

## Der Standard GLOBALG.A.P.

Eine Gruppe führender europäischen Handelsunternehmen hat 2001 unter der Leitung des Euro Handelsinstituts (EHI) in Köln den Standard GLOBALG.A.P. ins Leben gerufen, einen Standard für gute landwirtschaftliche Praxis. Koordiniert wird GLOBALG.A.P. von der Tochtergesellschaft FoodPlus GmbH, Köln. Seit seiner Einführung wird der Standard in Zusammenarbeit mit seinen Mitgliedern (Handels- und Beratungsunternehmen sowie Zertifizierungsstellen) ständig weiterentwickelt und präzisiert, so dass 2015 die Version 5 veröffentlicht werden konnte.

In der Zertifizierung kann zwischen der Einzelzertifizierung eines Unternehmens (Option 1) und einer Gruppenzertifizierung, z.B. einer Erzeugergemeinschaft (Option 2) unterschieden werden.

Nachfolgend erläutern wir Ihnen die wesentlichen Schritte auf dem Weg zur Zertifizierung Option 1.

## Organisation der Kontrolle

### 1) Registrierung

Zunächst wird der Erzeugerbetrieb mit allen relevanten Informationen in der GLOBALG.A.P.-Datenbank [www.database.globalgap.org](http://www.database.globalgap.org) registriert. Dadurch erhält der Erzeuger seine Registrierungsnummer und GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN), die zur eindeutigen Identifizierung des Erzeugers dient. Der Registrierungsprozess muss vor der Ernte abgeschlossen sein. Eine Registrierung ist nach Abschluss der Ernte der betreffenden Erzeugnisse nicht mehr möglich. Betriebe die zu einem früheren Zeitpunkt bereits GLOBALG.A.P.-zertifiziert waren, müssen bei Wiederaufnahme des Zertifizierungsverfahrens unter der bereits bestehenden GGN erneut registriert werden.

### 2) Interne Kontrolle

Bei der Überprüfung der Einhaltung des GLOBALG.A.P.-Standards wird zwischen einer internen und einer externen Kontrolle unterschieden. Im Rahmen der internen Kontrolle überprüfen Sie selbst einmal im Jahr, vor der Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle Ihren Betrieb auf die Einhal-

tung des GLOBALG.A.P.-Standards und dokumentieren die durchgeführten Korrekturmaßnahmen, die sich aus der internen Kontrolle ergeben haben. Hierfür stellt GLOBALG.A.P. eine Eigenkontrollcheckliste zur Verfügung.

### 3) Externe Kontrolle

Bei der externen Kontrolle, die ebenfalls einmal im Jahr stattfindet, überprüft die Zertifizierungsstelle die Vollständigkeit und Wirksamkeit des Eigenkontrollsystems. Für die erste externe Kontrolle müssen die Unternehmen mindestens drei Monate nach dem GLOBALG.A.P.-Standards wirtschaften. Die Erstkontrolle muss während der Ernte der registrierten Produkte und ggf. anschließenden Handhabungstätigkeiten stattfinden.

Die Folgekontrollen werden zu einem Zeitpunkt durchgeführt, zu dem auf dem Betrieb relevante pflanzenbauliche Tätigkeiten stattfinden.

### Ablauf der externen Kontrolle

Folgende Themenblöcke werden bei der GLOBALG.A.P.-Kontrolle überprüft:

- **Rückverfolgbarkeit**  
Die Rückverfolgbarkeit der erzeugten Produkte muss gewährleistet sein.
- **Aufzeichnungen**  
Die Betriebsleiter müssen ihre betrieblichen Tätigkeiten genau dokumentieren. Dazu sind Aufzeichnungen zum Saatgut/Pflanzgut, Pflanzenschutz, zur Düngung, Lagerung der Betriebsmittel und Produkte, Hygiene und zum Fortbildungsbereich erforderlich.
- **Standortgeschichte und Bewirtschaftung**  
Alle durchgeführten betrieblichen Maßnahmen werden in einer Schlagkartei oder einem vergleichbaren System aufgezeichnet. Bei Erstkontrolle und wenn neue Flächen hinzukommen, muss eine Risikoanalyse durchgeführt werden.
- **Boden- und Substratbehandlung**  
Die Bodenbearbeitung muss erosionsvermeidend durchgeführt werden. Wenn Substrate auf chemischem Wege für eine Wiederverwendung sterilisiert werden, muss dies dokumentiert werden.

- **Düngung**

Hinsichtlich der Düngung sind folgende Kriterien einzuhalten:

- zeitnahe Aufzeichnung aller Düngemaßnahmen
- Bodenuntersuchungen auf pH-Wert, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O und MgO
- Erstellung von Nährstoffbilanzen
- Stickstoffdüngung auf der Basis N-min oder Bilanzierung
- regelmäßige Nährstoffuntersuchungen von Wirtschaftsdüngern, Sekundärrohstoffdüngern

- **Wassernutzung**

- Alle Wasserentnahmekquellen sind zu identifizieren und Wasserentnahmemengen und -zeitpunkt zu dokumentieren
- Wasserressourcen zur Bewässerung werden effizient genutzt
- Die Qualität des Bewässerungswasser wird kontrolliert

- **Pflanzenschutz**

Der Kontrollbereich Pflanzenschutz stellt ein Kernelement des GLOBALG.A.P.-Standards dar. Im Einzelnen sind folgende Bedingungen einzuhalten:

- zeitnahe Aufzeichnung aller Pflanzenschutzmaßnahmen
- geprüfte Pflanzenschutzspritze
- Nachweis der Sachkunde Pflanzenschutz aller Pflanzenschutzmittel-Anwender
- Nachweis der Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes
- ordnungsgemäße Lagerung von Pflanzenschutzmitteln
- Auflistung aller im Betrieb gelagerten Pflanzenschutzmittel
- Vorhandensein und Aufbewahrung von Schutzkleidung
- Vorhandensein einer Notfallausrüstung, Augendusche
- Nachweis von Maßnahmen zur Optimierung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes
- ordnungsgemäße Entsorgung von Pflanzenschutzmittel-Verpackungen

- **Ernte**

Die Inhalte der Lebensmittelhygieneverord-

nung müssen dem Betriebsleiter und den Mitarbeitern bekannt sein. Entsprechende Schulungen sind regelmäßig durchzuführen.

- **Nachernte-Behandlung**

Es dürfen nur zugelassene Pflanzenschutzmittel im Nachernte-Bereich eingesetzt werden, alle Anwendungen müssen dokumentiert werden. Hierbei müssen Kulturart, Ort, Ausbringungstermin, Handelsname, Art und Menge des Behandlungsmittels und Name des Mitarbeiters aufgeführt werden.

- **Schädlingsmonitoring**

In Pack- und Lagerbereichen sind Maßnahmen zur Überwachungs- und Bekämpfung von Schädlingen nachzuweisen.

- **Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie soziale Belange**

Die Arbeitsbedingungen auf dem Betrieb müssen den gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf Lohn, Arbeitszeit, Sicherheit am Arbeitsplatz und Unterkunft entsprechen. Es müssen entsprechende Schulungsmaßnahmen zur Unfallverhütung durchgeführt werden. Die Unterlagen müssen in allen Sprachen der beschäftigten Mitarbeiter vorliegen.

- **Hygiene**

Hygienemaßnahmen werden zur Vermeidung physiologischer, chemischer, und mikrobiologische Belastung oder Übertragung von menschlichen Krankheitserregern eingesetzt. Hygienemaßnahmen betreffen Gerätschaften sowie Arbeits- und Lagerbereiche, die zur Erzeugung und Handhabung des Produktes notwendig sind, als auch die Personen die mit dem Produkt umgehen. Hygienemaßnahmen müssen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert werden.

#### **4) Kontrollergebnis und Zertifizierung**

Das Kontrollergebnis wird bei der Kontrolle von einem Kontrolleur in der dreiteiligen GLOBALG.A.P.-Checkliste protokolliert. Nach der Auswertung und der gegebenenfalls anschließenden Zertifizierung in der Datenbank wird Ihnen das GLOBALG.A.P.-Zertifikat ausgestellt.

## Das Zusatzmodul GRASP

Da die gute fachliche Praxis auch gegenüber Menschen gilt, kann ein Betrieb zusätzlich das GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice (GRASP, dt. Risiko-Einschätzung für Soziale Belange von Arbeitnehmer\*innen) durchführen lassen.

GRASP befasst sich mit Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Entlohnung und sozialen Belangen von Arbeitnehmern.

Das Ergebnis wird in die GLOBALG.A.P.-Datenbank hochgeladen. Alle Handelsunternehmen, die die Rahmenvereinbarung für den autorisierten Zugriff auf die GRASP-Ergebnisse unterschrieben haben (siehe GRASP General Regulations V1.3, Anhang III), sind berechtigt, als sogenannte GRASP-Beobachter nicht nur Ihre GRASP-Ergebnisse, sondern die aller GRASP-Betriebe einzusehen. Einsehbar ist die komplette Checkliste inklusive Kommentierung. Sie finden die Liste der GRASP-Beobachter auf der GLOBALG.A.P.-Internetseite.

## Handbücher

Wir empfehlen Ihnen ein Handbuch für die Vorbereitung auf die Kontrolle. Die uns bekannten Anbieter sind:

- suscoa GmbH  
Tel.: 0711/8064722-0
- LKP-Bayern  
Tel.: 089/290063 - 00
- ggf. landwirtschaftliche Beratungsdienste der Bundesländer

Wenn Sie weitere Auskünfte wünschen, erreichen Sie uns unter:

## ABCERT AG

Martinstr. 42-44, D-73728 Esslingen

Tel. 0711 / 35 17 92 - 0

Fax: 0711 / 35 17 92 - 200

info@abcert.de

## Ansprechpartnerinnen:

Catarina Brand 0711 / 35 17 92 - 125

Silke Herrmann 0711 / 35 17 92 - 116

Franziska Weiß 0821 / 34 67 6 - 183

## **ABCERT GmbH (Italien)**

Enzenbergweg 38, I-39018 Terlan

Tel: +39 0471 / 238 - 042

Fax +39 0471 / 188 - 1361

info@abcert.it

Weitere Informationen: **www.abcert.de**