



# B Checkliste Betrieb (Auszug aus GQS<sub>BW</sub>) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

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

## 1. Lebens- und Futtermittelsicherheit

			<b>1.1 Rückverfolgbarkeit</b>				
			<b>Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei</b>				
		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, Düngungs- 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"/>	
			<b>Belege (Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege, Sackanhänger) enthalten Angaben zu</b>				
		QZBW	➤ Datum bzw. Zeitraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ <b>unmittelbarer</b> 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"/>	
			<b>interne Rückverfolgbarkeit</b>				
		QZBW	➤ Erzeugnisse bei Ernte, Lagerung und Transport jederzeit identifizierbar (z.B. über Lagepläne, Beschilderung von Lagerstätten, Silos, Behältern)	<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	➤ QS-Ware und Nicht QS-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"/>	
		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 (Hinweis: gilt auch für Rückverfolgbarkeit von Verpackungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Krisenbeauftragter benannt, der auch außerhalb der Geschäftszeiten erreichbar ist (bei Betrieben mit Angestellten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>1.2 Personalhygiene</b> <b>Personen, die Lebensmitteln umgehen</b> ➤ nicht an einer Infektionskrankheit erkrankt (z.B. Tuberkulose, Scharlach, Virusgrippe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>Hygieneanweisungen und -schulungen</b> ➤ Hygieneanweisungen für alle Produktionsbereiche des Betriebes vorhanden und gut sichtbar angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mitarbeiter nachweislich zu den grundlegenden Hygieneanforderungen im Betrieb jährlich geschult (Datum, Unterschrift)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mitarbeiter nachweislich über Rauchverbot während der Arbeit und in den Arbeitsräumen unterrichtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mitarbeiter vor der erstmaligen Handhabung von Frischeprodukten geschult und Schulung dokumentiert zu folgenden Inhalten: persönliche Sauberkeit, Tragen von Schutzkleidung, Meldung von ansteckenden Krankheiten, sorgsamer Umgang mit den Produkten, Vermeidung von Fremdkörpern und ordnungsgemäße Abfallentsorgung	<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"/>	
			<b>1.3 Lagerung, Behandlung und Transport von Lebensmitteln</b> <b>getrennt von</b>				
		QZBW	➤ Reinigungs-, Desinfektionsmittel ; Schmierstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schadnagerbekämpfungsmitteln, Bioziden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Pflanzenschutzmitteln	<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	➤ gebeiztem Saat- und Pflanzgut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>geschützt vor</b>				
		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 bruchsfest 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"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Umgang mit nicht selbst erzeugten Waren (Zukauf, Verkauf, Produktbehandlung)</b> QZBW ➤ Wareneingang nachweislich dokumentiert QZBW ➤ auf Schädlingsbefall kontrolliert QZBW ➤ alle Lieferanten sind lieferberechtigte Systempartner <b>Retourenmanagement</b> QZBW ➤ Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet QZBW ➤ Maßnahmen ergriffen um erneute Mängel abzustellen <b>Warenfluss</b> QZBW ➤ Verhältnis Menge der eingekauften Ware und Menge der vermarkteten Ware ist plausibel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>1.4 Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> QZBW ➤ Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Kisten und Fahrzeuge sauber <b>oder</b> QZBW ➤ vor Gebrauch gereinigt und bei Bedarf desinfiziert QZBW ➤ Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden QZBW ➤ Arbeits- und Lagerräume, Maschinen und Geräte planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungs- und Wartungsplan) 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 QZBW ➤ Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet <b>Lagerstätten</b> QZBW ➤ Lagerstätten, in denen zuvor Gefahrstoffe gelagert wurden, nicht genutzt (z.B. bei Pflanzenschutzmitteln) <b>oder</b> QZBW ➤ entsprechend dem Risiko des Vorprodukts gereinigt (z.B. bei Mineraldünger) <b>Transportfahrzeuge und -behälter</b> QZBW ➤ ausschließlich für Erzeugnisse verwendet (Hinweis: Falls Anhänger/Container oder Schubkarren usw. als Behälter für Produkte verwendet werden, muss eine Produktverunreinigung ausgeschlossen sein.) 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) <b>Aufzeichnungen</b> QZBW ➤ über alle durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>1.5 Ein- und Auslagerung, Kontrollen</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> QZBW ➤ Erntegut lagerfähig (z.B. durch Trocknung, Belüftung) QZBW ➤ Lagergut regelmäßig kontrolliert (z.B. Feuchtigkeit, Temperatur, Schädlingsbefall, Verschmutzung) (Hinweis: bei Ernteerzeugnissen ist die Lagerkontrolle mind. 1x wöchentlich durchzuführen) QZBW ➤ qualitätserhaltende Maßnahmen bei Bedarf durchgeführt (z.B. Trocknung, Belüftung, Umlagern, Kühlung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>technische Einrichtungen (z.B. Kühlung, Belüftung, Trocknung, Messgeräte)</b> QZBW ➤ nachweislich regelmäßig gewartet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Aufzeichnungen zur Lagerung und Transport</b> QZBW ➤ Lagerdokumentation vorhanden und aktuell geführt QZBW ➤ Transportdokumentation vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>1.6 Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfung</b> <b>Überwachung und Kontrolle</b> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfungsmittel</b> QZBW ➤ in Deutschland zugelassen QZBW ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet QZBW ➤ Wartezeiten bei Vorratsschädlingsbekämpfungsmitteln eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Rodentizide mit Wirkstoffen der 2. Generation</b> QZBW ➤ jeder Anwender ist nachweislich sachkundig (Hinweis: Sachkundenachweis zum Töten von Schadnagern nach § 4 Tierschutzgesetz mit Zertifikat über eine Schulung zu Risikominderungsmaßnahmen für Rodentizide mit blutgerinnungshemmenden Wirkstoffen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Auslage von Schadnagerbekämpfungsmitteln</b> QZBW ➤ unzugänglich für Nutz- und Haustiere (z.B. in Köderstationen) QZBW ➤ Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ggf. von professionellen Schädlingsbekämpfern umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Aufzeichnungen</b> QZBW ➤ Köderplan vorhanden QZBW ➤ Schadnagerbekämpfungsprotokoll vorhanden und aktuell geführt QZBW ➤ Vorratsschädlingsbekämpfungsplan vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<b>1.7 Aufzeichnungen und Mitteilungen zur Lebensmittelsicherheit</b> ➤ 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. Lagerung von Gefahrstoffen

			<b>2.1 Lagerung von Pflanzenschutzmitteln einschließlich Beiz-, Vorratsschädlingsbekämpfungs- und Schadnagerbekämpfungsmitteln (alle Lagerstätten)</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> QZBW ➤ nicht in Zone I und II von Wasserschutzgebieten QZBW ➤ in Originalverpackung (beständig, bruchsicher, dicht) 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 <b>getrennt von</b> QZBW ➤ Tieren QZBW ➤ Arzneimitteln <b>Lagerstätte</b> QZBW ➤ Boden mit zugelassenem Bodenbelag undurchlässig beschichtet QZBW ➤ Türschwelle vorhanden (Rückhaltevolumen gewährleistet) <b>oder</b> QZBW ➤ zugelassene Auffangwanne vorhanden <b>oder</b> QZBW ➤ zugelassener Pflanzenschutzmittelschrank mit Auffangwanne <b>Auffangvolumen</b> QZBW ➤ mind. 10 % der Lagermenge bzw. mind. Inhalt des größten Gebindes QZBW ➤ im Wasserschutzgebiet (Zone III) mind. 100 % der Lagermenge <b>Lagerschrank bzw. -regal</b> QZBW ➤ stabil und standsicher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.2 Zusätzlich bei Lagerung von sehr giftigen (T+) oder giftigen (T) / brandfördernden Stoffen</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> QZBW ➤ trocken QZBW ➤ kühl QZBW ➤ frostsicher QZBW ➤ nur berechnigte Personen entnehmen Pflanzenschutzmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>getrennt von</b> QZBW ➤ brennbarem Material QZBW ➤ ammoniumnitrat-haltigen Düngemitteln QZBW ➤ Saat- und Pflanzgut QZBW ➤ Düngemitteln (Ausnahme: verpackte Spurennährstoffdünger)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>geschlossene Lagerräume</b> 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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Zutritt</b> QZBW ➤ Lagerraum abgeschlossen QZBW ➤ Fenster einbruchssicher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>oder</b> QZBW ➤ Lagerschrank abgeschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Arbeitssicherheit</b> QZBW ➤ Feuerlöscher (Brandklassen ABC) bzw. Löschwasser vorhanden QZBW ➤ Waschgelegenheit vorhanden QZBW ➤ Bindemittel (z.B. Sand, Späne) und Behälter (z.B. Plastiktüten) zur Aufnahme von verschüttetem Material vorhanden QZBW ➤ Notfallplan (Sofortmaßnahmen, Erste Hilfe) vorhanden (Hinweis: Anbringung im Umkreis von 10 m vom Pflanzenschutzmittellager bzw. von Anmischplätzen) QZBW ➤ Alarmplan (Telefonliste mit Notfall-Nr. und Giftnotruf) vorhanden QZBW ➤ Notfallausrüstung (z.B. Augendusche, fließendes Wasser, Erste-Hilfe-Kasten, Notfall-Nr.) vorhanden QZBW ➤ flüssige Pflanzenschutzmittel nicht oberhalb von festen Mitteln gelagert (Ausnahme: Lagerung im Pflanzenschutzmittelschrank)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Bestands- bzw. Gefahrstoffverzeichnis außerhalb der Lagerstätte vorhanden und</b> QZBW ➤ spätestens alle 3 Monate aktualisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.3 Lagerung von Mineraldünger (einschließlich Flüssigdünger)</b> <b>getrennt von</b> QZBW ➤ Tieren QZBW ➤ Saat- und Pflanzgut	<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.	
			<b>2.4 Zusätzlich für ammoniumnitrathaltige Düngemittel</b> <b>getrennt von</b> QZBW ➤ Pflanzenschutz- und Beizmitteln QZBW ➤ Hitzequellen (z.B. Verbrennungsmotoren, Heizungen) <b>geschützt vor</b> QZBW ➤ Witterung (z.B. Losedünger überdacht, Sackware abgedeckt) QZBW ➤ Bodenfeuchte (z.B. undurchlässige Bodenplatte, Sackware auf Paletten) QZBW ➤ Feuer oder offenem Licht <b>Kennzeichnung</b> QZBW ➤ Schild „Zutritt für Unbefugte verboten“ vorhanden QZBW ➤ Schild „Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten“ vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>2.5 Zusätzlich für Flüssigdünger (z.B. AHL)</b> QZBW ➤ Auffangraum ohne Abfluss bzw. Auffangwanne vorhanden 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

			<b>3.1 Allgemeine Anforderungen für alle Lagerstätten</b> QZBW ➤ Eintrag von Gülle und Jauche durch Ab- oder Überlaufen in Grund- und Oberflächengewässer (z.B. Bäche) und in die Kanalisation zuverlässig verhindert 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 Ablaufen aus Feldmieten und nicht ortsfeste Festmistzwischenlager in Grund- und Oberflächengewässer und Kanalisation zuverlässig verhindert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>3.2 Ortsfeste Mist- und Kompostplatten</b> QZBW ➤ Bodenplatte wasserundurchlässig und dicht QZBW ➤ seitliche Einfassung vorhanden und dicht QZBW ➤ Jauchebehälter vorhanden und dicht <b>oder</b> QZBW ➤ Jauche wird in Güllebehälter abgeleitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>3.3 Behelfssilos (Freigärhaufen) und nicht ortsfeste Zwischenlager für Festmist und Bioabfälle</b> QZBW ➤ Stallmist- oder Kompostlager bei Lagerzeit über 3 Monate abgedeckt <b>oder</b> QZBW ➤ Sickerwasser aufgefangen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

### 4. Entsorgung

			<b>4.1 Abfälle</b> <b>Lagerung von Abfällen</b> QZBW ➤ in ausgewiesenen Bereichen QZBW ➤ Bereiche regelmäßig nachweislich gesäubert und ggf. desinfiziert QZBW ➤ Abfall- und Abfallstofflagerung dokumentiert <b>Entsorgung von Gefahrstoffen</b> QZBW ➤ Pflanzenschutzmittel mit Anwendungsverbot, deren Ablaufdatum abgelaufen ist <b>oder</b> die unbrauchbar sind, unverzüglich und sachgerecht entsorgt (z.B. Sammlung über das <b>PRE® System</b> (Pflanzenschutzmittel Rücknahme und Entsorgung)) (Hinweis: bis zur Entsorgung müssen die Mittel mit Anwendungsverbot im Pflanzenschutzmittellager gelagert und entsprechend gekennzeichnet werden)				
			<b>4.2 Leere Pflanzenschutzmittelbehälter</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> QZBW ➤ dreimal gespült <b>oder</b> QZBW ➤ mit Druckspülsystem der Feldspritze gereinigt QZBW ➤ nicht wieder verwendet <b>Spülwasser</b> QZBW ➤ in die Feldspritze gefüllt und ausgebracht <b>Lagerung der gespülten Behälter</b> QZBW ➤ trocken (geöffnet, Verschlüsse von Behälter getrennt) QZBW ➤ sicher (ausgewiesener, gekennzeichnete Lagerplatz) (Hinweis: Lagerung muss bis zur Entsorgung an einem verschließbaren Lagerplatz, räumlich getrennt von Erzeugnissen und Verpackungsmaterial erfolgen) QZBW ➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser <b>Entsorgung</b> QZBW ➤ über <b>PAMIRA (PAckMittel Rücknahme Agrar)</b> oder Pflanzenschutzmittelhersteller bzw. -händler				
			<b>4.3 Abfallvermeidung und Emissionsminderung</b> QZBW ➤ Mülltrennung und Recycling werden durchgeführt (z.B. duales System) und dokumentiert (anfallende Abfälle, Entsorgungswege, Verbleib)				



# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

### 5. Eigenkontrolle, Dokumentation und Management

		<b>5.1 Eigenkontrolle</b>					
	QZBW	➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Pflanzenschutzgeräte funktionsfähig und nachweislich in gutem technischen Zustand (Eigenkontrolle (Auslitern, Kalibrierung) durch sachkundige Person jährlich durchgeführt und dokumentiert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Aktionsplan zur Mängelbeseitigung erstellt und Mängel nachweislich und fristgerecht beseitigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<b>5.2 Dokumentation und Meldungen</b>					
	QZBW	➤ Teilnahme- und Vollmachtserklärung liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Übersicht „Allgemeine Betriebsdaten“ einschließlich Adressdaten, Registriernummer (VVVO-Nummer) aller Standorte, Lagepläne der (Stall-) Gebäude und Lagerkapazitäten (z.B. Erntegut, Gülle, Jauche, Festmist) vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Änderungen der „Allgemeinen Betriebsdaten“ unverzüglich dem Lizenznehmer mitgeteilt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ 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	➤ bei allen C- und D/KO- Bewertungen Korrekturmaßnahmen in einem Maßnahmenplan festgelegt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Ereignisfallblatt vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ bei kritischen Ereignissen QS und Behörden (bei rechtlicher Verpflichtung) unverzüglich informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		(Hinweis: kritische Ereignisse sind z. B.					
		- Abweichungen im Warenbezug, in der Tierproduktion oder Vermarktung, die die Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit gefährden können					
		- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Tierschutzbestimmungen oder Vorschriften zur Sicherstellung der Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit					
		- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit oder des Tierschutzes)					
	QZBW	➤ Verantwortlicher für Ereignisfälle ernannt <b>und</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ dieser jederzeit erreichbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	QZBW	➤ Prüfbericht über neutrale Kontrolle liegt vor	<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"/>		

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<b>5.3 Standortmanagement</b> ➤ Risikoanalyse - bei einer Erstkontrolle für alle zu zertifizierenden Flächen, - bei Flächenneuzugängen sowie - beim Auftreten neuer Gefahrenpotenziale auf den bereits vorhandenen Flächen durchgeführt und dokumentiert (Hinweise: 1. folgende Punkte müssen abgedeckt werden: -vorhergehende Nutzung der Fläche -ggf. vorheriger Anbau gentechnisch veränderter Organismen -Ausbringung von Klärschlamm (in den letzten 2 Jahren) -Bodenzustand (Bodenanalyse) -Erosion -Höhe des Grundwasserspiegels und Grundwasserqualität -Einfluss auf und von angrenzenden Flächen 2. bei festgestellten Risiken sind die Gewichtung, Eintrittswahrscheinlichkeit, Maßnahmen zur Risikovorbeugung und Risikokontrolle anzugeben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Unbedenklichkeit erstmals landwirtschaftlich genutzter Flächen (z.B. rekultivierte Flächen, ehemals militärisch genutzte Flächen) durch Risikoanalyse nachgewiesen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Unbedenklichkeit bereits bisher landwirtschaftlich genutzter Pacht- und Zukaufflächen über entsprechende Informationen nachgewiesen (z.B. Bodenuntersuchungen und ggf. Klärschlammeinsatz) oder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bodenuntersuchung auf pflanzenverfügbare Nährstoffe durchgeführt, wenn Informationen nicht beschafft werden können	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>5.4 Fortbildung</b> ➤ Betriebsleiter oder unbefristet angestellter Mitarbeiter hat nachweislich an mind. 2 Fortbildungsveranstaltungen je Anbaujahr mit Bezug zu ausgewählten Betriebszweigen teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ nachweislich kontinuierlich Fachinformationen bezogen (z.B. Fachzeitschrift, Newsletter)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# P Checkliste Pflanzenbau (Auszug aus GQS<sub>BW</sub>) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

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

## 6. Saat- und Pflanzgut

			<b>6.1 Qualität und Gesundheit</b>				
			<b>nachgebautes Pflanzgut</b>				
		QZBW	➤ systematisch auf sichtbare Schädlinge und Krankheiten geprüft und Ergebnisse der Prüfung dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ stammt ausschließlich aus dem erstmaligen Nachbau von zertifiziertem Pflanzgut (Hinweis: gilt nur für Kartoffeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ im ersten Jahr der Systemteilnahme auf Quarantänekrankheiten untersucht (mind. 1 Probe je 50 t) (Hinweis: Untersuchung mittels PCR auf Bakterielle Ringfäule, Schleimkrankheit)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ in den Folgejahren auf Quarantänekrankheiten untersucht, wenn weniger als 40 % Z-Pflanzgut eingesetzt wird (mind. 1 Probe je 50 t)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Pflanzgut von Erhaltungssorten jährlich auf Quarantänekrankheiten untersucht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Sprossen und Keimlinge</b>				
		QZBW	➤ Saatgut und angekeimte Ware nachweislich mikrobiologisch unbedenklich (Hinweis: Nachweis erfolgt durch eigene Analysen oder Lieferantenzertifikate, Probenahme erfolgt risikoorientiert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Rückstellprobe (200g je Samencharge) mind. aufbewahrt bis Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum abgelaufen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Aufzeichnungen</b>				
		QZBW	➤ Probenahmeprotokoll erstellt und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Untersuchungsergebnisse 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	<b>6.2 Aufzeichnungen</b> ➤ 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 über selbst durchgeführte Beizungen (Datum, Mittel, Aufwandmenge, Applikationsart, Applikationsort, Zielorganismus (Krankheit oder Schädling), Name des Anwenders) oder die Behandlung von Zukaufsmaterial vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 7. Bodenschutz

		QZBW	<b>7.1 Erosionsschutz</b> ➤ 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	<b>8.1 Sachkunde</b> ➤ <i>jeder</i> Anwender nachweislich sachkundig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>8.2 Pflanzenschutzmittel einschließlich Beizmittel Zulassung</b> ➤ für die im Betrieb angebauten Kulturen in Deutschland zugelassen (Zulassungsnummer und -zeichen auf dem Gebinde vorhanden) <b>oder</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Anwendungsverbot nicht mehr angewendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>Lückenindikation</b> ➤ nach § 22 (2) oder § 29 (1) des Pflanzenschutzgesetzes genehmigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>8.3 Spritz- und Sprühgeräte</b> ➤ 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	<b>8.4 Umgang mit Pflanzenschutzmitteln</b> ➤ 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"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Anwenderschutz</b> QZBW ➤ geeignete Schutzkleidung und -ausrüstung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln entsprechend der Gebrauchsanweisung vorhanden QZBW ➤ Anwender trägt Schutzkleidung nach Herstellervorgaben QZBW ➤ Schutzkleidung in gutem Zustand QZBW ➤ getrennt von Pflanzenschutzmitteln an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt und getrennt von Privatkleidung gereinigt (auch Einwegkleidung) QZBW ➤ Empfehlungen zum Gebrauch der Schutzkleidung und -ausrüstung liegen den Aufzeichnungen zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln bei QZBW ➤ vollständiger Erste-Hilfe-Kasten am Lagerplatz der Pflanzenschutzmittel, als auch an allen Orten, an denen Spritzflüssigkeit angesetzt wird, vorhanden <b>Feldspritzenbefüllung</b> QZBW ➤ keine direkte oder indirekte Ableitung von chemischen Pflanzenschutzmitteln in das Grundwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>8.5 Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln</b> QZBW ➤ bei Anwendung im Splitting-Verfahren max. Aufwandmenge je Jahr nicht überschritten QZBW ➤ erforderliche Abstände zu Nachbarkulturen eingehalten <b>Restmengen</b> QZBW ➤ Spritzbrühereste 1 : 10 verdünnt und auf der behandelten Fläche mit erhöhter Geschwindigkeit und verringertem Druck ausgebracht <b>Wartezeiten</b> QZBW ➤ 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"/>	
			<b>8.6 Aufzeichnungen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln</b> <b>vorhanden und zeitnah (i.d.R. spätestens nach 4 Wochen) geführt mit Angaben zu</b> QZBW ➤ Anwendungsfläche (z.B. Bezeichnung der behandelten Fläche) oder Bewirtschaftungseinheit QZBW ➤ Datum der Anwendung QZBW ➤ Kultur QZBW ➤ Anwendungsgebiet (z.B. Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde) QZBW ➤ Pflanzenschutzmittel (Hinweis: bei Tankmischungen Angabe aller in der Mischung enthaltenen Pflanzenschutzmittel) QZBW ➤ Aufwandmenge je Flächeneinheit oder Konzentration in % QZBW ➤ Name des Anwenders QZBW ➤ Wartezeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>8.7 Integrierter Pflanzenschutz</b> <b>allgemeine Anforderungen</b> ➤ Pflanzenschutzmittelliste des laufenden Jahres (z.B. Liste der im Erwerbsobst- und Erwerbsgemüsebau zugelassenen Pflanzenschutzmittel einschließlich Nacherntebehandlungsmittel, z.B. Keimhemmer) vorhanden und aktuell ➤ aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz nachweislich verfügbar (z.B. Pflanzenschutzwarndienst, Internet) ➤ Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern erfolgt nachweislich mit minimalem Pflanzenschutzmittelaufwand (z.B. Schadschwellenbestimmung) ➤ nachweislich mind. 5 der nachfolgenden Maßnahmen umgesetzt - Verwendung krankheitstoleranter bzw. resistenter Sorten - Förderung von Nützlingen (Hecken, Sitzstangen, Steinhaufen, Nistkästen, u.a.) - Eintrag/ Einsatz von Nützlingen (Raubmilben, Schlupfwespen 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) - Vegetationssheizung - 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, Mulchen, 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	<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"/>	
		QZBW		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<b>8.8 Überbetriebliche Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln</b> ➤ Auftragnehmer (z.B. Lohnunternehmer) nachweislich sachkundig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>8.9 Transport von Pflanzenschutzmitteln für den Eigenbedarf</b> <b>Ladung</b> ➤ gegen Umfallen und Beschädigung gesichert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ im PKW getrennt vom Fahrgastraum (z.B. Kofferraum, Metallkiste mit verschließbarem Deckel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 9. Düngung

		QZBW	<b>9.1 Grundbodenuntersuchung auf Phosphat</b> ➤ auf jedem Schlag ab 1 ha alle 6 Jahre durchgeführt und dokumentiert (Ausnahmen: - Dauerweiden, wenn die N-Ausscheidung durch Beweidung max. 100 kg N/ha, Jahr beträgt und keine zusätzliche N-Düngung erfolgt - Flächen, die mit max. 30 kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /ha, Jahr gedüngt werden)	<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"/>	
		QZBW	<b>auf Kali und pH bzw. Kalkbedarf</b> ➤ 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"/>	
		QZBW	<b>9.2 N-Bodenuntersuchung (N<sub>min</sub>, EUF)</b> ➤ für jeden Schlag oder Bewirtschaftungseinheit mind. 1x jährlich durchgeführt und dokumentiert <b>oder</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ NID-Vergleichswerte (Ackerkulturen) bzw. einschlägige Beratungsempfehlungen (Wein, Obst, Gemüse) vorhanden (Ausnahmen: - Dauergrünland - Flächen, die mit max. 50 kg Gesamt-N/ha, Jahr gedüngt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>9.3 Einsatz von Zukaufdüngemitteln</b> ➤ zugekaufte Bioabfälle nachweislich unbedenklich (z.B. Analyseergebnisse, Attest)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>9.4 Qualität organischer Düngemittel einschließlich Gärsubstrate aus Biogasanlagen</b> ➤ Risiko- und Wirkungsanalyse bei Ausbringung von organischen Düngemitteln innerhalb von 3 Monaten vor der Ernte durchgeführt 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.	
			<p><b>9.5 Nährstoffvergleich</b></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><b>Bewertung</b></p> <p>QZBW ➤ N-Überschuss im Durchschnitt der letzten drei Jahre max. 60 kg/ha und Jahr</p> <p>QZBW ➤ P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Überschuss im Durchschnitt von 6 Jahren max. 20 kg/ha und Jahr</p> <p>(Ausnahmen: die Erstellung eines Nährstoffvergleichs und die Dokumentation der Boden- und Wirtschaftsdüngeruntersuchungen bzw. der Vergleichs- und Richtwerte für N bzw. P ist nicht erforderlich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- für Flächen               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mit Zierpflanzen, Baumschulkulturen, Rebschulanlagen, Baumobst und/oder nicht im Ertrag stehenden Dauerkulturen des Wein- und Obstbaus</li> <li>2. mit ausschließlicher Weidehaltung bei einem jährlichen Stickstoffanfall (Stickstoffausscheidung) aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft von max. 100 kg N/ha ohne zusätzliche N-Düngung</li> </ol> </li> <li>- in Betrieben, die               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. nur Flächen nach Nr. 1 und/oder Nr. 2 bewirtschaften</li> <li>4. auf keinem Schlag mehr als 50 kg N/ha oder 30 kg Phosphat/ha aufbringen</li> <li>5. abzüglich der unter Nr. 1 und Nr. 2 genannten Flächen weniger als 10 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche bewirtschaften, höchstens bis zu 1 ha Gemüse, Hopfen oder Erdbeeren anbauen und in denen nicht mehr als 500 kg N aus Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft anfallen)</li> </ol> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<p><b>9.6 Düngebedarfsberechnung</b></p> <p>QZBW ➤ Düngebedarf vor Ausbringung von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln für jede Kultur (Schlag, Bewirtschaftungseinheit) ermittelt</p> <p>(Hinweis: Nachweis entsprechend der Berechnungsgrundlagen; folgende Faktoren sind zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffbedarf des Pflanzenbestandes für die zu erwartenden Erträge und Qualitäten</li> <li>- im Boden verfügbare Nährstoffmengen und Nährstofffestlegung</li> <li>- Kalkgehalt, Bodenreaktion (ph-Wert) und Humusgehalt durch Bewirtschaftung und Bewässerung zugeführte nutzbare Nährstoffmengen (ohne Düngung)</li> <li>- Anbaubedingungen, die die Nährstoffverfügbarkeit beeinflussen</li> <li>- Ergebnisse aus Bodenuntersuchungen)</li> </ul> <p>(Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flächen, die mit max. 50 kg Gesamt-N/ha, Jahr oder</li> <li>- Flächen, die mit max. 30 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/ha, Jahr gedüngt werden)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>9.7 Einsatz von Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft</b> <b>N-Obergrenze 170 kg N/ha (Regelgrenze)</b> QZBW > max. 170 kg N/ha, Jahr im Durchschnitt des Betriebes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.8 Sperrfrist für Düngemittel mit wesentlichen Gehalten an verfügbarem Stickstoff</b> (mehr als 10 % CaCl <sub>2</sub> -löslicher N bei mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) <b>Sperrfrist</b> QZBW > vom 01.11. bis 31.01. auf Ackerland eingehalten QZBW > vom 15.11. bis 31.01. auf Grünland eingehalten <b>oder</b> QZBW > behördliche Ausnahmegenehmigung für Sperrzeitverschiebung liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.9 Ausbringverbot für Düngemittel, Bodenhilfsstoffe, Kultursubstrate, Pflanzenhilfsmittel mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff</b> (mehr als 1,5 % Gesamt-N/kg TM) <b>oder Phosphat</b> (mehr als 0,5 % P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /kg TM) <b>Ausbringverbot eingehalten, wenn Boden</b> QZBW > wassergesättigt (z.B. stehende Wasserlachen) <b>oder</b> QZBW > überschwemmt <b>oder</b> QZBW > durchgängig gefroren und im Tagesverlauf oberflächlich nicht aufgetaut <b>oder</b> (Ausnahme: Kalkdünger mit max. 2 % P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) QZBW > schneebedeckt (durchgängig mehr als 5 cm Schnee)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.10 Ausbringen von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsmitteln mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff oder Phosphat in der Nähe von Gewässern</b> QZBW > kein direkter Eintrag und kein Abschwemmen in Oberflächengewässer QZBW > mind. 3 m Abstand zu Oberflächengewässern eingehalten <b>oder</b> QZBW > mind. 1 m Abstand bei Einsatz von genauer Ausbringtechnik (z.B. Schleppeinrichtungen, Pneumatikstreuer mit Grenzstreueinrichtung, Miststreuer mit Leitblechen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.11 Ausbringen von Düngemitteln mit wesentlichen Gehalten an Stickstoff oder Phosphat auf stark geneigten Ackerflächen</b> (mehr als 10 % Gefälle im Bereich von 20 m Abstand zu einem Gewässer) <b>im Uferbereich bis 3 m Gewässerabstand</b> QZBW > Ausbringverbot eingehalten <b>im Bereich von 3 m bis 10 m Gewässerabstand</b> QZBW > nur mit Einarbeitungstechnik (z.B. Gülleinjektion, Unterfußdüngung, Güllegrubber) (Ausnahme: für Festmist - außer von Geflügel - gelten die Anforderungen wie im Bereich von 10 bis 20 m)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>im Bereich von 10 m bis 20 m Gewässerabstand</b> ➤ auf unbestellten Ackerflächen nur, wenn sofort (max. 3 Stunden nach Ausbringungsbeginn) mit der Einarbeitung begonnen wird ➤ auf bestellten Ackerflächen nur nach Mulch- oder Direktsaat ➤ auf Flächenkulturen nur bei ausreichender Bestandsentwicklung ➤ auf Reihenkulturen (Reihenabstand mind. 45 cm) nur bei ausreichend entwickelter Untersaat <b>oder</b> ➤ wenn sofort (max. 3 Stunden nach Ausbringungsbeginn) mit der Einarbeitung begonnen wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.12 Klärschlammeinsatz</b> <b>Aufbringverbot eingehalten</b> ➤ für Klärschlamm, klärschlammhaltige Düngemittel und häusliche Abwässer im gesamten Betrieb <b>Klärschlammaufbringung</b> ➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 2 Jahre kein Feldgemüse angebaut ➤ nach Klärschlammaufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>9.13 zusätzlich für Gärreste aus Biogasanlagen</b> ➤ keine Ausbringung nach Aussaat oder Pflanzung ➤ im Ausbringungsjahr und im Folgejahr kein Feldgemüse (auch keine Erdbeeren) angebaut ➤ nach Aufbringung mind. 1 Jahr keine Kartoffeln angebaut (Ausnahme: unter Auflagen zugelassene Einsatzstoffe für Biogasanlagen) ➤ nachweislich hygienisch unbedenklich für die Erzeugung von Frischeprodukten ➤ nachweislich für die angebauten Kulturen unbedenklich ➤ nicht auf stehende Kulturen aufgebracht <b>Aufzeichnungen</b> ➤ Einsatzstofftagebuch vorhanden und aktuell geführt ➤ 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	<b>10.1 Bewässerung von Feldfrüchten zur Lebensmittelproduktion <i>ohne</i> Benetzung (z.B. Tropfbewässerung)</b> ➤ Oberflächenwasser vor der erstmaligen Nutzung auf chemische Stoffe untersucht, beurteilt und Untersuchung dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>10.2 Bewässerung von Feldfrüchten zur Lebensmittelproduktion <i>mit</i> Benetzung (z.B. Überkopfberegnung)</b> ➤ Oberflächenwasser auf chemische Stoffe und mikrobiologische Verunreinigungen untersucht, beurteilt und Untersuchung dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Oberflächenwasser entsprechend der festgestellten Eignungsklassen verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>10.3 Bewässerungswasserqualität</b> <b>Leitwerte für Bewässerungswasser mit Benetzung</b> ➤ max. 399 kolonienbildende Einheiten (KBE)/100 ml Intestinale Enterokokken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ max. 999 KBE/100 ml Escherichia coli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

		QZBW	<b>11.1 Behandlungsmittel</b> ➤ in Deutschland zugelassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ verwendetes Wasser hat Trinkwasserqualität oder wird von der zuständigen Behörde als geeignet erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>11.2 Anwendung</b> ➤ Anwendungshinweise des Herstellers beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<b>11.3 Aufzeichnungen zur Nacherntebehandlung vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu</b> ➤ 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"/>	


# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

### 12. Rückstandskontrolle

			12.1 Rückstandskontrolle				
			<b>Probenahme</b>				
		QZBW	➤ Betriebsstätten für unangekündigte Beprobungen durch autorisierte Probenehmer jederzeit zugänglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Betrieb nimmt am  -Rückstandskontrollmonitoring teil (Hinweis: Organisation durch den Bündler)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### 13. Schlagbezogene Aufzeichnungen

			13.1 Schlagkartei oder Kulturkarten vorhanden und aktuell geführt mit Angaben zu				
			<b>Betrieb und Schlägen</b>				
		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"/>	
			<b>Aussaat und Pflege</b>				
		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 <sup>2</sup> , Einheit/ha) bzw. Pflanzgutmenge (z.B. Anzahl/m <sup>2</sup> )	<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"/>	
			<b>Düngung</b>				
		QZBW	➤ 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, 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	➤ 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"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Pflanzenschutz</b>				
		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"/>	
			<b>Ernte</b>				
		QZBW	➤ Krautminderung (Verfahren, Datum)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bonitierungergebnisse	<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	➤ 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 (Auszug aus GQS<sub>BW</sub>) -Grundanforderungen Obst, Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Spargel-

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

## 14. Boden und Substrate

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

## 15. Düngung

			<b>15.1 N-Bodenuntersuchung im Freiland</b> ➤ bei Beerenobst mind. 1x jährlich durchgeführt (N <sub>min</sub> , 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 <sub>min</sub> , 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 <sub>min</sub> , EUF)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW					
			<b>15.2 Drainwasseruntersuchung im geschützten Anbau (z.B. Gewächshaus)</b> ➤ bei Substratkulturen oder bei Nährlösungsfilmtechnik (NFT) durchgeführt und Untersuchungsergebnisse dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW					
			<b>15.3 Aufzeichnungen zur N-Düngung</b> ➤ N <sub>min</sub> -Sollwerttabelle 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					

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

### 16. Lebensmittelhygiene

			<b>16.1 Allgemeine Hygieneanforderungen für die Ernte</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Erntemaschinen, Werkzeuge und Behälter planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungs- und Desinfektionsplan) (Hinweis: mind. 1 x jährlich)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Transportfahrzeuge planmäßig gereinigt und gewartet (Reinigungsplan)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ernte- und Transportbehälter <b>ausschließlich</b> für Lebensmittel genutzt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Handwaschgelegenheit vorhanden (Wasser und Seife bzw. Einmaltücher in der Nähe des Ernteorts oder auf den Erntefahrzeugen)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Toiletten vorhanden, sauber und in angemessener Entfernung zum Ernteort (feste Toiletten bzw. Mobiltoiletten)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>16.2 Behandlung, Verpackung und Lagerung von Erzeugnissen auf dem Feld</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ abgepackte Erzeugnisse während der Zeit bis zum Abtransport und während des Transports abgedeckt (z.B. durch Planen, geschlossener Anhänger)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Verpackungsmaterial</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mehrwegkisten sauber</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ trocken und hygienisch einwandfrei gelagert</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ über Nacht und bei längerer Arbeitsunterbrechung nicht auf dem Feld gelagert</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konformitätsbescheinigung für eingesetzte Kunststoffverpackungen, die mit der Ware in Berührung kommen, vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Unbedenklichkeitserklärung für anderes eingesetztes Verpackungsmaterial, das mit der Ware in Berührung kommt (z.B. Papier, Kartons, Einwickelpapiere), vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>16.3 Behandlung, Verpackung und Lagerung auf dem Betrieb</b>				
			<b>Toiletten</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ leicht zu erreichen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches vorhanden, mit Handwaschbecken ausgestattet, sauber und getrennt von Räumen, in denen Erzeugnisse behandelt und verpackt werden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ mit Wasserspülung</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kein direkter Zugang vorhanden zu Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden (Ausnahme: selbstschließende Tür)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>Handwaschgelegenheit</b>				
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ in der Nähe des Arbeitsbereiches leicht zu erreichen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Warm- und Kaltwasseranschluss</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Handwaschmittel vorhanden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Anweisung zum Händewaschen (z.B. nach der Toilettenbenutzung) vorhanden und gut sichtbar angebracht</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			<b>Arbeits- und Lagerräume</b> QZBW ➤ Einrichtungen und Geräte (z.B. Spülbecken, HD-Reiniger) zur Reinigung und Desinfektion von Anlagen und Arbeitsgeräten vorhanden QZBW ➤ Schild „Rauchen verboten“ vorhanden QZBW ➤ Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken ist verboten QZBW ➤ Hygieneanweisungen für Betriebsangehörige, Besucher und Dienstleister gut sichtbar angebracht (Hinweis: gefordert wird Aushang der Hygienecheckliste) QZBW ➤ Verpackungsmaterial trocken und hygienisch einwandfrei gelagert <b>Nacherntewaschen</b> QZBW ➤ nachweislich nur Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet 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"/>	
			<b>16.4 Abfälle</b> <b>Abfall- bzw. Müllbehälter</b> QZBW ➤ zweckmäßig QZBW ➤ leicht zu reinigen und zu desinfizieren <b>Lagerbereich für Abfälle</b> QZBW ➤ vorhanden und räumlich abgetrennt QZBW ➤ frei von Schädlingen und Ungeziefer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<b>16.5 Hygienemanagement</b> <b>Hygieneverfahren für Ernte und Transport</b> QZBW ➤ Hygiene-Risikoanalyse durchgeführt und jährlich aktualisiert QZBW ➤ dokumentierte Hygieneverfahren zur Vermeidung der festgestellten Risiken bei der Ernte eingeführt 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) QZBW ➤ Hygieneanweisungen werden von den Mitarbeitern nachweislich umgesetzt QZBW ➤ zur Erntevorbereitung Bestandskontrollen auf mögliche Kontaminationen durchgeführt (z.B. durch Unkräuter, Hundekot, Wild, Nagetiere) <b>Umsetzung des Hygieneverfahrens</b> QZBW ➤ Verantwortlichkeiten eindeutig zugewiesen und dokumentiert QZBW ➤ Umsetzung der betrieblichen Hygienecheckliste wird mind. 1x jährlich überprüft und Ergebnisse dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

## Eigenkontrolle



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

### 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](http://www.landwirtschaft-bw.de)

**Bearbeitung:**

LEL, Abt. 4 Agrarmärkte  
und Ernährung  
Telefon 07171 / 917-100  
Fax 07171 / 917-101  
[www.gqs-bw.de](http://www.gqs-bw.de)

**In Zusammenarbeit mit:**

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuschnerstr. 45  
70176 Stuttgart  
Telefon 0711 / 6667080  
[info@mbw-net.de](mailto: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 2015. Alle Rechte vorbehalten.

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