**Kellerbuchführung bei Most**

Erstellt von Puntigam Birgit; LK OÖ

Stand 2018

**Der Most unterliegt dem Österreichischen Weingesetz. Dieses sieht vor, dass in Most-Produktionsbetrieben ein Kellerbuch geführt wird.**

**Wer muss ein Kellerbuch führen?**

Die Kellerbuchführung ist verpflichtend für jeden Obstwein-Produzenten, welche Produkte in Verkehr bringen.

**Was ist aufzuzeichnen?**

Jegliche Maßnahmen (Aufbesserung, Schwefelung, Süßung, Verschnitt, Schönung, Flaschenfüllung usw.) der einzelnen Mostarten sind aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen beginnen beim Pressen (kg verarbeitetes Obst) und endet mit der Füllung bzw. dem Fassmostverkauf.

Die Aufzeichnungen beziehen sich immer auf Jahrgang und Mostart. So braucht z.B. ein Betrieb mit reinsortigem Ausbau für jeden Most ein separates Maßnahmenblatt. Keltert ein Betrieb nur Apfel-Birnen-Most, so muss er nur ein Maßnahmenblatt führen, auch wenn dieser auf mehrere Behälter aufgeteilt ist.

**Wie lange sind die Maßnahmenblätter aufzubewahren?**

Die Aufbewahrungsfrist ist 5 Jahre ab der letzten Eintragung.

**Wer kontrolliert das Kellerbuch?**

Die Kontrolle wird von der Bundeskellereiinspektion (BKI) durchgeführt. Für Oberösterreich ist Ing. Josef Spath zuständig. Eine Nachschau ist jederzeit zulässig. Der Betriebsinhaber (oder Stellvertreter) ist dazu verpflichtet, dem Bundeskellereiinspektor Zutritt zu sämtlichen Betriebs- und Lagerstätten zu gewähren, ihn bei der Besichtigung zu begleiten und ihm erforderliche Auskünfte zu erteilen.

**Wie läuft eine Bundeskellereiinspektion ab?**

Die Kontrolle erfolgt ohne Vorankündigung. Bei Obstwein werden drei Bereiche überprüft bzw. kontrolliert: 1. Das Kellerbuch (die Maßnahmenblätter), 2. Die Kennzeichnung (Etiketten), 3. Verkehrsfähigkeit des Mosts (Probenentnahme).

**Muss das Kellerbuch ein „Buch“ sein?**

Das Kellerbuch muss nicht in Buch- bzw. Mappenform vorliegen – es kann z.B. auch eine Klarsichtfolie oder ein Klemmbrett mit den Maßnahmenblättern direkt am Behälter selbst sein.

**Welchen Nutzen habe ich als Betrieb vom Kellerbuch?**

Das Kellerbuch ist neben dem gesetzlichen Muss vor allem als Basis für die Arbeit zu sehen: Auf einen Blick ist der Werdegang der Moste erfassbar. Unterschiede bei den Mosten lassen sich besser feststellen und mögliche Fehlerquellen in der Produktion leichter eruieren. Daher kommt es letztlich dem eigenen Wissens- und Erfahrungsschatz zu Gute, wenn die Eintragungen auch Details enthalten (z.B. Schönungstemperatur, Dosierung etc.).