

Kellerbuchhaltung Produktion und Handel

Inhalt

| 1 | Geltu | ungsbereich und weiterführende Rechtsgrundlagen | . 3 |
|---|-------|--|-----|
| 2 | Doku | umentations- und Aufzeichnungspflichten der Betriebe | . 3 |
| | 2.1 | Weinhandelsprodukte | . 3 |
| | 2.2 | Kellerbuchhaltung und Sortenkarte | . 3 |
| | 2.3 | Buchführungsanforderungen | . 4 |
| 3 | Führ | en der Kellerbuchhaltung | . 4 |
| | 3.1 | Weinbezeichnung | . 4 |
| | 3.2 | Verbuchungen | . 4 |
| | 3.3 | Kellerbuch | . 4 |
| | 3.4 | Kumulierte Buchungen - Hilfskontrolle | . 4 |
| | 3.5 | Ablage der Belege | . 4 |
| | 3.6 | Einkellerung von Traubengut | . 4 |
| | 3.7 | Dokumente für den Import von Weinhandelsprodukten | . 5 |
| | 3.8 | Verschnitte/Zusammenlegungen | . 5 |
| | 3.9 | Abfüllungen | . 5 |
| | 3.10 | Schwund, Bruch, etc. | . 5 |
| | 3.11 | Jährlicher Abschluss der Kellerbuchhaltung | . 5 |
| 4 | Sorte | enkarte Vinifikation: Beispiel | . 6 |
| 5 | Beis | piel Sortenkarte in Form einer spezifischen Software | . 9 |
| | 5.1 | Beispiel 1 | . 9 |
| | 5.2 | Beispiel 2 | 10 |
| 6 | Lage | erhaltung | 11 |
| | 6.1 | Lagerfassverzeichnis | 11 |
| 7 | Jährl | liche Inventar- und Umsatzmeldung an die SWK | 11 |
| | 7.1 | Inventarmeldung | 11 |
| | 7.2 | Umsatzmeldung | 11 |
| 8 | Lohn | kelterungen | 11 |
| | 8.1 | Kellerbuchhaltung für Lohnarbeiten für Dritte | 11 |
| | 8.2 | Selbstvermarkter | 12 |
| | 8.3 | Inventar- und Umsatzmeldung von Lohnauftraggebern | 12 |
| | 8.4 | Inventar- und Umsatzmeldung der Lohnkelterer | 12 |

1 Geltungsbereich und weiterführende Rechtsgrundlagen

Diese Wegleitung dient Betrieben, die sowohl selbst Wein produzieren als auch solchen, die vinifizieren, abfüllen, importieren oder handeln. Die Wegleitung gilt für inländische als auch importierte Produkte gleichermassen. Sie zeigt auf, welche gesetzlich geforderten Dokumente jederzeit vorhanden sein müssen und wie die Kellerbuchhaltung korrekt zu erstellen ist. Werden jedoch vom Betrieb ausschliesslich in Endverbrauchergebinde abgefüllte Weinhandelsprodukte in Verkehr gebracht, so gilt die Wegleitung «Kellerbuchhaltung für Flaschenhandel», welche auf der Homepage der Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK) zu finden ist.

In Ergänzung zu dieser Wegleitung haben die Weinhandelsbetriebe insbesondere folgende rechtsverbindlichen Vorschriften zu beachten:

- Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG; SR 910.1)
- Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung; SR 916.140)
- Gebührentarif der SWK
- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG; SR 817.0)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02)
- Verordnung des EDI über Getränke (SR 817.022.12)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmitteln (LIV; SR 817.022.16)

2 Dokumentations- und Aufzeichnungspflichten der Betriebe

2.1 Weinhandelsprodukte

Die Dokumentationspflicht gilt für sämtliche Weinhandelsprodukte aus der Schweiz, sowie aus dem Ausland. Als Weinhandelsprodukte werden verstanden:

- Traubensaft
- Traubenmost
- Teilweise vergoerener Traubenmost (z.B. Sauser)
- Konzentrierter Traubenmost
- Wein
- Schaumwein
- Perlwein
- Perl- und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Likörwein (z.B. Sherry, Portwein)
- Aromatisierte weinhaltige Getränke (z.B. Glühwein)
- Aromatisierte weinhaltige Cocktails
- Aromatisierte Weine (z.B. Wermut)
- Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein

2.2 Kellerbuchhaltung und Sortenkarte

Jeder Weinhandelsbetrieb, welcher der Kontrolle durch die SWK untersteht, hat über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für alle Weinhandelsprodukte lückenlose Aufzeichnungen zu machen und die dazugehörigen Dokumente aufzubewahren. Dabei muss für jedes einzelne Weinhandelsprodukt eine Sortenkarte mit den jeweiligen Ein- und Ausgängen geführt werden (siehe Homepage https://www.cscv-swk.ch/dokumente).

Als Kellerbuchhaltung wird die Gesamtheit der Sortenkarten mit den dazugehörigen Belegen (Kellerblätter, Begleitkokumente, Importdokumente, Lieferscheine, Rechnungen, Debitoren- und Kreditoren aus der Finanzbuchhaltung etc.) verstanden. Aus den Aufzeichnungen müssen jederzeit folgende Angaben ersichtlich sein:

- Die Ein- und Ausgänge
- Die Namen der Lieferanten und der im Handel tätigen Käufer
- Die Mengen der Weinhandelsprodukte aufgeteilt nach Jahrgängen, Sorten, Sachbezeichnung (Ursprungs-Herkunftsbezeichnung) und Eigentümer
- Die Angabe der Lage, falls das Produkt mit einer Lage in Verkehr gebracht wird
- Jegliche Art der Veränderung des Volumens infolge einer Behandlung der Weinhandelsprodukte
- Die Art der Verwendung der Weinhandelsprodukte
- Die Verluste (z.B. Bruch)

- Die Lagerbestände

Für die Inspektion durch die SWK sind die Dokumente der Kellerbuchhaltung mit den sachdienlichen Belegen gesamthaft, alphabetisch und chronologisch abzulegen und am Inspektionstag vorzulegen. Für die Geschäftsdokumente und die Kellerbuchhaltung gilt eine gesetzliche Aufbewahrungsfrist von 10 Jahren nach Ablauf des Geschäftsjahres.

2.3 Buchführungsanforderungen

Das Kerndokument der Kellerbuchhaltung ist die Sortenkarte, die auf der Homepage der SWK aufgeschaltet ist. Anstelle solcher Sortenkarten können auch handelsübliche Weinbuchhaltungs- oder Finanzbuchhaltungsprogramme verwendet werden. Werden solche Programme für die Kellerbuchhaltung eingesetzt, so muss sichergestellt werden, dass sämtliche Angaben gemäss der Sortenkarte übersichtlich darstellbar sind und die Vorgaben der Schweizer Weinverordnung (SR 916.140) und dieser Wegleitung eingehalten werden.

3 Führen der Kellerbuchhaltung

3.1 Weinbezeichnung

Um die Rückverfolgbarkeit über alle Vertriebsstufen zu gewährleisten, sind die Weinbezeichnungen in der Kellerbuchhaltung immer vollständig anzugeben. Die Sachbezeichnung sowie die Abkürzung der kontrollierten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnung, die Nennfüllmenge, der Jahrgang, sowie die Traubensorte (gemäss den Angaben auf den Etiketten) sind Bestandteil der Weinbezeichnung (Bsp. Chasselas Twann Bielersee AOC 2016 0.75l). Für jede Weinbezeichnung ist eine separate Sortenkarte zu führen.

3.2 Verbuchungen

Die Kellerbuchhaltung ist laufend und ohne Verzug zu führen. Alle Eingänge (Ernte in kg, Eingang in Liter, Käufe, Retouren, etc.) und alle Ausgänge (Verkäufe, Schenkungen, Rücksendungen an Lieferanten, etc.) sowie alle übrigen Handlungen, welche eine Veränderung des Lagerbestandes herbeiführen (Anreicherung, Vinifikationsverluste, Verschnitte etc.), sind fortlaufend und einzeln auf der entsprechenden Sortenkarte zu verbuchen. Dabei ist das Datum, der Lieferanten- bzw. Kundenname, die Art der Veränderung (genauer Text), die Belegnummer und die Menge zu erfassen.

3.3 Kellerbuch

Die Führung eines Kellerbuches (Verarbeitungsjournal) oder das Erstellen von Arbeitsrapporten ist erforderlich, sobald an offenen Weinen Manipulationen vorgenommen werden.

3.4 Kumulierte Buchungen - Hilfskontrolle

Buchungen (z.B. Verkäufe, Herbsteinkäufe, etc.) können gesamthaft auf der jeweiligen Sortenkarte verbucht werden, wenn im Hintergrund eine Hilfskontrolle geführt wird, welche die Rückverfolgbarkeit der Ein- und Ausgänge gewährleistet.

3.5 Ablage der Belege

Die Kellerbuchhaltung ist mit den sachdienlichen Belegen zu vervollständigen (Debitoren-, Kreditorenrechnungen). Die Belege sind zu nummerieren, wobei die entsprechende Nummer auf der Sortenkarte (Kolonne "Beleg") bzw. in den allfälligen Hilfskontrollen zu erfassen ist. Die Nummerierung der Belege hat fortlaufend zu erfolgen.

3.6 Einkellerung von Traubengut

Bei Einkellerungen von Traubengut sind die Kellerblätter je Herkunftskanton und die entsprechenden Bescheinigungen dem Inspektor am Tag der Inspektion für jede Einkellerung in geordneter Form zur Verfügung zu stellen.

3.7 Dokumente für den Import von Weinhandelsprodukten

Bei der Einfuhr von Weinhandelsprodukten in Flaschen oder von Offenwein sind folgende Dokumente bei der Inspektion vorzulegen:

- Kreditorenrechnungen des Lieferanten
- Zolldeklaration (Zollveranlagungsverfügung)

Zusätzlich ist ein Nachweis für die Bestimmung der geografischen Bezeichnung, des Jahrgangs, der Rebsorte, sowie für weitere verwendete Kennzeichnungen vorzulegen:

- Bei Importen aus EU-Ländern: elektronisches Begleitdokument (e-VD) oder MVV mit Referenzcode
- Bei Importen aus Nicht-EU Ländern: Ursprungszeugnis (z.B. "VI-1") oder "Certificate of Origin" der zuständigen Behöre

3.8 Verschnitte/Zusammenlegungen

Offene Weinhandelsprodukte, die zu Verschnitt- und/oder Zusammenlegungszwecken (Jahrgang, Rebsorte, etc.) verwendet werden, sind bei den Weinhandelsprodukten, die miteinander verschnitten und/oder zusammengelegt werden, als Ein- und Ausgangsbuchungen auf der jeweiligen Sortenkarte zu erfassen.

Abtretung des Verschnitt- und Zusammenlegungsrechtes

Das Recht auf die Vornahme von Verschnitten und Zusammenlegungen von Weinhandelsprodukten ist dem ersten Einkellerer vorbehalten. Macht er davon keinen Gebrauch, so kann er dieses Recht an den Käufer abtreten, wobei er das Abtretungsrecht auf der Rechnung explizit aufzuführen hat. Wird dieses Recht nicht schriftlich abgetreten, so ist der Käufer nicht berechtigt, Verschnitte oder Zusammenlegungen vorzunehmen. Bereits erfolgte Nutzungen von Verschnitt- und Zusammenlegungsrechten sind in der Kellerbuchhaltung sowohl für Basisweine wie für zugegebene Weine zu berücksichtigen.

3.9 Abfüllungen

Bei Abfüllungen in Flaschen, Bag-In-Box, Dosen oder andere Gebinde, ist die verwendete Menge des offenen Weinhandelsproduktes als «Ausgang» und die betreffende Anzahl der abgefüllten Einheiten als Eingang der jeweiligen Nennfüllmengeneinheit (z.B. 75cl) zu verbuchen. Der Abfüllverlust ist separat als Ausgang zu verbuchen.

3.10 Schwund, Bruch, etc.

Die Abnahme oder der Verlust von Weinhandelsprodukten durch Schwund, Bruch, Degustation, Eigenkonsum oder auf andere Art ist fortlaufend auf der jeweils entsprechenden Sortenkarte zu verbuchen.

3.11 Jährlicher Abschluss der Kellerbuchhaltung

Die einzelnen Sortenkarten, respektive die Kellerbuchhaltung sind jeweils auf den 31. Dezember jeden Jahres abzuschliessen und mit dem effektiven Weinvorrat per 1. Januar des Folgejahres neu zu eröffnen.

4 Sortenkarte Vinifikation: Beispiel

Einkellerung

Die Kellerbuchhaltung ab der Einkellerung des Traubengutes bis zum Verkauf der abgefüllten Flaschen ist laufend und detailliert zu führen. Für jeden Jahrgang einer Weinsorte, die in Verkehr gebracht wird, ist eine separate Sortenkarte zu führen. So kann ist die Rückverfolgbarkeit übersichtlich dargestellt werden und sie kann anlässlich der Inspektion durch die SWK nachvollzogen werden. Trauben und Traubenmoste, die für die Verarbeitung zu Wein bestimmt sind und Weine müssen nach den verschiedenen Bezeichnungen und Kennzeichnungen und Jahrgängen getrennt geerntet, verarbeitet und gelagert werden: dabei ist für jeden eingekellerten Traubenposten eine separate Sortenkarte zu führen. Als Grundlage für die Erfassung der einzelnen Traubenposten dient das Kellerblatt, das vom Kanton ausgestellt wurde.

Ernteeingang

Für jedes Weinhandelsprodukt und für jeden Jahrgang ist eine entsprechende Sortenkarte zu führen.

Auf dieser Sortenkarte sind folgende Angaben einzutragen:

- Name des Besitzers des Weinhandelsproduktes
- Vollständige Weinbezeichnung
- Sachbezeichnung (Herkunfts- oder Ursprungsbezeichnung)
- Falls der Wein mit einer Gemeinde oder mit einer Lage ausgewiesen wird, dann muss diese auf der Sortenkarte stehen. Der Wein muss separat eingekellert werden
- Rebsorte
- Erntemenge in kg
- Datum f
 ür jede Buchung

| Firma: | Weingut XY | | | | | | | |
|-----------|------------|------------------------------------|-------|--|--------|-------|-----------|------|
| Weinbezei | chnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffha | usen | | | | Jahrgang: | 2023 |
| | | | | | Eing | ang | | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | ment. | | | | |
| | | Einkellerung Trauben 10600kg | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | |
| | | | | ·· ··································· | | | | |
| | | | | · <mark></mark> | | | | |

Wird eine Assemblage eingekeltert, so muss jede einzelne Traubensorte, aus der die Assemblage besteht, mit der jeweiligen Menge angegeben werden:

Beispiel «Assemblage rot AOC Schaffhausen 2023»

- Ernteeingang 3500 kg Pinot Noir
- Ernteeingang 2500 kg Cabernet Franc
- Ernteeingang 1000 kg Merlot

Liter nach dem Pressen

Nach dem Pressen des Traubengutes sind die erhaltenen Liter Traubenmost in der Sortenkarte einzutragen:

| Firma: | Weingut XY | | | | | | | |
|------------|----------------|-------------------------------------|-------|------------|--------|-------|-----------|------|
| Weinbezeic | hnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffhau | sen | | | | Jahrgang: | 2023 |
| | | | | | Eing | ang | | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | menl. | | | | |
| | 28.09.23 | Einkellerung Trauben 10600kg | 7'480 | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | t | | | | | • | | |
| | | | | | | | | |
| | · | | ļ | | | | | |

Ein- und Ausgänge / Volumenveränderungen

Jegliche Veränderung des Volumens der Weinhandelsprodukte ist auf der Sortenkarte entweder bei Eingang oder Ausgang zu verbuchen. Für jede Buchung muss das Datum, der Lieferant bzw. der Kunde, die Belegnummer, die Menge sowie die Art der Veränderung erfasst werden.

Die Sortenkarte muss mit sachdienlichen Belegen ergänzt werden. Die Belege sind zu nummerieren, wobei die entsprechende Nummer auf der Sortenkarte (Kolonne "Beleg") bzw. in den allfälligen Hilfskontrollen zu erwähnen ist.

Dazu gehören beispielsweise:

- Anreicherung
- Vinifikationsverluste (Trubweinabgang, Filtration)
- Abfüllverluste
- Bruch, Degustationen

| Firma: | Weingut XY | * | | | | | | | |
|------------|------------|------------------------------------|-------|------------|--------|-------|-----------|------|-------|
| Weinbezeid | :hnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffha | usen | | | | Jahrgang: | 2023 | |
| | | | T | | Eing | ang | | | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | | Liter |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | ment. | | | | | offen |
| | 28.09.23 | Einkellerung Trauben 10600kg | 7'480 | | | | | | |
| | 28.09.23 | Anreicherung 1.5kg/hl | 120 | | | | | | |
| | 15.12.23 | Vinifikationsverluste | | | | | | | 200 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Verschnitte und Zusammenlegungen

Die Mengen, die für einen Verschnitt oder eine Zusammenlegung benötigt werden, sind auf der Sortenkarte des Weinhandelsprodukts, das mit einem anderen verschnitten wird, als Ausgang zu verbuchen.

Auf der Sortenkarte des Weinhandelsprodukts, zu dem dieser Ausgang dazu gegeben wird, ist diese Menge als Eingang zu verbuchen. Dabei sind die national und kantonal geltenden Verschnitt- und Zusammenlegungsrechte zu beachten.

Beispiel: Eingang

| Firma: | Weingut XY | , | | | | | | | |
|-----------|------------|------------------------------------|-------|---|--------|-------|-----------|------|-------|
| Weinbezei | chnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffha | usen | | | | Jahrgang: | 2023 | |
| | | | | | Eing | ang | | | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | | Liter |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | menl. | | | | | offen |
| | 28.09.23 | Einkellerung Trauben 10600kg | 7'480 | | | | | | |
| | 28.09.23 | Anreicherung 1,5kg/hl | 120 | | | | | | |
| | 15.12.23 | Vinifikationsverluste | | | | | T I | | 200 |
| | 17.12.23 | Verschnitt mit Müller Thurgau | | *************************************** | | | | | |
| | | AOC Schaffhausen pur 2023 | 300 | 300 | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | <u> </u> | | 1 | | | | 1 | | 1 |

Beispiel: Ausgang

| irma: | Weingut XY | | | | | | | | | | | | |
|------------|------------|--------------------------------------|-------|------------|---|-------|-----------|------|-------|--------|---------|-------|-------|
| Veinbezeic | hnung: | Müller Thurgau AOC Schaffhausen | | | | | Jahrgang: | 2023 | | | | | Seite |
| | | | | | Eing | ang | | | | | Ausgang | | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | | | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | | Liter | 100 cl | 75 cl | 50 cl | |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | menl. | | | | | offen | | | | |
| | 20.09.23 | Einkellerung Trauben 5000kg | 3'500 | | | | | | | | | | |
| | 30.11.22 | Vinifikationsverluste | | | *************************************** | | | | 100 | | | | |
| | 17.12.23 | Verschnitt mit Chardonnay Wilchingen | T | | | | 1 | | 300 | | | | |
| | | AOC Schaffhausen 2023 | - | | | | | | | | | · | |
| | 1 | | | | | | 1 | | | | | | |
| | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | l | İ | 1 |

Abfüllung

Bei der Abfüllung wird die Menge an Offenwein, die abgefüllt wurde, in der Spalte "Ausgang" eingetragen. Die Anzahl abgefüllter Einheiten nach der Abfüllung wird in der Spalte "Eingang" eingetragen – in der jeweils entsprechenden Spalte des Nennvolumens der Flaschen. Der entstandene Abfüllverlust ist separat zu verbuchen.

| Firma: | Weingut XY | ····· | | | | ····· | | | | | |
|-----------|------------|-------------------------------------|-------|---|---|-------|-----------|------|-------|--------|---------|
| Weinbezei | chnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffhau | usen | | | | Jahrgang: | 2023 | | | |
| | | | | | Eing | jang | | | | | Ausgang |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | | Liter | 100 cl | 75 cl |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | menl. | | | | | offen | | |
| | 28.09.23 | Einkellerung Trauben 10600kg | 7'480 | | | | | | | | |
| | 28.09.23 | Anreicherung 1.5kg/hl | 120 | *************************************** | *************************************** | | 1 | | | | |
| | 15.12.23 | Vinifikationsverluste | 1 | | | | | | 200 | | |
| | 17.12.23 | Verschnitt mit Müller Thurgau | | *************************************** | | | 1 | | | | |
| | | AOC Schaffhausen pur 2023 | 300 | 300 | | | | | | | |
| | 22.12.23 | Abfüllung | | | 50 | 2'000 | 750 | | 1'925 | | |
| | 22.12.23 | Abfüllverluste | T | | | | | | 30 | | ***** |
| | | | T | *************************************** | | · | T | | | | |
| | | | | *************************************** | | | 1 | | | | |

Jährlicher Abschluss

Untenstehend ist ein Jahresabschluss der Offenweinkellerbuchhaltung per 31. Dezember dargestellt, sowie die Eröffnung des effektiven Weinvorrats per 1. Januar des Folgejahres:

| irma: | Weingut XY | 1 | | | | | | | | | | |
|-----------|------------|------------------------------------|-------|---|--------|-------|-----------|------|-------|---|---------|-------|
| Weinbezei | chnung: | Chardonnay Wilchingen AOC Schaffha | usen | | | | Jahrgang: | 2023 | | | | |
| | | | | | Einga | ang | | | Ì | | Ausgang | |
| Beleg | Datum | Lieferant, Kunde, Zuckerung | | Verschnitt | | | | | | | | |
| Nr. | | Verschnitt, Jahrgangs- | Liter | Zusam- | 100 cl | 75 cl | 50 cl | | Liter | 100 cl | 75 cl | 50 cl |
| | | zusammenlegung, Schwund, usw. | offen | ment. | | | | | offen | | | |
| | | Einkellerung Trauben 10600kg | 7'480 | | | | | | | | | |
| | 28.09.23 | Anreicherung 1.5kg/hl | 120 | | | | | | | | | |
| | 15.12.23 | Vinifikationsverluste | | | | | | | 200 | | | |
| | 17.12.23 | Verschnitt mit Müller Thurgau | | | | | | | | | | |
| | I | AOC Schaffhausen pur 2023 | 300 | 300 | | | | | | | | |
| | 22.12.23 | Abfüllung | | | 50 | 2'100 | 750 | | 1'925 | | | |
| | 22.12.23 | Abfüllverluste | | | | | | | 30 | | | |
| | 31.12.23 | Inventar | | | | | | | 5'700 | | | |
| | 31,12.23 | Schwund | | | | | | | 45 | | | |
| | Total | | 7900 | 1 | | | | | 7'900 | | | |
| | 01.01.24 | Inventar | 5'700 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | | *************************************** | | | | | | *************************************** | | |
| | | | | | | | | | | | | 4 |

5 Beispiel Sortenkarte in Form von «Excel»

5.1 Beispiel 1

- Beispiel 1 zeigt eine Lösung, bei der die Verkäufe mittels monatlich festgehalten werden. In diesem Fall muss zusätzlich eine Hilfskontrolle geführt werden.

| Sorte | nkarte für V | Veinhandelsbetriebe "P | roduktio | on & Weite | erverar | beitun | g" | | | | | Beispie | el 1 | | | | | |
|------------|--------------|------------------------|------------|------------|----------------|--------|------------------------------|--------|---------|----|--------------------|---------|------------|--------|------|---------------|---------------|---|
| Betrie | bsnummer | SWK: | 31000 | 00 | | | | | Betrieb | : | [| Max M | uster V | Veinha | ndel | | | |
| Weinl | bezeichnun | e: | Chardo | onnay AOC | Valais | | | | Jahrgan | g: | 1 | 2023 | | | | | | |
| | | • | | ,,,,,, | | | | | | • | | | | | | | | _ |
| | | l . | | | | | Ei | ngang: | | | Saldo: | | Ausg | ang: | | S | aldo: | |
| Beleg-Nr.: | Datum: | Art der Veränderung: | Abtretung: | Total KG: | Ausbeute in %: | Offen: | Verschnitt Zusammenlegung | 75cl | Soci | p | Bestand Offenwein: | Offen | 75cl: | 50cl: | cl | Bestand 75cl: | Bestand 50cl: | |
| | | Ernte in KG | pur | 10'000 | 75.00 | 7500 | | | | | 7'500 | | | | | | | |
| | | Chaptalisation | | | 76.00 | 100 | | | | | 7'600 | | | | | | | |
| | | Entschleimen | | | 75.00 | | | | | | 7'450 | 150 | - | | | | | |
| 111 | | Kauf Fendant AOC VS 23 | pur | | | 550 | cé: 6.9% | | | | 8'000 | | | | | | | |
| _ | | Hefeabzug | | | 74.00 | | | | | | 7'920 | 80 | | | | | | |
| _ | | Inventar Schwund | | | | | | | | | 20 | 7'900 | | | | | | _ |
| | Total: | Schwung | | | | 8'150 | | | | | U | 8'150 | | | | | | |
| | | Inventar | _ | | | 7'900 | | | | | 7'900 | 0 150 | | | | | | |
| | | Filtration | | | 73.00 | 7900 | | | | | 7'850 | 50 | | | | | | |
| _ | | Abfüllung | | | 73.00 | | | 8'400 | 3'000 | | 50 | 7'800 | | | | 91400 | 3'000 | |
| | | Abfüllverlust | | | | | | 8 400 | 3 000 | | 0 | 50 | | | | | 3'000 | - |
| - | | | | | | | | - | | | _ | 50 | | | | | | |
| - | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 3'000 | |
| _ | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 720 620 | 240 | | 7'680 | | |
| - | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | | 180 | | 7'060 | | - |
| _ | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 820 | 125 | | _ | 2'455 | _ |
| _ | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 444 | 176 | | 5'796 | | |
| _ | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 690 | 210 | | 5'106 | | |
| | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 764 | 198 | | 4'342 | | |
| | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 711 | 224 | | | 1'647 | |
| | | Monatsverkäufe | | | | | | | | | 0 | | 822 | 290 | | 2'809 | | |
| | | Inventar | | | | | | | | | 0 | | 2'750 | | | 59 | 57 | |
| | 31,12.24 | Schwund | | | | | | | | | 0 | | 59 | 57 | | 0 | 0 | |
| | Total: | | | | | 7'900 | | 8'400 | 3'000 | | | 7'900 | 8'400 | 3'000 | | | | |
| | 1.1.25 | Inventar | | | | | | 2'750 | 1'300 | | | | | | | 2'750 | 1'300 | |

Abverkäufe - Hilfskontrolle

| Hilfskontro | lle - Abve | erkäufe | | | | | | | Mon | at: | | | | | | Mai 24 | |
|-------------|------------|---------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Betriebsnu | mmer SW | /K: | | | 31 | 00000 | I | | Betri | eb | | Max | Muste | r Wei | nhand | el | I |
| | | | Fendant AOC VS 23 | Fendant AOC VS 23 | Chardonnay AOC VS 23 | Chardonnay AOC VS 23 | Pinot Gris AOC VS 23 | Pinot Gris AOC VS 23 | Heida AOC VS 23 | Heida AOC VS 23 | Petite Arvine AOC VS 23 | Petite Arvine AOC VS 23 | Deil de Perdrix AOC VS 23 | Deil de Perdrix AOC VS 23 | Pinot Noir AOC VS 23 | Pinot Noir AOC VS 23 | Pinot Noir AOC VS 23 |
| Beleg-Nr.: | Datum: | Buchung: | 75cl | 50cl | 75cl | 50cl | 75cl | 50cl | _ | _ | _ | 50cl | 75cl | 50cl | 150cl | _ | 50cl |
| 01m24 | 3.5.24 | Kunde A, Brig | 6 | | 24 | | 6 | | 6 | | 6 | | | | | 24 | |
| 02m24 | | Kunde B, Salgesch | 12 | | 12 | | | | | | 12 | | | | 1 | | 17 |
| 03m24 | 5.5.24 | Hotel Muster, Bern | 120 | 120 | 60 | 60 | | | | | | | 120 | 60 | | 120 | 120 |
| 04m24 | 5.5.24 | Hotel Muster, Thun | 60 | 90 | 30 | 90 | | 60 | | 60 | | 60 | 30 | 120 | | 60 | 120 |
| 05m24 | 5.5.24 | Restaurant Muster, Zürich | 6 | | | | 30 | | 24 | | 12 | | 6 | | | 24 | |
| 06m24 | 7.5.24 | Keller Muster, Naters | 12 | | | 12 | | | | | | | | | | 12 | |
| 07m24 | 8.5.24 | Kunde C.,Visp | | | 24 | | | | | | | | | | | | |
| etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc | etc |
| | 31.5.24 | Barverkäufe | 3 | 3 | | | 6 | | | | 9 | | | | | | |
| | 31.5.24 | Degustation | 4 | | 3 | | 3 | | 2 | | 2 | | 3 | | | 4 | |
| | 31.5.24 | Total: | 921 | 423 | 720 | 240 | 630 | 120 | 92 | 320 | 101 | 72 | 523 | 180 | 7 | 824 | 632 |

5.2 Beispiel 2

- Beispiel 2 zeigt die offenen Weinhandelsprodukte bis zur Abfüllung auf einer Sortenkarte und dem anschliessenden Übertrag in eine Kellerbuchhaltungssoftware:

| Sorte | nkarte fü | r Weinhandelsbetriebe "P | rodu | ıktio | n & Weite | rverar | beitun | g" | | | | | Beispie | 12 | | | | | |
|------------|---|--|------|----------------|------------------------|-------------------------|--------------------|-----|-------|--------|------|---|-----------|---------|--------|------|--------------|--------------|-----------|
| Betri | bsnumm | er SWK: | 3 | 10000 | 00 | | | | | Betrie | b: | | Max M | uster \ | Weinha | ndel | | | |
| Wein | bezeichn | ung: | C | hardo | onnay AO | C Valai | s | | | Jahrga | ang: | | 2023 | | | | | | |
| | | | | | | | | Ein | gang: | | | Saldo: | | Ausg | ang: | | S | ialdo: | |
| Beleg-Nr.: | 24.9.23 25.9.23 25.9.23 24.10.23 31.12.23 | Ernte in KG Chaptalisation Entschleimen Kauf Fendant AOC VS 23 Hefeabzug Inventar | | S S Abtretung: | 10,000 Total KG: | 75.00 76.00 75.00 | 7500 100 550 | y | 75d | P0S | locl | 7'500 7'600 7'450 8'000 7'920 | 150 80 | | Sod: | p | Bestand 75d: | Bestand 50d: | Bestandcl |
| | | Schwund | | | | | | | | | | 0 | _ | | | | | | |
| | Total: | | | | | | 8'150 | | | | | | 8'150 | | | | | | |
| | 1.1.24 | Inventar | | | | | 7'900 | | | | | 7'900 | | | | | | | |
| | 15.3.24 | Filtration | | | | 73.00 | | | | | | 7'850 | 50 | | | | | | |
| | 23.3.24 | Abfüllung | | | | | | | 8'400 | 3'000 | | 50 | 7'800 | | | | 8'400 | 3'000 | C |
| | | Abfüllverlust | | | | | | | | | | 0 | 50 | | | | 8'400 | 3'000 | C |
| | 23.3.24 | Übertrag EDV Art: 3.75.23 | | | | | | | | | | 0 | | 8400 | 0 | | 0 | 3'000 | 0 |
| | 23.3.24 | Übertrag EDV Art: 3.50.25 | | | | | | | | | | 0 | | 0 | 3000 | | 0 | 0 | 0 |
| | 31.12.24 | Inventar | | | | | | | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | 31.12.24 | Schwund | | | | | | | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Total: | | | | | | 7'900 | | 8'400 | 3'000 | | | 7'900 | 8'400 | 3'000 | | | | |

 Die Sortenkarte wird nach der Abfüllung mit einer Kellerbuchhaltungssoftware oder einem beliebigem ERP-System geführt, welches das Modul «Lagerbewirtschaftung» enthält:

| Kellerbuch | haltung: | | EDV-System mit | Lagerbewi | rtschaftung |
|--------------|--------------|------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Betriebs-N | Nr.: 31000 | 00 | Betrieb: | Max Muster | r Weinhandel |
| Artikel-Nr.: | 3.75.2 | 3 | Jahrgang: | | 2023 |
| Bezeichnn | ung: Chard | onnay AOC Valais | Inhalt: | | 75cl |
| Datum: | Beleg-Nr.: | Buchung: | Eingang: | Ausgang: | Bestand: |
| 01.01.24 | | Inventar | | | (|
| 23.03.24 | Kre-08.05.24 | Eingang Cave Muster AG, Visp | 8400 | | 8400 |
| 01.05.24 | RG-01.05.24 | Kunde A, Salgesch | | 12 | 8388 |
| 01.05.24 | RG-02.05.24 | Kunde B, Visp | | 6 | 8382 |
| 02.05.24 | RG-06.05.24 | Restaurant Muster, Leuk | | 24 | 8358 |
| 02.05.24 | RG-09.05.24 | Hotel Muster, Susten | | 48 | 8310 |
| 04.05.24 | RG-23.05.24 | Kunde C, Gampel | | 6 | 8304 |
| etc | etc | etc | etc | etc | etc |
| 31.12.24 | | Inventar | | 3823 | 2 |
| 31.12.24 | | Inventardifferenz (Schwund) | | 23 | 3 |
| 01.01.25 | | Inventar | 3823 | 3 | 382 |

6 Lagerhaltung

Abgefüllte Weinhandelsprodukte müssen nach Sorten und Jahrgängen getrennt gelagert werden. Die Lagerung der Kartons/Paletten ist so zu gestalten, dass jede Sorte leicht zugänglich und kontrollierbar ist. Weinhandelsprodukte für den eigenen Konsum sind deutlich zu deklarieren und getrennt von den zum Verkauf vorgesehenen Weinhandelsprodukten zu lagern.

Offene Weinhandelsprodukte in Tanks, Barriques oder anderen Gebinden müssen mit dem Füll-Inhalt und der vollständigen Weinbezeichnung beschriftet und mit einer Messvorrichtung versehen sein, um die Inspektion durch die SWK zu erleichtern.

Offene und abgefüllte Weinhandelsprodukte, die für Dritte gelagert werden, sind entsprechend zu kennzeichnen und separat zu lagern.

6.1 Lagerfassverzeichnis

Für jeden Keller ist ein Lagerfassverzeichnis zu erstellen, unter der Angabe der Nummer und des Fassungsvermögens jedes einzelnen Lagergebindes.

7 Jährliche Inventar- und Umsatzmeldung an die SWK

7.1 Inventarmeldung

Jährlich per 31. Dezember wird gesamtschweizerisch das Inventar über sämtliche Weinhandelsprodukte erhoben. Diese Erhebung ist ein Auftrag des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW), der von der SWK ausgeführt wird.

Die Inventarangaben werden über die Homepage der SWK elektronisch erhoben. Sie sind auf dem für jeden Betrieb spezifisch eingerichteten Kunden-Konto zu erfassen und der SWK jeweils bis zum 31. Januar einzureichen.

In Ergänzung zu oben genannter Inventarmeldung an die SWK ist der Betrieb gehalten, ein detailliertes Inventar der Lagerbestände per 31. Dezember zu erstellen. Dieses detaillierte Inventar ist erst anlässlich der regulären Inspektion durch die SWK dem Inspektor vorzulegen.

7.2 Umsatzmeldung

Alle Betriebe, die der Kontrolle der SWK unterstehen, müssen jährlich das Volumen an umgesetzten Weinhandelsprodukten (in Liter) innerhalb des Kalenderjahres der SWK melden. Diese Umsatzmeldung ist durch den Weinhandelsbetrieb bis zum 31. Januar auf der Homepage der SWK in seinem individuellen Kunden-Konto zu erfassen

In Ergänzung zu oben genannter generellen Umsatzmeldung an die SWK ist der Betrieb gehalten, eine detaillierte Aufstellung seiner Umsätze je Weinhandelsprodukt (in Liter) per 31. Dezember zu erstellen. Diese detaillierte Umsatzaufstellung ist erst anlässlich der regulären Inspektion durch die SWK dem Inspektor vorzulegen.

8 Lohnkelterungen

8.1 Kellerbuchhaltung für Lohnarbeiten für Dritte

Allfällige Lohnkelterungen unterliegen ebenfalls der Buchführungspflicht. Lohnauftragnehmer, welche sich für die Behandlung von Weinhandelsprodukten (Lohnkelterung, Lohnversektung, etc.) verantwortlich zeichnen, müssen als Produktions- und Verarbeitungsnachweis eine detaillierte Kellerbuchhaltung führen.

Betriebe, die Weine für einen Traubenproduzenten keltern, dessen Produkte unter seinem Namen auf den Markt kommen und mit einem Begriff in Verbindung stehen, der suggeriert, dass die Erzeugnisse aus seinen eigenen Trauben hergestellt wurden, bedürfen der separaten Traubenannahme, Einkellerung, Vinifizierung und Lagerung dieser Produkte. Offenweine sowie Weinhandelsprodukte im Glas, die Dritten gehören, sind entsprechend zu Kennzeichnen und separat zu lagern.

Die Kellerbuchhaltung ist je Lohnauftraggeber und für jede Weinbezeichnung zu führen und mit den kontrollrelevanten Dokumenten zu vervollständigen (z.B. Bescheinigung, Etikette, Debitorenrechnung). Diese Dokumente sind anlässlich der Inspektion vorzulegen. Ist ein Lohnauftraggeber selbst bei der SWK registriert, so

muss der Lohnkelterer dem Lohnauftraggeber für die Inspektion durch die SWK die Kellerbuchhaltung der entsprechenden Offenweine zur Verfügung stellen.

8.2 Selbstvermarkter

Auf der Etikette des abgefüllten Weinhandelsproduktes muss grundsätzlich ein Betrieb aufgeführt sein, der bei der SWK registriert ist. Wenn nur der Lohnauftraggeber auf der Etikette aufgeführt wird, so muss sich dieser bei der SWK registrieren. Wird auf der Etikette der Lohnkelterer, der bei der SWK registriert ist, aufgeführt, muss sich der Lohnauftraggeber bei einem jährlichen Umsatz unter 1'000hl nicht bei der SWK registrieren.

Die Inspektion durch die SWK findet in dem Betrieb statt, der bei der SWK registriert ist. Der Lohnauftraggeber muss in diesem Fall bei seinem Lohnkelterer die kontrollrelevanten Dokumente zu den Lohnaufträgen einfordern (Sortenkarten der Lohnkelterungen und/oder Abfüllungen, Kellerblätter) und der SWK anlässlich der Inspektion vorlegen. Ist ein Lohnauftraggeber nicht bei der SWK registriert, so findet die Inspektion der durch den Lohnauftraggeber gehandelten Weinhandelsprodukte beim Lohnkelterer statt.

8.3 Inventar- und Umsatzmeldung von Lohnauftraggebern

Ist der Lohnauftraggeber bei der SWK registriert, so muss er den Umsatz an Weinhandelsprodukten in Litern (Verkauf, Schenkung, etc.) für das jeweilige Kalenderjahr gegenüber der SWK deklarieren.

Bei der Inventarmeldung an die SWK müssen alle Offenweine sowie die abgefüllten Weinhandelsprodukte angegeben werden, die sich im Besitz des Lohnauftraggebers befinden. Dies gilt selbst dann, wenn diese zum Zeitpunkt der Inventarerhebung am 31. Dezember noch beim Lohnkelterer eingelagert sind.

8.4 Inventar- und Umsatzmeldung der Lohnkelterer

Lohnkelterer müssen sämtliche Mengen, die sie im Lohn behandelt haben (Lohnvinifizierung, Lohnversektungen, und weitere Behandlungen) als Umsatz per 31. Dezember der SWK melden.

Für Lohnkelterungen von Lohnauftraggebern, die selbst nicht bei der SWK registriert sind, muss der Lohnkelterer sämtliche Weinhandelsprodukte, die sich am 31.Dezember des Jahres noch in seinem Keller befinden, bei der jährlichen Inventarmeldung an die SWK angeben.