



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"/> <small>Sanktion</small> Wählen Sie ein Element aus.)	
2	Bitte geben Sie hier (bio/konventionelle) Altbestände laut Kellereibuch an:			<input type="checkbox"/>
3a	Werden Trauben und/oder Wein ohne Demeter-Status zugekauft und verarbeitet? <i>Info: Durch Zukauf von biologischen Trauben/Wein oder durch Zukauf von konventionellen Trauben/Wein oder Trauben/Wein von gepachteten/zugekauften Flächen.</i> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <u>Wenn ja, geben Sie hier Art, Menge und Status an:</u> <i>(Empfehlung: Senden Sie auch die Etiketten der Weine ohne Demeter-Status an die Geschäftsstelle, um mögliche Verstöße und Mehrkosten zu vermeiden.)</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, die nicht nach den Demeter-Kellereirichtlinien verarbeitet wurden unter der etablierten Weingutsmarke 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 Sekt- und Schaumweinerzeugung.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
8	<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"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.) Wenn SANKTION 2, Datum d. Nachreichung:	<input type="checkbox"/>

9	<p>Als Schönungsmittel werden lediglich Bentonit und Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs verwendet.</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"/>
10	<p>Zur Filtration werden ausschließlich Schichtenfilter und Kieselgurfilter verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
11	<p>Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung werden ausschließlich CO₂ und N₂ verwendet.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
12	<p>Wie wurden die Aufzeichnungen (Dokumentation) zu den verwendeten Hilfsmitteln und Zusätzen überprüft?</p>			
IV Methoden und Maßnahmen		Konform	Nicht konform	N.R.
13a	<p>Wie wird kontrolliert, dass die Weinlese händisch erfolgt?</p>			
13b	<p>Die Lese erfolgt auf allen Flächen ausschließlich manuell.</p> <p>Anmerkungen:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sanktion (Wählen Sie ein Element aus.)	<input type="checkbox"/>
14	<p>Als physikalische Maßnahmen am Produkt werden nur Kälte und Wärme zur Gärung nur im Bereich des natürlichen Gärverlaufs eingesetzt.</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"/>

