

		Checkliste für Erzeuger und Verarbeiter	Gutes vom See	Kontrolljahr _____
--	--	------------------------------------------------	----------------------	------------------------------

1. Allgemeines				
1.1	Zeichennutzer:	Betriebsname: Inhaber: Strasse und Nr.: PLZ und Ort: Mobiltelefon: Telefon: Telefax: E-Mail: Homepage:		
1.2	Betriebstyp:	<input type="checkbox"/> Erzeugung <input type="checkbox"/> Verarbeitung	Branche:	
1.3	Mitgliedschaft:	Der Betrieb ist Mitglied bei Gutes vom See: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		-Abgleich mit aktueller Mitgliederliste
1.4	Bodenseeregion:	Der Betrieb (inkl. seiner Betriebsstätten) hat seinen Sitz innerhalb einer 40 Kilometerlinie um die Bodensee-Uferlinie. Die Anbauflächen liegen ebenfalls innerhalb dieser Zone. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		-Einsicht und Abgleich Flächen- und Nutzungsplan, Gewerbeanmeldung
1.5	Bestehende Zertifizierung(en):	EG-Öko-Verordnung: Qualitätszeichen Baden-Württemberg: IFS : QS : EMAS: ISO 9000: Weitere:	Zertifizierungsstelle:	-Einsicht der Bescheinigungen und Zertifikate und Abgleich der Gültigkeit
1.6	Mitgliedschaft in einem Anbauverband	Naturland: Demeter: Bioland: Weitere:		-Einsicht der Bescheinigungen und Zertifikate und Abgleich der Gültigkeit

2. Produkte / Sortiment / Warenfluss			
2.1.	Erzeugte Produkte	<p>Die folgenden Produkte stammen zu 100 % aus der Region:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 5. <p>weitere siehe Sortimentsliste (Anlage)</p>	-Einsicht der Sortimentsliste, Artikelliste, Katalog, Flyer
2.2	Verarbeitete Produkte	<p>Verarbeitete Lebensmittel mit einer Zutat müssen zu 100 % aus der Region stammen. Bei Lebensmittel mit mehr als einer Zutat muss die geschmacksbestimmende Hauptkomponente aus der Region stammen. Gewürze, Konservierungsmittel und andere Lebensmittelzusatzstoffe dürfen maximal 15% des Masseanteils der Rezeptur ausmachen. Dies betrifft folgende Produkte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 5. <p>weitere siehe Sortimentsliste (Anlage)</p> <p>Durch den Vorstand genehmigte Ausnahmen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>weitere:</p>	<p>-Einsicht in Rezeptur</p> <p>-Berechnung des Prozentanteils der Zutaten mit Herkunft außerhalb der Region</p> <p>-Einsicht Genehmigung</p>
2.3	Einsatz von GVO-freien Futtermitteln	<p>Bezug von GVO-freien Futtermitteln und anderen Feldfrüchten in der Tierhaltung (Geflügel, Schweine, Rinder) ist nachvollziehbar dokumentiert (Dokumente, Lieferscheine, Rechnungen, Bestellungen, Deklarationen, Spezifikationen liegen vor</p> <p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nein</p> <p>nur GVO-freie Futtermittel verwendet</p> <p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nein</p>	Einsicht in Dokumente

2.4	Lieferanten/ Zukauf	Bei einem zusammengesetzten Produkt wird der Vorstand von Gutes vom See vorab über Herkunft von zugekauften Rohstoffen informiert. Rohstoff: 1. 2. 3. Lieferanten: 1. 2. 3. Weitere siehe Lieferantenliste (Anlage)	-Einsicht in Information des Vorstandes
2.5	Warenfluss	Produkt: Rohstoff(e): Verarbeitungskoeffizient: Berechnungszeitraum:	-Prüfergebnis:
3. Gesamtbeurteilung			
3.1.	Kontrollergebnis	<input type="checkbox"/> Gutes vom See- Kriterien sind erfüllt <input type="checkbox"/> Gutes vom See- Kriterien sind nicht erfüllt Es gibt folgende Beanstandungen:	- Verweis auf Punkt der Checkliste
4. Kontrolldaten			
4.1	Ort, Datum:		
4.2	Kontrollzeit:	von:	bis:
4.3	Name Kontrolleur:		
4.4	Unterschriften:	Betriebsleiter	Kontrolleur:

BITTE ZURÜCKFAXEN ODER MAILEN: 07771/916244-6 oder michael.baldenhofer@ILE-Bodensee.de