



## Wein, Sekt & Schaumwein - allgemein

34.1.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12 Sind die Prozesse und die Prozesshilfsstoffe pro Jahr und pro Wein im Kellerbuch klar dokumentiert?</p> <p>Vorgesehene Korrekturmaßnahmen seitens des Betriebes können hier genannt werden.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.2	<p><b>Zutaten und Zusatzstoffe</b> Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Werden für Demeter-Produkte <b>ausschließlich</b> Trauben aus biologisch-dynamischem Anbau verarbeitet?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.3	Ist der Einsatz von <b>Tanninen</b> auf Weine ohne Demeter-Hinweise begrenzt?	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.4	Ist der Warenfluss diesbezüglich plausibel?	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.5	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Werden nur <b>traubeneigene Hefen</b> oder <b>Pied de Cuve</b> (Demeter oder Bio) eingesetzt?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.6	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Falls <b>Reinzuchthefen</b> eingesetzt werden, aus welchem Grund? Bitte beschreiben:</p>	
34.1.7	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Wie ist der Einsatz der Reinzuchthefen <b>dokumentiert</b>?</p>	
34.1.8	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Wenn Reinzuchthefen eingesetzt werden, handelt es sich hierbei um bio-zertifizierte Hefen? Hinweis: Die Anforderung bio-zertifizierter Hefen betrifft nicht die zweite Gärung bei Sekt und Schaumwein</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/>    N/A <input type="checkbox"/></p>
34.1.10	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Welche <b>Hefenährstoffe</b> werden eingesetzt?</p>	
34.1.11	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Wie werden Weine <b>geschönt</b>? Bitte Prozesshilfsstoffe benennen.</p>	

34.1.12	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.3 In welcher Form wird <b>Schwefeldioxid</b> eingesetzt? (Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen!)</p> <p>Bitte beschreiben Sie die Dokumentation der Schwefelung im Betrieb:</p>	
34.1.13	<p><b>Verarbeitungsverfahren</b> Richtlinien-Bezug: 8.12.3 Wird die <b>Säure</b> der Weine reguliert?</p> <p>Wenn ja, bitte vermerken wie und welche Stoffe hierzu eingesetzt werden.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.14	<p><b>Reinigungsmittel</b> Richtlinien-Bezug: 8.12.5 Entsprechen die eingesetzten <b>Reinigungsmittel</b> den Demeter-Vorgaben im Weinbereich? (Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser)</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.15	<p>Werden Produkte mit Demeter-Auslobung oder dem Hinweis auf biodynamische Erzeugung in die <b>USA</b> exportiert? Wenn ja, ist der Kontrollbereich "Weine für Export in die USA" relevant und auszufüllen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/>    N/A <input type="checkbox"/></p>
34.1.16	<p>Wenn Demeter-/biodynamisch hergestellte Produkte exportiert werden, sind diese entsprechend bei Demeter angemeldet?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/>    N/A <input type="checkbox"/></p>
34.1.17	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.4. Der Einsatz von Crossflowfilter ist nicht zulässig für Demeter-Produkte im Geltungsbereich der Wein-Verordnung.  Ist ein Crossflowfilter im Betrieb vorhanden?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.18	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.4. Wenn ja, ist plausibel, dass dieser nicht für die betreffende Demeter-Ware eingesetzt wird (alternative Filtrationssysteme vorhanden, Filtrationshilfsstoffe eingekauft).</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/>    N/A <input type="checkbox"/></p>
34.1.19	<p>Richtlinien-Bezug: 8.12.4 Werden ausschließlich Gärbehälter aus Beton, Holz, Porzellan, Edelstahl oder Ton verwendet?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>

34.1.20	<p><b>Richtlinien-Bezug: 8.12.4</b> Ab 2022 ist die Neuanschaffung von Gärbehältern und Tanks aus Glasfaser oder Beton mit Epoxidharzbeschichtung nicht mehr zulässig. Wurde seither ein entsprechender Gärbehälter oder Tank beschafft?</p> <p>Hinweis im Fall Vertragstyp Lohnverarbeitung (siehe Seite 1): Neuanschaffung von entsprechenden Tanks und Gärbehältern kann bei Lohnverarbeitern nicht geregelt werden. Bitte an dieser Stelle daher lediglich untenstehend angeben, ob entsprechende Gärbehälter und Tanks für Demeter-Produkte zum Einsatz kommen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.1.21	<p><b>Richtlinien-Bezug: 8.12.4</b> Der Einsatz von Eichenholzchips ist nicht zulässig. Wird diese Vorgabe eingehalten?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>

**Wein, Sekt & Schaumwein - Sekt**

34.4.1	<p><b>Richtlinien-Bezug: 8.12.4</b> Werden <b>Rüttelhilfsstoffe</b> in der Sektherstellung eingesetzt?</p> <p>Wenn diese eingesetzt werden, bitte eine Spezifikation beilegen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/>    N/A <input type="checkbox"/></p>
--------	--	---

**Wein, Sekt & Schaumwein - Weine für Export in die USA**

34.8.1	<p>Für den Export von Weinen in die USA mit Auslobung als Biodynamic oder demeter, muss eine Rezertifizierung vonseiten des Demeter e.V. erfolgen! Sind alle in die USA exportierten Weine auch als solche angemeldet und auf dem Zertifikat aufgelistet?</p> <p>Wenn nein, bitte fehlende Weine benennen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.8.2	<p>Lediglich folgende Additive sind zulässig für Weine mit dem Status "Wein hergestellt aus Biodynamischen/Demeter-Trauben" (wine made with Biodynamic/Demeter grapes): Reinzuchthefer - Äpfelsäurebakterien - Zucker oder Traubensaftkonzentrat - Weinsäure - Kalziumcarbonat - Holzkohle für die Filtration - Kasein für die Klärung - Mikro-Säurestoffbehandlung (Oxygenisierung) - Hinzufügen von Sulfid ist limitiert bis maximal 100mg/l insgesamt. Wird dies eingehalten?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>
34.8.3	<p>Ist die Einhaltung klar und nachvollziehbar im Weinbuch dokumentiert?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/>    Nein <input type="checkbox"/></p>

### Bericht über Abweichungen:

<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	1
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	2
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	3
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	

## Status Bericht:

### Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Wein, Sekt & Schaumwein	Wein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Sekt	
Wein, Sekt & Schaumwein	Schaumwein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Obstwein	
Wein, Sekt & Schaumwein	Weine für Export in die USA	
Wein, Sekt & Schaumwein	allgemein	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

## Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte  
 Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

### Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

#### Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:  
 Kontrollstufe:  
 Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

#### Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

#### Erzeugung:

#### Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz  
 Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz  
 Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei  
 Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei  
 Lohnverarbeitern möglich.

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem Betrieb angemessen.  
 Begründung: