



## 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	Werden 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"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein  <i>Bitte geben Sie hier Art, Menge und Status an:</i>			<input type="checkbox"/>



3b	<p>Es werden <u>keine</u> konventionellen Weine (durch Zukauf von konventionellen Trauben oder Trauben von bspw. gepachteten/zugekauften Flächen) produziert (ausgenommen Altbestände).</p> <p><b>Anmerkungen:</b></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><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
<b>II</b>	<b>Behälter und Gerätschaften</b>	<b>Konform</b>	<b>Nicht konform</b>	<b>N.R.</b>
6	<p>Es werden nur Pumpen mit geringer Zentrifugalkraft verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	
7	<p>Plastiktanks werden nur zur Zwischenlagerung verwendet. Zur dauerhaften Lagerung werden nur natürliche Materialien verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
<b>III</b>	<b>Hilfsmittel und Zusätze</b>	<b>Konform</b>	<b>Nicht konform</b>	<b>N.R.</b>
8	<p>Der Einsatz von Reinzuchthefen erfolgt nur bei der Flaschengärung für die Sekt- und Schaumweinerzeugung.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
9	<p>Für die Herstellung von Wein (ausgenommen Sekt- &amp; Schaumweine, siehe Pkt. 8) werden nur traubeneigene Hefen verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>



10	<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><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
11	<p>Es werden keine organischen Schönungsmittel verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
12	<p>Als anorganisches Schönungsmittel werden lediglich Bentonit und Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
13	<p>Zur Filtration werden ausschließlich Schichtenfilter und Kieselgurfilter verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
14	<p>Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung werden ausschließlich CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> verwendet.</p> <p><b>Anmerkungen:</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
15	<p>Wie wurden die Aufzeichnungen (Dokumentation) zu den verwendeten Hilfsmitteln und Zusätzen überprüft?</p>			



IV Methoden und Maßnahmen		Konform	Nicht konform	N.R.
<b>16</b>	Wie wird kontrolliert, dass die Weinlese händisch erfolgt?			
<b>17a</b>	Die Lese erfolgt auf allen Flächen ausschließlich manuell. <b>Anmerkungen:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (Sanktionierung erfolgt über nächste Frage 17b)	
<b>17b</b>	Erfolgt die Lese maschinell, wurde dies nachweislich vorab der Demeter Geschäftsstelle gemeldet und es erfolgt keine Demeter-Auslobung aller Weine des gesamten Jahrganges. <b>Anmerkung:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
<b>18</b>	Als Physikalische Maßnahmen am Produkt werden nur Kälte und Wärme zur Gärung nur im Bereich des natürlichen Gärverlaufs eingesetzt. <b>Anmerkungen:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
<b>19</b>	Für den biologischen Säureabbau werden nur indigene Milchsäurebakterien verwendet. <b>Anmerkungen:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>
<b>20</b>	Die Konservierung mit Schwefel entspricht den Demeter-Richtlinie. (<5g/L Restzucker bei Weißwein, Sekt, Rose 140 SO <sub>2</sub> mg/L & Rotwein 100 SO <sub>2</sub> mg/L; >5g/L Restzucker bei Weißwein, Sekt, Rose 180 SO <sub>2</sub> mg/L & Rotwein 140 SO <sub>2</sub> mg/L; Dessertweine mit Botrytis 360 SO <sub>2</sub> mg/L & Dessertweine ohne Botrytis 250 SO <sub>2</sub> mg/L) <b>Anmerkungen:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>



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



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"><li>• Betriebsnummer und Name</li><li>• vollständige Adresse und Kontaktdaten</li><li>• zertifizierte Produkte mit Zertifizierungsstatus</li><li>• Zertifizierungsdatum und Gültigkeitsdatum des Zertifikates</li></ul> <p>auf der Homepage von Demeter Österreich <a href="http://www.demeter.at">www.demeter.at</a> und in der internationalen Produkt-Datenbank <a href="http://www.database.demeter.net">www.database.demeter.net</a> veröffentlicht werden. Diese Einwilligung kann jederzeit bei Demeter Österreich widerrufen werden.</p> <p><b>DAUER der Demeter-Kontrolle:</b></p>	
_____	_____	_____
Ort, Datum	Unterschrift Vertragsnehmer/in	Unterschrift Kontrollor/in