

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien Kontrollierte landwirtschaftliche Unternehmensführung

Drusch- und Hackfrüchte

Vorläufige deutsche Endversion. In Zweifelsfällen gilt die englische Version.
V.3.0-2_Sep07

Gültig ab 30. September 2007

INHALTE

SEKTION CC

DRUSCH- UND HACKFRÜCHTE

- CC . 1 VERMEHRUNGSMATERIAL
- CC . 2 BEWÄSSERUNG/BEWÄSSERUNGSDÜNGUNG (Fertigation)
- CC . 3 MASCHINEN UND AUSRÜSTUNGEN
- CC . 4 PLANZENSCHUTZ
- CC . 5 ERNTE
- CC . 6 HANDHABUNG VON KULTUREN

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
CC .	DRUSCH UND HACKFRÜCHTE		
CC . 1	VERMEHRUNGSMATERIAL		
CC . 1 . 1	Sortenwahl		
CC . 1 . 1 . 1	Beruh die Auswahl der Sorten auf einer akzeptablen Leistung auf dem jeweiligen Standort?	Der Erzeuger kann entweder durch offizielle Versuche (beschreibende Sortenlisten), durch Informationen des Saatgutlieferanten oder Kundenanforderungen belegen, dass die angebauten Sorten diese Anforderungen erfüllen.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 1 . 2 .	Saat- und Pflanzgutqualität und Herkunft		
CC . 1 . 2 . 1	Liegen für zugekauft Saatgut Aufzeichnungen vor, welche den Sortennamen, die Chargennummer, den Verkäufer, die Anerkennungs-/Zulassungsnummer (Saatgutsertifikat) enthalten und sind Aufzeichnungen zu Saatgutbehandlungen vorhanden?	Der Erzeuger muss Aufzeichnungen zu Sortennamen, Chargennummer, Verkäufer, Anerkennungs-/Zulassungsnummer (Saatgutsertifikat) und Saatgutbehandlungen bereithalten.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 1 . 2 . 2	Sind für das Nachbasaatgut Aufzeichnungen zur Identifikation, Herkunft und durchgeführter Behandlungen (z.B. Reinigung und Saatgutbehandlung) verfügbar?	Der Erzeuger muss die Aufzeichnungen aufbewahren. Sie müssen auf dem Betrieb verfügbar sein.	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?	In Anlehnung an die Gefahrenanalyse liegen Aufzeichnungen für relevante mikrobielle- bzw. chemische Belastungen oder Schwermetalle vor.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 2 . 1 . 2	Führen ermittelte Belastungen zu Folgemaßnahmen, insofern dies in der Gefahrenanalyse gefordert wird?	Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen oder getroffene Entscheidungen sind verfügbar.	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?	Arbeiter müssen auf Befragung und bei der visuellen Beurteilung der Transportfahrzeuge ihr Wissen darlegen. Die Art der Reinigung muss dem vorher transportierten Gut entsprechend angemessen sein. Kein N/A zulässig, es sei denn, auf dem landwirtschaftlichen Betrieb findet keine zusätzliche Fütterung von landwirtschaftlichen Nutztieren statt.	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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?	Visuelle Beurteilung, ob die Radlader sauber, trocken und in angemessenem Zustand sind, um Schäden an Gütern, welche damit verladen werden, zu vermeiden.	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?	Aufzeichnungen müssen vorhanden sein. Dokumente müssen zusammen mit den Herstellerangaben zur Verfügung stehen. N/A zulässig, falls keine relevanten Ausrüstungen	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?	Wo nationale oder lokale Gesetzgebung Restriktionen hinsichtlich der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln vorschreiben (z.B. Abstandsregelungen zu Gewässern während der Ausbringung usw.), muss der Erzeuger während des Gespräches sein Wissen und die Einhaltung der Bestimmungen darlegen.	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?	Es gibt Anhaltspunkte, die zeigen, dass die Arbeitskräfte einen Lehrgang/eine Schulung bzgl. grundlegender Hygieneanleitungen erhalten haben (z.B. über das Tragen von Schmuck, die Verunreinigung mit Fremdkörpern usw.).	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
CC . 5 . 1 . 2	Haben Erntearbeiter in der Nähe ihrer Arbeitsstelle Zugang zu sauberen Toiletten?	Stationäre oder mobile Toiletten (einschließlich Plums Klos), sind aus Materialien hergestellt, welche einfach zu reinigen sind und über Auffangbehälter verfügen, um eine Verunreinigung im Feld zu vermeiden. Sie sind für Erntearbeiter innerhalb 500m verfügbar und in einem guten hygienischen Zustand. Für den Fall, dass eine Arbeitskraft selbstständig, d.h. alleine arbeitet, darf die Toilette auch weiter als 500m entfernt sein. Zusätzlich muss der Arbeitskraft ein geeignetes Transportmittel zur Verfügung stehen.	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?	Nachweise belegen, dass die Arbeitskräfte eine Schulung in Hinblick auf die Übertragung ansteckender Krankheiten, zur Sauberkeit des Personals und der Kleidung, z.B. Händewaschen, das Tragen von Schmuck, die Länge und Reinigung der Fingernägel usw., das persönliche Verhalten, z.B. nicht zu rauchen, zu spucken, zu essen, Kaugummi zu kauen, sich zu parfümieren usw. erhalten haben.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 1 . 2	Werden die Hygieneanweisungen zum Umgang mit Produkten von den Arbeitskräften umgesetzt?	Nachweise zeigen, dass die Arbeitskräfte die Hygieneanweisungen und Hygieneverfahren erfüllen. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 1 . 3	Sind Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene, von Produkten abgegrenzte Bereiche?	Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken sind beschränkt auf ausgewiesene Bereiche und niemals erlaubt in Bereichen, wo Produkte gehandhabt oder gelagert werden. (Ausgenommen hiervon ist Trinkwasser).	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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 ventilierter Böden und Förderbänder, entfernt worden?	Die Erfüllung der Vorgaben zeigt sich im Gespräch mit dem Landwirt und durch eine visuelle Überprüfung. Der Kontrollpunkt ist anwendbar auf alle landwirtschaftlichen Betriebe, welche geerntete Kulturen lagern. Verwendete Insektizide müssen gemäß aller Vorgaben (Zulassung, Wartezeiten usw.) gemäß CB.8.1 angewendet und in Anlehnung an CB.8.2 aufgezeichnet werden.	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?	Der Landwirt zeigt die Erfüllung beim Gespräch und durch visuelle Überprüfung. Anwendbar bei allen landwirtschaftlichen Betrieben, welche geerntete Kulturen lagern.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 1 . 6	Sind vor der Einlagerung im Lager Insektenfallen aufgestellt worden, um den Erfolg der Reinigungsmaßnahmen zu überprüfen?	Die Erfüllung wird durch die Rechnungen über Insektenfallen sowie über Überwachungsaufzeichnungen dargelegt. Köder, die Nüsse enthalten, sollten nicht verwendet werden.	Empfehlung
CC . 6 . 1 . 7	Sind Hinweise mit den wesentlichen Hygienevorgaben in den Packbereichen für Arbeitskräfte und Besucher sichtbar?	Hinweise mit den wichtigsten Hygienevorgaben müssen sichtbar in der Packeinrichtung angebracht sein.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 2	Qualitätskontrolle		
CC . 6 . 2 . 1	Existiert ein dokumentierter Prüfvorgang, um eine Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards sicherzustellen?	Ein Prüfvorgang ist etabliert, um sicherzustellen, dass Produkte in Übereinstimmung mit den definierten Qualitätsstandards verpackt werden.	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?	Wenn verpackte Produkte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gelagert werden, muss die Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit (falls anwendbar) in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Hygienegefahrenanalyse eingehalten und dokumentiert werden.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 2 . 3	Werden Bewegungen im Lager gesteuert?	Bewegungen der Ware im Lager werden gesteuert, um die maximale Produktqualität und Sicherheit zu gewährleisten.	Empfehlung
CC . 6 . 2 . 4	Gibt es ein Verfahren, um Messgeräte und Ausrüstungen zur Temperaturkontrolle zu überprüfen?	Prüfmittel (z.B. Waagen, Thermometer) müssen regelmäßig in Anlehnung an die Gefahrenanalyse kalibriert werden.	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?	Visuelle Beurteilung von allen Gebäuden und Ausrüstungen, welche mit den geernteten Produkten in Kontakt kommen. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 3 . 2	Sind Pläne mit den Köderstellen und/oder den Fallen vorhanden?	Ein Plan mit den Köderstellen muss vorhanden sein.	Nichtkritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
CC . 6 . 3 . 3	Werden die Köder so platziert, dass andere Tiere keinen Zugang haben?	Visuelle Überprüfung. Andere Tiere dürfen keinen Zugang zum Köder haben. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 3 . 4	Liegen detaillierte Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und notwendige Maßnahmen vor?	Aufzeichnungen über Schädlingsüberwachungen und daraus folgenden Aktionsplänen liegen vor. Es genügen die Aufzeichnungen des Erzeugers. Im Falle eines Schädlingsbefalles müssen Überprüfungen stattfinden. Für den Fall das Ungeziefer vorhanden ist, muss der Erzeuger eine Kontaktnummer eines Schädlingsbekämpfers oder einen Befähigungsnachweis zur innerbetrieblichen Schädlingsbekämpfung vorlegen.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 Nacherntebehandlungen (N/A, wenn keine Nacherntebehandlungen stattfinden)			
CC . 6 . 4 . 1	Werden alle Anweisungen auf dem Etikett befolgt?	Es gibt eindeutige Verfahren und eine Dokumentation ist verfügbar, z.B. Ausbringungsaufzeichnungen von Nachernte-Bioziden und Pflanzenschutzmitteln und Daten über das Verpacken/die Lieferung behandelter Produkte, die zeigen, dass die Anweisungen auf dem Etikett für eingesetzte Chemikalien eingehalten werden.	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?	Alle Biozide und Pflanzenschutzmittel, welche für die Nacherntebehandlung der geernteten Kulturen verwendet werden, sind im Land der Anwendung von der zuständigen Behörde offiziell zugelassen oder genehmigt. Sie sind anerkannt für den Gebrauch im Land der Anwendung und für die Anwendung bei der geernteten Kultur, bei welcher sie, wie auf dem Etikett der Biozide und Pflanzenschutzmittel aufgeführt, angewendet werden. Wenn keine offiziellen Bestimmungen der Registrierung vorliegen, wird auf die GLOBALGAP (EUREPGAP)-Richtlinie (Anlage CB.2 PSM) und auf den Internationalen FAO-Verhaltenskodex zur Verteilung und Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln verwiesen.	Kritisches Musskriterium
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?	Die Aufzeichnungen über die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln belegen, dass innerhalb der letzten 12 Monaten bei nach GLOBALGAP (EUREPGAP) angebauten und geernteten Kulturen, die für den Verkauf in der EU bestimmt sind, keine in der EU verbotenen Biozide und Pflanzenschutzmittel eingesetzt worden sind (79/117/EWG-Richtlinie des Rates über das Verbot des Inverkehrbringens und der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, die bestimmte Wirkstoffe enthalten).	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
CC . 6 . 4 . 4	Wird eine aktuelle Liste über alle Nacherntebehandlungsmittel aufbewahrt, die in den angebauten Kulturen verwendet werden und anerkannt sind?	Eine aktuelle aufgezeichnete Liste mit den Handelsnamen (einschließlich aller aktiven Wirkstoffe) aller Nacherntebehandlungsmittel, die auf aktuellen oder in den letzten 12 Monaten angebauten GLOBALGAP (EUREPGAP)-Kulturen eingesetzt wurden, liegt vor. Die Liste berücksichtigt alle Änderungen lokalen und nationalen Rechts für Biozide und Pflanzenschutzmittel. Kein N/A zulässig.	Nichtkritisches Musskriterium
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?	Die für die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln technisch verantwortliche Person kann ausreichendes Fachwissen durch national anerkannte Zertifikate oder Teilnahme an Schulungen (z.B. Sachkundenachweis) nachweisen.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 6	Wurden die Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet, einschließlich der Produktkennzeichnung geernteter Kulturen (z.B. Chargen-/Partienummer des Produktes)?	In allen Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird die Chargen-/Partienummer der behandelten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 7	Wurde der Standort der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln ist die geographische Lage, der Name des landwirtschaftlichen Betriebes/der Koordinaten oder der Ort, an dem die Erzeugnisse behandelt werden, aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 8	Wurden die Behandlungsdaten der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln ist das exakte Datum (Tag/Monat/Jahr) der Behandlung aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 9	Wurde die Art der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird die Behandlungsart (z.B. sprühen, benebeln, begasen usw.) aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 10	Wurde der Handelsname der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird der Handelsname und der aktive Wirkstoff der angewandten Produkte aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 11	Wurde die Aufwandsmenge für die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird die Aufwandsmenge in Gewicht oder Volumen pro Liter Wasser bzw. pro anderem Trägermittel aufgezeichnet.	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
CC . 6 . 4 . 12	Wurde der Name des Anwenders der Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird der Name der Person, die das Produkt angewendet hat, aufgezeichnet.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 13	Wurde die Begründung für die Nacherntebehandlung mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln aufgezeichnet?	In allen Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln wird der gebräuchliche Name des zu behandelnden Schädlings bzw. der Krankheit, aufgezeichnet.	Nichtkritisches Musskriterium
CC . 6 . 4 . 14	Werden alle Nacherntebehandlungen mit Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt?	Ein dokumentierter Nachweis zeigt, dass die Erzeuger alle Nacherntebehandlungen mit Bioziden und Pflanzenschutzmitteln auch bzgl. der Punkte CB.8.6 dieses Dokumentes berücksichtigt und dementsprechend handelt.	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?	Alle Glühlampen, Glasröhren, Lampen und Fassungen, die sich über geernteten Kulturen befinden und Materialien, die für die Handhabung mit Ernteprodukten benutzt werden, sind entsprechend sicher gebaut oder sind geschützt, um eine Verunreinigung des Lebensmittels bei Bruch zu verhindern. Der Gefahr der Verunreinigung mit anderen physikalischen Fremdkörpern muss ebenfalls vorgebeugt werden. Dies gilt für befristete Lager, langfristige Lager und alle Verladebereiche der Produkte.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 5 . 2	Ist der Zugang für Haustiere und Vögel zu Einrichtungen eingeschränkt?	Der Zugang von Haustieren und Vögeln zu Einrichtungen ist eingeschränkt, um eine Verunreinigung der Erntekulturen zu verhindern.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 5 . 3	Gibt es für Produkte, die eine längere Lagerzeit benötigen, eine spezifische Lagerstrategie?	Wo eine Lagerung über einen längeren Zeitraum erfolgt, muss der Landwirt die Erfüllung der Anforderungen durch Aufzeichnungen über die regelmäßige Kontrolle und daraus resultierende Maßnahmen nachweisen. Hierzu gehören: Ein regelmäßiges Überwachen der Temperaturen und des Zustands des Produktes einschließlich Nachforschungen hinsichtlich beobachteter Veränderungen, Vogel- und Nagetieraktivitäten sowie Eindringen von Wasser, Maßnahmen bei Erwärmungen und deren Behebung. Die Häufigkeit der Kontrollen kann reduziert werden, wenn sich die Situation im Lager stabilisiert hat. Kein N/A zulässig, es sei denn, eine längerfristige Lagerung wird nicht durchgeführt.	Kritisches Musskriterium

N°	Kontrollpunkt	Erfüllungskriterium	Grad
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?	Die Lagerung kann draußen oder drinnen erfolgen. Die Lagerbedingungen sind der Art des Ernteproduktes und den Lagerumständen angepasst (geschützt vor Witterungseinflüssen durch dichte Böden, geeignete Wände und Türen usw.).	Kritisches Musskriterium
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?	Schäden durch Erhitzung müssen vermieden werden. Ausrüstungen, die zur Verbesserung der Lagersituation geeignet sind (Kühlungen, Gebläse usw.) müssen, insofern anwendbar, verfügbar sein. Der Erzeuger demonstriert die Eignung der Anlagen im Gespräch. Kein N/A zulässig, es sei denn, Lagerung findet nicht länger als einige Tage statt.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 5 . 6	Hat die verantwortliche Person leichten Zugang zu Geräten zur Lagerüberwachung (Thermometer usw.), wenn geerntete Kulturen gelagert werden?	Die verantwortliche Person demonstriert Umsetzung durch Vorzeigen von Geräten zur Überwachung oder einer festgelegten Vorgehensweise.	Kritisches Musskriterium
CC . 6 . 5 . 7	Werden Trocknungsgeräte (Getreide usw.) regelmäßig gemäß den Herstellerangaben gewartet und werden hierzu Aufzeichnungen geführt?	Aufzeichnungen zur Instandhaltung und Gebrauchsanweisungen sollten verfügbar sein.	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?	Ladebereiche sollten sauber und ohne Senken und Bereiche sein, wo sich Wasser sammeln könnte.	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?	Landwirte/Ausführende müssen Übereinstimmung im Gespräch darlegen.	Nichtkritisches Musskriterium