Ref. Ares(2011)1305775 - 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:

Mittelburgenland

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

Das Weinbaugebiet Mittelburgenland umfasst eine Rebfläche von 2.117 ha. Die Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk ragen, erweisen sich, nicht nur wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärme-regulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, als ideale Basis für den Anbau der Sorte Blaufränkisch. Das pannonische Klima sorgt für kraftvolle Weine mit viel Struktur.

Die Ursprungsbezeichnung Mittelburgenland muss mit der traditionellen Bezeichnung DAC oder Districtus Austriae Controllatus verwendet werden; eine Herstellung außerhalb des Gebietes darf nur mit der 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 "Mittelburgenland" sind alle önologischen Verfahren der VO (EG) Nr. 606/2009, die für Wein mit geschützter Ursprungsbe-zeichung 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.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung):

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 „Mittelburgenland“ umfasst die Gemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt.

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 oder -sorten, aus denen die Weine gewonnen werden:

Für die Gewinnung der Weine ist ausschließlich die Sorte Blaufränkisch zugelassen. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt wird toleriert.

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 Böden im Mittelburgenland bestehen aus Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk herausragen. Die Böden sind, nicht zuletzt wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmeregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, ideal für die Produktion der Sorte Blaufränkisch.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Mittelburgenland ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. 2 moderne Genossenschaften ergänzen die familienbetriebliche Struktur. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Der Wein muss folgende typische Eigenschaften aufweisen: Fruchtig, würzig. Der Ausbau muss im großen Eichenfass, in gebrauchten Barriques oder im Stahltank erfolgen. Mit der Zusatzbezeichnung „Reserve“ muss der Wein folgende Eigenschaften aufweisem: Fruchtig, würzig, kräftig. Ausbau im großen Eichenfass oder Barrique

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Der Untergrund besteht aus Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk herausragen. Die Böden dieser Region erweisen sich, nicht nur wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmeregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, als ideale Basis für den Anbau der Sorte Blaufränkisch.

Im Mittelburgenland ist das pannonische Klima vorherrschend. Durch den Schutz von drei Hügelketten im Norden, Süden und Westen sowie die Öffnung zur pannonischen Tiefebene werden der Sorte Blaufränkisch ideale klimatische Bedingungen geboten. Mindestens 300 Sonnentage und eine Niederschlagsmenge von nur ca. 600 mm im Jahr gewährleisten hervorragende Trauben- und Weinqualität.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Mittelburgenland Weine 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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“ 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**);
- künstlicher Fremdfarbstoff (ja/nein),
- Malvidindiglucosid*);

*) 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:

Wer beabsichtigt, einen Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer für einen Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Mittelburgenland DAC“ zu stellen, hat dies jährlich dem regionalen Weinkomitee Burgenland schriftlich mitzuteilen.

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Mittelburgenland DAC“ hat im Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt zu erfolgen. Ein Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Mittelburgenland DAC“ darf ab 1. Jänner des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres gestellt werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3 : 3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3 : 3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis

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 „Mittelburgenland“,
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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“:

Parameter	Mittelburgenland DAC	Mittelburgenland DAC Reserve
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15° KMW [1)] (9,5%vol)	
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	Ist mit. 13% vol. oder 13,5% vol. am Etikett anzugeben	Ist mit min. 13% 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 > 5g/l: 250 mg/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 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)] Grad Klosterneuburger Mostwaage