



## **Prüfungsstandards**

für die Zertifizierungsprüfung nach § 4a SDG

**Fachgruppe/Fachgebiet:**

**36.87 Kellereiwesen, Weinerzeugung**

**Fassung:**

**Mai 2008**

Die in diesen Standards verwendeten personenbezogenen Ausdrücke umfassen Frauen und Männer gleichermaßen.

### **1. Allgemeines**

Das **Sachverständigen- und Dolmetschergesetz** idgF (zu finden unter <http://www.sachverstaendige.at/sdg.html>) sieht ein **gerichtliches Zertifizierungsverfahren** vor, in dem die **Eignung** jener Personen geprüft wird, die sich in die gerichtliche Sachverständigenliste eintragen lassen und dort verbleiben wollen. In einem eigenen **Begutachtungsverfahren**, das von den Präsidenten der Landesgerichte geführt wird, werden die in den §§ 2, 2a SDG angeführten materiellen Eintragungsvoraussetzungen überprüft. Neben den in der Person des Bewerbers **allgemein erforderlichen Voraussetzungen** (Geschäftsfähigkeit, körperliche und geistige Eignung, Vertrauenswürdigkeit, österreichische Staatsbürgerschaft oder Staatsangehörigkeit eines EWR-Staates oder der Schweiz, gewöhnlicher Aufenthalt oder Ort der beruflichen Tätigkeit im Sprengel des Landesgerichts, bei dessen Präsidenten die Aufnahme beantragt wird, geordnete wirtschaftliche Verhältnisse) werden folgende **fachliche Voraussetzungen** gefordert:

- **Sachkunde**
- **Verfahrensrechtskunde** (Kenntnis der wichtigsten Vorschriften des Verfahrensrechts und über das Sachverständigenwesen)
- **Gestaltung der Befundaufnahme** und **Aufbau** eines schlüssigen und nachvollziehbaren **Gutachtens** auf dem betreffenden Fachgebiet (Gutachtensmethodik)
- **Berufserfahrung** in der vom Gesetz geforderten Art und Dauer
- **Ausstattung** mit der erforderlichen Ausrüstung für die konkrete Gutachterarbeit im betreffenden Fachgebiet

Weiters ist **vor Eintragung in die Liste** auch der **Abschluss einer Haftpflichtversicherung** nachzuweisen.

Über das **Vorliegen der genannten fachlichen Voraussetzungen** holt der entscheidende Präsident ein **Gutachten einer unabhängigen Kommission** nach § 4 a SDG ein (Zertifizierungskommission). Dieser Kommission gehören ein **Richter als Vorsitzender** und zwei **Fachleute**, die von der **Kammer** oder gesetzlichen Interessensvertretung, zu der das betreffende Fachgebiet gehört und vom **Hauptverband** der allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Österreichs namhaft gemacht wurden, an. Die Kommission hat den Bewerber **mündlich**, allenfalls auch schriftlich **zu prüfen**.

Die Kommission hat die **Prüfungsschritte zu dokumentieren** und ein **Gutachten zu erstatten**.

Um eine **faire und transparente Abwicklung der Prüfung** zu gewährleisten und den Bewerberinnen und Bewerbern eine **effiziente Vorbereitung** auf die Prüfung durch die Kommission zu ermöglichen, wurden diese **Prüfungsstandards** geschaffen, die einen **Überblick über die erwarteten Kenntnisse und Fähigkeiten** und über die **Prüfungsmodalitäten** geben.

## 2. Voraussetzungen allgemein

Die Fachgruppe 36 Lebens- und Genussmittel ist eine **große Fachgruppe** mit den **folgenden Fachgebieten**, für die eine Eintragung beantragt werden kann:

- 36.01 Lebensmitteltechnologie
- 36.02 Tiefgefrorene Lebensmittel
- 36.10 Erdäpfelverarbeitung, Stärkeerzeugung
- 36.15 Mehle, Stärke, Mühlenprodukte, Mahlprodukte
- 36.17 Teigwaren
- 36.18 Reis, Haferflocken, Graupen, Getreide
- 36.20 Zucker
- 36.25 Bäckerei
- 36.26 Schwarzgebäck, Weißgebäck
- 36.27 Zuckerbäckerwaren, Konditorwaren, Lebzelterwaren
- 36.28 Dauerbackwaren
- 36.30 Pflanzliche Fette, Öle
- 36.35 Molkereien, Käseereien
- 36.36 Milch, Milchprodukte
- 36.40 Eier, Eiprodukte
- 36.45 Fleisch, Fleischwaren
- 36.47 Tierische Fette, Öle
- 36.48 Wildbret, Geflügel
- 36.49 Fische, Fischerzeugnisse, Schalentiere
- 36.55 Obst, Gemüse

- 36.57 Hülsenfrüchte, Erdäpfel, Zwiebeln
- 36.59 Konservierung von Obst, Gemüse
- 36.65 Senf, Aspik, Majonäse, Erzeugnisse daraus
- 36.67 Suppen
- 36.70 Gewürze, Gewürzwaren, Südfrüchte
- 36.75 Kaffee, Tee, Kakao, Schokoladewaren
- 36.80 Biere, Bierbrauerei, Malzprodukte
- 36.85 Spirituosenerzeugung, Spirituosen
- 36.86 Essigerzeugung, Essig
- 36.87 Kellereiwesen, Weinerzeugung
- 36.88 Wein, Most
- 36.90 Trinkwasser, Mineralwasser, Sodawasser
- 36.91 Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke
- 36.92 Qualitätskontrolle, Warenbegutachtung (Probenahme, Beschau)
- 36.93 Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Diätahrung
- 36.94 Ernährungsforschung
- 36.95 Speiseeis
- 36.96 Lebensmittelhygiene

**Spezielles Fachwissen in den einzelnen Fachgebieten** ist ebenso notwendig wie ausreichend **berufliche Erfahrung** und Kenntnis über die **Befundaufnahme** und den Aufbau eines schlüssigen und nachvollziehbaren Gutachtens, sowie die dafür **erforderliche Ausrüstung**.

Allgemein wird auch **sicheres Auftreten** und eine **klare Ausdrucksweise** bei der mündlichen Erörterung von Befund und Gutachten erwartet. Jeder Bewerber muss die **Fähigkeit zur exakten schriftlichen Formulierung** haben, sowie auch über überdurchschnittliche rhetorische **Fähigkeiten** verfügen, da ein schriftlich erstattetes Gutachten oft in der darauf folgenden Gerichtsverhandlung mündlich erörtert und auf Einwendungen von jeder Seite (Parteien, Gericht) in verständlicher Form eingegangen werden muss.

Weder **Rhetorik** noch **Formulierungsgabe** sind ausdrücklich als **Prüfungsfelder der Sachverständigenprüfung genannt**, doch sollte jede Bewerberin und jeder Bewerber ehrlich zu sich selbst sein und prüfen, ob sie oder er diesen **Anforderungen gewachsen** sein wird. Für Laien **unverständliche** oder **unexakt formulierte Gutachten**, die zu Missverständnissen oder Fehldeutungen Anlass geben oder Sachverständige, die im Rahmen der Gerichtsverhandlung die Nerven verlieren und dadurch **angreifbar** werden, **erschüttern** das **Vertrauen** der Bevölkerung in eine **unabhängige** und **effiziente Rechtsprechung** bzw. **schädigen** den **Ruf** aller allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten **Sachverständigen** als bedeutendes Element der Rechtspflege in Österreich.

Weiter muss sich jede Bewerberin und jeder Bewerber dessen bewusst sein, dass allgemein beeidete Gerichtssachverständige in jedem Fall zur **absoluten Objektivität** verpflichtet ist, auch wenn es um die Erstattung von **Privatgutachten** geht.

### 3. Prüfungsfelder

#### 3.1. Berufserfahrung

**Zehnjährige**, möglichst berufliche **Tätigkeit in verantwortlicher Stellung** auf dem bestimmten oder einem verwandten Fachgebiet unmittelbar vor der Eintragung; eine **fünffährige Tätigkeit** solcher Art genügt, wenn die Bewerberin oder der Bewerber als Berufsvorbildung ein entsprechendes **Hochschulstudium oder Studium an einer berufsbildenden höheren Schule** erfolgreich abgeschlossen hat.

**Beispiele** für Berufe/Berufsgruppen in **verantwortlicher Stellung**:

- Sicherheitsfachkräfte
- leitende Konstrukteure
- Technische Ein- und Verkäufer/in mit besonderen Fachkenntnissen
- Produktionsleiter/in
- Laborleiter/in
- Betriebsleiter/in
- leitende Chemiker/innen
- Chefingenieure
- Chefkonstrukteure
- Chefchemiker/in

#### 3.2. Sachkunde

Hat eine Bewerberin oder ein Bewerber eine **Lehrbefugnis** für das betreffende wissenschaftliche Fach an einer **Hochschule** eines **EWR-Vertragsstaats** oder der **Schweizerischen Eidgenossenschaft** oder die **Befugnis**, einen Beruf auszuüben, dessen **Zugangs-** und **Ausübungsvoraussetzungen** in einer **österreichischen Berufsordnung** umfassend gesetzlich festgelegt sind und zu dem auch die **Erstattung von Gutachten** gehört, so ist die **Sachkunde** nach § 2 Abs. 2 Z1 lit. a **nicht zu prüfen** (§ 4a Abs 2 SDG).

Ebenso wie im Fall einer **Lehrbefugnis** besteht die **Ausnahme** für bestimmte **Berufsgruppen** (Ärzte, Zahnärzte, Dentisten, Ziviltechniker, Wirtschaftstreuhänder, Psychologen und Patentanwälte, nicht aber Gewerbetreibende wie Inhaber technischer Büros) nur dann, wenn die **erworbene Befähigung** das angestrebte **Fachgebiet abdeckt**.

**Keine Befreiung** besteht hinsichtlich der **übrigen Prüfungsgegenstände** Verfahrensrechtskunde, Gutachtensmethodik, Berufserfahrung und Ausstattung.

Im Rahmen der Sachkundeprüfung werden je nach beantragter Eintragung in die Fachgebiete folgende **Schwerpunkte des Sachwissens** nachzuweisen sein.

Die nachstehenden Prüfungsfelder stellen nur eine **stichprobenartige Auflistung** aller möglichen Fragen durch die Fachprüfer dar. Es ist jedem Fachprüfer unbenommen, **eigenständige Fragestellungen** aus jedem der nachfolgenden Prüfungsfelder zu formulieren. Die Prüfungsrichtlinie dient lediglich der **groben Orientierungshilfe** über mögliche Fragestellungen für Fachprüfer und zu Prüfende.

#### A) Allgemeines (für alle Fachgebiete der FG 36)

- Relevante **lebensmittelrechtliche** und verwandte **Vorschriften** für das jeweilige Fachgebiet
- Inhalt, Bedeutung und Stellenwert der für das jeweilige Fachgebiet relevanten Kapitel des **Österreichischen Lebensmittelbuches** (Codex Alimentarius Austriacus)
- Inhalt, Bedeutung und Stellenwert der für das jeweilige Fachgebiet relevanten Kapitel des **internationalen Lebensmittelkodex** der WHO/FAO (Codex Alimentarius Mondialis)
- Bedeutung und Auswirkungen des **Lebensmittelrechts** der **Europäischen Union** auf den Verkehr mit Lebensmitteln in Österreich
- Nationale und internationale **Handelsbräuche** (Codes of Practice) für das jeweilige Fachgebiet
- In welchen **nationalen** und **internationalen Gremien** (z.B. Berufsverbänden oder wissenschaftlichen Vereinigungen) arbeitet der Kandidat aktiv mit und woran wird dort gearbeitet (z.B. Qualitätsstandards, Handelsbräuche, Hygienerichtlinien etc.)?
- Ist der Kandidat staatlich autorisierter **Lebensmittelgutachter** gem. LMSVG? Falls ja, seit wann, an welchem Standort und für welche Gruppe/n der Lebensmittelgutachterverordnung 1997?

#### B) Spezialwissen für das Fachgebiet 36.87 Kellereiwesen, Weinerzeugung

- **Trends am Weinmarkt** in Folge der fortschreitenden Globalisierung, Auswirkungen auf die EU und Österreich im Besonderen, Reaktionen der Legislative und internationale Konfliktpotenziale?
- Geben Sie einen kurzen Abriss über die Grundlagen der **Eisweinerzeugung**, das technologische Spannungsfeld zu allgemein üblichen **Methoden der Kryokonzentration** und die sensorischen und chemisch-analytischen **Besonderheiten** der **herkömmlich erzeugten** Produkte
- **Chemische Entsäuerung** von Mosten und Weinen - Methoden, Aufwandmengen, praktische Durchführung und gesetzliche sowie methodische Grenzen
- **Anreicherung** von **Lesegut**, gesetzliche Grenzen, Methoden, Vor- und Nachteile sowie Einsatzmengen der verschiedenen Medien
- Welche **Aspekte** sind beim Einsatz von **Naturkorken** zum Verschluss von Flaschenweinen besonders zu beachten? Arten, Qualitäten und Dimensionen von Naturkorken, zu beachtende Normen

- Welche **Aspekte** sind beim Einsatz von **Kunststoffstopfen** zum Verschluss von Flaschenweinen besonders zu beachten? Arten, Qualitäten und Dimensionen von Kunststoffstopfen, zu beachtende Normen
- Welche **Aspekte** sind beim Einsatz von **Schraubverschlüssen** bei Flaschenweinen besonders zu beachten? Arten, Qualitäten und Dimensionen von Schraubverschlüssen, zu beachtende Normen
- Welche **Hygienemaßnahmen** sind in **Presshäusern, Weinkellereien, Abfüllbetrieben** und **Flaschenweinlagern** vorzusehen? Gibt es Normen oder Standards?
- Welche **physikalischen Grundlagen** sind beim Einsatz von **Kohlensäureetrockeneis** in der Kellerwirtschaft zu beachten? Einsatzmöglichkeiten
- **Technologische Möglichkeiten** der **Most- und Jungweinklärung**, physikalische Grundlagen, technische Lösungsmöglichkeiten
- **Weinklärung** vom Jungwein bis zur Flaschenfüllung - Übersicht über die verschiedenen Möglichkeiten, deren Vor- und Nachteile und branchenübliche Standards
- **Most- und Weinkonzentrierung** als Alternative zur Anreicherung, Vor- und Nachteile, gesetzliche Grenzen, technische Möglichkeiten und sensorische Auswirkungen
- **Technologische Möglichkeiten** der **Rotweinerzeugung**, technische Lösungen, sorten-, qualitäts- und herkunftsorientierte Anwendungen und sensorische Auswirkungen
- **Mikrobiologische** und **physikalische Grundlagen** der **Schaumweinerzeugung**, Methoden und deren Besonderheiten
- Besondere **Aspekte** bei der Anwendung der **Fertigpackungsverordnung** bei Flaschenweinen
- Ursachen und Einsatzmöglichkeiten für die **Lohnabfüllung** in der Kellerwirtschaft. Definition von Rechten, Pflichten und Verantwortlichkeiten
- **Technologie** und **technische Prinzipien** von **Traubenpressen**, Einsatzmöglichkeiten und neue Alternativen
- **Mikro- und Makrooxidation**, Wirkungsweise, Vorteile und Risiken
- **Inertgase** in der Kellerwirtschaft, Einsatzmöglichkeiten, Verhalten und Vergleich der verschiedenen Gase

### 3.3. Befundaufnahme und Gutachtensmethodik

Eine umfassende und exakte **Befundaufnahme** gehört zu den wesentlichen Voraussetzungen für ein Gutachten. Dabei können **Bilder, Skizzen, Pläne etc.** mithelfen, das Gutachten **auch für Laien verständlich und anschaulich** zu machen.

Für die Sachverständigentätigkeit muss man über die entsprechenden Kenntnisse hinsichtlich **Befundaufnahme und Gutachtensmethodik** verfügen und in der Lage sein, das **Gutachten richtig aufzubauen**.

### 3.4. Ausstattung

Die Ausstattung und technische Ausrüstung ist grundsätzlich **vom jeweiligen Sachgebiet abhängig** und sollte es den Sachverständigen ermöglichen, vor Ort bei der Befundaufnahme die **wichtigsten Daten** mit ausreichender **Genauigkeit zu erfassen**, die sie für ihre Gutachten benötigen.

Nachfolgende **Mindestausstattung** ist erforderlich (diese muss im Eigentum des Bewerbers oder ihm zumindest aufgrund einer vertraglichen Vereinbarung jederzeit zur Verfügung stehen):

- **Personal Computer** mit erforderlicher **Software**
- **Internetanschluss** und Email-Adresse
- **Drucker**
- **Telefon**
- **Faxgerät**
- **Fotokopiergerät** oder -möglichkeit
- **Fachliteratur**
- **Photoapparat** (bevorzugt Digitalkamera)
- **Normen** für das jeweilige Fachgebiet
- Geeignete **Messgeräte**
- **Taschenlampe**
- (Verfügung über) ein entsprechend **ausgestattetes Labor** bzw. **Technikum**:  
Verfügt die Kandidatin oder der Kandidat selbst über ein Labor, um für das Fachgebiet relevante Untersuchungen durchführen zu können?
  - Falls ja, wie ist dieses Labor **personell** und **instrumentell** ausgestattet? Ist das Labor gem. Akkreditierungsgesetz (AkkG 1992) **akkreditiert**?
  - Falls nein, welche **anderen Labors, Prüf- und Forschungsinstitute, Hochschulen** etc. können für **Hilfsgutachten, (Hilfs-)befunde** und sonstige fachliche Unterstützung bei der Gutachtenserstellung herangezogen werden?

Weiters sinnvoll:

- **Diktiergerät**

### 3.5. Verfahrensrecht und Sachverständigenwesen

Dieses Prüfungsfeld wird durch den **richterlichen Vorsitzenden** geprüft und umfasst

- **Grundzüge der Gerichtsorganisation** und der **Gerichtsverfahren** (ZPO, StPO):
  - § Beweisverfahren
  - § Sachverständigenbeweis
  - § Sachverständigengebühren - Warnpflicht - Besonderheiten bei Verfahrenshilfe
- **Aktenführung**

- **Sachverständigenlistenwesen** (Zertifizierung, Rezertifizierung - Fortbildung von Sachverständigen, Bildungs-Pass, Beeidigung)
- **sonstiges Sachverständigenrecht:**
  - § Gutachtensaufbau
  - § Was ist zu tun bei Zustellung des Gerichtsbeschlusses?
  - § Analyse des Gerichtsauftrags
  - § Befangenheit
  - § Unterlagenanforderung (insbesondere auch im Zivilverfahren)
  - § Alternativgutachten
  - § Hilfsbefund - Hilfgutachten
  - § Hausdurchsuchungen
  - § Rechte und Pflichten des Sachverständigen in der Hauptverhandlung
  - § Beiziehung von Hilfskräften
  - § Beweissicherungsverfahren
  - § Eigenschaften eines Gutachtens (Schlüssigkeit, Nachvollziehbarkeit, Verständlichkeit, Angaben über Methoden und Hilfsmittel, Vollständigkeit der Untersuchung, Fehlerquellen angeben)
  - § Fristeinhaltung
  - § Beweiswürdigung
  - § Beurteilung von Rechtsfragen
- **Schiedswesen**
- **Werbefragen**
- **Haftung** des Sachverständigen - Haftpflichtversicherung
- **Rechtskunde** für Sachverständige: Grundbegriffe des bürgerlichen Rechts und des Handels- und Gesellschaftsrechts sowie des Strafrechts

## 4. Prüfungsablauf

### 4.1. Ort

Der Ort, an dem die Prüfung statt findet, wird **rechtzeitig** (in der Regel mit der **Einladung zur Prüfung**) bekannt gegeben.

### 4.2. Art

Die **Fragen** zur **in der Regel mündlichen** Befragung zum jeweiligen Fachgebiet werden von den **Fachprüfern ausgewählt** bzw. **zusammengestellt**. Dabei können **Hilfsmittel** bei der Befragung wie z.B. **Befunde, Fotos, Produktrezepturen, Verfahrensanweisungen**, etc. verwendet werden.

Die Prüfungen sind **nicht öffentlich**.

Nach Beendigung der Befragung und einer anschließenden kommissionellen **Beratung** wird dem Bewerber der **Beschluss** der kommissionellen Begutachtung durch den Vorsitzenden bekannt gegeben.

#### 4.3. Dauer

Die **Sachkunde- und Gutachtenskundeprüfung** dauert **je Prüfer etwa 20 Minuten**, die **Rechtskundeprüfung** durch den Vorsitzenden **etwa 20 Minuten**. Diese Angaben stellen **lediglich Richtwerte** dar, die je nach Fortgang der Prüfung entsprechend verkürzt oder verlängert werden können. Eine längere Prüfung ist insbesondere bei der Bewerbung um mehrere Fachgebiete zu erwarten.

#### 4.4. Dokumentation

Sämtliche Prüfungsschritte sind zu dokumentieren. Der Ablauf der Prüfung wird in einem **Protokoll** festgehalten, aus dem insbesondere auch die **gestellten Fragen** und der wesentliche Inhalt der darauf gegebenen **Antworten** ersichtlich sind. Das Protokoll ist vom Bewerber und von den Mitgliedern der Prüfungskommission zu unterschreiben.

### 5. Vorbereitung

Die beste Vorbereitung auf die Sachverständigenprüfung besteht darin, dass man als **Hilfskraft** bei **Erstattung von Sachverständigengutachten** durch andere Sachverständige beigezogen wird. Zusätzlich wird das **Durcharbeiten** von **Gutachten** anderer Sachverständiger empfohlen.

#### 5.1. Fachbezogene Literatur, Seminare u.ä.

- Relevante **lebensmittelrechtliche** und **verwandte Vorschriften** bzw. **Standards** und **Leitlinien** aus Österreich und der Europäischen Union
- **Branchenzeitschriften** und **Periodika**, die sich mit für das **jeweilige Fachgebiet relevanten Themen** befassen und solche in ausreichend **wissenschaftlicher** und **technischer Tiefe** behandeln

Folgende **Stellen für Seminare** werden empfohlen (Seminarprogramme anfordern!):

- **Lebensmittelversuchsanstalt (LVA)**, Blasasstraße 29, 1190 Wien, E-Mail: [lva@lva.co.at](mailto:lva@lva.co.at), [www.lva.co.at](http://www.lva.co.at), Tel.: +43/1 36 88 555, Fax: +43/1 36 88 555-20
- **Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie** (Lebensmittelindustrie), Zaunergasse 1-3, 1030 Wien, Tel.: +43 (0)1 712 21 21, Fax: +43 (0)1 713 18 02, <http://dielebensmittel.at>, Email: [fiaa@dielebensmittel.at](mailto:fiaa@dielebensmittel.at)

- **(Forschungs-)institute** der **Branchen** wie z.B. Getränkeinstitut, Weinbauschule etc.

## 5.2. Vorbereitung auf Verfahrensrecht und Sachverständigenwesen

Die Landesverbände bieten jeweils eine **rechtliche Grundausbildung für Sachverständige** an.

Folgende **Literatur** ist zu empfehlen:

- SACHVERSTÄNDIGE, Offizielles Organ des Hauptverbandes der allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Österreichs
- Skripten (rechtliche Grundausbildung für SV) der Landesverbände - nur in Verbindung mit dem Besuch des Seminars erhältlich
- Skripten der Landesverbände
- *Krammer/Schmidt*, Sachverständigen- und DolmetscherG, GebührenanspruchsG<sup>3</sup> (2001), Verlag MANZ
- *P. Bydlinski*, Grundzüge des Privatrechts<sup>7</sup> (2007), Verlag MANZ
- *Rechberger/Simotta*, Grundriss des österreichischen Zivilprozessrechts – Erkenntnisverfahren<sup>6</sup> (2003), Verlag MANZ
- *Fabrizy*, Strafgesetzbuch – StGB<sup>9</sup> (2006), Verlag MANZ
- *Bertel/Venier*, Das neue Strafprozessrecht (2007) Verlag MANZ