

Alkohol - Spirituosen

34.2.1	Richtlinien-Bezug: DI Standards Werden ausschließlich Demeter-Rohwaren wie z.B. Getreide eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
34.2.2	Wird Zucker zum erhöhen des Zuckergehaltes eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
34.2.3	Werden max. 1% andere Zutaten, Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
34.2.4	Wenn andere Zutaten, Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Sind diese nach der Demeter-Richtlinie zugelassen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
34.2.5	Ist die eingesetzte Hefe GVO-frei?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
34.2.6	Wird das eingesetzte Malz durch indirekte Hitze getrocknet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
34.2.7	Richtlinien-Bezug: 5.13 Richtlinien-Bezug 5.13. Die Deklaration von Alkohol bei Demeter Produkten unterscheidet sich nach dem Verwendungszweck. Erfolgt der Hinweis auf Demeter bei Genussalkohol für Endverbraucher nur im Zutatenverzeichnis?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
34.2.8	Wird auch Alkohol für verarbeitende Betriebe hergestellt, z.B. Bäckereien oder Kosmetikerhersteller?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
34.2.9	Wenn ja, wird dieser Alkohol als Demeter-Produkt ausgelobt und vermarktet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>

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
Alkohol	Alkohol für die Weiterverarbeitung	
Alkohol	Spirituosen	

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/Lohnverarbeitung/Hofverarbeitung:

A	Extra geschulter Demeter-Kontrolleur ist sinnvoll
B	Kontrolle durch Bio-Kontrolleur
C	Kontrolle nur einmal pro.....Jahre (max. 5 Jahre)
D	Eine Demeter-Kontrolle ist nicht nötig

Erzeugung:

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