



Zusatzbogen Kellerei

Stammdaten		
Name und Anschrift des Betriebes:		Kunden-Nr. bei Kontrollstelle:
Bio-Kontrollstelle:		Kontrolldatum:
Name Kontrollor/In (in Blockschrift)		

KONFORM = korrekte Vorgehensweise bzw. Richtlinien werden eingehalten

NICHT KONFORM = Unerwünschte Vorgehensweise bzw. Richtlinien werden nicht eingehalten. Bei NICHT KONFORM ist eine SANKTION auszuwählen und ein/e Beschreibung/ Kommentar direkt bei Punkt *Anmerkungen* erforderlich.

NICHT RELEVANT (N.R.) = jeweiliger Kontrollpunkt trifft für den Betrieb nicht zu. Beschreibung/ Kommentar direkt bei Punkt *Anmerkungen* erforderlich.

I	Allgemeines	Konform	Nicht konform	N.R.
1	Alle Demeter-Weine bestehen zu 100% aus Demeter Trauben. <i>Anmerkungen:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
2	Bitte geben Sie hier (bio/konventionelle) Altbestände laut Kellereibuch an:			<input type="checkbox"/>
3a	Es werden keine Trauben oder Weine ohne Demeter-Status (konventionelle, in Umstellung oder biologisch) zugekauft – Wenn ja welche und wie viel(e)? (Empfehlung: Senden Sie auch die Etiketten der Weine ohne Demeter-Status an die Geschäftsstelle, um mögliche Verstöße und Mehrkosten zu vermeiden.) <input type="checkbox"/> Konform <input type="checkbox"/> Nicht konform <i>Bitte geben Sie hier Art, Menge und Status an:</i>			



3b	<p>Es werden <u>keine</u> konventionellen Weine (durch Zukauf von konventionellen Trauben/Wein oder Trauben/Wein von bspw. gepachteten/zugekauften Flächen) produziert (ausgenommen Altbestände).</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
4	<p>Es werden keine biologischen Weine oder Weine mit dem Status „in Umstellung“ (Weine ohne Demeter-Auslobung bzw. Nicht-Einhaltung der Demeter-Kellereirichtlinien) unter der etablierten Weingutsmarke, mit welcher auch Demeter-Weine verkauft werden, in Verkehr gebracht (Altbestände sind hierbei ausgenommen).</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
II Behälter und Gerätschaften		Konform	Nicht konform	N.R.
5	<p>Es werden nur Pumpen mit geringer Zentrifugalkraft verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
6	<p>Plastiktanks werden nur zur Zwischenlagerung verwendet. Zur dauerhaften Lagerung werden nur natürliche Materialien verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
III Hilfsmittel und Zusätze		Konform	Nicht konform	N.R.
7	<p>Der Einsatz von Reinzuchthefen (bestmöglich Demeter- oder bio-zertifiziert und muss auf jeden Fall GVO-frei) erfolgt nur bei der Flaschengärung für die Sekt- und Schaumweinerzeugung.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>



<p>8</p>	<p>Für die Herstellung von Wein (ausgenommen Sekt- & Schaumweine, siehe Pkt. 7) werden nur traubeneigene Hefen verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)</p>	<input type="checkbox"/>
<p>9</p>	<p>Zugabe von Demeter-Zucker oder -Traubensaftkonzentrat (wenn nicht verfügbar mind. Bio, kein Einsatz von konventionellem Zucker oder Traubensaftkonzentrat) erfolgt nur in Ausnahmefällen um den Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol.% zu erhöhen.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:</p>	<input type="checkbox"/>
<p>10</p>	<p>Als Schönungsmittel werden lediglich Bentonit und Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:</p>	<input type="checkbox"/>
<p>11</p>	<p>Zur Filtration werden ausschließlich Schichtenfilter und Kieselgurfilter verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)</p>	<input type="checkbox"/>
<p>12</p>	<p>Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung werden ausschließlich CO₂ und N₂ verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)</p>	<input type="checkbox"/>
<p>13</p>	<p>Wie wurden die Aufzeichnungen (Dokumentation) zu den verwendeten Hilfsmitteln und Zusätzen überprüft?</p>			



IV Methoden und Maßnahmen		Konform	Nicht konform	N.R.
14a	Wie wird kontrolliert, dass die Weinlese händisch erfolgt?			
14b	Die Lese erfolgt auf allen Flächen ausschließlich manuell. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (Sanktionierung erfolgt über nächste Frage 14c)	
14c	Erfolgt die Lese maschinell, wurde dies nachweislich vorab der Demeter Geschäftsstelle gemeldet und es erfolgt keine Demeter-Auslobung aller Weine des gesamten Jahrganges. Anmerkung:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
15	Als physikalische Maßnahmen am Produkt werden nur Kälte und Wärme zur Gärung nur im Bereich des natürlichen Gärverlaufs eingesetzt. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
16	Für den biologischen Säureabbau werden nur indigene Milchsäurebakterien verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
17	Die Konservierung mit Schwefel entspricht den Demeter-Richtlinie. (<5g/L Restzucker bei Weißwein, Sekt, Rose 140 SO ₂ mg/L & Rotwein 100 SO ₂ mg/L; >5g/L Restzucker bei Weißwein, Sekt, Rose 180 SO ₂ mg/L & Rotwein 140 SO ₂ mg/L; Dessertweine mit Botrytis 360 SO ₂ mg/L & Dessertweine ohne Botrytis 250 SO ₂ mg/L) Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>



18	<p>Kaltstabilisierung erfolgt ausschließlich durch den natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
19	<p>Säureregulation ist zu vermeiden. Falls diese jedoch durchgeführt wird, wird ausschließlich Kalk verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
20	<p>Zur Desinfektion der Räumlichkeiten und Geräte werden ausschließlich folgende Mittel verwendet: Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, Natron und Weinsäure gefolgt von Spülung mit Trinkwasser</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
V	Deklaration und Kennzeichnung	Konform	Nicht konform	N.R.
21	<p>Es liegen für alle Demeter Produkte gültige Freigaben von Demeter Österreich für Rezepturen, Etiketten und Verpackungsmaterialien vor.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung	



VI Abschluss

22 Ich habe die Demeter-Erhebung des Betriebes durch den/die Kontrollor/in zur Kenntnis genommen. Ich befürworte die Empfehlungen des/der Kontrollors/in.

Ich bin damit einverstanden, dass alle, die Demeter-Kontrolle bzw. BIO-Kontrolle gemäß EU-VO 2018/848 betreffenden Daten von Seiten meiner zuständigen Kontrollstelle an Demeter Österreich und ggf. Bio Suisse (international@bio-suisse.ch) weitergeleitet werden dürfen.

Ich erkläre mich einverstanden, dass meine Daten

- Betriebsnummer und Name
- vollständige Adresse und Kontaktdaten
- zertifizierte Produkte mit Zertifizierungsstatus
- Zertifizierungsdatum und Gültigkeitsdatum des Zertifikates

auf der Homepage von Demeter Österreich www.demeter.at und in der internationalen Produkt-Datenbank www.database.demeter.net veröffentlicht werden. Diese Einwilligung kann jederzeit bei Demeter Österreich widerrufen werden.

DAUER der Demeter-Kontrolle:

Ort, Datum

Unterschrift Vertragsnehmer/in

Unterschrift Kontrollor/in