Ref. Ares(2011)1305662 - 05/12/2011

LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG
Sektion III
Abt. III/8

lebensministerium.at

P R O D U K T S P E Z I F I K A T I O N

gem. VO 1234/2007, Art. 118c

für eine „Ursprungsbezeichung“ gem. Art. 118b

a) Zu schützender Name:

Weinviertel

b) Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine:

Das Weinbaugebiet Weinviertel umfasst eine Rebfläche von 13.400 ha und liegt im Flachland nördlich von Wien. Es ist gekennzeichnet durch das eher trockene Klima mit heißen Sommern und sehr kalten Wintern sowie einer Vielfalt an verschiedenen Bodentypen (jedoch vorwiegend eher leichte Böden, z.B. Löß). Die Ursprungsbezeichung Weinviertel darf nur für Weine der Sorte Grüner Veltliner mit ausgeprägt fruchtiger, würziger (pfeffriger) Sortencharakteristik verwendet werden. Die Ursprungsbezeichnung Weinviertel muss mit der traditionellen Bezeichnung DAC oder Districtus Austriae Controllatus verwendet werden; zusätzlich kann unter bestimmten Bedingungen die Bezeichnung Reserve verwendet werden. Der Wein muss im Anbaugebiet hergestellt werden; eine Herstellung außerhalb des Gebietes darf nur mit Zustimmung des regionalen Komitees erfolgen.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

c) Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:

Für die Ursprungsbezeichnung "Weinviertel" sind alle önologischen Verfahren der VO (EG) Nr. 606/2009, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure (Anhang I A Nr. 11) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 34). Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 606/2009 möglich; über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode

entschieden; die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 606/2009.

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2%vol. (bzw. 2,5%vol. bei schlechten Witterungsverhältnisse und nach Zustimmung durch die Europäische Kommission im Verwaltungsausschussverfahren) zulässig.

d) Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:

Die Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“ umfasst die niederösterreichischen politischen Bezirke Gänserndorf, Korneuburg (ausgenommen die Gemeinde Stetteldorf am Wagram), Mistelbach, Hollabrunn und Horn.

e) Höchstertrag je Hektar:

Die Hektarhöchstmenge beträgt gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) 9.000 kg Weintrauben oder 6.750 l Wein je Hektar im Rebflächenverzeichnis eingetragener und bepflanzter Weingartenfläche zur Herstellung von Wein.

f) Angabe der Keltertraubensorte, aus der der Wein gewonnen wird:

Für die Gewinnung der Weine ist ausschließlich die Sorte Grüner Veltliner erlaubt, wobei jedoch ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt toleriert wird.

g) Angaben über Güte und Eigenschaften, welche die Weine überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Verhältnisse verdanken:

- <u>Angaben zum geografischen Gebiet :</u>

Die *geologischen Verhältnisse* im Weinviertel können in 5 unterschiedliche Bereiche gegliedert werden: Die „Böhmische Masse“ tritt im Weinviertel als grenzzeichnende Höhenstufe zum Waldviertel auf. Das „Urgestein“ (Granite, Gneise, Schiefer) erkennt man an der unterschiedlichen Verwitterungsfreudigkeit der verschiedenen Gesteinsarten.

Die „Molassezone“ erstreckt sich über das westliche Weinviertel. Sie ist vorwiegend aus lockeren Sedimentgesteinen wie Tone, Schluffe, Sand, Kiese und tw. auch Kalke aufgebaut. Sie wurde in der Erdneuzeit gebildet und basiert auf Ablagerungen des Alpenkörpers im Süden und der Böhmischen Masse im Norden und Westen. Die „Waschbergzone“ erstreckt sich vom Waschberg bei Stockerau über die Leiser Berge, Staatz, Falkenstein bis nach Südmähren. Sie wurde vor 17 Mio. Jahren zwischen

die Molassezone und das Wiener Becken geschoben, wobei sogenannte „Durchspießungsklippen“ entstanden wie z.B. der völlig isoliert aufragende Kalkkegel der Staatzer Klippe.

Die „Flyschzone“ sind zwei Höhenzüge, welche das Korneuburger Becken umrahmen. Sind die östlichsten Ausläufer der Alpen. Flysch bezeichnet Gesteine, die zum Rutschen neigen: Angehäufte lockere Sedimente glitten durch tektonische Bewegungen in die Meerestiefe, gröbere Sande lagerten sich zu unterst, feinere Tone zu oberst ab. Es verfestigten sich mit der Zeit zu Sandstein und Tonmergel. Das östliche Weinviertel wird zum „Wiener Becken“ gerechnet. Eigenständiger Ablagerungsraum verschiedener Gesteine entstanden durch Dehnungen und Zerrungen des Untergrundes am Übergang der Alpen zu den Karpaten. Stellenweise sind Brüche erkennbar (Steinberg bei Zistersdorf), entlang derer sich der Untergrund absenkte.

Das Weinviertel kann dem *„pannonischen Klima“* zugerechnet werden. Es ist thermisch kontinental und hygrisch eher ozeanisch geprägt. Dies bedeutet im langjährigen MIttel:

- Jahrestemperaturmittel: +9° bis +10° C
- Durchschnittliches Jahresmaximum der Temperatur: +33° C
- Durchschnittliches Jahresminimum der Temperatur: -18° C
- Sonnenscheindauer: 1.750 bis 1.900 Stunden pro Jahr
- Niederschlagsjahressumme: 400-600 mm
- Niederschlagstage größer als 1mm: 80-90 pro Jahr
- Tage mit Schneedecke größer als 1cm: 30-35 pro Jahr
- Sommertage (max. über 25°C): 55 bis 65 pro Jahr
- Heiße Tage (max. über 30°C): 15 Tage pro Jahr
- Starkwindtage (Windspitzen größer 60 km/h): 15 bis 35 Tage pro Jahr

Grob gesprochen bedeutet dies heiße Sommer, kalte Winter und insgesamt sehr wenig Niederschlag. Kennzeichnend ist der rasche Wechsel vom Winter zum Frühjahr. Die meisten Niederschläge fallen im Sommer - bei kurzen, aber kräftigen Gewitterregen. Hartnäckige, lange Regenperioden kommen sehr selten vor. Schnee fällt im Winter eher wenig, der jedoch meist sofort wieder vom Wind verblasen wird.

Die *Produktionsstruktur* in der Weinviertel ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus in der Weinviertel und der Weinwirtschaft. Einige wenige große Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen; in trockenen Lagen sind vielfach Bewässerungs-anlagen errichtet.

- <u>Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:</u>

Der Wein weist folgende typische Eigenart auf:

- Farbe: hellgelb, grüngelb;
- Geruch: typisches Sortenbukett;
- Geschmack: fruchtig, würzig, pfeffrig; kein Holzton; nicht einseitig alkohollastig; keine Botrytisnote.

- Beschreibung es kausalen Zusammenhangs:

Das Weinviertel ist seit jeher das wichtigste österreichische Anbaugebiet für die Sorte Grüner Veltliner. Vor allem die Lössböden in Verbindung mit den durch das Klima bedingten starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bilden die Basis für die typische Aromatik des Grünen Veltliners. Die „pfeffrige" Geschmacksnote des Grünen Veltliner findet sich vorwiegend im Anbaugebiet Weinviertel.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter des Weinviertler Grünen Veltliner beiträgt.

h) Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisationen, die geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben verwalten, wobei darauf zu achten ist, dass diese Anforderungen objektiv und nichtdiskriminierend sowie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel" kann gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel" in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) Analytische Untersuchungen:

- relative Dichte*),
- vorhandener Alkoholgehalt**),
- Gesamttrockenextrakt*),
- reduzierter Zucker*),
- zuckerfreier Extrakt*),
- titrierbare Säure**),
- freie schwefelige Säure**),
- gesamte schwefelige Säure**),
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht**);

*) für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

**) die gesetzlichen Grenzwerte finden sich im Anhang zu dieser Produktspezifikation

2) Organoleptische Untersuchung:

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Weinviertel typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 4 : 2 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt.

Es dürfen jedoch weitere erforderliche Untersuchungen durchgeführt werden. Ergibt die Untersuchung der Probe keinen Verdacht, dass die Anforderungen an die Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

i) Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben:

Österreichische Bundeskellereiinspektion, Marxergasse 3 1030 Wien
www.bundeskellereiinspektion.at

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“,
2. die Überwachung von Weinbehandlungen und önologischen Verfahren,
3. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Weinanalysen, die von Labors (ausgenommen Labors von Untersuchungsanstalten von Gebietskörperschaften) erstellt worden sind, sowie die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Anlagen für Weinbehandlungen oder önologische Verfahren vermieten oder im Lohnverfahren betreiben,
4. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die – unabhängig davon, ob sie Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“ herstellen, lagern oder transportieren – Handelsgeschäfte mit diesen Erzeugnissen vermitteln,
5. die Beratung der Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) mit dem Ziel der Einhaltung der für den Weinbereich anwendbaren Bestimmungen und
6. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Etiketten, Banderolen, Formulare, Verschlüsse oder Behältnisse für Erzeugnisse

mit der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“ herstellen oder diese Erzeugnisse transportieren.
7. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Geschäftsfälle mit Bezug zu einem Stützungsprogramm im Weinsektor gemäß Teil II Titel I Kapitel IV Abschnitt IV b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.“

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Weinviertel“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereiinspektion – unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist – die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikoausschaltung anordnen, wie insbesondere

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse,
2. die geeignete Behandlung dieser Erzeugnisse,
3. die Verwendung dieser Erzeugnisse zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken,
4. die unschädliche Beseitigung dieser Erzeugnisse,
5. die Rücksendung dieser Erzeugnisse an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens,
6. die Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher,
7. die Information der Abnehmer und Verbraucher,
8. die Anpassung der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse,
9. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich die Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen, oder
10. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Diese Maßnahmen müssen verhältnismäßig sein und dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen, als dies zur Erreichung des in der Gemeinschaft bestehenden hohen Gesundheitsschutzniveaus unter Berücksichtigung der technischen und wirtschaftlichen Durchführbarkeit und anderer berücksichtigungswürdiger Faktoren notwendig ist. Die jeweiligen Strafmaßnahmen für den betroffenen Produzenten sind ebenfalls im österr. Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) festgelegt.

ANHANG: Wichtige önologische und analytische Parameter für „Weinviertel“:

Parameter	Weinviertel DAC	Weinviertel DAC Reserve
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15° KMW[1)] (9,5%vol)	
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	Ist mit 12,0%vol. oder 12,5%vol am Etikett anzugeben (in Ausnahmejahren und mit Beschluss des regionalen Komitees mit 13%vol.)	Ist mit 13,0%vol am Etikett anzugeben
Mind. Gesamtsäure	4 g/l	
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l	
Max. gesamte schwefelige Säure	200 mg/l (bei Restzucker > 5 g/l: 250 mg/l)	
Max. Restzucker	6 g/l	
Max. flüchtige Säure	18 Milliäquivalent/l	
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol (2,5 % vol.)	
Max. Süßung	Bis 6 g/l	
Max. Säuerung	(abhängig von den Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most)	
Max. Entsäuerung	1 g Weinsäure je Liter Wein	

[1)] KMW = Klosterneuburger Mostwaage