



Inspektionsbericht 2019

Milch & Milcherzeugnisse - Milcherzeugnisse allgemein

22.1.1	Herkunft der Milch Richtlinien-Bezug: 8.5.3 Es wird nur Demeter-Milch eingesetzt für Demeter-Produkte, für die Zumischung von Demeter-Umstellungsmilch liegt eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. vor. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
22.1.2	Wenn demeter-Milch-in-Umstellung eingesetzt wird, wie hoch ist der Anteil (bezogen auf die Jahresmenge)?

Milch & Milcherzeugnisse - Käse

22.2.1	Welche Verfahren und Mittel werden zur Keimreduktion im Salzbad angewendet?
22.2.2	Welche Zusatzstoffe werden in der Käsepflege eingesetzt? (Schmiermittel, Starterkulturen, Zusatzstoffe etc. Bitte Spezifikationen beifügen für Kulturen und Fertigprodukte.)
22.2.3	Was wird als Käse-Überzugsmasse eingesetzt? Wenn Kunststoffdispersionen eingesetzt werden, bitte benennen und Spezifikationen beifügen.

Milch & Milcherzeugnisse - Milch

22.3.1	Verarbeitung Konsummilch Richtlinien-Bezug: 8.5.4 Zur Haltbarmachung werden lediglich amtlich zugelassene Pasteurisationsverfahren angewendet, andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation oder Ultrahocherhitzung kommen nicht zum Einsatz. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
22.3.2	Der Homogenisierungsgrad liegt bei 30 % oder niedriger. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
22.3.3	Der Begriff „ nicht homogenisiert “ wird nur bei Produkten mit einem Homogenisierungsgrad von 10 % oder niedriger verwendet. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
22.3.4	Beschreiben Sie kurz, wie die oben genannten Vorgaben zum Homogenisierungsgrad in der Produktionsroutine erfasst und dokumentiert werden:

Milch & Milcherzeugnisse - Molkereiprodukte



Inspektionsbericht 2019

22.4.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.5.4 Welches Lab wird für das Dicklegen von Käse und Quark eingesetzt?</p> <p><input type="checkbox"/> Kälbermagen Lab <input type="checkbox"/> Mikrobielles Lab</p> <p>Produktname:</p> <p>Das Lab enthält folgende Konservierungsmittel:</p> <p>Gegebenenfalls Spezifikationen beifügen.</p>
22.4.2	<p>Richtlinien-Bezug: 8.5.4 Welche Rieselhilfe wird für das Salz im Salzbad eingesetzt?</p>



Inspektionsbericht 2019

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:	



Inspektionsbericht 2019

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
Milch & Milcherzeugnisse	Käse	
Milch & Milcherzeugnisse	Molkereiprodukte	
Milch & Milcherzeugnisse	Milch	
Milch & Milcherzeugnisse	Milcherzeugnisse allgemein	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--



Inspektionsbericht 2019

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.

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

Verarbeiter/Lohnverarbeiter/Hofverarbeiter:

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

Kontrollfrequenz bei Erzeuger:

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