



### Speiseöle & Fette - allgemein

28.1.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.6.3 Welche <b>Verarbeitungshilfsstoffe</b> und <b>Filtermaterialien</b> werden eingesetzt? (Chlorfrei) Stoff/Filter: <span style="float: right;">Zweck:</span></p>
28.1.2	<p>Sind Sie Mitglied bei dem <b>BNN</b>?</p> <p>Welche Maßnahmen werden zur Reduktion von Weichmachern in Ölen getroffen?</p> <p style="text-align: right;">Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
28.1.3	<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

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

### Speiseöle & Fette - Öle für die Weiterverarbeitung

28.4.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.6.5 Bei welcher maximalen Temperatur werden Öle für die Weiterverarbeitung <b>desodoriert</b>?</p>
28.4.2	<p>Welche <b>Verarbeitungsschritte</b> werden außer der Desodorierung noch durchgeführt? Bitte beschreiben Sie kurz die Verarbeitungsschritte bis zum fertigen Produkt.</p>

28.4.3

Welche Methode wird zur physikalischen Entsäuerung eingesetzt? (z. B. destillatives Entfernen der freien Fettsäuren, selektive Absorption der freien Fettsäuren, selektive Extraktion der freien Fettsäuren, ...)

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

#### 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	