

EcoStep-Wein-Standard: Anforderungen und Prüfaspekte

0 Einleitung

Dieser Standard legt Anforderungen an das integrierte Managementsystem EcoStep-Wein für Wein- und Sektgüter fest, die Nachhaltigkeit, Qualität, Umweltschutz, Energieeffizienz, Lebensmittelsicherheit sowie soziale Verantwortung integrieren möchten. Grundlage bildet EcoStep-Wein 5.1 unter branchenspezifischer Anpassung an die Weinwirtschaft.

1 Anwendungsbereich

Dieser Standard gilt für Wein- und Sektgüter aller Größen, die ein nachhaltiges und integriertes Managementsystem etablieren und weiterentwickeln wollen.

2 Normative Verweisungen

- ISO 9001 Qualitätsmanagementsysteme
- ISO 14001 Umweltmanagementsysteme
- ISO 45001 Arbeitsschutzmanagementsysteme
- ISO 22000 Managementsysteme fuer Lebensmittelsicherheit
- ISO 50001 Energiemanagementsysteme
- Deutscher Nachhaltigkeitskodex (DNK)

3 Begriffe

- Integriertes Managementsystem: Zusammenführen verschiedener Managementansätze in einem System.
- Wein- und Sektgut: Betrieb, der sich dem Anbau, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Wein und Sekt widmet.

4.1 Managementverantwortung und Organisation

- Aufbauorganisation mit aktuellem Organigramm.
- Verantwortlichkeiten und Befugnisse dokumentiert.
- Unternehmenspolitik verankert Qualität, Umwelt, Arbeitsschutz, Lebensmittelsicherheit, soziale Kriterien.
- Managementbeauftragte und Fachverantwortliche benannt.

4.2 Prozessmanagement

- Prozesse definiert und dokumentiert.
- Prozessanforderungen systematisch gelenkt.
- Rechtskonformität in Prozessen integriert.

4.3 Kundenbeziehungen und Produktrealisierung

- Kundenanforderungen erfasst und umgesetzt.
- Entwicklungsergebnisse dokumentiert.
- Lieferanten bewertet und überwacht.

- Produktionsprozesse gelenkt, Rückverfolgbarkeit sichergestellt.

4.4 Ressourcenmanagement

- Wartungspläne für Maschinen und Anlagen vorhanden.
- Messmittelüberwachung durchgeführt.
- Dokumentierte Informationen gelenkt.

4.5 Umweltmanagement

- Umweltauswirkungen erfasst und bewertet.
- Maßnahmen für Biodiversität und Ressourcenschutz umgesetzt.
- Abfall- und Gefahrstoffmanagement geregelt.

4.6 Energiemanagement

- Energieeinsatz bilanziert.
- Energieziele und Verbesserungsprogramme dokumentiert.
- Energieverbrauchsbereiche identifiziert und überwacht.

4.7 Lebensmittelsicherheit

- Gefahrenanalyse und HACCP-Plan implementiert.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelbetrug und Allergenkontamination getroffen.
- Funktionierende Rückverfolgbarkeit und Notfallmanagement.

4.8 Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz

- Gefährdungsbeurteilungen durchgeführt und aktualisiert.
- Arbeitsmedizinische Vorsorge sichergestellt.
- Notfall- und Fluchtpläne vorhanden.

4.9 Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung

- Arbeitnehmerrechte geachtet.
- Faire Bezahlung und soziale Programme eingeführt.
- Menschenrechte entlang der Lieferkette berücksichtigt.

5 Bewertung und Verbesserung

- Managementbewertungen jährlich durchgeführt.
- Interne Audits systematisch geplant.
- Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen dokumentiert.
- Teilnahme an Weiterbildungen mindestens einmal im Jahr.
- Zertifizierungsaudit durch unabhängigen Prüfer.

