

**Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

Lfd. Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Prüfer	Bemerkungen Prüfer
<b>1</b>	<b>Saatgutzufuhr zum Beizer; Waage/Saatgutdosierung</b>				
1.1	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.		
<b>2</b>	<b>Beizgerät</b>				
2.1	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.		
<b>3</b>	<b>Beizrezeptur</b>				
3.1	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 <a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a> 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.		
3.2	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 Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

4	Probebeizungen und Funktionsprüfungen				
4.1	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 (Referenzwert: 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.		

**Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

4.2	Probebeizung: a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt? b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %	a) k.o. b) n.k.		
4.3	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.		
4.4	Jährliche Funktionsprüfungen: a) Wurde eine Beizgraduntersuchung durchgeführt? b) Wurden die geforderten Beizgrade eingehalten?	a) Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %	a) k.o. b) n.k.		

**Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

4.5	Werden die Ergebnisse der Probebeizung und Funktionsprüfung, sowie die Freigabe der Rezepturen nach den Probebeizungen dokumentiert? Gibt es eine zur Freigabe berechnete 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.		
<b>5</b>	<b>Arbeitsauftrag</b>				
5.1	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.		
<b>6</b>	<b>Zufuhr/Dosierung von Beizmitteln und Zusatzstoffen (Sticker)</b>				
6.1	Werden Waage und / oder Dosiereinheit kalibriert? Erfolgt eine Dokumentation der Kalibrierung?	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.	k.o.		
6.2	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.		
6.3	Werden Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Rezeptur ergriffen?	Bei Nichteinhaltung der Rezeptur sind geeignete Korrekturmaßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.	k.o.		

**Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

<b>7</b>	<b>Behandlung fehlerhafter Chargen</b>				
7.1	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 schlechte Werte; Etikettierung fehlerhaft	k.o.		
7.2	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.		
<b>8</b>	<b>Schulung des Personals, Sachkundenachweis</b>				
8.1	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.		
<b>9</b>	<b>Pflanzenschutzmittellagerung, -transport, -entsorgung</b>				
9.1	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.		

**Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

9.2	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.		
9.3	Werden leere Beizmittelbehälter ordnungsgemäß entsorgt?	Leere Beizmittelbehälter sind ordnungsgemäß zu entsorgen, z. B. Pamira, und dies ist entsprechend zu dokumentieren.	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 Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

**Anlage 2: Einzuhaltender Heubachwert**

<b>Fruchtart</b>	<b>Grenzwert</b>
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**

<b>Getreideart</b>	<b>Max. Aussaatstärke (kg)</b>	<b>Grenzwert: g Staub/ha</b>	<b>g Staub / 100 kg Saat</b>
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 Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

**Anlage 4: Probebeizung und Funktionsprüfung**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Anwendung bei</b>	<b>Frequenz</b>	<b>Zu überprüfender Qualitätsparameter</b>	<b>Praxishinweise</b>
<b>Probebeizung</b>	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).
<b>Jährliche Funktionsprüfung</b>	Alle Bestandsrezepturen <b>Ausnahme Getreide:</b> 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 Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“**  
**Stand 01.03.2023**

Bezeichnung	Anwendung bei	Frequenz	Zu überprüfender Qualitätsparameter	Praxishinweise
<b>Prozessbegleitende Funktionsprüfung</b>	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 <b>alle</b> 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