



Prüfungsstandards

für die Zertifizierungsprüfung nach § 4a SDG

Fachgruppe/Fachgebiet:

36.87 Kellereiwesen, Weinerzeugung

Fassung:

Juli 2010

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

1. Allgemeines

Das **Sachverständigen- und Dolmetschergesetz** idgF (zu finden unter <http://www.gerichts-sv.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
- Kenntnisse in der **Technologie der Lebensmittelherstellung**
- sensorische Kenntnisse
- analytische Kenntnisse
- **Problematik der Probenahme**, Kenntnisse in statistischen Probenahmetechniken Probenahmewerkzeuge (für Feststoffe), Probenahmegefäße für mikrobiologische Proben
- Kenntnisse in der Beurteilung bzw. Vergleichbarkeit von **Analysenmethoden** (chemisch und mikrobiologisch)
- Grundzüge des **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- 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 **Kryo-**

- konzentration** 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 - Hilfsgutachten
 - § 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
 - § Beweismwürdigung
 - § 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), Blasstraße 29, 1190 Wien, E-Mail: lva@lva.co.at, 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
- **(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
- *Krammer/Schmidt*, Sachverständigen- und DolmetscherG, GebührenanspruchG³ (2001), Verlag MANZ
- *P. Bydlinski*, Grundzüge des Privatrechts⁸ (2010), Verlag MANZ
- *Rechberger/Simotta*, Grundriss des österreichischen Zivilprozessrechts – Erkenntnisverfahren⁸ (2010), Verlag MANZ
- *Fabrizy*, Strafgesetzbuch – StGB¹⁰ (2010), Verlag MANZ
- *Bertel/Venier*, Strafprozessrecht⁴ (2010) Verlag MANZ