

Ab dem **01.04.2025** gibt es **wesentliche Änderungen** in den QS-Anforderungen für die Teilnehmer im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Die bedeutendsten Änderungen stellen wir Ihnen im Folgenden gerne vor. Bitte setzen Sie sich zusätzlich mit dem Leitfaden auseinander, damit Sie alle für Ihren Betrieb relevanten Änderungen umsetzen können.

Revisionsinformationen QS / QS-GAP – Zutreffend für beide Prüfsystematiken

1.1 (QS / QS-GAP) Geltungsbereich – Klarstellung: Das Ausschließen einzelner Prozessschritte oder Lagerstätten ist nicht zulässig. Bei Prozessschritten außerhalb des Betriebs übernimmt der Erzeuger die Verantwortung. Außerdem ist der ausgelagerte Prozess im Rahmen der/einer unabhängigen QS- / QS-GAP-Kontrolle geprüft.

1.3 (QS / QS-GAP) Dokumentation – Ergänzung: Bei relevanten Überarbeitungen erhalten die Dokumente ein aktuelles Datum oder eine aktuelle Versionsnummer. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und eindeutige Zuordnung ist jederzeit gewährleistet.

2.1.1 (QS / QS-GAP) Betriebsdaten – Ergänzung: Naturschutzgebiete sind im Flächenplan zu identifizieren und die Gesamtfläche (in ha oder m²) zu dokumentieren. Es muss eine Übersicht der Beschäftigten (inkl. Funktionsbeschreibungen und betrieblichen Kontaktdaten für relevante Funktionen und Stellvertreter) vorliegen.

2.1.4 (QS-GAP) [K.O.] Prozessoptimierung – Neuerung: Betriebe müssen einen Plan zur Optimierung betrieblicher Prozesse erstellen, in dem relevante Ziele (in Bezug auf z.B. Hygienemanagement, Schulungen, Pflanzenschutz, Düngung, Rückverfolgbarkeit, Anbauplanung, Kulturführung, Mitarbeiterakquise) festgelegt werden. Weiterhin müssen nachhaltige Maßnahmen zur Erreichung der Ziele aufgenommen und eine Dokumentation über den Erfolg von Zielen geführt werden. Der Plan kann sich über bis zu drei Jahre erstrecken.

2.1.4 (QS) - 2.1.5 (QS-GAP) Ereignis- und Krisenmanagement – Ergänzung: Verstöße gegen Arbeits- und Sozialbedingungen werden ebenfalls als kritisches Ereignis angesehen.

2.1.7 (QS-GAP) Erklärung zur Lebensmittelsicherheit – Neuerung: Der Betrieb verpflichtet sich schriftlich zur Umsetzung einer für den Betrieb angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur. Für alle Prozesse in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit gibt es klare Regelungen bezüglich der Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten. Die hierfür erforderlichen Grundlagen sind Bestandteil der QS-GAP-Teilnahme und -Zertifizierung.

2.2.3 (QS / QS-GAP) Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik – Ergänzung: Wartung / Kalibrierung muss durch qualifizierte Personen erfolgen.

2.2.4 (QS / QS-GAP) [K.O.] Gebrauch von Anlagen, Bewässerungssystem und der Gerätetechnik – Neuerung: Gebrauch von ggf. nicht oder schlecht gewarteten Maschinen, Anlagen, Geräten und Bewässerungssystemen darf kein Risiko für Lebensmittelsicherheit und Umwelt darstellen.

2.2.6 (QS-GAP) Risikoanalyse Betriebsmittel – Neuerung: Im Hinblick auf mögliche Manipulationen von Betriebsmitteln ist eine Risikoanalyse durchzuführen und zu dokumentieren.

3.1.2 (QS-GAP) [K.O.] Naturschutzgebiete: Diese Anforderung ist für Betriebe in Deutschland nicht anwendbar.

3.2.2 (QS / QS-GAP) Sterilisation von Substraten und Bodenentseuchung – Neuerung und Umstrukturierung: Auch bei einer Sterilisation des Substrats durch ein externes Unternehmen außerhalb des Betriebs muss eine Dokumentation erfolgen. Thermische Verfahren sind zu bevorzugen. Vorher unter 3.5.1 (QS) / 3.6.1 (QS-GAP)

3.3.4 (QS-GAP) Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes – Entfernt: Kein K.O. Kriterium mehr.

3.4.7 (QS) - 3.5.8 (QS-GAP) Risikoanalyse für organische Dünger – Ergänzung: Auch die Gefahr des Eintrags von Fremdbestandteilen (z. B. Kunststoffe, Glas) muss in der Risikoanalyse berücksichtigt werden.

3.4.8 (QS) [K.O.] - 3.5.9 (QS-GAP) [K.O.] Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs – Ergänzung: Von der Regelung zur Ausbringung unbehandelter tierischer Wirtschaftsdünger sind nur noch Kartoffeln ausgenommen. Die Ausnahme für Produkte, die vor dem Verzehr immer gekocht werden müssen, entfällt.

3.6.2 (QS-GAP) Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz – Ergänzung: Zusätzlich sind Informationen zum Anwendungsgebiet (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde) zu dokumentieren.

- 3.5.5 (QS) [K.O.] - 3.6.7 (QS-GAP) [K.O.] Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes – Ergänzung:** Das Dokument „Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz“ (BMEL) liegt im Betrieb vor oder ist online abrufbar und den für den Pflanzenschutz verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.
- 3.5.6 (QS) - 3.6.8 (QS-GAP) Vermeidung von Abdrift – Ergänzung:** Sofern ein erhöhtes Risiko einer Abdrift von oder auf Nachbarflächen besteht, sind Maßnahmen, z. B. eine Abstimmung mit dem Nachbarn oder die Durchführung von Vorerntproben, zu prüfen.
- 3.5.7 (QS) - 3.6.9 (QS-GAP) Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten – Ergänzung:** Die Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten muss dokumentiert werden.
- 3.5.8 (QS) - 3.6.10 (QS-GAP) Information zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln / Nacherntebehandlungsmitteln – Ergänzung:** Informationen zum Zulassungsstatus der eingesetzten Pflanzenschutzmittel müssen bekannt sein (aktuelle Liste vom Pflanzenschutzamt, alternativ Abruf des Zulassungsstatus auf den behördlichen Internetseiten (z. B. BVL)).
- 3.6.12 (QS-GAP) Kennzeichnung von Pflanzenschutzmitteln – Ergänzung:** Auch Pflanzenschutzmittel, für die es ein Anwendungsverbot gibt, jedoch noch nicht entsorgt werden konnten, müssen im Pflanzenschutzmittellager gekennzeichnet sein.
- 3.5.11 (QS) - 3.6.14 (QS-GAP) Pflanzenschutzmittellager – Ergänzung:** Jegliche Lager (auch nicht begehbare) müssen ausreichend beleuchtet und belüftet sein.
- 3.5.13 (QS) - 3.6.16 (QS-GAP) Vorkehrungen für Verschütten / Auslaufen – Klarstellung:** Die an einem festgelegten Ort verfügbaren Hilfsmittel dürfen ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden. Klarstellung: Flüssige Pflanzenschutzmittel dürfen nicht gemeinsam mit Pflanzenschutzmitteln in Granulat- oder Pulverform in einer Auffangwanne gelagert werden.
- 3.6.1 (QS) [K.O.] Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität – Streichung:** Die Ausnahmen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen wurden gestrichen. Auch bei Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind, sind nun Wasseranalysen verpflichtend.
- 3.7.1 (QS-GAP) [K.O.] Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität**
Streichung: Die Abweichung von der Mindestanzahl von Wasseranalysen wurde gestrichen, sodass jährlich mind. eine Wasseranalyse durchgeführt werden muss. Die Mindestprobenzahl kann in Abhängigkeit zur Risikoanalyse variieren. Der zuvor gültige Entscheidungsbaum ist nicht mehr anwendbar, somit ist ein gänzlicher Verzicht auf Wasseranalysen nicht mehr möglich.
Streichung: Die Ausnahmen von der Verpflichtung zur Durchführung der Wasseranalysen wurden gestrichen. Auch bei Kulturen, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind, sind nun Wasseranalysen verpflichtend.
- 3.6.3 (QS) [K.O.] - 3.7.3 (QS-GAP) [K.O.] Unbehandeltes und behandeltes Abwasser – Ergänzung:** Behandeltes, aufbereitetes Abwasser, welches die Mindestanforderungen gemäß VO (EU) 2020/741 (Abschnitt 2) erfüllt, darf für die landwirtschaftliche Bewässerung verwendet werden.
- 3.8.1 (QS-GAP) Nachhaltige Nutzung von Wasser**
Ergänzung: Ergänzung der Fertigation zum Prüfpunkt der nachhaltigen Nutzung von Wasser. Behördliche Vorschriften müssen erfüllt sein.
Klarstellung: Wasser aus sich erneuernden Quellen soll bevorzugt werden. Das Auffangen von Regenwasser soll erfolgen, wenn es wirtschaftlich und praktikabel durchführbar ist, z.B. auf Dachflächen, Gewächshäusern, etc.
- 3.8.3 (QS-GAP) Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen**
Klarstellung: Die Risikoanalyse wird entweder vom Betrieb oder im Rahmen der behördlichen Genehmigung zur Wasserentnahme und -ableitung durchgeführt.
Ergänzung: Es ist zu berücksichtigen, dass von Abwasser kein Risiko für die Umwelt und die menschliche Gesundheit ausgeht und Wasserquellen sowie Leitungssysteme nicht kontaminiert werden. Der Verwendungszweck muss in einem Wassermanagementplan dokumentiert werden. Zur Dokumentation können behördliche Genehmigungen zur Wasserentnahme oder -ableitung genutzt werden.
- 3.10.3 (QS) [K.O.] - 3.11.3 (QS-GAP) [K.O.] Kennzeichnung von QS-Ware – Klarstellung:** Die Voraussetzungen unter denen pauschale Vereinbarungen zur Kennzeichnung von QS-Ware getroffen werden können, wurden verdeutlicht.

3.10.4 (QS) - 3.11.4 (QS-GAP) Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer – Klarstellung: Betriebe, die mehrere OGK-Nummern haben oder zugekaufte QS-Ware vermarkten, dürfen für die Kennzeichnung der QS-Ware nur die Standortnummer von dem Standort verwenden, von dem die Ware produziert wurde.

3.11.5 (QS-GAP) Zeichennutzung – Ergänzung: Bei Nutzung der GLOBALG.A.P. Handelsmarken sind die entsprechenden Bestimmungen und Richtlinien einzuhalten.

3.10.7 (QS) [K.O.] - 3.11.7 (QS-GAP) [K.O.] Warenausgangskontrolle – Neuerung: Es sind Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualität der einschlägigen Vermarktungsnormen anhand der gültigen deklarierten Klassen vorzunehmen.

3.10.8 (QS) - 3.11.8 (QS-GAP) Umgang mit Retouren – Ergänzung und Umstrukturierung: Es muss eine Dokumentation zum Umgang mit Retouren vorliegen. Vorher unter 5.1.2 (QS / QS-GAP)

3.10.9 (QS) - 3.11.9 (QS-GAP) Bezug von Pilzsubstrat – Ergänzung und Umstrukturierung: Einschränkung auf die Kultur "Champignons" entfällt. Vorher unter 3.3.2 (QS / QS-GAP)

3.12.2 (QS-GAP) Konformität des Verpackungsmaterials – Ergänzung: Kundenspezifikationen werden berücksichtigt.

4.1.2 (QS / QS-GAP) [K.O.] Hygienecheckliste/-verfahren – Ergänzung: Bei Allergenen ist auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen zu achten.

4.1.3 (QS / QS-GAP) [K.O.] Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen

Ergänzung: Betriebsstätten und Einrichtungen stellen kein Risiko für Kontaminationen und die Lebensmittelsicherheit dar. Der Reinigungserfolg ist zu überwachen.

Neuerung: Für Landwirtschaft in kontrollierter Umgebung liegt ein risikobasiertes mikrobiologisches Überwachungsprogramm vor.

Klarstellung: Für Sanitäranlagen muss neben dem Reinigungsplan auch eine Dokumentation der Reinigung für die Sanitäranlagen vorliegen.

4.1.4 (QS / QS-GAP) [K.O.] Hygieneanweisungen – Klarstellung: Hygieneanweisungen sind für Arbeitskräfte und Besucher in den Arbeitsbereichen durch Schilder sichtbar ausgehängt. Für Erntearbeiter sind die Hygieneanweisungen an einem zentralen Ort ausgehängt.

4.1.6 (QS / QS-GAP) [K.O.] Anforderungen an Wasser und Eis

Neuerung: Für Prozess- / Waschwasser / Eis muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden.

Ergänzung: Die Durchführung von Wasseranalysen zum Nachweis der Trinkwasserqualität ist nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind.

4.1.8 (QS / QS-GAP) Betriebsmittel – Ergänzung: Betriebsmittel, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, müssen für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet sein und Kundenspezifikationen oder eigene Spezifikationen, mindestens jedoch die gesetzlichen Bestimmungen einhalten. Wichtige Betriebsmittel müssen ausreichend vorrätig, bzw. alternative Lieferanten bekannt sein.

5.1 (QS / QS-GAP) Handhabung nicht selbsterzeugter Ware – Ergänzung: Weiterhin sind die Anforderungen für Erzeuger verpflichtend, bei denen nicht alle Standorte für QS / QS-GAP registriert sind.

5.1.1 (QS / QS-GAP) Wareneingangskontrolle – Klarstellung: Bei dem Bezug von Ware muss sichergestellt werden, dass der Erzeuger mit der entsprechenden Produktionsart und Kultur in der Systempartnersuche in der QS-Software-Plattform lieferberechtigt ist.

5.1.3 (QS / QS GAP) [K.O.] Warentrennung – Ergänzung: Es muss eine Trennung und Identifizierung der Ware zwischen Ware aus QS-GAP Betrieben und Ware aus Betrieben mit QS-Erzeugung und / oder anerkannten Standards (z. B. GLOBALG.A.P., Vegaplan, AMAG.A.P.) und spezifischen Warenkennzeichnungen (z.B. regionale Kennzeichnungen, Bio) erfolgen.

5.1.4 (QS / QS-GAP) [K.O.] Abgleich Warenein- mit Warenausgang – Ergänzung: Darüber hinaus muss mindestens einmal jährlich eine detaillierte Massenbilanz anhand eines Beispiels erstellt werden, die alle produzierten, gekauften und vermarkteten Waren umfasst. Die Dokumentation kann über Lieferscheine, Rechnungen, Sortierbelege oder eine Massenbilanzierung erfolgen.

6.1.2 (QS-GAP) Umwelt- und Naturschutzplan zur Erhaltung der biologischen Vielfalt – Ergänzung: Beschreibung der aktuellen Situation im Betrieb und mögliche Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität (z.B. s. FIN Maßnahmenkatalog Biodiversität; FIN Praxistipps Biodiversität)

6.1.3 (QS-GAP) Energiequellen und -verbrauch – Ergänzung: Die Aufzeichnungen werden zur Identifikation von möglichen Verbesserungspotenzialen hinsichtlich der betrieblichen Energieeffizienz genutzt. Der Einsatz von erneuerbaren Energiequellen soll geprüft und, sofern möglich, bevorzugt eingesetzt werden.

6.1.2 (QS) [K.O.] - 6.2.2 (QS-GAP) [K.O.] Abfalllagerung – Streichung: Dokumentationsnachweis für die Abfalllagerung wurde entfernt.

6.1.3 (QS) - 6.2.3 (QS-GAP) [K.O.] Abfallmanagement

Ergänzung: Das Abfallmanagement muss gewährleisten, dass Kontaminationen der Umwelt (Luft, Boden, Substrat und Wasser) verhindert werden. Die Lagerung und Entsorgung von Abfällen (Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Ab- und Drainagewasser, etc.) ist zu berücksichtigen.

Ergänzung: Der Verbleib von Kunststoffen in der Umwelt und auf Betriebsflächen ist zu vermeiden. Bei Verwendung von Kunststoffen in der Produktion werden Herstellerangaben eingehalten, die Mitarbeiter sind entsprechend instruiert. Wenn möglich, werden ökologisch abbaubare Alternativen zu Kunststoffen in Betracht gezogen.

7.1.2 (QS-GAP) Sozialmanagement – Ergänzung: Betriebe verfügen, mit Ausnahme von reinen Familienbetrieben, über ein allen Mitarbeitern bekanntes Beschwerdemanagement.

7.1.4 (QS-GAP) Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen – Ergänzung: Die Arbeitnehmer müssen mindestens jährlich für den jeweiligen Arbeitsplatz zu Unfall- und Notfallsituationen, sowie zu relevanten Gesundheitsthemen geschult werden.

7.1.2 (QS) [K.O.] - 7.1.6 (QS-GAP) [K.O.] Schutzbekleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz – Ergänzung: Falls Anwendungsbestimmungen für vorhandene Pflanzenschutzmittel den Gebrauch von Atemschutzfiltern oder Masken vorsehen, müssen diese in ausreichender Anzahl vorrätig sein.

7.1.5 (QS) - 7.1.9 (QS-GAP) Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung – Klarstellung: Ab zwei Arbeitskräften ist mindestens eine Person mit einer Erste-Hilfe-Schulung (d. h. Teilnahme während der letzten fünf Jahre) anwesend, wenn auf dem Betrieb landwirtschaftliche / gärtnerische Tätigkeiten (Produktion und Handhabung) ausgeführt werden.

7.1.11 (QS-GAP) [K.O.] Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte – Ergänzung: Sofern die Mitarbeiter sich auf dem Betrieb selbst verpflegen, gibt es eine Möglichkeit zur Aufbewahrung der Lebensmittel. Es geht von den Mitarbeiterunterkünften keine Gefährdung für die Sicherheit und Gesundheit für die Beschäftigten aus und sie können sauber gehalten werden. Für Mitarbeiter, die ihre Arbeitskleidung und / oder ihre persönliche Schutzausrüstung im Betrieb an- und ablegen, müssen ausreichende Umkleide- und Ablagemöglichkeiten vorhanden sein.

9 (QS-GAP) Empfehlungen – Ergänzungen und Umstrukturierungen: Es sind umfangreiche Anpassungen vorgenommen worden, Details können im Leitfaden nachgelesen werden.

Revisionsinformationen QS-GAP Prüfsystematik (betrifft ausschließlich QS-GAP):

Die QS-GAP Prüfsystematik wurde aus dem bisherigen Leitfaden Zertifizierung, der bisher für alle QS-Standards gültig war, herausgelöst, sodass es ab dem 01.04.2025 eine eigene QS-GAP Prüfsystematik gibt. Die Änderungen betreffen insbesondere den Auditzeitpunkt.

Erstaudit:

Das Erstaudit muss erntenah stattfinden, sodass die Ernte- und Produkthandhabungsprozesse der angemeldeten Kulturen geprüft werden können. Eine Kultur kann erst in das Zertifikat aufgenommen werden, wenn der Ernteprozess auditiert wurde. Bei Kulturen mit unterschiedlichen Erntezeitpunkten ist ggf. eine weitere Vor-Ort-Prüfung erforderlich, um alle Kulturen in das Zertifikat aufnehmen zu können. Findet das Audit nach der Ernte statt, muss der Erzeuger nachweisen können, dass die entsprechenden Anforderungen an den Ernteprozess erfüllt wurden. Ansonsten kann eine Zertifizierung ggf. erst zur nächsten Ernte stattfinden.

Folgeaudit:

Findet auf dem Betrieb eine Produkthandhabung nach der Ernte statt (z.B. Waschen, Sortieren, Aufbereiten, Verpacken, Lagern, chemische Behandlung), muss das Audit jährlich währenddessen stattfinden. Auf Basis einer dokumentierten Risikobewertung durch die Zertifizierungsstelle kann die Frequenz auf bis zu alle zwei Jahre erweitert werden. In dem jeweils anderen Jahr müssen dann andere relevante Prozesse geprüft werden (z.B. Ernte, Pflanzenschutz). Wenn der Handhabungsprozess ausschließlich aus der Lagerung besteht, darf das Audit nur alle zwei Jahre während der Zeit der Lagerung stattfinden. In dem jeweils anderen Jahr muss der Auditzeitpunkt so gewählt werden, dass andere relevante Prozesse geprüft werden können (z.B. Ernte, Pflanzenschutz).

Findet keine Produkthandhabung statt, muss das Audit mindestens alle zwei Jahre während der Ernte durchgeführt werden, es sei denn, es findet ausschließlich eine maschinelle Ernte statt. In dem jeweils anderen Jahr müssen auch hier andere relevante Prozesse geprüft werden können.

Bei mehreren Kulturen muss mindestens eine Kultur je Kulturgruppe (Gruppe von Kulturen, die Gemeinsamkeiten beim Anbau, der Ernte sowie ihrer Risiken hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit (z.B. mikrobiologische Kontaminationen) hat) vor Ort kontrolliert werden.

Werden Kulturen einer bereits zertifizierten Kulturgruppe nachgemeldet, entscheidet die Zertifizierungsstelle, ob eine weitere Vor-Ort-Kontrolle oder Dokumentenprüfung durchgeführt werden muss, bevor die Kultur ins Zertifikat aufgenommen wird.

Bewertungen:

B-Bewertungen (bisher: Bewertungen bei denen die Anforderung nahezu vollständig erfüllt ist und keine Korrekturmaßnahme notwendig ist) sind nicht mehr vorgesehen. Durch die Revisionen gibt es nur noch A-, C-, D- und E-Bewertungen.

Korrekturmaßnahmen:

Bei allen K.O.-Punkten und #-Anforderungen beträgt die Korrekturfrist maximal 28 Tage und kann je nach Abweichung (Gefährdung der Sicherheit von Verbrauchern, Arbeitnehmern und der Umwelt) verkürzt werden.

Entscheidung über die Aufrechterhaltung der Zertifizierung:

Bei einem Eigentümerwechsel und / oder Änderung der juristischen Person muss immer ein neues Systemaudit durchgeführt werden.