

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

Lfd. Nr.	Prüfkriterium	Erfüllungskriterium	Status	Bewertung Prüfer	Bemerkungen Prüfer
1	Beizrezeptur				
1.1	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.		
1.2	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.		
2	Probebeizungen und Funktionsbeizung				
2.1	Wurden beim erstmaligen Einsatz einer neuen Rezeptur im Vorfeld Probebeizungen durchgeführt?	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. <i>Für nähere Beschreibungen siehe auch: Anlagen 3 und 4 der JKI-Richtlinie 5-1.1</i> Bei Anwendung biologischer Mittel ist der Beizgrad nicht zu bestimmen. In diesem Fall ist Frage 5.4 anzuwenden.	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

2.2	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 2.3 anzuwenden	k.o.		
2.3	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.		
2.4	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.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

3	Arbeitsauftrag				
3.1	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.		
4	Zufuhr/Dosierung von Beizmitteln und Zusatzstoffen (Sticker)				
4.1	Werden Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Rezeptur ergriffen?	Bei Nichteinhaltung der Rezeptur sind geeignete Korrekturmaßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren.	k.o.		
5	Überprüfung der Beizqualität				
5.1	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.		
5.2	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.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

5.3	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.		
5.4	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.		
6	Behandlung fehlerhafter Chargen				
6.1	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.		
6.2	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.		

Checkliste Zwischenprüfung „Getreidebeizstelle“
Stand 19.10.2020

7	Schulung des Personals, Sachkundenachweis				
7.1	Ist das Personal bzgl. der Bedienung der Anlage geschult bzw. unterwiesen?	<p>Die Schulungen müssen mind. alle 3 Jahre erfolgen.</p> <p>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.</p> <p>Hinweis: Handouts erleichtern den Mitarbeitern die Arbeit mit der Anlage, da wichtige Inhalte der Schulung später nachgelesen werden können.</p>	k.		
7.2	Ist das Personal sachkundig?	<p>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.</p>	k.o.		

Checkliste Zwischenprüfung „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 Zwischenprüfung „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.