



Kontrollbogen Landwirtschaft, Zusatzbogen Kellerei

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	Allgemeine Regelungen	Konform	nicht konform	NR
1a	Alle Demeter-Weine bestehen zu 100% aus Demeter Trauben. <i>Anmerkungen:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
1b	<i>Bitte geben Sie hier (bio/konventionelle) Altbestände laut Kellereibuch an:</i>			
2	Es werden keine konventionellen Weine (Trauben von bspw. gepachteten Flächen) produziert. <i>Anmerkungen:</i>		<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
3	Es werden keine biologischen Weine (Weine ohne Demeter-Auslobung bzw. Nicht-Einhaltung der Demeter-Kellereirichtlinien) mit dem Namen des Weingutes bzw. der etablierten Weinguts-Marke in Verkauf gebracht. <i>Anmerkungen:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
4	<i>Was geschieht mit Trauben mit dem Zertifizierungsstatus „In Umstellung auf Demeter“?</i>			
II	Folgende Behälter/Materialien/Gerätschaften werden verwendet	Konform	nicht konform	NR
5	Es werden nur Pumpen mit geringer Zentrifugalkraft verwendet. <i>Anmerkungen:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	

6a	Aus welchem Material bestehen die Tanks für die Lagerung von Demeter-Wein?			
6b	Plastiktanks werden nur zur Zwischenlagerung verwendet. Zur dauerhaften Lagerung werden nur natürliche Materialien verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
7	Als Verschlüsse werden Glas, Naturkork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse und technische Verschlüsse basierend auf Kork verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.)	
III	Folgende Additiva (Hilfsmittel und Zusätze) werden verwendet	Konform	nicht konform	NR
8	Der Einsatz von Reinzuchthefen erfolgt nur für Sekt- und Schaumweinerzeugung. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
9	Es werden nur traubeneigene Hefen verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
10	Zugabe von Demeter Zucker (wenn nicht verfügbar Bio-Zucker, kein Einsatz von konventionellem Zucker) erfolgt nur in Ausnahmefällen um den Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol% zu erhöhen. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
11	Es werden keine organischen Schönungsmittel verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
12	Als anorganisches Schönungsmittel werden lediglich Bentonit und Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
13	Zur Filtration werden ausschließlich Schichtenfilter und Kieselgurfilter verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
14	Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung werden ausschließlich CO ₂ und N ₂ verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>

15	Wie wurden die Aufzeichnungen (Dokumentation) zu den verwendeten Hilfsmitteln und Zusätzen überprüft?			
IV	Folgende Methoden/Maßnahmen werden verwendet	Konform	nicht konform	NR
16	Wie wird kontrolliert, dass die Weinlese händisch erfolgt?			
17	Die Lese erfolgt ausschließlich manuell. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
18	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"/>
19	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"/>
20	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.)	<input type="checkbox"/>
21	Es erfolgt ausschließlich Kaltstabilisierung durch den natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
22	Säureregulation ist zu vermeiden. Falls diese jedoch durchgeführt wird, wird ausschließlich Kalk verwendet. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
23	Zur Desinfektion der Räumlichkeiten und Geräte werden ausschließlich folgende Mittel verwendet: Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser. Anmerkungen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>



V	Deklaration/Kennzeichnung	Konform	nicht konform	NR
24	<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"/> <p>Sanktion Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:</p>	
VI Abschluss				
25	<p>Ich habe die Demeter-Erhebung des Betriebes durch den/die Kontrollor/in zur Kenntnis genommen. Ich befürworte die Empfehlungen des/der Kontrollors/in.</p> <p>Ich bin einverstanden, dass alle, die Demeter-Kontrolle bzw. BIO-Kontrolle gemäß EU-VO 2018/848 betreffenden Daten von Seiten meiner zuständigen Kontrollstelle an Demeter Österreich weitergeleitet werden dürfen.</p> <p>Konform, ich erkläre mich einverstanden, dass meine Daten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsnummer und Name • vollständige Adresse und Kontaktdaten • zertifizierte Produkte mit Zertifizierungsstatus • Zertifizierungsdatum und Gültigkeitsdatum des Zertifikates <p>auf der Homepage von Demeter Österreich www.demeter.at und in der internationalen Produkt-Datenbank www.database.demeter.net veröffentlicht werden?</p> <p>Diese Einwilligung kann jederzeit bei Demeter Österreich widerrufen werden.</p> <p>DAUER der Demeter-Kontrolle:</p> <p>Ort, Datum Unterschrift Vertragsnehmer/in</p> <p>_____ _____</p> <p>Ort, Datum Unterschrift Kontrollor/in</p> <p>_____ _____</p>			