

Obst & Gemüse Verarbeitung - allgemein

25.1.1	<p>Werden Antioxidantien zur Verhinderung der Bräunung (auch im Waschwasser) eingesetzt?</p> <p>Wenn Antioxidantien eingesetzt werden, benennen Sie diese:</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
25.1.2	<p>Werden Entschäumungsmittel eingesetzt?</p> <p>Wenn Entschäumungsmittel eingesetzt werden, bitte benennen und Spezifikation beifügen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
25.1.3	<p>Verpackung grüne Frische Richtlinien-Bezug: 8.2.3 Plastik Plastik ist für Endverbraucherpackungen von frischem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch) seit 2022 ausgeschlossen.</p> <p>Wird diese Vorgabe eingehalten?</p> <p>Ausnahmeregelung für empfindliche Produkte bis 2025: Für Salate, Kräuter, Möhren, Beeren und Cocktailtomaten darf recyceltes Plastik und/oder vollständig recyclebares Plastik eingesetzt werden.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/></p>
25.1.4	<p>Richtlinien-Bezug: 4.8.2 Wird frisches Demeter Obst oder Gemüse mittels Laserlabeling / Laserbranding gekennzeichnet? Wenn ja, bitte als Abweichung aufnehmen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>

Obst & Gemüse Verarbeitung - Aufstriche

25.3.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.2.4 Obst Wenn Gelierzucker eingesetzt wird, ist dieser frei von Zusatzstoffen?</p> <p>Wenn Zusatzstoffe enthalten sind, um welche handelt es sich? Bitte benennen:</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
--------	--	---

Obst & Gemüse Verarbeitung - Obst- & Gemüsekonserven

25.5.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.2.4 Werden Trennmittel eingesetzt?</p> <p>Wenn Trennmittel eingesetzt werden, bitte benennen und Spezifikation beifügen:</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
--------	---	---

Obst & Gemüse Verarbeitung - Obst- & Gemüsesäfte

25.6.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.2.4 Wenn Zusatzstoffe (Enzyme, Starterkulturen, Klärungshilfsstoffe und so weiter) nicht in der Rezepturzulassung spezifiziert sind, bitte benennen Sie diese. Zusatzstoff: _____ Zweck: _____</p>
--------	---

Bericht über Abweichungen:

Abweichung bei lfd. Nr.:	1
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	2
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	3
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	

Status Bericht:

Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Obst & Gemüse Verarbeitung	Antipasti	
Obst & Gemüse Verarbeitung	Trockenfrüchte oder Trockengemüse	
Obst & Gemüse Verarbeitung	Aufstriche	
Obst & Gemüse Verarbeitung	Obst- & Gemüsesäfte	
Obst & Gemüse Verarbeitung	Obst- & Gemüsekonserven	
Obst & Gemüse Verarbeitung	Babynahrung	
Obst & Gemüse Verarbeitung	allgemein	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte
Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:
Kontrollstufe:
Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz
Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz
Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei
Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei
Lohnverarbeitern möglich.

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem
Betrieb angemessen.
Begründung:

Erzeugung:

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	