



Inspektionsbericht 2019

Wein, Sekt & Schaumwein - allgemein

32.1.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.11.2 Gelangt der Trester zurück in den Weinberg? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls das nicht der Fall ist, bitte begründen:</p>
32.1.2	<p>Sind die Prozesse und die Prozesshilfsstoffe pro Jahr und pro Wein im Kellerbuch klar dokumentiert? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Vorgesehene Korrekturmaßnahmen seitens des Betriebes können hier genannt werden.</p>
32.1.3	<p>Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.11.3 Werden für Demeter-Produkte ausschließlich Trauben aus biologisch-dynamischem Anbau verarbeitet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
32.1.4	<p>Ist der Einsatz von Tanninen auf Weine ohne Demeter-Hinweise begrenzt? (Der Warenfluss diesbezüglich ist plausibel.) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
32.1.5	<p>Werden nur traubeneigene Hefen oder Pied de Cuve (Demeter oder Bio) eingesetzt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
32.1.6	<p>Falls Reinzuchthefen eingesetzt werden, aus welchem Grund? Bitte beschreiben:</p>
32.1.7	<p>Wie ist der Einsatz der Reinzuchthefen dokumentiert?</p>
32.1.8	<p>Welche Hefenährstoffe werden eingesetzt?</p>
32.1.9	<p>Wie werden Weine geschönt? Bitte, Prozesshilfsstoffe benennen.</p>



Inspektionsbericht 2019

32.1.10	<p>Richtlinien-Bezug: 8.11.3 In welcher Form wird Schwefeldioxid eingesetzt? (Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen!)</p> <p>Bitte beschreiben Sie die Dokumentation der Schwefelung im Betrieb:</p>																				
32.1.11	<p>Verarbeitungsverfahren Richtlinien-Bezug: 8.11.3 Wird die Säure der Weine reguliert? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn ja, bitte vermerken wie und welche Stoffe hierzu eingesetzt werden.</p>																				
32.1.12	<p>Reinigungsmittel Richtlinien-Bezug: 8.11.5 Entsprechen die eingesetzten Reinigungsmittel den Demeter-Vorgaben im Weinbereich? (Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Welche weiteren Reinigungsmittel werden eingesetzt (Bitte, Etiketten oder Spezifikationen einreichen)?</p>																				
32.1.13	<p>Es werden ausschließlich Demeter-Produkte hergestellt und vermarktet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Wenn nein, bitte folgende Angaben machen: Es werden Produkte in den angekreuzten Qualitäten hergestellt und vermarktet: Demeter Bio konventionell</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 10%;"><input type="checkbox"/></td><td style="width: 10%;"><input type="checkbox"/></td><td style="width: 10%;"><input type="checkbox"/></td><td style="width: 70%;">Wein</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Sekt</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Schaumwein</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Saft aus Weintrauben</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>andere alkoholfreie Weinalternativen</td></tr></table> <p>Folgende Produktlinien werden nur in Demeter-Qualität hergestellt:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sekt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schaumwein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saft aus Weintrauben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	andere alkoholfreie Weinalternativen
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wein																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sekt																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schaumwein																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saft aus Weintrauben																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	andere alkoholfreie Weinalternativen																		



Inspektionsbericht 2019

32.1.14	<p>Es werden keine Produkte mit Demeter-Auslobung oder dem Hinweis auf biodynamische Erzeugung in die USA exportiert</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn Demeter-/biodynamisch hergestellte Produkte exportiert werden, sind dies entsprechend bei Demeter angemeldet?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
---------	--

Wein, Sekt & Schaumwein - Sekt

32.6.1	<p>Es werden keine Rüttelhilfsstoffe in der Sektherstellung eingesetzt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn diese eingesetzt werden, bitte eine Spezifikation beilegen.</p>
--------	--

Wein, Sekt & Schaumwein - Weine für Export in die USA

32.8.1	<p>Für den Export von Weinen in die USA mit Auslobung als Biodynamic oder demeter, muss eine Rezertifizierung von seiten des Demeter e.V. erfolgen! Sind alle in die USA exportierten Weine auch als solche angemeldet und auf dem Zertifikat aufgelistet?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn nein, bitte fehlende Weine benennen.</p>
32.8.2	<p>Lediglich folgende Additive sind zulässig für Weine mit dem Status "Wein hergestellt aus Biodynamischen/Demeter-Trauben" (wine made with Biodynamic/Demeter grapes):- Reinzuchthefer - Äpfelsäurebakterien - Zucker oder Traubensaftkonzentrat - Weinsäure - Kalziumcarbonat - Holzkohle für die Filtration - Kasein für die Klärung - Mikro-Säurestoffbehandlung (Oxygenisierung) - Einfügen von Sulfit ist limitiert bis maximal 100mg/l insgesamt.</p> <p>Wird dies eingehalten?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Ist die Einhaltung klar und nachvollziehbar im Weinbuch dokumentiert?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</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
Wein, Sekt & Schaumwein	Wein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Sekt	
Wein, Sekt & Schaumwein	Schaumwein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Obstwein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Weine für Export in die USA	
Wein, Sekt & Schaumwein	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	