

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

Beizstelle: _____			Datum: _____		
Lfd. Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Prüfer	Bemerkungen Prüfer
1	Saatgutannahme, -förderung und -lagerung				
1.1	Ist aufgrund der erforderlichen Rückverfolgbarkeit der Ware gewährleistet, dass Kulturart, Sorte und Herkunft dokumentiert werden?	Kulturart, Sorte (möglichst mit Qualität) und Herkunft müssen bei der Rohwarenerfassung nachvollziehbar dokumentiert werden. (z.B. über Siloplan, Bestandsregister, Arbeitsauftrag)	k.		
1.2	a) Werden wirksame Aufbereitungs- und Entstaubungstechniken vorgehalten, um den verschiedenen Reinigungsanforderungen entsprechen zu können und möglichst staubarme Saatware zu erstellen? b) Sind Kontrollmöglichkeiten zur Überprüfung des Reinigungsergebnisses vorhanden?	a) Es darf nur gereinigtes Saatgut zur Beizung verwandt werden. Eine Entstaubung sowie Windsichtung oder vergleichbare Reinigung ist dabei erforderlich. b) Es müssen an geeigneten Stellen Kontrollmöglichkeiten vorhanden sein, die es ermöglichen, das Reinigungsergebnis zu kontrollieren. Hierzu muss es Anweisungen geben, wann ein Reinigungsergebnis ok ist oder nicht. Weiterhin muss ein Maßnahmenplan vorliegen, der vorgibt, was mit nicht ordnungsgemäß gereinigter Ware passiert und wer entscheidet, wann das Ergebnis in Ordnung ist.	a) k.o. b) k.		
1.3	Ist sichergestellt, dass das gereinigte Saatgut regelmäßig stichprobenartig kontrolliert wird?	Von jeder gereinigten, ungebeizten Saatgutpartie ist ein Rückstellmuster zu ziehen und aufzuheben, wobei die zu beprobende Partie je Sorte maximal 30t umfassen sollte. Ggf. wird dieses als zusätzliches Betriebsmuster im Rahmen der amtlichen Probenziehung oder durch einen automatischen Probenehmer für die Probenahme gezogen. Diese Betriebsproben sind mit einer entsprechenden Aufbewahrungsfrist ordnungsgemäß (siehe Probenehmerrichtlinie) zu lagern. Eine visuelle Kontrolle des Reinigungsergebnisses durch die verantwortliche Person ist erforderlich.	k.		
1.4	Sind Transport, Förderung und Lagerung des Saatgutes schonend?	Transportmittel, Förder- und Lagertechnik müssen über die gesamte Prozesskette bis zur Beizung auf das Saatgut abgestimmt sein, so dass Beschädigungen des Saatgutes und Staubentwicklungen minimiert werden.	n. k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

2	Saatgutzufuhr zum Beizer; Waage/Saatgutdosierung				
2.1	Sind an den Übergabepunkten der Förderwege Staubabsaugungsmöglichkeiten vorhanden?	An den kritischen Übergabepunkten der Förderwege mit stärkerer mechanischer Belastung des Saatguts ist eine Entstaubung erforderlich.	k.		
2.2	Ist eine Aspiration am Einlauf des Vorratsbehälters vorhanden?	Eine Aspiration des Saatgutes vor der Beizung ist erforderlich.	k.o.		
2.3	Wird eine Kalibrierung von Waage und/oder anderen Durchflussmessern für Saatgut durchgeführt? Wird die Kalibrierung dokumentiert?	Es ist bei allen Beizgeräten mind. einmal jährlich eine Kalibrierung der Saatgutzufuhr erforderlich. Die Kalibrierdaten sind zu dokumentieren und nachzuweisen. Je nach Beiztechnik müssen entsprechende Kalibrierdaten für die Zufuhr (Waage – oder Volumendosierung) vorhanden sein und nachgewiesen werden. Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Kalibrierung ersetzen.	k.o.		
2.4	Gibt es eine zuständige Person für die Kalibrierung und Dokumentation dieses Vorgangs?	Die zuständige Person muss namentlich festgelegt sein.	k.		
3	Beizgerät				
3.1	Ist das Beizgerät als solches in die beschreibende Liste des JKI eingetragen?	Der Gerätetyp kann in die Abschnitte "Dokumentenprüfung" oder "Sichtprüfung" mit einer E-Nummer und/oder in den Abschnitt "JKI-anerkannte Pflanzenschutzgeräte und -geräteeile" mit einer G-Nummer eingetragen sein. Gerätetyp und -ausführung müssen beschrieben sein. Siehe auch: Beizgeräte JKI Listung: www.julius-kuehn.de/listen	k.		
3.2	Wurde die Beizgerätekontrolle gemäß PflschGerätVO §4, Absatz 3 erfolgreich und nachweisbar durchgeführt?	Das Beizgerät wurde erfolgreich im Rahmen der Kontrolle in Gebrauch befindlicher Geräte kontrolliert. Eine gültige Prüfplakette ist vorhanden. Ausnahme: Erstmals in Gebrauch genommene Beizgeräte müssen spätestens bei Ablauf des 6. Monats nach ihrer Ingebrauchnahme geprüft worden sein. Hinweis: Beizgeräte mit einer Chargengröße < 5 kg sind von der Kontrollpflicht ausgenommen.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

3.3	Sind die Zulassungsaufgaben/Anwendungsbestimmungen des Beizmittels bezüglich des Beizgerätes berücksichtigt?	Die Beizstelle muss sich vor der ersten Anwendung des Mittels in der Saison über den aktuellen Zulassungsstand informieren. Evtl. Anwendungsbestimmungen sind zu berücksichtigen, z. B.: Beizung nur mit JKI gelistetem Gerät. (Anwendungsbestimmungen siehe Onlinedatenbank des BVL unter www.bvl.bund.de)	k.o.		
3.4	Wird die Anlage (Beizgerät, technische Einrichtungen) regelmäßig gewartet und sind für diese Wartung Verantwortlichkeiten festgelegt?	Um die geforderte Qualitätsfähigkeit aufrecht zu erhalten, sind die technischen Einrichtungen und Prüfmittel einer regelmäßigen (mind. nach der Saison) Wartung und Instandhaltung zu unterziehen. Dazu liegt z.B. ein Wartungs-, Maschinen- und Prüfmittelbuch vor, in dem die Maßnahmen dokumentiert werden.	k.		
4	Beizrezeptur				
4.1	Werden nur zugelassene/genehmigte Beizmittel im Rahmen ihrer Zulassung verwendet?	Es dürfen nur zugelassene/genehmigte Beizmittel, und diese nur im Rahmen der in der Zulassung/Genehmigung vorgesehenen Anwendung, verwendet werden. Siehe Onlinedatenbank unter www.bvl.bund.de Hinweis für Importware: Bei Einfuhr und Einsatz eines importierten und in seiner Zusammensetzung mit einem in Deutschland zugelassenen gleichen Pflanzenschutzmittel muss gemäß VO 1107/2009 Artikel 52 eine Genehmigung seitens des BVL vorliegen (Genehmigung für den Parallelhandel).	k.o.		
4.2	Werden die jeweiligen Gebrauchsanweisungen des Herstellers und Anwendungsbestimmungen eingehalten?	Anwendungsbestimmungen müssen grundsätzlich eingehalten werden. Die Beizmittelhersteller geben Empfehlungen für eine abriebarme Beizung ihrer Produkte. Die Herstellerempfehlungen zur Grundrezeptur, zur Applikation von Beize, zur Kombination von Beizen und Hilfsstoffen (z.B. Sticker), zur Kombination von verschiedenen Beizen sowie zur Kombination von verschiedenen Beizen mit Mikronährstoffen an das Saatgut sind eine gute Orientierung. Abweichungen von den Gebrauchsanweisungen der PSM Hersteller sind zu dokumentieren.	k.		
4.3	Werden die Rezepturen dokumentiert? Gibt es eine zuständige Person für die Dokumentation?	In einem (Beiz-)Protokoll/Arbeitsauftrag sind die eingesetzten Rezepturen (Beizmittel, Komponenten und deren jeweilige Aufwandmenge) zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu nennen.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

5	Probebeizungen und Funktionsprüfungen				
5.1	Werden bei Probebeizungen im Rahmen des erstmaligen Einsatzes einer neuen Rezeptur der Heubachtest und die visuelle Kontrolle durchgeführt?	<p>Probebeizungen werden vor dem erstmaligen Einsatz einer neuen Rezeptur durchgeführt. Eine neue Rezeptur liegt vor beim Einsatz eines neuen Beizmittels, Zusatz- oder Hilfsstoff (Kleber, etc.), einer anderen Kulturart (z.B. Wechsel von Weizen auf Gerste), Biostimulantien, (Mikro)nährstoffe oder beim Einsatz neuer Beizgerätetechnik. Bei Anlagen, die mehr als ein Beizgerät im Antrag für diese Prüfung aufgeführt haben, müssen die Probebeizungen je beantragtem Beizgerät durchgeführt werden. Die Probebeizungen werden solange wiederholt, bis die Rezepturen funktionieren. Qualitätsparameter für die Probebeizung sind der Heubachwert (Grenzwert: 5g/ha) und die visuelle Kontrolle. Diese sind für jede Probebeizung zu bestimmen..</p> <p><i>Es ist darauf zu achten, ob für die verwendeten Mittel weitere Anwendungsbestimmungen bezüglich des einzuhaltenden Heubachwertes gelten. Diese Grenzwerte können von den hier genannten Grenzwerten abweichen.</i></p> <p><i>Bei einer Erstprüfung muss mindestens ein Ergebnis einer Probebeizung (Heubach/Beizgrad) vorliegen. Die entsprechenden Grenzwerte müssen eingehalten werden</i></p> <p><i>Für nähere Beschreibungen siehe auch: Anlagen 3 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1</i></p>	k.o.		
5.2	Probebeizung: a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt? b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	<p>a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen.</p> <p>b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %</p>	a) k.o. b) n.k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

5.3	Werden bei bestehenden Rezepturen im Rahmen der jährlichen und prozessbegleitenden Funktionsprüfung der Heubachtest sowie die visuelle Kontrolle durchgeführt?	<p>Funktionsprüfungen sind bei bestehenden Rezepturen bei erstmaliger Anwendung in der Saison und prozessbegleitend gemäß Anlage 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen. Bei Rezepturen mit Beizmitteln ohne NT-699-x-Anwendungsbestimmung ist die einmalige Probebeizung ausreichend. Jährliche Funktionsprüfungen müssen nicht durchgeführt werden. Die prozessbegleitenden Funktionsprüfungen sind anteilig der verarbeiteten Mengen zwischen den Getreidefruchtarten aufzuteilen (alle Rezepturen). Bei Anlagen, die mehr als ein Beizgerät im Antrag für diese Prüfung aufgeführt haben, müssen die jährlichen Funktionsprüfungen je beantragtem Beizgerät durchgeführt werden. Qualitätsparameter für die Funktionsprüfung sind der Heubachwert und die visuelle Kontrolle. Vergleichbare Analysen des Staubgehalts mit JKI-anerkannten und für die jeweilige Beizanlage kalibrierten Geräten sind möglich.</p> <p><i>Es ist darauf zu achten, ob für die verwendeten Mittel weitere Anwendungsbestimmungen bezüglich des einzuhaltenden Heubachwertes gelten. Diese Grenzwerte können von den hier genannten Grenzwerten abweichen. Bei einer Erstprüfung muss mindestens ein Ergebnis einer Probebeizung (Heubach/Beizgrad) vorliegen. Die entsprechenden Grenzwerte müssen eingehalten werden</i></p>	k.o.		
5.4	<p>Jährliche Funktionsprüfungen:</p> <p>a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt?</p> <p>b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?</p>	<p>a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen.</p> <p>b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %</p>	<p>a) k.o. b) n.k.</p>		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

5.5	Werden die Ergebnisse der Probebeizung und Funktionsprüfung, sowie die Freigabe der Rezepturen nach den Probebeizungen dokumentiert? Gibt es eine zur Freigabe berechnigte Person?	Die Ergebnisse der Probebeizungen werden nachvollziehbar dokumentiert. Die für die Freigabe der Rezepturen berechtigten Personen sind namentlich festgelegt. Die Freigabe erfolgt durch eine sach- und fachkundige Person. Sofern die zur Freigabe benannte Person keinen Sachkundenachweis (gemäß Pflanzenschutzrecht) hat, so hat die Freigabe unter Verantwortung einer Person mit entsprechendem Sachkundenachweis zu erfolgen.	k.o.		
5.6	Wurden Rückstellmuster aus den Partien der Probebeizungen sowie der Funktionsprüfungen entnommen?	Als Nachweis werden Rückstellproben der Probebeizungen sowie der Funktionsprüfungen gezogen. Als Rückstellmenge werden 500g benötigt. Die Proben müssen mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden.	k.o.		
6	Arbeitsauftrag				
6.1	Ist ein Arbeitsauftrag vorhanden, der die notwendigen Angaben zur freigegebenen Rezeptur enthält?	Die für die Beizung verantwortliche Person erhält einen Auftrag, in dem alle wichtigen Parameter stehen (Kulturart, Sorte, Saatgutmenge, Beizrezepturen mit Beizmittel, und - soweit vorhanden - die zu verwendenden Zusatz-, Hilfs- und Mikronährstoffe etc. inklusive der zeitlichen Abfolge der Zugabe, Verpackungsart, zu verwendende Etiketten). Auch wenn dieselbe Person für Auftragserstellung und -umsetzung zuständig ist, ist der Auftrag mit den genannten Parametern zu dokumentieren. Bei Einsatz zugekaufter Vormischungen muss ein entsprechender Bestellauftrag vorliegen. Über den Bestellauftrag müssen die Einzelkomponenten in handelsüblicher Bezeichnung bzw. Verkehrsbezeichnung und der entsprechende Mischauftrag klar erkennbar sein.	k.o.		
7	Zufuhr/Dosierung von Beizmitteln und Zusatzstoffen (Sticker)				
7.1	Werden das Beizmittel oder Mischungen aufgerührt / homogenisiert?	Beizmittel / Mischungen sind vor Gebrauch und ggf. während des Beizvorgangs aufzurühren / zu homogenisieren.	k.		
7.2	Erfolgt der Umgang mit dem Beizmittel ordnungsgemäß?	Der Umgang hat so zu erfolgen, dass der Anwenderschutz gewährleistet ist. Die spezifischen Bestimmungen der Wirkstoffe gemäß Sicherheitsdatenblatt sind zu berücksichtigen.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

7.3	a) Werden das Beizmittel und die Zusatzstoffe gewogen / dosiert zugeführt? b) Erfolgt dies automatisch? c) Werden Waage und / oder Dosiereinheit kalibriert? Erfolgt eine Dokumentation der Kalibrierung?	a) Beizmittel und Zusatzstoffe sind bei Zufuhr zu dosieren (Waage, Durchflussmesser). Wenn zum Ansetzen einer Behandlungsflüssigkeit Mischbehälter genutzt werden, ist das Anmischen zu dokumentieren. b) Keine Dosierung von Hand! c) Waage (zum Auslitern) und Dosiereinheit sind zu kalibrieren. Der Zeitabstand darf ein Jahr nicht überschreiten. Die Kalibrierdaten sind zu dokumentieren. Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Kalibrierung ersetzen.	a) k.o. b) k. c) k.o.		
7.4	Wird die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung regelmäßig kontrolliert?	Die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung (Soll/Ist-Vergleich) ist an Hand des Verbrauches und der korrespondierenden Saatgutmenge pro Arbeitsauftrag zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu benennen. Die Abweichungen dürfen maximal 10 % betragen. Bei höheren Abweichungen sind Korrekturmaßnahmen zu treffen. Messinstrumente für den Soll/Ist-Abgleich für Saatgut und Beizmittel müssen kalibriert oder geeicht sein.	k.o.		
7.5	Gibt es zuständige Personen für die Dokumentation und die Kontrolle?	Die zuständigen Personen müssen namentlich festgelegt sein.	k.		
7.6	Werden Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Rezeptur ergriffen?	Bei Nichteinhaltung der Rezeptur sind geeignete Korrekturmaßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.	k.o.		
8	Probenahme des Saatgutes nach Beizung				
8.1	Werden nach der Beizung noch in der Beizstelle Proben gezogen?	Die Proben des gebeizten Saatgutes sind entweder mittels eines automatischen Probenehmers zu entnehmen oder es sind Proben des gebeizten Saatgutes nach der Probenehmerrichtlinie (AG der Anerkennungsstellen für landwirtschaftliches Saat- und Pflanzgut) zu entnehmen. Der Probenahmeprozess ist in der Prozessbeschreibung darzulegen.	k.o.		
8.2	Wird je Arbeitsauftrag ein Rückstellmuster (mind. 0,5 kg) entnommen und aufbewahrt (mindestens ein Jahr)?	Von jedem Arbeitsauftrag wird ein Rückstellmuster von mind. 0,5 kg entnommen und mind. ein Jahr aufbewahrt. Saatgutpartie im Sinne dieser Anforderung ist eine Partie lt. Anerkennung, Herkunft (bei Nachbau), Sorte oder verwendeter Beizrezeptur. Mindestens je 30 t ist eine Probe zuziehen.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

8.3	Werden gezogene Proben ordnungsgemäß aufbewahrt?	Die Proben sind kühl, trocken und dunkel 12 Monate zu lagern.	k.		
8.4	a) Erfolgt eine visuelle Begutachtung der Saatgutprobe? b) Findet die Begutachtung regelmäßig statt? c) Gibt es eine verantwortliche Person für die Begutachtung und wird die Begutachtung dokumentiert?	a) Das Saatgut ist an Hand der gezogenen Probe visuell auf Grob- und Feinstaub zu begutachten. Ergibt die Begutachtung, dass das Saatgut fehlerhaft gebeizt ist, ist nach Punkt 11.2 zu verfahren. b) Die Begutachtung hat pro Probe zu erfolgen. c) Die verantwortliche Person ist zu benennen. Sie dokumentiert mind. 1x täglich das Ergebnis der Begutachtung.	a) k.o. b) k. c) k.		
9	Anforderungen an Labore				
9.1	Sind bei eigener Durchführung der Heubachtests oder in beauftragten Laboren die Anforderungen an Labore / Heubachtestmethoden erfüllt?	Die Heubachtests sind nach der ESA Referenzmethode „Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds“ oder der „JKI-Heubach-Methode“ (Anlage 3 der MaisPflSchMV) durchzuführen. Ein entsprechender Nachweis des Labores über die erfolgreiche Zertifizierung (z. B. Liste der zertifizierten Labore/SGS-Vergleichsprogramm) oder Teilnahme am Ringtest (Germ-Services) ist vorzulegen.	k.o.		
9.2	Ist das Labor, das die Beizgradbestimmung vornimmt, sach-/fachkundig?	Der Nachweis, dass ein sach-/fachkundiges Labor den Test durchgeführt hat, ist vorhanden (z.B. DIN En ISO 17025 Akkreditierung, Methodendarlegung, GLP-Bescheinigung).	k.		
10	Saatgutabpackung				
10.1	Ist eine Staubabsaugung vorhanden?	Vor der Abpackung des Saatgutes ist evtl. anfallender Abrieb/Staub abzusaugen.	k. o.		
10.2	Erfolgt nach der Beizung eine Nachbehandlung des Saatguts?	Eine Nachbehandlung des Saatguts nach Beizung, wie z. B. eine Rücktrocknung, Siebung, Belüftung, Anreiben kann sich positiv auf die Anhaftung des Beizmittels auswirken.	n. k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

10.3	Ist das Saatgut ordnungsgemäß gekennzeichnet?	Es ist sicherzustellen, dass nur gekennzeichnetes Saatgut verladen wird. Das Saatgut muss mit mindestens folgenden Angaben gekennzeichnet sein: Kulturart und Sorte, Herkunft, Aufbereitungsbetrieb, Beizmittel (Mittelname u. Wirkstoff, BVL-Zul.-Nr.; Achtung bei Zulassung nach Artikel 53 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1107/2009 und bei Zulassung nach § 29 Abs. 1 S. 1 Nr. 2 PflSchG: Hier ggf. keine BVL Zulassungsnummer); Saatgut-Kennzeichnungsaufgaben und Anwendungsbestimmungen gem. PSM-Zulassung sind zu berücksichtigen. Ggf. müssen zusätzliche Warnhinweise auf einem Zusatzetikett aufgebracht oder beigelegt sein.	k.o.		
10.4	Wird die Beizmittel-Aufwandmenge deklariert (z.B. Beizaufkleber, Lieferschein, zusätzliche Angabe auf dem amtlichen Etikett oder Sack)?	Die Beizmittel-Aufwandmenge ist auf Verpackung oder Begleitdokumenten (Lieferschein o. ä.) anzugeben.	k.		
10.5	Bei Verpackung / Umverpackung durch externe Beizstellen: Ist die externe Beizstelle auf der Homepage des JKI's gelistet oder nach ESTA zertifiziert?	Sofern eine gelistete Beizstelle eine andere Beizstelle für die Verpackung oder Umverpackung des behandelten Saatgutes nutzt, muss diese ebenfalls in der „Liste der Saatgutbehandlungseinrichtungen mit Qualitätssicherungssystemen zur Staubminderung“ für dieselbe Fruchtart gelistet sein oder alternativ eine ESTA-Zertifizierung vorweisen können. Das neuverpackte/umverpackte Saatgut muss den gesamten Prozess (Heubachtests, Beizgraduntersuchung mit Ausnahme biologischer Beizmittel und visuelle Prüfung) durchlaufen haben. Eine Überprüfung der entsprechenden Nachweise kann über - www.seedguard.de - www.euroseeds.eu/esta-the-european-seed-treatment-assurance-industry-scheme - www.julius-kuehn.de erfolgen.	k.o./n.a.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

11	Behandlung fehlerhafter Chargen				
11.1	Ist ein Qualitätssicherungssystem vorhanden?	Beispiele: internes System oder zertifiziertes System, QSS, ISO etc. oder ein auf die Beizstelle zugeschnittenes HACCP Konzept.	n.k.		
11.2	Werden bei Feststellung fehlerhafter Chargen Korrekturmaßnahmen ergriffen (Nachbeizung, nachträgliche Aspiration, Absiebung oder Ähnliches)?	Sollten nach der Beizung Fehler festgestellt werden, sind geeignete Korrekturmaßnahmen zu ergreifen. Das Saatgut kann nachbehandelt werden (bis hin zur Entsorgung, Beispiele für fehlerhafte Chargen: Sichtbare Abrieb- und Staubbildung; Heubach-, Beizgradanalyse ergibt kritische Werte; Etikettierung fehlerhaft)	k.o.		
11.3	Wird der Umgang mit fehlerhaften Chargen dokumentiert?	Entscheidungswege und Maßnahmen (inkl. einer evtl. Entsorgung) sind zu dokumentieren. Prozessbeschreibung muss detailliert die Entscheidungswege auflisten.	k.o.		
12	Schulung des Personals, Sachkundenachweis				
12.1	Ist das Personal bzgl. der Bedienung der Anlage geschult bzw. unterwiesen?	Die Schulungen müssen mind. alle 3 Jahre erfolgen. Schulungsnachweise und Schulungsunterlagen sind vorhanden. Die Schulungsnachweise müssen für die mit der Anlage betrauten Mitarbeiter vollständig vorliegen. Schulungsteilnehmer und Schulungsleiter sind in der Dokumentation namentlich benannt. Hinweis: Handouts erleichtern den Mitarbeitern die Arbeit mit der Anlage, da wichtige Inhalte der Schulung später nachgelesen werden können.	k.		
12.2	Ist das Personal sachkundig?	Die Personen, die mit PSM umgehen, müssen sachkundig im Sinne des PflSchG sein (Sachkundenachweis). Neue Mitarbeiter sind entsprechend auszubilden (Sachkundeprüfung beim amtlichen Dienst). Ausnahmen: Ausführung von Hilfstätigkeiten unter Verantwortung und ständiger Aufsicht durch eine sachkundige Person sowie Personen, die Arbeits- und Produktionsaufträge erstellen.	k.o.		
12.3	Sind für die verschiedenen Arbeitsprozesse verantwortliche Mitarbeiter festgelegt?	Verantwortlichkeiten sind festgelegt und dokumentiert. Empfehlung: Tätigkeitsmatrix	k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

13	Pflanzenschutzmittellagerung, -transport, -entsorgung				
13.1	Ist ein entsprechend den Vorgaben ausgestattetes PSM-Lager vorhanden?	Das Pflanzenschutzmittellager ist baulich und organisatorisch den rechtlichen Vorgaben entsprechend auszuführen (keine Abflüsse, wasserdichter Beton, erhöhte Türschwelle, Tropfwanne unter Regalen; Kennzeichnung des Lagers; Zugang nur für befugtes Personal; ausreichende Beleuchtung/Belüftung; separate Lagerung von Lebens- bzw. Futtermitteln und PSM). Sollte kein Lager am Standort vorhanden, sein, muss der Betrieb darlegen, wie mit Beizmittelvorräten und Beizmittelresten umgegangen wird.	k.o.		
13.2	Wird die Beizeinrichtung gereinigt?	Die Beizeinrichtung ist nach dem Einsatz oder bei Umstellung von Sorte oder Beizrezeptur zu reinigen. Dies betrifft sowohl die Entfernung von Restsaatgut wie auch die Entfernung von Beizmittelrückständen. Die Reinigungsverfahren und –maßnahmen sind zu dokumentieren.	k.o.		
13.3	Ist für die Kontrolle der Reinigung und Freigabe der Anlage eine verantwortliche Person benannt?	Die verantwortliche Person ist namentlich zu benennen.	k.		
13.4	Werden Beizmittelreste und eventuell nicht wieder zugeführte Spülflüssigkeiten entsorgt / wiederverwendet?	Die Entsorgung von Beizmittelresten und eventuell nicht wieder zugeführten Spülflüssigkeiten hat ordnungsgemäß (Entsorgungsnachweis) zu erfolgen. Dazu muss es geeignete Kennzeichnungen für Behälter mit Spülflüssigkeiten geben, auf denen zu erkennen ist, um welches Produkt es sich gehandelt hat. Die Spülflüssigkeit kann in der Regel dem nachfolgenden Prozess z.B. im Mischbehälter wieder zugeführt werden. Wenn die Spülflüssigkeit dem Beizprozess wieder zugeführt wird, ist dieses zu dokumentieren. Zugeführt werden dürfen in Spülflüssigkeiten nur Wirkstoffe, die dem nachfolgenden Saatgut gem. PflSchG anhaften dürfen; d.h. Mittel, die in einem Mitgliedsstaat des EWR zugelassen sind, und die nicht in Deutschland verboten sind.	k.o.		
13.5	Wird der Beizstaub ordnungsgemäß entsorgt? Wird die Entsorgung des Beizstaubes dokumentiert?	Der abgesaugte Beizstaub ist ordnungsgemäß zu entsorgen und dies ist zu dokumentieren.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

13.6	Werden leere Beizmittelbehältnisse ordnungsgemäß entsorgt?	Leere Beizmittelbehältnisse sind ordnungsgemäß zu entsorgen, z. B. Pamira, und dies ist entsprechend zu dokumentieren.	k.o.		
13.7	Verfügen die Personen, die mit PSM umgehen, über eine gemäß Zulassung erforderliche persönliche Schutzausrüstung (z. B. Maske, Brille, Handschuhe, Schutzanzug)?	Personen, die mit PSM umgehen, müssen über eine persönliche Schutzausrüstung, soweit vorhanden, entsprechend den Zulassungsvorgaben, verfügen.	k.o.		
14	Saatgutlagerung und -transport				
14.1	Wird gebeiztes Saatgut in der Beizstelle schonend umgelagert und transportiert?	Die Umlagerung von gebeiztem Saatgut in der Beizstelle muss auf ein Minimum reduziert werden und schonend erfolgen. Der Transport des Saatguts in der Beizstelle muss schonend sein, d.h. mechanische Belastungen des Saatgutes sind zur Verhinderung weiteren Staubabriebs möglichst gering zu halten.	k.		
15	Vor-Ort Prüfung				
15.1	Wurde die Anlage in Betrieb geprüft?	Für die Prüfung der Funktionsfähigkeit der Anlage ist es notwendig, eine für das Beizgerät ausreichende Menge von einer der beantragten Kulturen zu beizen.	k.o.		

Anlage 1: Erfüllungskriterien in den Checklisten

k.o. Kriterien (k.o.)

K.o.-Kriterien können nur mit **erfüllt** oder **nicht erfüllt (= k.o.)** bewertet werden. Alle anwendbaren k.o. Kriterien müssen zu 100% erfüllt sein.

kritische Kriterien (k.)

Kritische Kriterien können mit **erfüllt** oder **nicht erfüllt** bewertet werden. Mindestens 66% aller anwendbaren kritischen Kriterien müssen erfüllt sein.

nicht kritische Kriterien (n.k.)

Nicht kritische Kriterien gelten als Empfehlungen und fließen nicht in die Gesamtbewertung mit ein, sind aber mit abzu prüfen.

nicht anwendbar (n.a.)

Kriterien, die im Einzelfall nicht anwendbar sind, fließen nicht in die Gesamtbewertung mit ein. Bsp.: Keine Verwendung biologischer Mittel (5.4) oder keine Umverpackung (10.5). Es muss eine Begründung zur Einstufung als nicht anwendbar angegeben werden.

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

Anlage 2: Einzuhaltender Heubachwert

Fruchtart	Grenzwert
Raps	0,5 g/700.000 Körner
Mais	0,75 g/100.000 Körner
Zuckerrübe	0,25 g/100.000 Körner
Getreide	5 g/ha
Zwiebeln	0,2 g/100.000 Körner
Karotten/Chicorée	0,1 g/100.000 Körner
Grüne Bohnen/ Ackerbohnen	0,4 g/100.000 Körner
Erbsen	0,2 g/100.000 Körner

Die angegebenen Heubachwerte sind unabhängig von den eingesetzten Beizmitteln bzw. Wirkstoffen für jede Rezeptur, jede Fruchtart bzw. Kulturart einzuhalten. Bei Getreide sind die max. Aussaatstärken der einzelnen Getreidearten entsprechend Anlage 3 zu Grunde zu legen. Diese sind in nachstehender Tabelle aufgeführt.

Es ist darauf zu achten, ob für die verwendeten Mittel weitere Anwendungsbestimmungen bezüglich des einzuhaltenden Heubachwertes gelten. Diese Grenzwerte können von den hier genannten Grenzwerten abweichen.

Anlage 3: Heubachwerte in g/ha in Bezug zu den maximalen Aussaatstärken je Getreideart

Getreideart	Max. Aussaatstärke (kg)	Grenzwert: g Staub/ha	g Staub / 100 kg Saat
Weizen/Durum	250	5	2,00
Gerste	180	5	2,78
Roggen	150	5	3,33
Triticale	170	5	2,94
Hafer	150	5	3,33
Dinkel	200	5	2,50

Es ist darauf zu achten, ob für die verwendeten Mittel weitere Anwendungsbestimmungen bezüglich des einzuhaltenden Heubachwertes gelten. Diese Grenzwerte können von den hier genannten Grenzwerten abweichen.

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

Anlage 4: Probebeizung und Funktionsprüfung

Bezeichnung	Anwendung bei	Frequenz	Zu überprüfender Qualitätsparameter	Praxishinweise
Probebeizung	Jede neue Rezeptur unabhängig vom eingesetzten Beizmittel oder der behandelten Fruchtart	1 x vor erstmaliger Anwendung in der Praxis	Heubachwert, Beizgrad von ein und derselben Probe, visuelle Kontrolle Ausnahme: Bei Einsatz biologischer Beizmittel ist der Beizgrad als Qualitätsparameter nicht aufzuführen, da nicht anwendbar.	Für das Fortsetzen der Anwendung müssen die Ergebnisse der Qualitätsparameter abgewartet werden. Bei Nichteinhaltung eines Parameters ist die Probebeizung zu wiederholen. Erst wenn alle Qualitätsparameter in Ordnung sind, kann die Rezeptur für die weitere Anwendung freigegeben werden (Dokumentation!) Die Ergebnisse der Probebeizungen können innerhalb einer Kultur von Sommerungen auf Winterungen und umgekehrt übertragen werden (z.B. Sommerweizen und Winterweizen).
Jährliche Funktionsprüfung	Alle Bestandsrezepturen Ausnahme Getreide: Nur für Bestandsrezepturen mit Beizmitteln, die eine NT-699-x-Anwendungsbestimmung besitzen, sind die jährlichen Funktionsprüfungen durchzuführen	1 x bei erstmaliger Anwendung, einmal jährlich	Heubachwert, Beizgrad von ein und derselben Probe, visuelle Kontrolle Ausnahme: Bei Einsatz biologischer Beizmittel ist der Beizgrad als Qualitätsparameter nicht aufzuführen, da nicht anwendbar.	Nach einer jährlichen Funktionsprüfung müssen die Beizqualitätsparameter für ein Fortsetzen der Anwendung nicht abgewartet werden. Eine Dokumentation der durchgeführten Funktionskontrolle anhand der Vorgaben ist aber erforderlich. Wenn ein Qualitätsparameter nicht in Ordnung ist, müssen Korrekturmaßnahmen gemäß der Prozessbeschreibung eingeleitet werden. Die Ergebnisse der jährlichen Funktionsprüfungen können innerhalb einer Kultur von Sommerungen auf Winterungen und umgekehrt übertragen werden (z.B. Sommerweizen und Winterweizen).

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 01.03.2023

Bezeichnung	Anwendung bei	Frequenz	Zu überprüfender Qualitätsparameter	Praxishinweise
Prozessbegleitende Funktionsprüfung	Raps/Mais	1 x wöchentlich	Heubachwert, visuelle Kontrolle	
	Zuckerrübe	1 x alle 14 Tage	s. o.	
	Gemüse	Pilliert: 1x alle 14 Tage; Inkrustiert: 1x wöchentlich	s. o.	
	Getreide, gilt für alle in der Beizstelle angewendeten Rezepturen	Je 500 t eine Analyse oder mind. 3 Analysen je Jahr	s. o.	Die Kontrollanalysen sollen in sinnvollen Abständen während des gesamten Jahres vorgenommen werden. Sie sind anteilig der verarbeiteten Mengen zwischen den Getreidefruchtarten und den eingesetzten Beizgeräten aufzuteilen (nicht rezepturgebunden). Die geforderte Anzahl Kontrollanalysen pro Jahr orientiert sich an der Gesamtmenge des aufbereiteten Saatguts. Kleine Anlagen (bis 500 t Jahresmenge) dürfen für die erforderliche Anzahl prozessbegleitender Funktionsprüfungen die jährlich(n) Funktionsprüfung(en) anrechnen.

Als „Off Season Kleinstmengenaufträge“ werden Beizaufträge bezeichnet, die in der JKI-gelisteten Anlage **maximal einmal pro Jahr** außerhalb der Beizsaison für Saatgutmengen ≤ 50 kg erstellt werden. Für diese Aufträge kann unter der Voraussetzung, dass gleich hohe Qualitätsstandards (einschließlich Dokumentation) wie in der regulären Beizsaison vorliegen, auf die Heubachanalyse verzichtet werden.

Anlage 5: Rückstellproben

Fruchtart	Probengröße	Aufbewahrungsfristen
Raps	mind. 500 g	mind. 12 Monate
Mais	mind. 1 kg	mind. 12 Monate
Zuckerrübe	mind. 500 g	mind. 6 Monate
Getreide	mind. 500 g	mind. 12 Monate
Gemüse	mind. 500 g	mind. 6 Monate