

Fragebogen Betriebsbeschreibung

Anlage 19: Wein und Weinerzeugnisse



Kunden-Nr.: Datum:

Durchgeführte Tätigkeiten:

- ☐ Keltern, vinifizieren
- ☐ Abfüllen
- ☐ Etikettieren
- ☐ sonstiges

Hergestellte Erzeugnisse

Parallelproduktion (= bio und nicht bio):

Verarbeiten Sie Trauben in bio- und konventioneller Qualität oder aus Umstellung? Wenn ja, erfolgt eine:

- ☐ räumliche Trennung
- ☐ zeitliche Trennung

Verwendete Erzeugnisse und Stoffe bei der Weinherstellung

Beschreiben Sie Ihre önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen (vor dem 01.08.2010 zugelassen durch VO (EG) 606/ 2009 und VO (EU) 1308/2013):

Verwenden Sie folgende önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen?

- ☐ teilweise Konzentrierung durch Kälte gemäß Anhang XV a Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der VO (EG) Nr. 1234/2007
- ☐ Entschwefelung durch physikalische Verfahren gemäß Anhang I A Nummer 8 der VO (EG) Nr. 606/2009
- ☐ Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung des Weines gemäß Anhang I A Nummer 36 der VO (EG) Nr. 606/2009,
- ☐ teilweise Entalkoholisierung von Wein gemäß Anhang I A Nummer 40 der VO (EG) Nr. 606/2009,
- ☐ Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung des Weines gemäß Anhang I A Nummer 43 der VO (EG) Nr. 606/2009
- ☐ **Nein**

Werden die folgenden Bedingungen zur Anwendung der önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen von Ihnen eingehalten?

- bei thermischen Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der VO (EG) Nr. 606/2009 darf die Temperatur 75 °C nicht übersteigen
- bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe gemäß Anhang I A Nummer 3 der VO (EG) Nr. 606/2009 darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

- ☐ ja
☐ nicht relevant
☐ nein,

Soweit zutreffend, Genehmigung durch die zuständige Behörde im Falle eines durch die Witterungsverhältnisse erforderlichen Einsatzes von Schwefeldioxid bis zu dem gemäß Anhang I B VO (EG) Nr. 606/2009 festgelegten Höchstgehalt liegt vor.

- ☐ ja
☐ nicht relevant
☐ nein,

Zukauf an Betriebsmitteln / Erzeugnissen und Stoffen bei der Weinherstellung

Zucker, Hefen, Schönung, etc.)	Herkunft		Für welchen Wein?	Zukaufsdatum	Zugekaufte Menge (kg)	Verbrauchte Menge (kg)
	Lieferant, PLZ, Ort	Code-nummer Kontrollstelle				

☐ Anlage liegt bei

Anmerkung:

Reinigung und Desinfektion:

Beschreibung Reinigungs**verfahren** / Angaben zu eingesetzten **Mitteln**:

Art der Reinigungs**dokumentation**:

Reinigung und Desinfektion von Gebäuden und Anlagen

Mittel und Wirkstoff	Zugekaufte Menge	Verbrauchte Menge	Grund der Anwendung	Anwendungsbereich (Gebäude)

Sonstige Anmerkungen: