutz, Schutzanzug, auch für Dienstleister und Besucher) (Hinweis: nicht intakte Schutzkleidung wird entsorgt)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schutzkleidung und -ausrüstung gemäß gesetzlichen Vorgaben, Empfehlungen der Berufsgenossenschaft, betrieblichen Regelungen und Herstellerangaben genutzt (Hinweis: neue Atemschutzfilter können originalverpackt bis zur angegebenen Lagerdauer genutzt werden; gebrauchte müssen mind. einmal jährlich erneuert werden)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schutzkleidung nach Gebrauch separat gereinigt, sauber und getrennt von persönlicher Kleidung und Pflanzenschutzmitteln an einem belüfteten Ort aufbewahrt	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ für die Schutzkleidung liegt ein nutzungsangepasster, betrieblicher Reinigungsplan vor	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Empfehlungen für den Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung liegen vor	☐	☐	☐	KO
		QZBW	5.5 Fortbildung ➤ Betriebsleiter oder unbefristet (bzw. fest) angestellter Mitarbeiter hat nachweislich an mind. 2 Fortbildungsveranstaltungen je Kalenderjahr mit Bezug zu ausgewählten Betriebszweigen teilgenommen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ nachweislich kontinuierlich Fachinformationen bezogen (z.B. Fachzeitschrift, Newsletter)	☐	☐	☐	
		QZBW	5.6 Mitarbeiterschulungen ➤ Mitarbeiter im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Bioziden, Chemikalien, Tierarzneimitteln und gefährlichen Maschinen geschult und Schulung (inkl. Inhalt, Schulendem, Datum und Teilnehmerliste) dokumentiert	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Mitarbeiter zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz geschult	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Mitarbeiter, die Chemikalien, Desinfektionsmittel, Pflanzenschutzmittel und/oder andere gefährliche Substanzen handhaben und/oder gefährliche oder komplexe Maschinen oder Geräte bedienen, entsprechend qualifiziert	☐	☐	☐	

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

			6.1 Qualität und Gesundheit nachgebautes Pflanzgut				
		QZBW	➤ systematisch auf sichtbare Schädlinge und Krankheiten geprüft und Ergebnisse der Prüfung dokumentiert (Hinweis: bei vegetativer Vermehrung ist der Standort der Mutterpflanze nachvollziehbar)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ stammt ausschließlich aus dem erstmaligen Nachbau von zertifiziertem Pflanzgut (Hinweis: gilt nur für Kartoffeln)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ zum Erstaudit liegt Nachweis zur Untersuchung auf Quarantäneschadorganismen vor (mind. 1 Probe je 50 t je Partie) (Hinweise: - Untersuchung mittels PCR auf Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit - Probenahme erfolgt durch unabhängigen Dritten)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ nach Folgeaudit auf Quarantäneschadorganismen untersucht, wenn weniger als 40 % Z-Pflanzgut eingesetzt wird (mind. 1 Probe je 50 t je Partie)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ bei Pflanzgut von Erhaltungssorten entspricht der Untersuchungsumfang dem Untersuchungsumfang von Z-Pflanzgut	☐	☐	☐	KO
			zugekauft Pflanzgut				
		QZBW	➤ Bescheinigungen über Zweckeignung liegen vor (z.B. Qualitätszertifikate, Lieferbedingungen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ keine Sortenrechte Dritter verletzt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ für passpflichtige Arten liegt der EU-Pflanzenpass vor	☐	☐	☐	
			Sprossen, Keimlinge und Jungpflanzen				
		QZBW	➤ Saatgut und angekeimte Ware nachweislich mikrobiologisch unbedenklich (Hinweise: - Nachweis erfolgt durch eigene Analysen oder Lieferantenzertifikate - Probenahme erfolgt risikoorientiert und im Laufe eines Monats soll jede Sprossenart miterfasst werden - Grenzwerte eingehalten (EHEC (VTEC, STEC)) nicht nachweisbar in 25 g, Salmonellen nicht nachweisbar in 100 g, E. coli <10³ KbE/g, Bacillus cereus <10³ KbE/g, Listeria monocytogenes <10² KbE/g) - Untersuchungen auf Enterobakterien und aerobe mesophile Keimzahl wird empfohlen - mikrobiologische Konformität der Samen/ des Saatgutes ist gemäß VO (EU) Nr. 209/2013 durchzuführen und zu dokumentieren)	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Rückstellprobe (200g je Samen-/Saatgutpartie) mind. aufbewahrt bis Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum abgelaufen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei der Jungpflanzenproduktion eingesetzte Pflanzenschutzmittel in den Begleitpapieren angegeben (Ausnahme: Dauerkulturen)	☐	☐	☐	
		QZBW	6.2 Aufzeichnungen ➤ Probenahmeprotokoll für Untersuchungen auf Quarantänekrankheiten erstellt und dokumentiert	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Untersuchungsergebnisse auf Quarantänekrankheiten dokumentiert	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Nachweis bei selbst durchgeführten Beizungen über Datum, Mittel, Aufwandmenge, Applikationsart, Applikationsort, Zielorganismus (Krankheit oder Schädling), Name des Anwenders	☐	☐	☐	KO

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) (Hinweis: wenn möglich, ist eine geeignete Fruchtfolge bei einjährigen Kulturen einzuhalten)	☐	☐	☐	
--	--	------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

8. Pflanzenschutz

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

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Anwenderschutz ➤ geeignete Schutzkleidung und -ausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln entsprechend der Gebrauchsanweisung vorhanden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Anwender trägt Schutzkleidung nach Herstellervorgaben (Hinweise: - bei Atemschutzfiltern richtet sich die zu verwendende Klasse nach den Gebrauchsanweisungen und Herstellerangaben der Pflanzenschutzmittel - die Gebrauchsdauer der Atemschutzfilter ist abhängig von den äußeren Anwendungsbedingungen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schutzkleidung in gutem Zustand	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ getrennt von Pflanzenschutzmitteln an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Empfehlungen zum Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung vorhanden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ vollständiger Erste-Hilfe-Kasten am Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Einrichtungen zum Auswaschen der Augen (Augendusche) oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden	☐	☐	☐	
			8.5 Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln ➤ bei Anwendung im Splitting-Verfahren max. Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ erforderliche Abstände zu Nachbarkulturen eingehalten	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ zur Vermeidung von Abdrift optimierte Pflanzenschutztechniken eingesetzt und Witterungsbedingungen beachtet	☐	☐	☐	
			Restmengen ➤ Spritzbrühereste mind. 1 : 10 verdünnt und auf der behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ das bei der inneren Gerätereinigung anfallende Wasser auf der behandelten Fläche ausgebracht	☐	☐	☐	
			Wartezeiten ➤ eingehalten (Hinweise: - Flächen mit Wartezeit müssen den Mitarbeitern ggf. während durchgehenden Ernteperioden kenntlich gemacht werden z.B. Lageplan mit den entsprechenden Verweisen - in Ländern, in denen die Wartezeit keine gesetzliche Anforderung ist, darf diese im begründeten Bedarfsfall unterschritten werden, wenn die Rückstandsuntersuchung einer von unabhängigen Dritten gezogenen Probe belegt, dass die gesetzliche Rückstandshöchstgehalte eingehalten werden)	☐	☐	☐	KO
			8.6 Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln vorhanden und zeitnah (i.d.R. spätestens nach 4 Wochen) geführt mit Angaben zu				
		QZBW	➤ Anwendungsfläche (z.B. Bezeichnung der behandelten Fläche) oder Bewirtschaftungseinheit	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Kultur	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Anwendungsgebiet (z.B. Name des Schädling, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Handelsname des Pflanzenschutzmittels bzw. Nützlings	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Wirkstoff des Pflanzenschutzmittels bzw. wissenschaftlicher Name des Nützlings	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration in %	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Name des Anwenders	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Wartezeit (Hinweis: gilt auch für die Eigenvermehrung von Saat-/Pflanzgut)	☐	☐	☐	KO
			8.7 Überbetriebliche Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln				
		QZBW	➤ Auftragnehmer (z.B. Lohnunternehmer) nachweislich sachkundig	☐	☐	☐	
			8.8 Integrierter Pflanzenschutz				
			allgemeine Anforderungen				
		QZBW	➤ aktuelle Mittelliste, die alle in zertifizierten Kulturen eingesetzten Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmittel umfasst, vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz nachweislich verfügbar (z.B. Pflanzenschutzwarndienst, Internet)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern erfolgt nachweislich mit minimalem Pflanzenschutzmittelaufwand	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ nachweislich mind. 5 Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt (Hinweis: dies können zum Beispiel sein: - 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) - 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)	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			- 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)				
			8.9 Transport von Pflanzenschutzmitteln für den Eigenbedarf Ladung ➤ gegen Beschädigungen und Kreuzkontaminationen gesichert ➤ Behälter während Transport verschlossen	☐	☐	☐	
		QZBW		☐	☐	☐	
		QZBW		☐	☐	☐	

9. Düngung

			9.1 Grundbodenuntersuchung auf Phosphat ➤ Bodenuntersuchungen für jeden Schlag ab 1 ha liegen vor und sind nicht älter als 6 Jahre (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	☐	☐	☐	Nächste Untersuchung am:
		QZBW	9.2 N-Bodenuntersuchung (N _{min} , EUF) ➤ für jeden Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mind. 1x jährlich durchgeführt und dokumentiert oder ➤ NID-Vergleichswerte bzw. einschlägige Beratungsempfehlungen vorhanden (Hinweis: vor dem Aufbringen wesentlicher Nährstoffmengen von mehr als 50 kg N/ha und Jahr) (Ausnahmen: - Grünlandflächen - Dauergrünlandflächen (Nutzung ≥ 5 Jahre) - Flächen mit mehrschnittigem Feldfutterbau) (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) (Hinweis: bei Anbau von Gemüsekultur nach Gemüsevorkultur im selben Jahr ist eine repräsentative N _{min} - Probe erforderlich)	☐	☐	☐	
		QZBW		☐	☐	☐	
		QZBW		☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			9.3 Düngedarf berechnung (Hinweis: verpflichtend vor der Aufbringung 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)) (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) ➤ N-Düngedarf vor Aufbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit sowie zusammengefasste Flächen bis 2 ha von Gemüse- und Erdbeerkulturen ermittelt und dokumentiert ➤ P-Düngedarf vor Aufbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit sowie zusammengefasste Flächen bis 2 ha von Gemüse- und Erdbeerkulturen ermittelt und dokumentiert (Hinweis: Pflanzenhilfsmittel für Kartoffeln, Erdbeeren und Gemüsekulturen) ➤ aufgezeichneter Düngedarf (bis zum Ablauf des 31.03. des der Düngedarfermittlung folgenden Kalenderjahres) zu einer jährlichen betrieblichen Gesamtsumme des Düngedarfs zusammengefasst und dokumentiert ➤ ermittelter Düngedarf beim Aufbringen nicht überschritten ➤ bei nachträglich eintretenden Umständen (z.B. ergiebigen Niederschlägen) erneute Düngedarfermittlung einschließlich einer Begründung erstellt und dokumentiert (ggf. situationsangepasste Düngung in Absprache mit der zuständigen Behörde) (Hinweis: die nachträgliche Ermittlung darf den ursprünglichen Düngedarf um max. 10 % überschreiten) ➤ bei erneuter Düngedarfermittlung zusätzlich weitere Bodenuntersuchungsergebnisse vorhanden				
			9.4 Aufzeichnungen zum Nährstoffeinsatz (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) ➤ spätestens 2 Tage nach jeder Düngungsmaßnahme Nährstoffeinsatz dokumentiert ➤ aufgebrauchte Nährstoffmengen bis zum Ablauf des 31.03. des der Aufbringung folgenden Kalenderjahres zu einer jährlichen betrieblichen Gesamtsumme des Nährstoffeinsatzes zusammengefasst und dokumentiert (Hinweise: - es muss erkennbar sein aus, welcher Quelle der Nährstoff stammt - für Stickstoff muss für die Summenbildung nur pflanzenverfügbare N herangezogen werden) ➤ Gegenüberstellung von Düngedarf und Nährstoffeinsatz vorhanden				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Ausnahmen: nicht erforderlich für - Zierpflanzen-, Baumschul-, Rebschul-, Strauchbeeren- und Baumobstflächen sowie nicht im Ertrag stehende Dauerkulturlflächen des Wein- und Obstbaus - Flächen mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen Stickstoffanfall (Stickstoffausscheidung) aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von max. 100 kg N/ha ohne zusätzliche N-Düngung - Betriebe, die auf keinem Schlag mehr als 50 kg Gesamtstickstoff/ha oder 30 kg Phosphat/ha pro Jahr ausbringen - Betriebe, die abzgl. der Flächen unter 1 und 2 weniger als 15 ha landwirtschaftliche Fläche bewirtschaften und die höchstens 2 ha Gemüse, Hopfen, Wein oder Erdbeeren anbauen und in denen max. 750 kg Stickstoff aus tierischen Wirtschaftsdüngern anfällt)				
			9.5 zusätzliche Anforderungen für Nitratgebiete (Hinweis: die jeweiligen Vorgaben für die Roten Gebiete sind einzuhalten)				
			9.6 Besondere Vorgaben für die Anwendung von N- und P-haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten, Pflanzenhilfsmitteln kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen QZBW ➤ in oberirdische Gewässer Ausbringverbot eingehalten, wenn Boden QZBW ➤ wassergesättigt QZBW ➤ überschwemmt QZBW ➤ gefroren QZBW ➤ schneebedeckt (Hinweis: Aufbringung von Kalkdünger mit weniger als 2 % P₂O₅ auf gefrorenen Boden möglich, wenn keine Gefahr durch Abschwemmung in oberirdische Gewässer und auf benachbarte Flächen besteht) (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	☐	☐	☐	
			9.7 Sperrzeit für Düngemittel mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff (mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) Sperrzeit (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)				
		QZBW	➤ nach der Ernte der letzten Hauptfrucht bis einschließlich bis 31.01. auf Ackerland eingehalten	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ vom 01.12 bis einschließlich 31.01. auf Gemüse, Beerenobst und Erdbeeren eingehalten	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ vom 1.12 bis 15.01 für Festmist von Huf- und Klauentieren sowie für Kompost eingehalten	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	9.8 Sperrzeit für Düngemittel mit wesentlichen Gehalten an Phosphat (mehr als 0,5 % P ₂ O ₅ /kg TM) ➤ vom 01.12. bis Ablauf 15.01. eingehalten (Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird)	☐	☐	☐	
		QZBW	9.9 Zusätzliche Vorgaben für die Anwendung von organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln, einschließlich Wirtschaftsdünger N-Obergrenze 170 kg N/ha/Jahr ➤ im Durchschnitt des Betriebes eingehalten (Ausnahme für Kompost: - innerhalb von 3 Jahren max. 510 kg Gesamt-N/ha - Aufteilung der N-Nachlieferung (10 % des Gesamt-N-Gehaltes) auf 3 Jahre)	☐	☐	☐	
		QZBW	Anbauhygiene ➤ Anwendungsverbot für Kopfdüngung mit flüssigen Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft im Gemüsebau eingehalten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ im Gemüsebau flüssiger Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft nur eingesetzt, wenn der Zeitraum zwischen der Anwendung und der Ernte der Gemüsekulturen nicht weniger als zwölf Wochen beträgt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	9.10 Ausbringung von N- und P-haltigen Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln in der Nähe von Gewässern ➤ kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Oberflächengewässer	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ zu Oberflächengewässern mind. 4 m Abstand eingehalten (Vorgabe aus der Düngeverordnung)	☐	☐	☐	
		QZBW	9.11 Klärschlammeinsatz Aufbringverbot eingehalten ➤ für Klärschlamm, klärschlammhaltige Düngemittel und häusliche Abwässer im gesamten Betrieb	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Klärschlammaufbringung ➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 2 Jahre kein Feldgemüse angebaut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut	☐	☐	☐	KO
		QZBW	9.12 Einsatz von Gärresten aus Biogasanlagen (Ausnahme: Gärsubstrate, deren Einsatzstoffe nachgewiesen werden und nur aus Gülle und pflanzlichem Material bestehen, können auch innerhalb der Sperrfristen und nach der Pflanzung von Dauerkulturen ausgebracht werden) ➤ keine Ausbringung nach Aussaat oder Pflanzung	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ im Ausbringungsjahr und im Folgejahr kein Feldgemüse (auch keine Erdbeeren) angebaut	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Ausnahme für QZBW_{Gem, O}: Gärrückstände sind nachweislich hygienisch unbedenklich für die Erzeugung von Frischeprodukten) QZBW ➤ nach Aufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut QZBW ➤ Ausbringung bei Dauerkulturen erfolgt bis max. 3 Monate vor der Ernte (Hinweise: - es dürfen keine essbaren Pflanzenteile vorhanden sein - Grenzwerte zu Salmonellen und Schwermetallen müssen eingehalten werden)	☐	☐	☐	
			QZBW ➤ Einsatzstofftagebuch vorhanden und aktuell geführt QZBW ➤ Analysenergebnisse zur hygienischen Unbedenklichkeit liegen vor (Hinweis: folgende Grenzwerte müssen eingehalten werden: - Salmonellen, nicht nachweisbar in 50 g der entnommenen Sammelproben - Blei 150 mg/kg TM - Cadmium 1,5 mg/kg TM - Chrom 100 mg/kg TM - Kupfer 100 mg/kg TM - Nickel 50 mg/kg TM - Quecksilber 1 mg/kg TM - Zink 400 mg/kg TM (Hinweis für QZBW_{Gem, O}: bei gleichbleibendem Ausgangsmaterial und Herkunft ist es ausreichend, wenn eine entsprechende Untersuchung vorhanden ist, die nicht älter ist als max. 2 Monate vor dem Zeitpunkt der Ausbringung der Gärsubstrate) (Hinweis für QZBW_{Gem, O}: auf Salmonellenuntersuchung kann verzichtet werden, wenn - die Gärsubstrate aus einer thermophilen Anlagenfahweise stammen oder - die Ausbringung mindestens 3 Monate vor der Ernte erfolgt)	☐	☐	☐	

10. Bewässerung

		QZBW	10.1 Wasserentnahme ➤ nachweislich erlaubt (Hinweis: gilt auch für die Wasserableitung)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Aufzeichnungen sind vorhanden bezüglich den Anforderungen der Genehmigung, wie z.B. stündliche, tägliche, monatliche oder jährliche Entnahmemengen oder Wasserverbrauchsmengen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	10.2 chemische und physikalische Wasserqualität ➤ Risikoanalyse durchgeführt, jährlich überprüft bzw. bei Änderungen aktualisiert	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(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 - Probenahmezeitpunkt)				
		QZBW	➤ Bewässerungswasser in den aufgrund der Gefahren- bzw. Risikoanalyse festgelegten Abständen untersucht (Hinweis: es können auch vorliegende Analyseergebnisse der Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachung genutzt werden)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ die Wasserprobe wird an repräsentativem Austrittspunkt des Bewässerungssystems entnommen	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach DIN ISO 17025)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ risikobehaftetes Wasser nicht genutzt	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ kein unbehandeltes (ungeklärtes) Abwasser verwendet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ bei risikobehaftetem Wasser Aufzeichnungen zu Korrekturmaßnahmen und/oder getroffenen Entscheidungen vorhanden	☐	☐	☐	

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

		QZBW	11.1 Sachkunde ➤ jeder Anwender von Nacherntebehandlungsmitteln nachweislich sachkundig (Hinweis: gilt für Nacherntebehandlungen, die nicht gemäß Pflanzenschutzmittelbestimmungen geregelt sind)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	11.2 Behandlungsmittel ➤ in Deutschland zugelassen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	11.3 Anwendung ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet	☐	☐	☐	KO
		QZBW	11.4 Aufzeichnungen zur Nacherntebehandlung vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu ➤ Anwendungsgebiet (z.B. Name des Schädlings, der Krankheit, des Unkrauts)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Ort der Behandlung	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Charge (z.B. Losnummer der behandelten Erzeugnisse)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Behandlungsmittel (Handelsname und Wirkstoff)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Aufwandmenge oder Konzentration	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Anwendungstechnik (z.B. Sprühen, Nebeln, Begasen)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Name des Anwenders	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Wartezeit	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



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

12. Rückstandskontrolle

		QZBW	12.1 Rückstandshöchstmengen ➤ Informationen über die zulässigen Rückstandshöchstmengen in Deutschland und in den Bestimmungsländern, in denen die Erzeugnisse verkauft werden sollen, vorhanden und aktuell	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ zulässige Rückstandshöchstwerte des jeweiligen Bestimmungslandes bei der Anwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln berücksichtigt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	12.2 Rückstandskontrolle Probenahme ➤ Betriebsstätten für unangekündigte Beprobungen durch autorisierte Probenehmer jederzeit zugänglich	☐	☐	☐	
		QZBW	Rückstandsuntersuchungen ➤ Betrieb nimmt am Rückstandskontrollmonitoring teil (Hinweis: Organisation durch den Lizenznehmer)	☐	☐	☐	

13. Schlagbezogene Aufzeichnungen

		QZBW	13.1 Schlagkartei oder Kulturkarten vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu				
		QZBW	Betrieb und Schlägen ➤ Name, Anschrift, Betriebsnummer	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mit Bezeichnung (z.B. Gemarkungsnummer, Flurnummer, Flurstücksnummer, Gewächshaus)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Flächengröße	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Erntejahr bzw. Anbaujahr	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Kultur, Fruchtart	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Kulturverfahren bei geschütztem Anbau	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Vorfrucht und Vor-Vorfrucht einschl. Zwischenfrüchte	☐	☐	☐	
		QZBW	Aussaat und Pflege ➤ Kultur, ggf. Sorte	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Fläche, ggf. Satz-Nummer	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Aussaat- bzw. Pflanztermin	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Aussaatmenge (z.B. Kö/m², Einheit/ha) bzw. Pflanzgutmenge (z.B. Anzahl/m²)	☐	☐	☐	
		QZBW	Düngung inklusive Bodenverbesserungsmittel (Hinweise: - die Dokumentation muss spätestens 2 Tage nach Durchführung der Düngemaßnahme erfolgen - Aufzeichnungen sind für jeden Schlag, jede Bewirtschaftungseinheit oder für zusammengefasste Flächen von unter 0,5 ha mit Erdbeeren oder Gemüse bis zu einer Größe von 2 ha zu erstellen)				
		QZBW	➤ Feld/Schlag oder Bewirtschaftungseinheit; Gewächshaus	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Ergebnisse N-Bodenuntersuchung	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) ➤ N-Düngebedarfsermittlung	☐	☐	☐	
		QZBW	(Ausnahmen: - Flächen, die für geschlossene oder bodenunabhängige Kulturverfahren genutzt werden - Flächen in Gewächshäusern / unter stationären Folientunneln, soweit durch gesteuerte Wasserzufuhr Nährstoffauswaschung verhindert wird) ➤ Düngemittel (Bezeichnung, Düngertyp, Nährstoffgehalt, Anbieter bzw. Inverkehrbringer) einschließlich Blattdünger und organische Dünger (z.B. Gülle, Jauche, Silagesickersaft)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Kultur	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Anwender	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Ausbringungsmenge dt/ha oder Nährstoffmenge kg/ha	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Ausbringungsmethode (Gerät, Bewässerung)	☐	☐	☐	
			Pflanzenschutz (Hinweis: auch bei der Anwendung von Grundstoffen, Pflanzestärkungsmitteln, Zusatzstoffen, Bodenentseuchungsmitteln und der chemischen Sterilisation von Substraten sowie bei Nacherntebehandlungsmaßnahmen und Beizungen)				
		QZBW	➤ Kulturname / Sorte	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Schlag oder Bewirtschaftungseinheit	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Begründung für die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel (z.B. Schädlings-, Krankheitserreger, Unkraut)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmittelbezeichnung inkl. Wirkstoff oder wissenschaftlicher Name des eingesetzten Nützlings	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Wartezeit	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Anwender	☐	☐	☐	KO
			Ernte ➤ Erntetermin bzw. Zeitspanne der Ernte	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Erntemenge	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Feldabfuhr der Nebenprodukte	☐	☐	☐	



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

			14.1 Einsatz von Substraten Aufzeichnungen vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu ➤ Substratsterilisation (Ort, Datum, Substratmenge, Verfahren, Wirkstoff, Wirkstoffmenge, Dauer, Anwender, Anwendungsgebiet, Wartezeit)	☐	☐	☐	
--	--	--	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

15. Vorernte

		QZBW	15.1 mikrobiologische Wasserqualität ➤ 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) - mögliche Verunreinigungen der Wasserquellen, Speicher, Verteilersysteme - Entnahmestellen, die z. B. durch Zufluss von Abwässern aus Kläranlagen beeinträchtigt sein können) (Hinweis: es können auch vorliegende Analyseergebnisse der Trink-, Bade- oder Oberflächenwasserüberwachung genutzt werden)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Probennahmeort an einem repräsentativen Austrittspunkt des Bewässerungssystems	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach ISO 17025)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Grenzwert von max. 999 KbE/100 ml Escherichia coli eingehalten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ risikobehaftetes Wasser nicht mit zum Rohverzehr geeigneten Pflanzenteilen in Berührung gebracht und	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Korrekturmaßnahmen mit Fristen festgelegt und dokumentiert	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



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

16. Düngung

			16.1 N-Bodenuntersuchung im Freiland				
		QZBW	➤ bei Beerenobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N _{min} , EUF) oder Blattanalyse (Hinweise: - gilt für Erdbeeren, die mit mehr als 60 kg N/ha, Jahr und Strauchbeeren, die mit mehr als 80 kg N/ha, Jahr gedüngt werden - Düngegaben sind dann vom Betriebsleiter zu begründen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei Baumobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N _{min} , EUF) oder Blattanalyse (Hinweise: - Kernobst, das mit mehr als 60 kg N/ha, Jahr und Steinobst, das mit mehr als 80 kg N/ha, Jahr gedüngt wird - Düngegaben sind dann vom Betriebsleiter zu begründen)	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ bei Freilandgemüse und Erdbeeranbau N _{min} -Vorrat auf allen Schlägen (Bewirtschaftungseinheiten) zeitnah vor der Aussaat oder Pflanzung oder vor der N-Düngung bestimmt	☐	☐	☐	
			16.2 Aufzeichnungen zur N-Düngung				
		QZBW	➤ Stickstoffbedarfswerte (entsprechend DüV Anlage 4 Tab. 4) für angebaute Freilandgemüsebau-Kulturen vorhanden	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Aufzeichnungen zur Stickstoffdüngestrategie bei geschütztem Anbau (z.B. Gewächshaus) vorhanden und aktuell geführt (Hinweis: mögliche Stickstoffstrategien sind - N _{min} -System unter Berücksichtigung der stärkeren Mineralisierung in Gewächshausböden - Anerkannte Nährlösungszusammensetzung - Nährlösungsaustausch bei Überschreiten des Natriumgehaltes von 5 mmol/l im Drainwasser)	☐	☐	☐	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			16.3 Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger				
		QZBW	- vor der Ausbringung von organischen Düngern 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 - die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination)	☐	☐	☐	
		QZBW	Ausbringung von organischen Düngern erfolgt unter Berücksichtigung der Risikoanalyse	☐	☐	☐	
		QZBW	auf Baumkulturen und Strauchbeerenobst ausschließlich nach der Ernte aufgebracht und	☐	☐	☐	KO
		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)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	auf Blattgemüse ab der Pflanzung nicht mehr aufgebracht	☐	☐	☐	KO
		QZBW	auf alle anderen Kulturen mind. 60 Tage vor der Ernte aufgebracht und eingearbeitet (Ausnahme: Kartoffeln)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Maßnahmen aufgezeichnet	☐	☐	☐	KO

17. Lebensmittelhygiene

			17.1 Allgemeine Hygieneanforderungen für die Ernte				
		QZBW	- Erntemaschinen, Werkzeuge und Behälter planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungs- und Desinfektionsplan) (Hinweise: - Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter mind. 1 x jährlich - Erntewerkzeuge je nach Bedarf desinfiziert)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Betriebsfahrzeuge, die für das Verladen und den Transport von Ernteprodukten eingesetzt werden, planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungsplan)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Ernte- und Transportbehälter ausschließlich für Lebensmittel genutzt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	Handwaschgelegenheit innerhalb oder in der Nähe der Toilettenanlagen vorhanden (mit Wasser in Trinkwasserqualität, mit geeigneten Mitteln zum Reinigen und mit geeigneten Mitteln zum Trocknen der Hände und ggf. Desinfektionsmittelspender ausgestattet)	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			(Hinweise: - es dürfen keine mehrfach zu nutzenden Handtücher verwendet werden - es reicht aus, wenn Trinkwasser möglichst frisch in saubere Behälter abgefüllt wird - alternativ kann sauberes Wasser in Bewässerungsqualität genutzt werden) ➤ Toiletten vorhanden, sauber, in angemessener Entfernung zum Ernteort und in hygienisch gutem Zustand (feste Toiletten bzw. Mobiltoiletten) (Hinweise: - zu Fuß oder mit zur Verfügung gestellten Verkehrsmitteln - Richtwert: 7 Minuten vom Feldrand entfernt - Toilettenpapier ist bereit zu stellen) ➤ die Toilettenanzahl richtet sich nach der Anzahl der Erntearbeiter: - unter 20 Mitarbeiter: 1-2 - 21 bis 40 Mitarbeiter: 2-4 - 41 bis 60 Mitarbeiter: 4-6 - ab 60 je weitere 30: +1 (Hinweis: bei Erntearbeiten unter 90 Minuten kann von der Anzahl abgewichen werden)	☐	☐	☐	KO
			(Hinweise: - zu Fuß oder mit zur Verfügung gestellten Verkehrsmitteln - Richtwert: 7 Minuten vom Feldrand entfernt - Toilettenpapier ist bereit zu stellen) ➤ die Toilettenanzahl richtet sich nach der Anzahl der Erntearbeiter: - unter 20 Mitarbeiter: 1-2 - 21 bis 40 Mitarbeiter: 2-4 - 41 bis 60 Mitarbeiter: 4-6 - ab 60 je weitere 30: +1 (Hinweis: bei Erntearbeiten unter 90 Minuten kann von der Anzahl abgewichen werden)	☐	☐	☐	KO
			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)	☐	☐	☐	KO
			Verpackungsmaterial ➤ Mehrwegkisten sauber	☐	☐	☐	KO
			➤ sachgemäß, trocken und hygienisch einwandfrei gelagert	☐	☐	☐	KO
			➤ über Nacht und bei längerer Arbeitsunterbrechung nicht auf dem Feld gelagert	☐	☐	☐	KO
			➤ Packmittelreste vom Feld entfernt	☐	☐	☐	KO
			➤ Konformitätsbescheinigung für Verpackungsmaterial, das direkten Kontakt mit dem Lebensmittel hat, vorhanden und aktuell	☐	☐	☐	
			➤ Unbedenklichkeitserklärung für Verpackungsmaterial, das direkten Kontakt mit dem Lebensmittel hat und keine Konformitätserklärung laut VO (EG) Nr. 1935/2004 braucht, vorhanden	☐	☐	☐	
			17.3 Behandlung, Verpackung und Lagerung auf dem Betrieb Toiletten ➤ leicht zu erreichen	☐	☐	☐	KO
			➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden, mit Handwaschbecken ausgestattet, sauber und getrennt von Räumen, in denen Erzeugnisse behandelt und verpackt werden	☐	☐	☐	KO
			➤ mit Toilettenpapier und Wasserspülung ausgestattet	☐	☐	☐	KO
			➤ kein direkter Zugang vorhanden zu Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden (Ausnahme: selbstschließende Tür)	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Handwaschgelegenheit				
		QZBW	➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches leicht zu erreichen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Warm- und Kaltwasseranschluss	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Wasser hat Trinkwasserqualität	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Handwaschmittel vorhanden	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Anweisung zum Händewaschen (z.B. nach der Toilettenbenutzung) vorhanden und gut sichtbar angebracht	☐	☐	☐	KO
			Arbeits- und Lagerräume				
		QZBW	➤ Betriebsstätten und Einrichtungen (z. B. Prozesslinien und Maschinen, Fußböden, Lagerstätten) werden sauber und instand gehalten	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Reinigungsplan liegt vor	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken nur in ausgewiesenen Bereichen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen für Betriebsangehörige, Besucher und Dienstleister gut sichtbar angebracht	☐	☐	☐	KO
			Nacherntewaschen				
		QZBW	➤ nachweislich nur Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet (Hinweise: - gilt auch für Wasser, das für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln verwendet wird - Nachweis kann über offizielle Analysen, die im Rahmen von Trinkwasserüberwachungen vorliegen, erbracht werden - alternativ ist mind. alle 12 Monate an der Entnahmestelle eine Probe zu entnehmen und zu analysieren - Abweichungen, welche in der Wasseranalyse festgestellt werden, müssen vor der nächsten Anwendung beseitigt werden)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Eis wird nachweislich aus Trinkwasser hergestellt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ der Umgang mit Eis erfolgt unter Beachtung hygienischer Aspekte	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Untersuchungslabor nachweislich geeignet (z.B. Akkreditierung nach ISO 17025)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Nacherntebehandlungsmittel im jeweiligen Anbauland und für die jeweilige Kultur zugelassen	☐	☐	☐	
			17.4 Abfälle				
			Abfall- bzw. Müllbehälter				
		QZBW	➤ angemessen beschaffen	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ leicht zu reinigen und zu desinfizieren	☐	☐	☐	KO
			Lagerbereich für Abfälle				
		QZBW	➤ vorhanden und räumlich abgetrennt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ frei von Schädlingen und Ungeziefer	☐	☐	☐	KO

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			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	☐	☐	☐	
		QZBW	➤ Hygienecheckliste für die Eigenkontrolle erstellt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Verantwortlichkeiten in der Hygienecheckliste eindeutig zugewiesen und dokumentiert	☐	☐	☐	KO
		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)	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ keine Kontaminationsgefahr durch Ernteabfälle	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ Hygieneanweisungen werden von den Mitarbeitern nachweislich umgesetzt	☐	☐	☐	KO
		QZBW	➤ schriftliche Anweisung für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastikbruchteilen beim Umgang mit Produkten in den Handhabungs- und Lagerbereichen sowie in Gewächshäusern vorhanden	☐	☐	☐	

Ergebnis der Eigenkontrolle

Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel:

Eigenkontrolle durchgeführt am:	von:
kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:	

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte
und Qualitätssicherung
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 2025. Alle Rechte vorbehalten.

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