



### Milch & Milcherzeugnisse - Milcherzeugnisse allgemein

|        |   |                                |                                  |                                 |
|--------|---|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 24.1.1 | <b>Herkunft der Milch</b> Richtlinien-Bezug: 8.5.3<br>Für Demeter-Produkte wird ausschließlich <b>Demeter-Milch</b> eingesetzt.   | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> |                                 |
| 24.1.2 | Wenn Demeter-Umstellungsmilch verwendet wird, liegt für die Zumischung eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e. V. vor?  | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> | N/A<br><input type="checkbox"/> |
| 24.1.3 | Wenn <b>Demeter-Umstellungsmilch</b> eingesetzt wird, wird der in der Ausnahmegenehmigung bewilligte Anteil eingehalten (bezogen auf die Jahresmenge)?<br><br>Der Betrieb wurde im Rahmen der Erteilung der Ausnahmegenehmigung aufgefordert die entsprechenden Informationen für die Inspektion vorzubereiten. | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> | N/A<br><input type="checkbox"/> |

### Milch & Milcherzeugnisse - Käse

|        |  |                                |                                  |
|--------|--|--------------------------------|----------------------------------|
| 24.2.1 | Welche Verfahren und Mittel werden zur <b>Keimreduktion</b> im Salzbad angewendet?   |                                |                                  |
| 24.2.2 | Welche <b>Zusatzstoffe</b> werden in der Käsepflege eingesetzt?<br>(Schmiermittel, Starterkulturen, Zusatzstoffe etc. Bitte Spezifikationen beifügen für Kulturen und Fertigprodukte.) |                                |                                  |
| 24.2.3 | Was wird als <b>Käse-Überzugsmasse</b> eingesetzt?<br><br>Wenn Kunststoffdispersionen eingesetzt werden, bitte benennen und Spezifikationen beifügen.                                  |                                |                                  |
| 24.2.4 | Richtlinien-Bezug: 4.9<br>Wird Salz mit Rieselhilfe im Salzbad eingesetzt?<br>Wenn ja, welche Rieselhilfe?   | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> |

### Milch & Milcherzeugnisse - Milch

|        |   |                                |                                  |
|--------|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 24.3.1 | <b>Verarbeitung Konsummilch</b> Richtlinien-Bezug: 8.5.4<br>Zur <b>Haltbarmachung</b> werden lediglich amtlich zugelassene Pasteurisationsverfahren angewendet. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation oder Ultrahoherhitzung kommen nicht zum Einsatz. | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> |
| 24.3.2 | Der <b>Homogenisierungsgrad</b> liegt bei <b>30 %</b> oder niedriger.   | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> |
| 24.3.3 | Der Begriff „ <b>nicht homogenisiert</b> “ wird nur bei Produkten mit einem Homogenisierungsgrad von <b>10 %</b> oder niedriger verwendet.  | Ja<br><input type="checkbox"/> | Nein<br><input type="checkbox"/> |
| 24.3.4 | Beschreiben Sie kurz, wie die oben genannten Vorgaben zum Homogenisierungsgrad in der Produktionsroutine erfasst und <b>dokumentiert</b> werden:  |                                |                                  |

### 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>                        |   |

## 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:

|  |
|--|
|  |
|--|

## 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<br>Kontrolle |  |
| Innerhalb von 1 Jahr                                 |  |
| Innerhalb von 2 Jahren                               |  |
| Innerhalb von 3 Jahren                               |  |
| Innerhalb von 4 Jahren                               |  |