



BLANKO Alkohol
Demeter ID: 0

Inspektionsbericht 2024

BLANKO Alkohol
Straße:
PLZ: Ort:
EG-Kontrollnummer:

Datum der Inspektion:	Beginn der Gesamt-Inspektion:	Ende der Gesamt-Inspektion:	Dauer der Demeter-Inspektion:
Name InspektorIn:		Inspektion wurde begleitet von Name: Funktion:	
Inspektion erfolgt:	<input type="checkbox"/> angemeldet <input type="checkbox"/> unangemeldet	<input type="checkbox"/> regulär <input type="checkbox"/> Stichproben	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle

Betriebstyp:

Kurze Betriebsbeschreibung:

In diesem Inspektionsbericht ist nur die Einhaltung der Demeter-Richtlinien zu dokumentieren. Dieser umfasst nachstehende Basis- und betriebsspezifischen Inspektionsfragen sowie gegebenenfalls eine Warenflussberechnung, einen Bericht über Abweichungen und für Erzeugerbetriebe den Erhebungsbogen.

Das Ergebnis der EU-Bio-Inspektion wird für die Auswertung im Demeter-Bereich mit hinzugezogen. Abweichungen müssen Sie bitte erläutern. Dafür können Sie den Vordruck „Bericht über Abweichungen“ oder ein Pendant Ihrer Kontrollstelle verwenden. Bei Bedarf finden Sie zusätzliche Blanko-Bögen unter <https://www.demeter.de/richtlinien-zertifizierung> . Bei Fragen zu Verarbeiter-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Linda Schuchmann, Tel. 06155/8469-509, linda.schuchmann@demeter.de Bei Fragen zu Erzeuger-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Ute Rebensburg, Tel. 06155/8469-512, ute.reensburg@demeter.de

Alkohol - Spirituosen

36.2.1	Richtlinien-Bezug: 8.18.4 Sind die Rohstoffe aus denen Demeter-Alkohol destilliert wird sämtlich Demeter-zertifiziert? Ausgenommen: Rohstoffe aus Wildsammlung; Zutaten die der Aromatisierung der Destillate dienen.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.2	Werden Hefenährstoffe wie Zucker im Fermentierungsprozess eingesetzt? Hinweis: Dies ist nicht zulässig; ausgenommen Trauben- und Fruchtwein gemäß entsprechender Demeter-Richtlinie. Bei der Herstellung von Likör darf Zucker als Zutat eingesetzt werden.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.3	Aromatisierung Zur Aromatisierung von Destillaten dürfen vor oder während der Destillation natürliche Kräuter, Gemüse, Früchte und Wurzeln eingesetzt werden. Nur bei Likören dürfen auch reine Aromaextrakte aus dem namensgebendem Rohstoff und aus eigener Herstellung eingesetzt werden. Isolierte Aromen und Aromastoffe sind in jedem Fall unzulässig. Werden diese Vorgaben eingehalten?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.4	Werden technische Enzyme eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.5	Werden Holzchips o.ä. zur Simulation einer längeren Reifung eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.6	Kommen Reinzuchtheferen zum Einsatz? Wenn ja, sind diese Bio-Zertifiziert? Hinweis: Der Einsatz von Reinzuchtheferen ist mit einer Übergangsfrist noch bis 31.12.2026 zulässig.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.7	Wenn Hefe aus kontinuierlichen Produktionsverfahren wiederverwendet werden, handelt es sich dabei um Hefe aus reiner bio-zertifizierter Produktion?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.8	Wenn Hefe aus kontinuierlichen Produktionsverfahren wiederverwendet wird, macht diese dann anteilig maximal 5% des Demeter-Ferments aus?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.9	Richtlinien-Bezug: 8.18.5 Wird das eingesetzte Malz durch indirekte Hitze getrocknet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.10	Richtlinien-Bezug: 4.9 Werden ausschließlich chlorfreie Filter eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
36.2.11	Wenn andere Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden: Sind diese nach der Demeter-Richtlinie zugelassen?	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 / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

Erzeugung:

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:

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