



BIO SUISSE

Bio Suisse Checkliste 2011 Kellerwirtschaft / Weinbereitung

⚠ **Diese Checkliste muss zusätzlich zur Bio Suisse Checkliste Anbau (Selbstkelterer) bzw. Verarbeitung & Handel (Kellereien) ausgefüllt werden.**

Betriebsname:

Verantwortliche Person:

Selbstkelterer (Anbau der Weintrauben auf dem eigenen Betrieb)

Werden ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau verwendet? Nein Ja

Wenn Nein:

Herkunft der Trauben bzw. Most (Angabe der Traubensorte bzw. Most /Angabe Landwirtschaftsbetrieb):

.....
.....
.....

1. ZUSATZSTOFFE, VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE, VERFAHREN

Sämtliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe sowie Verfahren, welche in Ihrem Keller zur Anwendung kommen, sind in dieser Checkliste aufzuführen. Für GVO-kritische Komponenten ist die GVO-Freiheit darzulegen (siehe Merkblatt Kellerwirtschaft/ Weinbereitung).

A Traubenbehandlung und Mostbehandlung (Vorklärung, Korrekturmassnahmen wie Anreicherung, Säureregulierung)? Welche?

.....
.....
.....
.....
.....

B Gärung – Welche Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe? (Spezifikationen beilegen)

.....
.....
.....
.....
.....

C Weinausbau (Abstich, Schwefelung, Gelatine, Casein...)? (Spezifikationen beilegen)

.....
.....
.....
.....
.....

D Abfüllung

- 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:

2. BIO SUISSE VORJAHRESAUFLAGEN

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

Wenn Ja: Wurden diese erfüllt? Nein Ja

Bemerkungen:

.....
.....
.....
.....

3. 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,
- dass diese Checkliste anlässlich einer Kontrolle ausgefüllt wurde (ab der zweiten Bio Suisse Anerkennung).

Kontrolleur:

Datum: Stempel und Unterschrift:

Beilagen:

- Formulare über die GVO-Freiheit
- Analysen zur schwefligen Säure
- Risikoanalyse für Weinbau-/Kellereibetriebe
- Spezifikationen
- Checkliste Verarbeitung und Handel (wenn nicht nur die eigenen Trauben gekeltert werden)

