



BIO SUISSE

Bio Suisse Checkliste 2010 Kellerwirtschaft / Weinbereitung

- **Die Richtigkeit der Angaben in der Checkliste muss von der Kontrollstelle per Unterschrift auf der letzten Seite bestätigt werden. Ab der zweiten Bio Suisse Anerkennung muss die Checkliste während einer Inspektion ausgefüllt werden.**
- **Diese Checkliste muss zusätzlich zur Bio Suisse Checkliste Anbau (Selbstkelterer) bzw. Verarbeitung & Handel (Kellereien) ausgefüllt werden.**
- **Zusätzlich muss die Risikoanalyse Rückstände für Weinbaubetriebe ausgefüllt werden.**

Betriebsname:

Verantwortliche Person:

Selbstkelterer (Anbau der Weintrauben auf dem eigenen Betrieb)

Werden ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau verwendet? Nein Ja

Wenn Nein: Bitte zusätzlich die Bio Suisse Checkliste « Verarbeitung und Handel » ausfüllen.

Weinkellerei (Bitte zusätzlich die Bio Suisse Checkliste « Verarbeitung und Handel » ausfüllen)

1. ZUSÄTZE, HILFSSTOFFE, VERFAHREN

Bitte führen Sie sämtliche Zusätze, Hilfsstoffe und Verfahren auf, welche in Ihrem Keller zur Anwendung kommen.

***Für die mit einem Stern versehenen Zusätze muss der Hersteller des verwendeten Produktes ein Formular über die GVO-Freiheit ausfüllen (www.bio-suisse.ch > Dokumentation > Import > GVO). Dieses muss der Bio Suisse mit dem Antrag eingereicht werden.**

- | | | |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| ▪ Einsatz von Reinzuchthefer? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |
| ▪ Einsatz von Enzymen? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |
| ▪ Einsatz von Bakterien-Starterkulturen? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |
| ▪ Einsatz von L-Weinsäure? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |
| ▪ Einsatz von Metaweinsäure? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |
| ▪ Einsatz von Pektinasen? | <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja* |

▪ Werden andere Mittel zur Säureregulation eingesetzt?

Nein Ja, welche:

▪ Werden Schönungs- und Weinbehandlungsmittel eingesetzt?

Nein Ja, welche:

▪ Werden weitere Zusatz- und/oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?

Nein Ja, welche:

▪ Wird Vakuumverdampfung oder Umkehrosiose angewendet?

Nein Ja, bitte Konzentrierung in der Tabelle (Seite 3) angeben

▪ Art und Material der verwendeten Filtrationshilfsmittel angeben:

▪ Maischeerhitzung auf max. °C

2. ABFÜLLEN

- Wird der Wein auf dem Betrieb abgefüllt? Nein Ja
- **Wenn Ja:** Bitte Analyse des Gehalts an freier und gesamter schwefliger Säure für jeden für die Bio Suisse Anerkennung beantragten Wein gemäss Tabelle auf Seite 3 beilegen.
- **Wenn Nein:** Der Wein wird bei folgendem Betrieb abgefüllt:

Name:

Adresse, PLZ, Ort:

Kontrollorganisation:

3. BIO SUISSE VORJAHRESAUFLAGEN

Wurden im Vorjahr von Bio Suisse Auflagen zur Weinbereitung gemacht? Nein Ja

Wenn Ja: Wurden diese erfüllt? Nein Ja

Bemerkungen:

4. BESTÄTIGUNG ZUR RICHTIGKEIT DER ANGABEN

Der unterzeichnende Betriebsleiter bezeugt

- dass er einwilligt, dass die ausgefüllte Checkliste an Bio Suisse weitergeleitet wird,
- dass er bereit ist, Bio Suisse den aktuellen, integralen Kontrollbericht seiner Kontroll- und Zertifizierungsorganisation vertraulich und ausschliesslich zu Anerkennungszwecken zur Verfügung zu stellen,
- dass er Bio Suisse das Recht einräumt, seinen Betrieb nach Absprache mit seiner Kontroll- und Zertifizierungsorganisation im Rahmen von Stichprobenkontrollen vor Ort nachzukontrollieren,
- dass er seiner Kontroll- und Zertifizierungsorganisation das Recht einräumt, Bio Suisse einen aktuellen planimetrischen Parzellenplan seines Betriebs zur Verfügung zu stellen,
- dass er ausschliesslich ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen und deren Folgeprodukten produziert,
- dass die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen korrekt sind.

Betriebsleiter:

Datum: Unterschrift:

Der unterzeichnende Kontrolleur bezeugt

- dass die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen korrekt sind.
- (ab der zweiten Bio Suisse Anerkennung) dass die Checkliste anlässlich einer Kontrolle ausgefüllt wurde

Kontrolleur:

Datum: Unterschrift:

Stempel und Unterschrift der Kontrollstelle:

Beilagen:

- Formulare über die GVO-Freiheit von Zusätzen und Hilfsstoffen
- Analysen zur schwefligen Säure
- Risikoanalyse für Weinbau-/Kellereibetriebe
- Checkliste Verarbeitung und Handel
- weitere Beilagen

