

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC .	<u>DRUSCH UND HACKFRÜCHTE</u>					
CC . 1	VERMEHRUNGSMATERIAL					
CC . 1 . 1	Sortenwahl					
CC . 1 . 1 . 1	Beruht die Auswahl der Sorten auf einer akzeptablen Leistung auf dem jeweiligen Standort?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 1 . 2 .	Saat- und Pflanzgutqualität und Herkunft					
CC . 1 . 2 . 1	Liegen für zugekauftes Saatgut Aufzeichnungen vor, welche den Sortennamen, die Chargennummer, den Verkäufer, die Anerkennungs-/Zulassungsnummer (Saatgutzertifikat) enthalten und sind Aufzeichnungen zu Saatgutbehandlungen	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 1 . 2 . 2	Sind für das Nachbausaatgut Aufzeichnungen zur Identifikation, Herkunft und durchgeführter Behandlungen (z.B. Reinigung und Saatgutbehandlung) verfügbar?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 2	BEWÄSSERUNG/BEWÄSSERUNGSDÜNGUNG (Fertigation)					
CC . 2 . 1	Qualität des Bewässerungswassers					
CC . 2 . 1 . 1	Werden bei der in Anlehnung an CB.6.3.2 durchgeführten Gefahrenanalyse mikrobiologische und chemische Belastungen berücksichtigt?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 2 . 1 . 2	Führen ermittelte Belastungen zu Folgemaßnahmen, insofern dies in der Gefahrenanalyse angefordert wird?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 3	MASCHINEN UND AUSRÜSTUNGEN					
CC 3 . 1	Hygiene					
CC . 3 . 1 . 1	Sind LKWs/Transporter und Anhänger, mit denen Kulturen oder Viehfutter transportiert werden, sauber und geeignet, Rohmaterialien, welche in die Nahrungsmittelkette gelangen, zu transportieren? Wird dabei, um Verunreinigungen zu vermeiden, ein besonderes Augenmerk auf die Sauberkeit von Anhängern gerichtet, welche auch zum Transport anderer Materialien verwendet werden?	Kritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 3 . 1 . 2	Werden alle Radlader, die zum Laden von Kulturen oder Viehfutter eingesetzt werden, vor Gebrauch gesäubert? Wird dabei, um Verunreinigungen zu vermeiden, ein besonderes Augenmerk auf die Sauberkeit von Radladern gerichtet, welche auch zum Transport anderer Materialien verwendet werden?	Kritisches Musskriterium				
CC . 3 . 1 . 3	Sind Ausrüstungen zum Aufbereiten von Kulturen oder Futter sauber? Werden sie in Übereinstimmung mit dem Herstellervorgaben gewartet und werden hierzu Aufzeichnungen geführt?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 4	PFLANZENSCHUTZ					
CC . 4 . 1	Auswahl der Chemikalien (Pflanzenschutzmittel)					
CC . 4 . 1 . 1	Werden nationale oder lokale Bestimmungen für die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln eingehalten?	Kritisches Musskriterium				
CC . 5	ERNTE					
CC . 5 . 1	Hygiene					
CC . 5 . 1 . 1	Erhalten die Arbeitskräfte eine Basisunterweisung in Hygiene, bevor sie Kulturen, welche als Lebens- oder Futtermittel vorgesehen sind, handhaben?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 5 . 1 . 2	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6	HANDHABUNG VON KULTUREN					
CC . 6 . 1	Hygiene					
CC . 6 . 1 . 1	Haben die Arbeitskräfte grundlegende Hygieneanweisungen erhalten, bevor sie mit Produkten umgehen?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 1 . 2	Werden die Hygieneanweisungen zum Umgang mit Produkten von den Arbeitskräften umgesetzt?	Nichtkritisches Musskriterium			X	
CC . 6 . 1 . 3	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?	Nichtkritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 6 . 1 . 4	Sind die Wände, Böden und horizontalen Flächen aller Produktlager oder Verladestätten vor dem ersten Gebrauch gereinigt und, wo erforderlich, gewaschen und mit einem Insektizid behandelt worden? Sind Reste von vorher gelagerten Kulturen in allen Bereichen, einschließlich ventilerter Böden und Förderbänder, entfernt worden?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 1 . 5	Werden, wo Gebäude der Viehhaltung als Lager oder als temporäres Lager genutzt werden, diese mindestens 5 Wochen vor der Lagerung mit dem Hochdruckreiniger gründlich gereinigt?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 1 . 6	Sind vor der Einlagerung im Lager Insektenfallen aufgestellt worden, um den Erfolg der Reinigungsmaßnahmen zu überprüfen?	Empfehlung				
CC . 6 . 1 . 7	Sind Hinweise mit den wesentlichen Hygienevorgaben in den Packbereichen für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar?	Nichtkritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 6 . 2	Qualitätskontrolle					
CC . 6 . 2 . 1	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards sicherzustellen?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 2 . 2	Wird eine Steuerung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls anwendbar) durchgeführt und dokumentiert, falls verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 2 . 3	Werden Bewegungen im Lager gesteuert?	Empfehlung				
CC . 6 . 2 . 4	Gibt es ein Verfahren, um Messgeräte und Ausrüstungen zur Temperaturkontrolle zu kalibrieren?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 3	Überwachung von Nagetieren und Vögeln					
CC . 6 . 3 . 1	Werden alle Eingangsbereiche zu Gebäuden oder Ausrüstungen angemessen geschützt, um, wo praktisch möglich, den Einfall von Nagetieren und Vögeln zu vermeiden?	Nichtkritisches Musskriterium			X	
CC . 6 . 3 . 2	Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fallen vorhanden?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 3 . 3	Werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang haben?	Nichtkritisches Musskriterium			X	
CC . 6 . 3 . 4	Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4	Nacherntebehandlungen (N/A, wenn keine Nacherntebehandlungen stattfinden)					
CC . 6 . 4 . 1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 2	Sind alle Biozide und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, im Land der Anwendung offiziell zugelassen?	Kritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 6 . 4 . 3	Werden nur Biozide und Pflanzenschutzmittel, die in der EU nicht verboten sind, bei geernteten Kulturen, die in der EU verkauft werden sollen, angewendet?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 4	Wird eine aktuelle Liste über alle Nacherntebehandlungsmittel aufbewahrt, die in den angebauten Kulturen verwendet werden und	Nichtkritisches Musskriterium			X	
CC . 6 . 4 . 5	Ist die für die Anwendung technisch verantwortliche Person in der Lage, Kompetenz und Fachwissen hinsichtlich der Anwendung von Bioziden, und Pflanzenschutzmitteln nachzuweisen?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 6	Wurden die Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet, einschließlich der Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (z.B. Chargen-/Partienummer des	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 7	Wurde der Standort der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 8	Wurden die Behandlungsdaten der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 9	Wurde die Art der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 6 . 4 . 10	Wurde der Handelsname der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 11	Wurde die Aufwandsmenge für die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 12	Wurde der Name des Anwenders der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 13	Wurde die Begründung für die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	Nichtkritisches Musskriterium				
CC . 6 . 4 . 14	Werden alle Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5	Lagerung geernteter Kulturen					
CC . 6 . 5 . 1	Ist der Gefahr einer Verunreinigung durch Glas oder anderer physikalischer Verunreinigungen vorgebeugt worden?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5 . 2	Ist der Zugang für Haustiere und Vögel zu Einrichtungen eingeschränkt?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5 . 3	Gibt es für Produkte, die eine längere Lagerzeit benötigen, eine spezifische Lagerstrategie?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5 . 4	Ist die Lagerung an die Art des Ernteproduktes und die Lagerumstände angepasst? Wird die Lagerung durch den Stand der Technik unterstützt, um die Gefahr einer Verunreinigung zu minimieren?	Kritisches Musskriterium				

Nº	Kontrollpunkt	Grad	Ja	Nein	N/A	Begründung
CC . 6 . 5 . 5	Werden Erntekulturen, die während der Lagerung zur Verschlechterung ihrer Qualitätseigenschaften neigen, entsprechend gelagert, wenn sie länger als ein paar Tage gelagert werden? Hat das Erntegut bei einer längeren Lagerdauer einen Feuchtigkeitsgehalt und eine Temperatur, welche der Lagerung angemessen ist?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5 . 6	Hat die verantwortliche Person leichten Zugang zu Geräten zur Lagerüberwachung (Thermometer usw.), wenn geerntete Kulturen gelagert werden?	Kritisches Musskriterium				
CC . 6 . 5 . 7	Werden Trocknungsgeräte (Getreide usw.) regelmäßig gemäß den Herstellerangaben gewartet und werden hierzu Aufzeichnungen geführt?	Empfehlung				
CC . 6 . 5 . 8	Sind bei Lagerung in einem Flachlager im Außenbereich feste Ladebereiche vorhanden, die sauber sind und auf denen kein Wasser stehen kann?	Empfehlung				
CC . 6 . 6	Transport					
CC . 6 . 6 . 1	Wird der Transport weg vom landwirtschaftlichen Betrieb vom Erzeuger selbst durchgeführt und geschieht dies abgedeckt nach dem Beladen und während des Transportes?	Nichtkritisches Musskriterium				