

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

Eine technische Prozessbeschreibung sowie eine Anlagenbeschreibung (Schemazeichnung) sind für eine Listung unerlässlich.					
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 und Herkunft müssen bei der Rohwarenerfassung nachvollziehbar dokumentiert werden.	k.		
1.2	Werden wirksame Aufbereitungs- und Entstaubungstechniken vorgehalten, um den verschiedenen Reinigungsanforderungen entsprechen zu können und möglichst staubarme Saatware zu erstellen?	Es darf nur gereinigtes Saatgut zur Beizung verwandt werden. Eine Entstaubung sowie Windsichtung oder vergleichbare Reinigung ist dabei erforderlich.	k.o.		
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. 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 19.10.2020

2	Saatgutzufuhr zum Beizer; Waage/Saatgutdosierung				
2.1	Sind an den Übergabepunkten der Förderwege Staubabsaugungsmöglichkeiten vorhanden?	An den Übergabepunkten der Förderwege ist eine Entstaubung erforderlich.	k.		
2.2	Ist eine Aspiration am Einlauf des Vorratsbehälters vorhanden?	Eine Windsichtung des Saatgutes vor der Beizung ist erforderlich	k.o.		
2.3	Wird in regelmäßigen Zeitabständen eine Kalibrierung von Waage und/oder anderen Durchflussmessern für Saatgut durchgeführt? Wird die Kalibrierung dokumentiert?	Bei Chargenbeizern: Jährliche Kalibrierung der Saatguttauge. Bei Kontibeizern muss mit jeder Umstellung der Anlage die Dosierung je Zeiteinheit überprüft werden (mind. jährlich), Die Kalibrierung der Waage bzw. Überprüfung der Durchflussmesser muss dokumentiert werden. Saatgut- und Beizmittelmengen sind aufeinander abzustimmen (siehe auch 7.3)	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. Siehe auch <ul style="list-style-type: none"> • Anerkannte Pflanzenschutzgeräte Onlinedatenbank JKI: http://psmvt6.julius-kuehn.de • Gesamtliste Pflanzenschutzgeräte bis 2012, Beizgeräte ab Seite 47: www.julius-kuehn.de/listen 	k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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. Hinweis: Beizgeräte mit einer Chargengröße < 5 kg sind von der Kontrollpflicht ausgenommen.	ab 01.01.2021 k.o.; bis 31.12.2020 n.k.		
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.		
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 sind die eingesetzten Rezepturen zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu nennen	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

5	Probebeizungen und Funktionsbeizung				
5.1	Wurden beim erstmaligen Einsatz einer neuen Rezeptur im Vorfeld Probebeizungen 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. Die Probebeizungen werden solange wiederholt, bis die Rezepturen funktionieren. Qualitätsparameter für die Probebeizung sind der Heubachwert (Referenzwert: 5g/ha), der Beizgrad und die visuelle Kontrolle. Diese sind für jede Probebeizung zu bestimmen. Beizgrad- und Heubachanalysen sind von ein- und derselben Probe durchzuführen.</p> <p><i>Für nähere Beschreibungen siehe auch: Anlagen 3 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1</i></p> <p>Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. In diesem Fall ist Frage 5.4 anzuwenden.</p>	k.o.		
5.2	Wurden Rückstellmuster aus den Partien der Probebeizung sowie der Funktionsprüfung entnommen?	<p>Als Nachweis werden Rückstellproben der Probebeizung sowie der Funktionsprüfung gezogen. Als Rückstellmenge werden 500g benötigt. Die Proben müssen mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden.</p>	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

5.3	Werden bestehende Rezepturen einer regelmäßigen Funktionsprüfung unterzogen?	Funktionsprüfungen sind bei bestehenden Rezepturen zu Saisonbeginn und prozessbegleitend gemäß Anlage 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1 durchzuführen. Qualitätsparameter für die Funktionsprüfung sind der Heubachwert, der Beizgrad und die visuelle Kontrolle. Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. In diesem Fall ist Frage 5.4 anzuwenden	k.o.		
5.4	Bei Anwendung biologischer Mittel: wird zusätzlich zur der visuellen Kontrolle sowie der Überprüfung der Heubachwerte auch statt des Beizgrades der Verbrauch des biologischen Beizmittels und der korrespondierenden Saatgutmenge kontrolliert?	Der Verbrauch des biologischen Beizmittels im Verhältnis zum gebeizten Saatgut dient als Indikator für die Einhaltung der Rezeptur. Der Verbrauch ist mindestens zweimal täglich und bei Schichtwechsel zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu benennen.	k.o.		
5.5	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.		
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.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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 die evt. Anmischung der Beizmittel ordnungsgemäß?	Die Anmischung hat so zu erfolgen, dass der Anwenderschutz gewährleistet ist.	k.o.		
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). 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.	a) k.o. b) k. c) k.o.		
7.4	Wird die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung regelmäßig kontrolliert?	Die Beizmittel- und Zusatzstoffdosierung ist an Hand des Verbrauches und der korrespondierenden Saatgutmenge regelmäßig (mindestens zweimal täglich und bei Schichtwechsel) zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die verantwortliche Person ist namentlich zu benennen.	k.		
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.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

8	Probenahme des Saatgutes nach Beizung				
8.1	Werden nach der Beizung noch in der Beizstelle Proben gezogen?	Die Proben des gebeizten Saatgutes sind mittels eines amtlich anerkannten, automatischen Probenehmers zu entnehmen, oder es sind Proben des gebeizten Saatgutes durch einen amtlichen Probenehmer (geschult gem. SaatG) zu entnehmen (siehe auch Probenehmer-Richtlinie Arbeitsgemeinschaft der Anerkennungsstellen für landwirtschaftliches Saat- und Pflanzgut).	k.o.		
8.2	Werden von jeder gebeizten Saatgutpartie Proben (mind. 0,5 kg) entnommen und als Rückstellmuster aufbewahrt (mindestens ein Jahr)?	Von jeder gebeizten Saatgutpartie wird ein Rückstellmuster von mind. 0,5 kg entnommen und mindestens 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 zu nehmen	k.o.		
8.3	Werden gezogene Proben sicher verpackt und ordnungsgemäß aufbewahrt?	a) Für die Verpackung und einen Versand der Proben empfiehlt sich das luftdichte Verschweißen, da mechanische Beanspruchungen der Körner stark vermindert werden. b) Die Proben sind kühl, trocken und dunkel zu lagern.	a) n.k. b) 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.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

9	Überprüfung der Beizqualität				
9.1	Werden im laufenden Betrieb Kontrollanalysen (Heubach-Tests) für die Beizmittel durchgeführt?	Im laufenden Betrieb ist pro 500 t eine Heubach-Untersuchung durchzuführen, mindestens jedoch 3 Heubachtests pro Saison. Vergleichbare Analysen mit JKI-anerkannten und für die jeweilige Beizanlage kalibrierten Geräten sind möglich. Werden mehrere Getreidefruchtarten z.B. Gerste, Roggen und Weizen gebeizt, so sind die Heubachanalysen anteilig auf diese Fruchtarten zu verteilen.	k.o.		
9.2	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.		
9.3	Erfolgt eine regelmäßige Beizgraduntersuchung?	Beizgraduntersuchungen haben regelmäßig zu erfolgen: mindestens eine Probe je 500 t gebeiztes Saatgut, jedoch mindestens 3 Proben pro Jahr. Heubach- und Beizgradanalysen sind von ein- und derselben Probe vorzunehmen. Eine Partie gilt als optimal gebeizt, wenn der Beizgrad bei 100 +/- 10% liegt. 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 Mitelaufwand in Kenntnis zu setzen.	k.		
9.4	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.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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.		
10.3	Ist das Saatgut ordnungsgemäß gekennzeichnet?	a) Das Saatgut muss mit mindestens folgenden Angaben etikettiert 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: hier ggf. keine BVL Zulassungsnummer); Saatgut-Kennzeichnungsaufgaben und Anwendungsbestimmungen gem. PSM-Zulassung sind zu berücksichtigen. b) Zusätzliche Warnhinweise müssen 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.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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 schlechte 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. 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.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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; getrennte Lagerung von Lebens- bzw. Futtermitteln und PSM).	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.		
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. 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.		
13.6	Werden leere Beizmittelbehältnisse ordnungsgemäß entsorgt?	Leere Beizmittelbehältnisse sind ordnungsgemäß zu entsorgen, z. B. Pamira, und dies ist entsprechend zu dokumentieren.	k.o.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

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 Abriebminimierung möglichst gering zu halten.	k.		

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

Anlage 2 der JKI-Richtlinie 5-1.1: Einzuhaltender Heubachwert

Fruchtart	Referenzwert
Raps	0,5g/700.000 Körner
Mais	0,75g/100.000 Körner
Zuckerrübe	0,25g/100.000 Körner
Getreide	5g/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

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

Getreideart	Max. Aussaatstärke	Referenzwert: g Staub/ha	g Staub / 100 kg Saat
Winterweizen	250 kg	5 g	2,00 g
Wintergerste	180 kg	5 g	2,78 g
Roggen	150 kg	5 g	3,33 g
Triticale	170 kg	5 g	2,94 g
Hafer	150 kg	5 g	3,33 g
Durum	250 kg	5 g	2,00 g
Dinkel	200 kg	5 g	2,50 g

Checkliste „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

Anlage 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1: 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!) Mit der Probebeizung ist nicht nur eine kleine Probenmenge i.S. einer Stichprobe einer Partie, sondern auch die gesamte Produktionsmenge (Partie) gemeint.
Jährliche Funktionsprüfung	Alle Bestandsrezepturen	1 x bei erstmaliger Anwendung in der Saison	s.o.	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.
Prozessbegleitende Funktionsprüfung	Raps/Mais	1 x wöchentlich	s.o.	
Prozessbegleitende Funktionsprüfung	Zuckerrübe	1 x alle 14 Tage	s.o.	
	Gemüse	Pilliert: 1x alle 14 Tage; Inkrustiert: 1x wöchentlich	s.o.	
	Getreide	Je 500 t eine Analyse oder mind. 3 Analysen je Saison	s.o.	Die Kontrollanalysen sollen in sinnvollen Abständen während der gesamten Saison vorgenommen werden. Sie sind anteilig der verarbeiteten Mengen zwischen den Getreidefruchtarten 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.