



Einhaltung Standard BIO AUSTRIA Wein/ Traubensaft, für Veganer geeignet

Betriebsnummer	Name Betriebsführer	BIO AUSTRIA Mitgliedsnummer		
Standard für „BIO AUSTRIA Wein/Traubensaft, für Veganer geeignet“				
		Ja	Nein	Nicht relevant
1	<p>Alle Weine im Betrieb werden nach dem BIO AUSTRIA Standard erzeugt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Anwendung von Ionenaustauschharzen • Kein Zusatz von Bio-Traubendicksaftkonzentrat, rektifiziertem Bio-Traubendicksaftkonzentrat, Eichenholzstücken, Gummi arabicum, Hausenblase, Kasein und Kaliumkaseinat • Einsatz von österreichischem Rübenzucker <p>Es werden nur folgende erlaubte Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Keller verwendet: Soda, Natronlauge, Schwefelige Säure, Essig-, Zitronen-, Peressig- und Weinsäure, Schmierseife, Kalilauge, Wasserstoffperoxid sowie zu mind. 98 % abbaubare Tenside</p>			
2	Alle Weine im Betrieb ab dem Jahrgang ____ werden nach dem „BIO AUSTRIA Standard für Veganer geeignet“ erzeugt.			
3	Es wird auf Einsatz von Speisegelatine und Eiklar verzichtet.			
<p>Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass auf unserem BIO AUSTRIA Betrieb die Richtlinien für den Standard „BIO AUSTRIA Wein/Traubensaft, für Veganer geeignet“ ab sofort eingehalten werden.</p> <p>Die bestehende Vereinbarung zur Weitergabe der kontrollrelevanten Daten (Kontrollbericht inkl. Flächen-, Tier- und Betriebsdaten, Anlagen und Sanktionen) unseres Betriebes durch meine Bio-Kontrollstelle an den Verein BIO AUSTRIA, ZVR-Zahl 769078154 gilt auch für die zur Überprüfung dieser Richtlinien erhobenen Daten.</p>				
Ort, Datum	Unterschrift Betriebsführer	Unterschrift BIO AUSTRIA		