



FAIR'N GREEN – Richtlinien für den Weinbau

Richtlinien für Erzeuger und Verarbeiter 2019

Version 02.01.2019

www.fair-and-green.de

©FAIR and GREEN e.V. 2019

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 europäischen Weinbranche systematisch weiterverbreitet. Eine Aufstellung der zertifizierten Mitglieder finden Sie unter www.fair-and-green.de.

FAIR'N GREEN verwendet wo immer 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.
Kölnstraße 47 – D-53111 Bonn
Tel 0049 228 886844 80
Fax 0049 228 886844 79
www.fair-and-green.de
kontakt@fair-and-green.de

© FAIR AND GREEN e.V. 2019

Die FAIR'N GREEN Richtlinien beschreiben die wesentlichen Inhalte der ganzheitlichen Nachhaltigkeitszertifizierung FAIR'N GREEN 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 ₂ -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 gesellschaftlichen 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 in diesem Handlungsfeld ist die Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien im Kerngeschäft des Unternehmens sowie die strategische Ausrichtung des Unternehmens in Richtung einer nachhaltigen Zukunft.

1	Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements
1.1	Das Weingut verfügt über ein Unternehmensleitbild, in dem Nachhaltigkeitsaspekte festgeschrieben sind.
1.2	Das Weingut kann seine Marktposition benennen und verfolgt eine Unternehmensstrategie, die auf eine langfristige Existenz des Betriebs ausgerichtet ist.
1.3	Das Weingut hat einen schriftlichen Entwicklungsplan für die nächsten Jahre.
2	Wirtschaftsplan, Kennzahlen, Kapitalentwicklung
2.1	Das Weingut entwickelt rechtzeitig Maßnahmen zur Wahrung der Hofnachfolge oder der Betriebsübergabe.
2.2	Das Weingut trifft regelmäßig Maßnahmen, um sich gegen wirtschaftliche Schäden abzusichern (Bildung von Reserven, Versicherungen).
2.3	Das Weingut erhebt relevante Kennzahlen zur Steuerung des Unternehmens und analysiert die Entwicklung der variablen und fixen Kosten.
2.4	Das Weingut berücksichtigt bei der Gewinnermittlung einen branchentypischen Unternehmerlohn und die Verzinsung des eingesetzten Kapitals.
2.5	Das Weingut trifft regelmäßig Maßnahmen zur Optimierung des Eigenkapitals.
3	Investitionen & Innovationen
3.1	Das Weingut verfolgt Maßnahmen zur Verbesserung seiner betrieblichen Prozesse sowie zur Dokumentation und Sicherung des betrieblichen Knowhows.
3.2	Das Weingut verfolgt eine Investitionsplanung und investiert regelmäßig zum Erhalt des Betriebsvermögens und der Wirtschaftlichkeit.
3.3	Das Weingut investiert regelmäßig in unterschiedliche Bereiche des Betriebs (Weinbau, Kellerwirtschaft, Absatz).
3.4	Das Weingut plant und realisiert regelmäßig Innovationen in allen Bereichen des Betriebs (Weinbau, Kellerwirtschaft, Absatz).
4	Beschaffungsmanagement
4.1	Das Weingut berücksichtigt nachweislich Umweltkriterien in der Beschaffung von Trauben oder Most (Siehe FAIR'N GREEN-Richtlinien für Beschaffung von Trauben und Most). Siehe Anhang I
4.2	Das Weingut bevorzugt nachweislich Handelspartner mit hohen sozialen Standards (entsprechend den Punkten 14 bis 16 dieser Richtlinien) und guter Reputation.
4.3	Das Weingut verwendet Verpackungs- und Büromaterial, das mindestens dem FSC-Standard oder einer anderen Nachhaltigkeitszertifizierung entspricht.

4.4	Die vom Weingut verwendeten Naturkorken stammen aus nachhaltiger Produktion (z. B. FSC-zertifiziert).
4.5	Das Weingut berücksichtigt für andere Verschlusssysteme ebenfalls Umweltaspekte (u.a. Recyclingfähigkeit, Prinzip der Abfallvermeidung, Öko-Effizienz, Verringerung von Schadstoffen etc.)
4.6	Das Weingut verwendet für seine Holzfässer Holz, das aus nachhaltigem Anbau stammt (z.B. FSC-zertifiziert).
5	IT und Datenschutz
5.1	Das Weingut trifft geeignete Maßnahmen, um Unternehmens- und Kundendaten vor Cyber-Attacken zu schützen.
5.2	Das Weingut aktualisiert regelmäßig seine Website und stellt aktuelle Informationen über den Betrieb zur Verfügung.
5.3	Das Weingut wägt die Vor- und Nachteile anderer Kommunikationsformen (u.a. Social Media) bewusst ab und entwickelt daraus eine klare Strategie im Umgang mit sozialen Medien.

Nachhaltige Umwelt

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

6	Ökobilanz und CO₂-Emissionen
6.1	Das Weingut beteiligt sich aktiv an der Erstellung individueller Ökobilanzen, vor allem durch die Bereitstellung entsprechender Informationen für den FAIR and GREEN e.V.
6.2	Das Weingut berücksichtigt die Informationen seiner jeweiligen Ökobilanz (Energie, CO ₂ , toxikologische Bewertung, Bodenbelastung) und setzt die Handlungsempfehlungen um.
6.3	Im Rahmen der Ökobilanzierung werden für das Weingut die CO ₂ -Emissionen (mindestens Scope 1&2) bestimmt und der Betrieb leitet aktiv Maßnahmen zur Senkung der CO ₂ -Emissionen ein.
7	Energieeinsatz
7.1	Das Weingut stellt genaue Informationen über seinen jährlichen Verbrauch an thermischer und elektrischer Energie zur Verfügung.
7.2	Das Weingut trifft regelmäßig und systematisch Maßnahmen zur Reduktion des Verbrauchs an elektrischer Energie.
7.3	Das Weingut trifft regelmäßig und systematisch Maßnahmen zur Reduktion des Verbrauchs an thermischer Energie.
7.4	Das Weingut verfolgt eine klare Strategie zum Thema Erneuerbare Energien und betreibt nach Möglichkeit eigene Anlagen zur Energieerzeugung.
7.5	Das Weingut trifft Maßnahmen, um möglichst viel selbst erzeugte Energie auch selbst zu verbrauchen oder zu speichern.
7.6	Das Weingut erklärt sich bereit innerhalb von drei Jahren nach Beitritt zum FAIR and GREEN e.V. grünen Strom aus nachhaltigen Quellen zu beziehen.

8	Wassereinsatz
8.1	Das Weingut verwendet kein Trinkwasser zur künstlichen Bewässerung.
8.2	Das Weingut verwendet in der Regel kein Trinkwasser für Pflanzenschutzmaßnahmen.
8.3	Das Weingut erfasst seinen gesamten Trinkwasserverbrauch.
8.4	Das Weingut setzt regelmäßig Maßnahmen zur Reduktion des Trinkwasserverbrauchs um.
8.5	Das Weingut nutzt in der Regel alternative Wasserquellen für Brauchwasser, darunter Regen-, Brunnen- und/oder Flusswasser.
9	Abfallmanagement
9.1	Das Weingut arbeitet konsequent nach dem Prinzip der Abfallvermeidung.
9.2	Das Weingut trifft Maßnahmen zum Recycling von wiederverwendbaren Materialien und stellt die Umsetzung dieser Maßnahmen im Betrieb sicher.
9.3	Das Weingut verfolgt eine klare Regelung zum Umgang mit Sondermüll (entweder Abholung durch Entsorgungsunternehmen oder eigene 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, das Weingut möglichst gut in das soziale Umfeld zu integrieren und innerbetrieblich das bestmögliche Betriebsklima zu schaffen. Ebenfalls verstehen die Weingüter ihre Weingüter und Rebflächen als integralen Bestandteil der regionsspezifischen Kulturlandschaft und tragen zum Erhalt dieses Landschaftsbildes bei.

10	Feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
10.1	Das Weingut fördert ein positives Betriebsklima (Respekt gegenüber den Mitarbeitern) und legt Wert auf eine niedrige Mitarbeiterfluktuation.
10.2	Das Weingut ermöglicht flexible Arbeitszeiten für seine Mitarbeiter, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu fördern. Der gesetzliche Mindestlohn des jeweiligen Landes wird eingehalten.
10.3	Das Weingut bindet die festangestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig in betriebliche Entscheidungen ein.
10.4	Das Weingut regt die Mitarbeiter aktiv dazu an, auf Missstände hinzuweisen und Verbesserungsvorschläge zu machen.
10.5	Das Weingut beteiligt die Mitarbeiter am Erfolg des Unternehmens.
10.6	Das Weingut trifft Maßnahmen zur Bekämpfung von innerbetrieblicher Diskriminierung.

11	Aus- und Weiterbildung
11.1	Das Weingut regt Mitarbeiter regelmäßig zu Fortbildungen und Schulungen an und ermöglicht diese.
11.2	Das Weingut bietet regelmäßig Ausbildungs- und Praktikumsplätze an.
11.3	Das Weingut schult seine Mitarbeiter regelmäßig in Erster Hilfe und/oder trifft andere Maßnahmen, um die Erste-Hilfe-Versorgung sicherzustellen.
12	Saisonale Arbeitskräfte
12.1	Das Weingut schließt mit Saisonkräften und Lesehelfern schriftliche Arbeitsverträge ab und bezahlt die Arbeitskräfte pro Stunde.
12.2	Das Weingut schließt die Arbeitsverträge bei mangelnder Kenntnis der jeweiligen Landessprache in der von Arbeitnehmer gewünschten Sprache ab.
12.3	Das Weingut renoviert regelmäßig die für Mitarbeiter zur Verfügung gestellten Unterkünfte bzw. erhält sie in einem gut bewohnbaren Zustand.
12.4	Das Weingut stellt die Nachvollziehbarkeit von Lohnabzügen für Unterkunft und Verpflegung sicher.
12.5	Das Weingut achtet nach Möglichkeit darauf, jedes Jahr die gleichen Saisonarbeitskräfte zu beschäftigen.
12.6	Das Weingut beschäftigt prinzipiell keine Leiharbeiter.
13	Zusammenarbeit mit dem gesellschaftlichen Umfeld
13.1	Das Weingut bietet Interessierten die Möglichkeit den Betrieb kennenzulernen.
13.2	Das Weingut bzw. seine Vertreter sind im Rahmen der jeweiligen Möglichkeiten in Ehrenämtern aktiv.
13.3	Das Weingut bzw. seine Vertreter sind gesellschaftlich engagiert und setzen sich für soziale, kulturelle oder umweltpolitische Ziele bzw. Projekte ein.
14	Bewahrung der Kulturlandschaft
14.1	Das Weingut trifft Maßnahmen zur Wahrung der Kulturlandschaft und betreibt diese Maßnahmen dauerhaft. Dazu gehört z.B. auch Engagement für den Denkmalschutz.
14.2	Das Weingut berücksichtigt 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, dass die gesamte Wertschöpfung „von der Traube bis zum Endverbraucher bzw. Händler“ anhand von Nachhaltigkeitsaspekten gestaltet ist.

15	Eintrag von Nährstoffen
15.1	Das Weingut verwendet keinen synthetischen Stickstoffdünger.
15.2	Das Weingut stellt seinen organischen Dünger selbst her oder bezieht den organischen Dünger aus der Region.
15.3	Das Weingut dokumentiert die eingebrachte Nährstoffmenge und stellt dadurch eine bedarfsorientierte Nährstoffversorgung sicher.
15.4	Das Weingut trifft Maßnahmen, um der Bodenverdichtung entgegen zu wirken (z.B. durch Einsaaten).
15.5	Das Weingut betreibt regelmäßig und dauerhaft Maßnahmen zur Bodenverbesserung.
15.6	Das Weingut kompostiert den gesamten Trester.
15.7	Das Weingut belässt in der Regel sämtliche Schnitthölzer des Rebschnitts im Weinberg.
16	Pflanzenschutz
16.1	Das Weingut verwendet ausschließlich raubmilbenschonende Pflanzenschutzmittel respektive Spritzfolgen.
16.2	Das Weingut verwendet ab einer zusammenhängenden Rebfläche von zwei Hektar ausschließlich die Verwirrmethode zur Bekämpfung des Traubenwicklers.
16.3	Das Weingut verzichtet auf den Einsatz von Voraufbau-Mitteln zur Unkrautbekämpfung.
16.4	Das Weingut verzichtet in mechanisierbaren Lagen spätestens innerhalb von einem Jahr nach Mitgliedschaft auf synthetische Unkrautbekämpfungsmittel.
16.5	Das Weingut minimiert 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.
16.6	Das Weingut verzichtet auf solche Pflanzenschutzmittel, von denen nach Einschätzung unabhängiger Experten eine besonders hohe Schadwirkung für Menschen und Umwelt ausgeht.

17	Förderung der Biodiversität und Nützlinge
17.1	Das Weingut trifft Maßnahmen zur Förderung von Nützlingen auf den eigenen Rebflächen und betreibt diese dauerhaft.
17.2	Das Weingut ergreift unterschiedliche Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität im Weinberg und betreibt diese dauerhaft.
17.3	Das Weingut verzichtet auf den Einsatz genetisch veränderter Organismen zu irgendeinem Zeitpunkt der Herstellung.
18	Kellerwirtschaft
18.1	Das Weingut dokumentiert alle eingesetzten önologischen Verfahren.
18.2	Das Weingut verzichtet auf den Einsatz von Aromahefen (Ausschlaggebend für die Zuordnung ist der "Geisenheimer Hefefinder").
18.3	Das Weingut verwenden keine Enzyme zur Veränderung des Geschmacksbildes, so genannte „Aroma-Enzyme“ (Nebenaktivität Glucosidase).
18.4	Das Weingut verzichtet auf Einsatz von Holz-Staves, -Chips und -Pulver.
18.5	Das Weingut verzichtet auf den Einsatz der so genannten „neuen önologischen Verfahren“, wie z.B. Kryo-Extraktion, Umkehr-Osmose etc.
18.6	Das Weingut arbeitet ausschließlich mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln.
19	Absatz
19.1	Das Weingut bewirbt Wein als Genussmittel und fördert den gemäßigten Konsum.
19.2	Das Weingut verringert die Treibhausgasemissionen, die beim Transport seiner Waren entstehen. Angestrebt wird ein klimaneutraler Warentransport.
19.3	Das Weingut reduziert den CO ₂ -Fussabdruck der Weinherstellung und des Absatzes durch unterschiedliche Maßnahmen, z.B. durch Verwendung leichterer Flaschen und besserer Energieeffizienz.
19.4	Das Weingut realisieren bei der Wahl der Vertriebspartner Maßnahmen zur Wahrung des Wettbewerbsrechts und zur Verminderung von Korruption.