



# **FAIR'N GREEN – Richtlinien für den Weinbau**

Richtlinien für Erzeuger und Verarbeiter 2016

Version 12.07.2016

[www.fair-and-green.de](http://www.fair-and-green.de)

©FAIR and GREEN e.V. 2016

Der FAIR'N GREEN Nachhaltigkeitsstandard für den Weinbau wird durch den institutionell unabhängigen Verein FAIR and GREEN e.V. verwaltet und jährlich aktualisiert.

Die Richtlinien schreiben vor, dass jedes Weingut Maßnahmen trifft und dauerhaft betreibt, um eine nachhaltige Entwicklung des Betriebs und der Region zu fördern. Die Art und Weise der Umsetzung der Maßnahmen ist vom jeweiligen Betriebskontext abhängig. Der Grad der Erfüllung der Anforderungen wird über einen Zertifizierungsprozess inklusive vor Ort-Audit durch den FAIR and GREEN e.V. erhoben. Für die Erstzertifizierung müssen dabei mindestens 50% aller Punkte erzielt werden. Für eine erfolgreiche Folgezertifizierung muss sich die Nachhaltigkeitsbewertung jährlich um 3% verbessern.

Zeichengeber, Zeichennehmer und Prüfer sind wirtschaftlich und rechtlich getrennte Organisationen. Die Zertifizierung wird durch eine externe Kontrollstelle zusätzlich verifiziert.

Der Standard wendet sich an Weingüter im Haupterwerb, sowie Kellereien und andere traubenverarbeitende Betriebe.

Erstmals angewendet wurde der FAIR'N GREEN-Standard für das Jahr 2013. Er wurde seitdem innerhalb der deutschen Weinbranche systematisch weiter verbreitet. Eine Aufstellung der zertifizierten Mitglieder finden Sie unter [www.fair-and-green.de](http://www.fair-and-green.de)

FAIR'N GREEN verwendet wo möglich eine geschlechtsneutrale Sprache. Sofern die Nennung eines geschlechterspezifischen Begriffs aus Gründen der Lesefreundlichkeit nicht möglich erscheint, schließt der dann gewählte Begriff alle Geschlechter mit ein.

Impressum:

**FAIR and GREEN e.V.**  
Kölnstr 47 – 53111 Bonn  
Tel 0049 228 886844 85  
Fax 0049 228 886844 79  
[www.fair-and-green.de](http://www.fair-and-green.de)  
[kontakt@fair-and-green.de](mailto:kontakt@fair-and-green.de)

© FAIR AND GREEN e.V. 2016

Der Standard beschreibt wesentliche Inhalte der Nachhaltigkeit anhand der nachfolgenden Kategorien:

## Inhalt

Nachhaltige Betriebsführung .....	4
Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements .....	4
Wirtschaftsplan, Kennzahlen, Kapitalentwicklung .....	4
Investitionen & Innovationen .....	4
Beschaffungsmanagement .....	4
IT und Datenschutz .....	5
Nachhaltige Umwelt .....	5
Ökobilanz und CO <sub>2</sub> -Emissionen .....	5
Energieeinsatz .....	5
Wassereinsatz .....	6
Abfallmanagement .....	6
Nachhaltige Gesellschaft .....	6
Feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter .....	6
Aus- und Weiterbildung .....	7
Saisonale Arbeitskräfte .....	7
Zusammenarbeit mit dem gesellschaftliches Umfeld .....	7
Bewahrung der Kulturlandschaft .....	7
Nachhaltige Wertschöpfungskette .....	8
Eintrag von Nährstoffen .....	8
Pflanzenschutz .....	8
Förderung der Biodiversität und Nützlinge .....	9
Kellerwirtschaft .....	9
Absatz .....	9

## Nachhaltige Betriebsführung

Im Bereich Nachhaltige Betriebsführung werden die Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements für FAIR'N GREEN-Weingüter definiert. Das Ziel der Maßnahmen ist die Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien im Kerngeschäft des Unternehmens sowie die strategische Ausrichtung des Unternehmens in Richtung einer nachhaltigen Zukunft.

<b>1</b>	<b>Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements</b>
<b>1.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verfügen über ein Unternehmensleitbild, in dem Nachhaltigkeitsaspekte festgeschrieben sind.
<b>1.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter können ihre Marktposition benennen und verfolgen eine Unternehmensstrategie, die auf eine langfristige Existenz des Betriebs ausgerichtet ist.
<b>1.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter haben einen schriftlichen Entwicklungsplan für die nächsten Jahre.
<b>2</b>	<b>Wirtschaftsplan, Kennzahlen, Kapitalentwicklung</b>
<b>2.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter entwickeln rechtzeitig Maßnahmen zur Wahrung der Hofnachfolge oder der Betriebsübergabe.
<b>2.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen regelmäßig Maßnahmen, um sich gegen wirtschaftliche Schäden abzusichern (Bildung von Reserven, Versicherungen).
<b>2.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter erheben relevante Kennzahlen zur Steuerung ihres Unternehmens und analysieren die Entwicklung der variablen und fixen Kosten.
<b>2.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter berücksichtigen bei der Gewinnermittlung einen branchentypischen Unternehmerlohn und die Verzinsung des eingesetzten Kapitals.
<b>2.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen regelmäßig Maßnahmen zur Optimierung des Eigenkapitals.
<b>3</b>	<b>Investitionen &amp; Innovationen</b>
<b>3.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verfolgen Maßnahmen zur Verbesserung ihrer betrieblichen Prozesse sowie zur Dokumentation zur Sicherung des betrieblichen Know-Hows.
<b>3.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verfolgen eine Investitionsplanung und investieren regelmäßig zum Erhalt des Betriebsvermögens und der Wirtschaftlichkeit.
<b>3.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter investieren regelmäßig in unterschiedlichen Bereichen ihres Betriebs (Weinbau, Kellerwirtschaft, Absatz).
<b>3.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter planen und realisieren regelmäßig Innovationen in ihrem Betrieb (Weinbau, Kellerwirtschaft, Absatz).
<b>4</b>	<b>Beschaffungsmanagement</b>
<b>4.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter berücksichtigen nachweislich Umweltkriterien in der Beschaffung von Trauben oder Most (Siehe FAIR'N GREEN-Richtlinien für Beschaffung von Trauben und Most). Siehe Anhang I
<b>4.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bevorzugen nachweislich Handelspartner mit hohen sozialen Standards (entsprechend den Punkten 14 bis 16) und guter Reputation.
<b>4.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden Verpackungs- und Büromaterial das mindestens dem FSC-Standard oder einer anderen Nachhaltigkeitszertifizierung entspricht.
<b>4.4</b>	Die von FAIR'N GREEN-Weingütern verwendeten Naturkorken stammen aus nachhaltiger Produktion (z. B. FSC-zertifiziert).

<b>4.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter berücksichtigen für andere Verschlusssysteme ebenfalls Umweltaspekte (u.a. Recyclingfähigkeit, Prinzip der Abfallvermeidung, Öko-Effizienz, Verringerung von Schadstoffen, etc.)
<b>4.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden für ihre Holzfässer Holz, das aus nachhaltigem Anbau stammt (z.B. FSC-zertifiziert).
<b>5</b>	<b>IT und Datenschutz</b>
<b>5.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen geeignete Maßnahmen, um Unternehmens- und Kundendaten vor Angriffen aus dem Internet zu schützen.
<b>5.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter aktualisieren regelmäßig ihre Website und stellen neue Informationen zur Verfügung.
<b>5.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter wägen die Vor- und Nachteile anderer Kommunikationsformen (u.a. Social Media) bewusst ab und entwickeln daraus eine klare Strategie im Umgang mit sozialen Medien.

## Nachhaltige Umwelt

Der Bereich Nachhaltige Umwelt umfasst den Einfluss des Weinguts auf die verschiedenen Ökosysteme. Ein naturnaher Weinbau mit der Minimierung von ungewünschten Umwelteinflüssen ist das Ziel.

<b>6</b>	<b>Ökobilanz und CO<sub>2</sub>-Emissionen</b>
<b>6.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter beteiligen sich aktiv an der Erstellung individueller Ökobilanzen, vor allem durch die Bereitstellung entsprechender Informationen für FAIR'N GREEN.
<b>6.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter berücksichtigen die Informationen ihrer jeweiligen Ökobilanz (Energie, CO <sub>2</sub> , Toxikologische Bewertung, Bodenbelastung) und setzen die Handlungsempfehlungen um.
<b>6.3</b>	Für FAIR'N GREEN-Weingüter werden im Rahmen der Ökobilanzierung die CO <sub>2</sub> -Emissionen (mindestens Scope 1&2) bestimmt und die Betriebe leiten aktiv Maßnahmen zur Senkung der CO <sub>2</sub> -Emissionen ein.
<b>7</b>	<b>Energieeinsatz</b>
<b>7.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter ermitteln genaue Informationen über ihren Energieverbrauch.
<b>7.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen regelmäßig und systematisch Maßnahmen zur Reduktion des Verbrauchs elektrischer Energie.
<b>7.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen regelmäßig und systematisch Maßnahmen zur Reduktion des Verbrauchs thermischer Energie.
<b>7.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verfolgen eine klare Strategie zum Thema „Erneuerbare Energien“ und betreiben nach Möglichkeit eigene Anlagen zur Energieerzeugung.
<b>7.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen Maßnahmen, um möglichst viel selbst erzeugte Energie auch selbst zu verbrauchen oder zu speichern.
<b>7.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter beziehen innerhalb von 3 Jahren nach Mitgliedschaft Ökostrom.

<b>8</b>	<b>Wassereinsatz</b>
<b>8.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden kein Trinkwasser zur künstlichen Bewässerung.
<b>8.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden in der Regel kein Trinkwasser für Pflanzenschutzmaßnahmen.
<b>8.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter erfassen ihren Trinkwasserverbrauch.
<b>8.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter setzen regelmäßig Maßnahmen zur Reduktion des Trinkwasserverbrauchs um.
<b>8.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter nutzen in der Regel alternative Wasserquellen für Brauchwasser, darunter Regen-, Brunnen- und/oder Flusswasser.
<b>9</b>	<b>Abfallmanagement</b>
<b>9.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter arbeiten konsequent nach dem Prinzip der Abfallvermeidung.
<b>9.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen Maßnahmen zum Recycling von wiederverwendbaren Materialien und stellen die Umsetzung dieser Maßnahmen im Betrieb sicher.
<b>9.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verfolgen eine klare Regelung zum Umgang mit Sondermüll (Entweder Abholung durch Entsorgungsunternehmen oder eigenen Lieferung zum Wertstoffhof).

## Nachhaltige Gesellschaft

Der Abschnitt Nachhaltige Gesellschaft umfasst die sozialen Aspekte des Weinguts, sowohl innerbetrieblich, als auch mit Blick auf das soziale Umfeld. Ziel ist es, die FAIR'N GREEN-Weingüter möglichst gut in das soziale Umfeld zu integrieren und innerbetrieblich das bestmögliche Betriebsklima zu schaffen. Ebenfalls verstehen die Weingüter ihre Rebflächen als integraler Bestandteil der landschaftsspezifischen Kulturlandschaft und tragen zum Erhalt dieses Landschaftsbildes bei.

<b>10</b>	<b>Feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter</b>
<b>10.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter fördern ein positives Betriebsklima (Respekt gegenüber den Mitarbeitern) und legen Wert auf eine niedrige Mitarbeiterfluktuation.
<b>10.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter ermöglichen flexible Arbeitszeiten für Ihre Mitarbeiter, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu fördern.
<b>10.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter binden die festangestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig in betriebliche Entscheidungen ein.
<b>10.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter regen ihre Mitarbeiter aktiv dazu an auf Missstände hinzuweisen und Verbesserungen vorzuschlagen.
<b>10.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter beteiligen die Mitarbeiter am Erfolg des Gesamtbetriebes.
<b>10.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen Maßnahmen zur Bekämpfung von innerbetrieblicher Diskriminierung.

<b>11</b>	<b>Aus- und Weiterbildung</b>
<b>11.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter regen Mitarbeiter regelmäßig zu Fortbildungen und Schulungen an und ermöglichen diese.
<b>11.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bieten regelmäßig Ausbildungs- und Praktikumsplätze an.
<b>11.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter schulen ihre Mitarbeiter regelmäßig in Erster Hilfe und/oder treffen andere Maßnahmen, um die Erste-Hilfe-Versorgung sicherzustellen.
	<b>Saisonale Arbeitskräfte</b>
<b>12.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter schließen mit Saisonkräften und Lesehelfern schriftliche Arbeitsverträge ab und bezahlen die Arbeitskräfte pro Stunde.
<b>12.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter schließen die Arbeitsverträge bei mangelnder Kenntnis der deutschen Sprache in der gewünschten Sprache ab.
<b>12.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter renovieren regelmäßig die zur Verfügung gestellten Unterkünfte der Mitarbeiter bzw. erhalten sie in einem gut bewohnbaren Zustand.
<b>12.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter stellen die Nachvollziehbarkeit von Lohnabzügen für Unterkunft und Verpflegung sicher.
<b>12.7</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter achten nach Möglichkeit darauf, jedes Jahr die gleichen Saisonarbeitskräfte zu beschäftigen.
<b>12.8</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter beschäftigen prinzipiell keine Leiharbeiter.
<b>13</b>	<b>Zusammenarbeit mit dem gesellschaftliches Umfeld</b>
<b>13.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bieten Interessierten die Möglichkeit die Betriebe kennenzulernen.
<b>13.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bzw. deren Vertreter sind im Rahmen ihrer jeweiligen Möglichkeiten in Ehrenämtern aktiv.
<b>13.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bzw. deren Vertreter sind gesellschaftlich engagiert und setzen sich für soziale, kulturelle oder umweltpolitische Ziele bzw. Projekte ein.
<b>14</b>	<b>Bewahrung der Kulturlandschaft</b>
<b>14.1</b>	Die FAIR'N GREEN Weingüter treffen Maßnahmen zur Wahrung der Kulturlandschaft und betreiben diese Maßnahmen dauerhaft. Dazu gehört z.B. Engagement für den Denkmalschutz.
<b>14.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter berücksichtigen nach Möglichkeit die historische Dokumentation der Lagen bei Pacht und Zukauf.

## Nachhaltige Wertschöpfungskette

Der Abschnitt Nachhaltige Wertschöpfungskette umfasst die Bereiche Anbau, Kellerwirtschaft und Absatz. Es geht darum sicherzustellen, die gesamte Wertschöpfung „von der Traube bis zum Endverbraucher bzw. Händler“ nachhaltig zu gestalten.

<b>15</b>	<b>Eintrag von Nährstoffen</b>
<b>15.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden keinen synthetischen Stickstoffdünger.
<b>15.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter stellen ihren organischen Dünger selbst her oder beziehen ihren organischen Dünger aus der eigenen Region.
<b>15.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter dokumentieren die eingebrachte Nährstoffmenge und stellen dadurch die bedarfsorientierte Nährstoffversorgung sicher.
<b>15.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen Maßnahmen um der Bodenverdichtung entgegen zu wirken (z.B. durch Einsaaten).
<b>15.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter betreiben regelmäßig und dauerhaft Maßnahmen zur Bodenverbesserung.
<b>15.7</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter kompostieren den gesamten Trester.
<b>15.8</b>	Bei FAIR'N GREEN-Weingütern verbleiben Schnitthölzer komplett im Weinberg.
<b>16</b>	<b>Pflanzenschutz</b>
<b>16.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden ausschließlich raubmilbenschonende Pflanzenschutzmittel respektive Spritzfolgen.
<b>16.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden ab einer zusammenhängenden Rebfläche von 2 Hektar ausschließlich die Verwirrmethode zur Bekämpfung des Traubenwicklers.
<b>16.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten auf den Einsatz von Voraufbau-Mitteln zur Unkrautbekämpfung.
<b>16.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten in mechanisierbaren Lagen spätestens innerhalb von einem Jahr nach Beginn der Mitgliedschaft auf synthetische Unkrautbekämpfungsmittel.
<b>16.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter minimieren alle weiteren negativen Umwelteffekte, die sich aus dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ergeben können, durch die Anwendung einer umwelttoxikologischen Bewertung der Pflanzenschutzmaßnahmen durch unabhängige Experten. Es gilt das Vorsichtsprinzip.
<b>16.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten auf solche Pflanzenschutzmittel, von denen nach Einschätzung unabhängiger Experten eine besonders hohe Schädigung für Menschen und Umwelt ausgeht.



<b>17</b>	<b>Förderung der Biodiversität und Nützlinge</b>
<b>17.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter treffen detaillierte Maßnahmen zur Förderung von Nützlingen und betreiben diese dauerhaft.
<b>17.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter ergreifen unterschiedliche Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität und betreiben diese dauerhaft.
<b>17.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten vollständig auf den Einsatz genetisch veränderter Organismen zu irgendeinem Zeitpunkt der Herstellung.
<b>18</b>	<b>Kellerwirtschaft</b>
<b>18.1</b>	Die FAIR'N GREEN Weingüter dokumentieren alle eingesetzten önologischen Verfahren.
<b>18.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten auf den Einsatz von Aromahefen. (Ausschlaggebend für die Zuordnung ist der "Geisenheimer Hefefinder").
<b>18.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verwenden keine Enzyme zur Veränderung des Geschmacksbildes, so genannte „Aroma-Enzyme“ (Nebenaktivität Glucosidase).
<b>18.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten auf Einsatz von Holz-Staves, -Chips und -Pulver.
<b>18.5</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verzichten auf den Einsatz der so genannten „neuen oenologischen Verfahren“, wie z.B. Kryo-Extraktion, Umkehr-Osmose etc.
<b>18.6</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter arbeiten ausschließlich mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln.
<b>19</b>	<b>Absatz</b>
<b>19.1</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter bewerben Wein als Genussmittel und fördern den gemäßigten Konsum.
<b>19.2</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter verringern die Treibhausgasemissionen, die beim Transport ihrer Waren entstehen. Angestrebt wird ein vollständig klimaneutraler Warentransport.
<b>19.3</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter reduzieren den CO <sub>2</sub> -Fussabdruck der Weinherstellung und des Absatzes durch unterschiedliche Maßnahmen, z.B. durch Verwendung leichterer Flaschen und besserer Energieeffizienz.
<b>19.4</b>	Die FAIR'N GREEN-Weingüter realisieren bei der Wahl der Vertriebspartner Maßnahmen zur Wahrung des Wettbewerbsrechts und zur Verminderung von Korruption.