





## Inspektionsbericht 2019

### Speiseöle & Fette - allgemein

26.1.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.6.3 Welche <b>Verarbeitungshilfsstoffe</b> und <b>Filtermaterialien</b> werden eingesetzt? (Asbest- und Chlorfrei) Stoff/Filter: <span style="float: right;">Zweck:</span></p>
26.1.2	<p>Sind Sie Mitglied bei der <b>BNN</b>? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Welche Maßnahmen werden zur Reduktion von Weichmachern in Ölen getroffen?</p>
26.1.3	<p>Wo kommt eventuell noch <b>Weich-PVC</b> zum Einsatz? (z.B. in Schläuchen, Dichtungen, Folien, Halterungen, Sieben, Kleber, Schalen, Verpackungen oder Deckel(-Dichtungen))</p>

### Speiseöle & Fette - Öle

26.3.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.6.4 Durch welche Maßnahmen wird sichergestellt, dass die <b>Temperaturen</b> beim Konditionieren und Vorwärmen nicht die maximale Auslauftemperatur überschreiten? Bitte benennen:</p>
26.3.2	<p>Durch welche Maßnahmen wird sichergestellt, dass die in den Demeter-Richtlinien maximale vorgegebenen <b>Auslauftemperaturen</b> im laufenden Prozess nicht überschritten werden? Bitte beschreiben Sie kurz die Maßnahmen:</p>
26.3.3	<p>Welche <b>Verarbeitungsschritte</b> werden außer der Pressung mit kaltgepressten Ölen/nativen Ölen noch durchgeführt? Beschreiben Sie bitte kurz die Verarbeitungsschritte bis zum fertigen Produkt.</p>

### Speiseöle & Fette - Öle für die Weiterverarbeitung



## Inspektionsbericht 2019

26.4.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.6.5 Bei welcher maximalen Temperatur werden Öle für die Weiterverarbeitung <b>desodoriert</b>?</p>
26.4.2	<p>Welche <b>Verarbeitungsschritte</b> werden außer der Desodorierung noch durchgeführt? Bitte beschreiben Sie kurz die Verarbeitungsschritte bis zum fertigen Produkt.</p>
26.4.3	<p>Welche Methode wird zur physikalischen Entsäuerung eingesetzt? (z.B. destillatives Entfernen der freie Fettsäuren, selektive Absorption der freie Fettsäuren, selektive Extraktion der freie Fettsäuren, ...)</p>



## Inspektionsbericht 2019

### Bericht über Abweichungen:

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



## 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
Speiseöle & Fette	Öle	
Speiseöle & Fette	Öle für die Weiterverarbeitung	
Speiseöle & Fette	Fette	
Speiseöle & Fette	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	