

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

Lfd. Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Prüfer	Bemerkungen Prüfer
1	Probebeizung und Funktionsprüfung bestehender Rezepturen				
1.1	Werden bei Probebeizungen im Rahmen des erstmaligen Einsatzes einer neuen Rezeptur der Heubachtest und die visuelle Kontrolle durchgeführt ?	Probebeizungen sind gemäß der Anlagen 2 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen.	k.o.		
1.2	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 Pflanzenschutzmittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 % Erläuterung: Beizgrad: Beizgradbestimmung = Anlagerung des Pflanzenschutzmittels am Korn in % vom Sollaufwand. Reduzierte Aufwandmengen, sind entsprechend zu begründen und anhand einer spezifischen Erlaubnis bzw. einer Empfehlung des Zulassungsinhabers zu belegen. Der Endabnehmer ist in geeigneter Weise über den tatsächlichen Mittelaufwand in Kenntnis zu setzen.	a) k.o. b) n.k.		
1.3	Werden bei bestehenden Rezepturen im Rahmen der jährlichen und prozessbegleitenden Funktionsprüfung der Heubachtest sowie die visuelle Kontrolle durchgeführt?	Funktionsprüfungen sind bei bestehenden Rezepturen bei erstmaliger Anwendung in der Saison und prozessbegleitend gemäß Anlagen 2 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen.	k.o.		
1.4	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 Pflanzenschutzmittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. b) Beizgradergebnis: 100 +/- 10 %	a) k.o. b) n.k.		

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

1.5	Werden die Ergebnisse der Probebeizung und Funktionsprüfung und die Freigabe der Rezepturen nach den Probebeizungen dokumentiert?	<p>a) Die weiter zu verwendenden Rezepturen der Probebeizungen werden zentral in einer Übersicht dokumentiert. Ergebnisse der Funktionsprüfung werden zentral dokumentiert. Dies kann elektronisch oder auf Papier erfolgen. Die Ergebnisse müssen nachvollziehbar, verlässlich und vollständig archiviert werden (vollständige Beizprotokolle müssen vorliegen, inkl. Sorte, Rezeptur, TKM).</p> <p>b) Rezepturen, die nicht zum gewünschten Ergebnis geführt haben, werden gekennzeichnet. Die Dokumentation erfolgt inkl. der verworfenen Rezepturen.</p>	<p>a) k.o.</p> <p>b) n.k.</p>		
2	Freigabe der Rezeptur				
2.1	Sind Parameter zur Freigabe festgesetzt?	<p>Alle notwendigen Freigabeparameter für die Rezepturen sind eindeutig festgelegt.</p> <p>Eine Anpassung der Rezeptur an veränderte Einsatzbedingungen (variable TKM, Temp., Luftfeuchte etc.) im Hinblick auf die Menge an Zusatzstoffen ist erforderlich.</p> <p>Die Bewertung der Freigabeparameter erfolgt unter Beachtung der max. für die Indikation zugelassenen Aufwandmenge. Der Mittelwert darf nicht mehr als 10 % vom bestimmungsgemäßen Aufwand abweichen (angelehnt an Richtlinie 1-1.5 des JKI / Merkmale Beizgeräte: "Beizmittel müssen am Auslauf des Beizgeräts mit einer Toleranz von nicht mehr als +/- 7 % vom Mittelwert am Saatgut haften. Der Mittelwert darf nicht mehr als 10 % vom bestimmungsgemäßen Aufwand abweichen.").</p> <p>Der Heubachwert ist als ein Freigabeparameter definiert.</p>	k.o.		
2.2	Werden nur zugelassene / genehmigte Beizmittel im Rahmen ihrer Zulassung verwendet?	<p>Es dürfen nur zugelassene / genehmigte Beizmittel, verwendet werden: Einzuhalten sind u.a. Kulturart, Aufwandmenge und Grenzwerte</p> <p>Hinweis für Importware: Bei Einfuhr und Einsatz eines importierten und in seiner Zusammensetzung mit einem in Deutschland zugelassenen gleichen Pflanzenschutzmittels muss gemäß VO 1107/2009 Artikel 52 eine Genehmigung seitens des BVL vorliegen (Genehmigung für den Parallelhandel)</p>	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

2.3	Werden die gesetzlichen Regelungen sowie die Auflagen und Anwendungsbestimmungen zur Anwendung von Beiz- und Zusatzstoffen beachtet?	Es wird dokumentiert ob Zusatz- und Hilfsstoffe eingesetzt werden. Werden solche Stoffe eingesetzt erfolgt eine vollständige Dokumentation. Die Aufwandmenge muss in g oder ml je kg, alternativ pro x-Korn o. ä., angegeben sein.	k.o.		
3	Arbeitsauftrag				
3.1	Ist ein Arbeitsauftrag vorhanden und werden die Aufträge dokumentiert?	Die für die Beizung verantwortliche Person erhält partienbezogen einen Auftrag/ Arbeitsanweisung, in dem alle wichtigen Parameter stehen. Ist dieselbe Person für Auftragsannahme und –umsetzung zuständig, ist eine Dokumentation des Arbeitsauftrages ausreichend.	k.o.		
3.2	Enthält der Arbeitsauftrag mindestens die folgenden Angaben?	Der Auftrag muss klar die zu verwendenden Beizmittel (Mittelname <i>und</i> BVL-Zul.-Nr.) nennen. Der Aufwand muss in g oder ml je kg, alternativ pro x-Korn o.ä., angegeben sein. Die Aufwandmenge muss mind. in der Rezeptur, die Bestandteil des Arbeitsauftrages ist, dokumentiert sein. Achtung bei Zulassung nach Artikel 53 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1107/2009: hier ggf. keine BVL Zulassungsnummer. 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. Zusatz-, Hilfs- und Mikronährstoffe inklusive der zeitlichen Abfolge der Zugabe. Verpackungsart und –größe sowie zu verwendende Etiketten müssen angegeben werden.	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

3.3	Werden Angaben zum Saatgut im Arbeitsauftrag eindeutig dokumentiert?	Die Sortenbezeichnung und die Saatgutmenge muss im Auftrag genannt sein. Die Bezeichnung der Partie muss bekannt sein und sich im Auftrag wiederfinden. Die TKM = Tausend-Korn-Masse muss dokumentiert werden.	k.o.		
4	Technische Einrichtungen, Gerätschaften, Maschinen				
4.1	Chargenwaage: Wird die Waage mindestens einmal jährlich überprüft?	Die Waage ist regelmäßig zu überprüfen, der Zeitabstand darf 1 Jahr nicht übersteigen. Die Prüfdaten sind zu dokumentieren und aufzubewahren. Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Prüfung/Kalibrierung ersetzen.	k.o.		
4.2	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.		
5	Zufuhr/ Dosierung von Beizmitteln, Hilfs- und Zusatzstoffen				
5.1	Erfolgt eine automatische Dosierung von Beizmitteln, Hilfs- und Zusatzstoffen?	Keine Dosierung von Hand!	k.o.		
5.2	Erfolgt die Dosierung unter Zuhilfenahme einer geeigneten Messmethode?	Bei Beizmitteln ist der Einsatz von Waage oder Durchflussmesser zwingend erforderlich.	k.o.		
5.3	Werden die Messgeräte mindestens einmal jährlich kalibriert?	Die Messgenauigkeit ist zu überprüfen. Die Prüfdaten sind zu dokumentieren und aufzubewahren. Eine Eichung der entsprechenden Messmittel kann die jährliche Prüfung/Kalibrierung ersetzen.	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

5.4	Erfolgt eine Überwachung der Einhaltung der Rezeptur und Dokumentation der Überwachung?	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.		
5.5	Ist ein Verfahren festgelegt, dass die Vorgehensweise bei Nichteinhaltung der Rezeptur regelt? Werden Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Rezeptur ergriffen?	Es ist eine generelle Verfahrensanweisung vorhanden. Maßnahmen müssen zwingend ergriffen werden.	k.o.		
6	Probenahme des Saatgutes nach Beizung / vor Absackung, Anforderungen an Labore				
6.1	Erfolgt eine regelmäßige Probenahme?	Es erfolgt eine ständige, chargenweise oder stichprobenartige Probenahme. Es wird mindestens eine Probe je Arbeitsauftrag gezogen (siehe auch Probenehmer-Richtlinie Arbeitsgemeinschaft der Anerkennungsstellen für landwirtschaftliches Saat- und Pflanzgut). Die Proben des gebeizten Saatgutes sind 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.		
7	QM, Behandlung fehlerhafter Chargen				
7.1	Ist für fehlerhafte Chargen ein Verfahren festgelegt? Erfolgt eine Nachbeizung, nachträgliche Aspiration, Absiebung oder Ähnliches?	Sollten bei der Behandlung Fehler festgestellt werden, so kann das Saatgut nachbehandelt werden (bis hin zur Entsorgung). Entscheidungswege und Maßnahmen (inkl. einer evtl. Entsorgung) sind zu dokumentieren.	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Gemüsebeizstelle“
Stand 01.03.2025

8	Schulung des Personals, Sachkundenachweis				
8.1	Sachkundenachweis: Ist das Personal sachkundig?	<p>Personen, die PSM anwenden, müssen sachkundig im Sinne des PflSchG sein. Die Sachkunde wird nachvollziehbar dokumentiert. Die Sachkunde wird aktuell gehalten.</p> <p>Ein Sachkundenachweis ist nicht erforderlich für die Ausführung von Hilfstätigkeiten unter Verantwortung und ständiger Aufsicht durch eine sachkundige Person sowie für Personen, die Arbeits- und Produktionsaufträge erstellen.</p>	k.o.		
8.2	<p>Sind für die verschiedenen Arbeitsprozesse verantwortliche Mitarbeiter festgelegt?</p> <p>a) Dokumentation der Rezepturen</p> <p>b) Freigabe Probebeizungen/Funktionsprüfungen</p>	<p>Verantwortlichkeiten sind festgelegt und dokumentiert. Empfehlung: Tätigkeitsmatrix</p> <p>a) jährl. Dokumentation: laufende Übersicht der angewendeten Rezepturen pflegen (PSM-Sachkunde!)</p> <p>b) Freigabe der Probebeizungen und Funktionsprüfungen (PSM-Sachkunde!)</p>	<p>a) k.o.</p> <p>b) k.o.</p>		