Ref. Ares(2014)1890931 - 10/06/2014

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:

Kärnten

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

Das Weinbaugebiet Kärnten umfasst eine Rebfläche von 34 ha. Geografisch deckt es sich mit dem Bundesland Kärnten.

Die Ursprungsbezeichnung Kärnten kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei der Verwendung für Qualitätsschaumwein eine äußerst untergeordnete Bedeutung zukommt.

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

A) Verwendung von „Kärnten“ für Wein:

Weine der Ursprungsbezeichnung „Kärnten“ müssen mit einem der nachstehenden **traditionellen Begriffe** gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden:

1. „Qualitätswein“: Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5%vol) aufweisen.
2. „Kabinett“ oder „Kabinettwein“: Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 17° Klosterneuburger Mostwaage (= 11,1%vol) aufweisen.
3. „Spätlese“ oder „Spätlesewein“: Wein aus Trauben, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind.
4. „Auslese“ oder „Auslesewein“: Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben - unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren gewonnen wurde.
5. „Beerenauslese“ oder „Beerenauslesewein“: Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren.

6. „Ausbruch“ oder „Ausbruchwein“: Wein, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Wein, der Spätlese, Auslese oder Beerenauslese entspricht und derselben Lage entstammt, dem Lesegut zugesetzt werden.
7. „Trockenbeerenauslese“: Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren.
8. „Eiswein“: Wein, der ausschließlich aus Weintrauben hergestellt wurde, die bei der Lese und der Kelterung gefroren waren.
9. „Strohwein“ oder „Schilfwein“: Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt waren.

Zusätzlich zu den traditionellen Begriffen aus 3.) bis 9.) kann auch der traditionelle Begriff „Prädikatswein“ oder der traditionelle Begriff „Qualitätswein besonderer Reife und Leseart“ angeführt werden.

B) Verwendung von „Kärnten“ für Qualitätsschaumwein:

In der Produktkategorie Qualitätsschaumwein muss die Bezeichnung „Hauersekt“ in Verbindung mit der Ursprungsbezeichnung „Kärnten“ verwendet werden. Für diese Bezeichnung existieren keine über das Gemeinschaftsrecht hinausgehenden Regelungen.

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

Für die Ursprungsbezeichnung "Kärnten" 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.

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

„Qualitätswein“:
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 und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe

von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmost-konzentrat 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. Nach Anwendung eines derartigen Verfahrens darf ein Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter nicht überschritten werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13,5% vol. bei Weißwein sowie bis zu 14,5% vol. bei Rotwein zulässig. „Qualitätswein" kann bis zu einem Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter gesüßt werden.

„Kabinett" oder „Kabinettwein":
Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 17° Klosterneuburger Mostwaage (= 11,1%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland" und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig.

„Spätlese" oder „Spätlesewein":
Wein aus Trauben, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 19° Klosterneuburger Mostwaage (= 12,8%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland" und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Auslese" oder „Auslesewein":
Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben - unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren - gewonnen wurde. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 21° Klosterneuburger Mostwaage (= 14,45%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland" und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Beerenauslese" oder „Beerenauslesewein":
Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland" und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle

des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Ausbruch“ oder „Ausbruchwein“:
Wein, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Wein, der „Spätlese“, „Auslese“ oder „Beerenauslese“ entspricht und derselben Lage entstammt, dem Lesegut zugesetzt werden. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 27° Klosterneuburger Mostwaage (= 19,7%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Trockenbeerenauslese“:
Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Eiswein“:
Wein, der ausschließlich aus Weintrauben hergestellt wurde, die bei der Lese und der Kelterung gefroren waren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Strohwein“ oder „Schilfwein“:
Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt waren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85%vol) aufweisen. Weist der Saft

bereits nach mindestens zwei Monaten Lagerung ein Mostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0%vol) oder mehr auf, so kann bereits zu diesem Zeitpunkt die Kelterung vorgenommen werden. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Hauersekt“:
Keine über das Gemeinschaftsrecht hinausgehenden Einschränkungen.

d) Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:

Die Ursprungsbezeichnung „Kärnten“ umfasst das gesamte Bundesland Kärnten in Österreich.

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 sind folgende Keltertraubensorten erlaubt:

1. Weißweinrebsorten:

Bouvier, Chardonnay (Morillon), Frühroter Veltliner (Malvasier), Furmint, Goldburger, Grauer Burgunder (Pinot Gris, Ruländer), Grüner Veltliner (Weißgipfler), Jubiläumsrebe, Müller-Thurgau (Rivaner), Muskateller (Gelber Muskateller, Roter Muskateller), Muskat-Ottonel, Neuburger, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon Blanc, Scheurebe (Sämling 88), Sylvaner (Grüner Sylvaner), Traminer (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer), Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling), Welschriesling, Zierfandler (Spätrot);

2. Rotweinrebsorten:

Blauburger, Blauer Burgunder (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir), Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rathay, Roesler, St. Laurent, Syrah (Shiraz), Zweigelt (Blauer Zweigelt, Rotburger).

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

- Angaben zum geografischen Gebiet :

Kärnten grenzt im Westen an Osttirol, im Nordwesten an Salzburg, im Nordosten und Osten an die Steiermark und im Süden an Slowenien sowie die italienischen Regionen Friaul-Julisch Venetien und Venetien. Die Landesgrenze wird fast vollständig von Gebirgskämmen gebildet: im Norden von den Hohen Tauern und den Gurktaler Alpen, im Osten durch die Koralpe, im Süden durch die Karnischen Alpen und die Karawanken, im Westen von den Lienzer Dolomiten und der Schobergruppe.

Die Verengung des Landesgebietes ungefähr in der Mitte auf nur 44 km² ergibt zusammen mit den unterschiedlichen Geländeformen die Unterteilung in das vom Hochgebirge geprägte Oberkärnten sowie das vom Klagenfurter Becken und ausgedehnten Flusstälern dominierte Unterkärnten.
Kärnten befindet sich in der gemäßigten Klimazone Mitteleuropas. Der mediterrane Klimaeinfluss wird meist überschätzt. Auch ist der Alpenhauptkamm zwar eine deutliche Wetterscheide, aber keine Klimascheide. Das Klima wird jedoch durch die Lage nach Süden, durch das Relief und andere lokale Gegebenheiten stark modifiziert, so dass das Klima sehr kleinräumig strukturiert ist.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Kärnten ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Die wichtigste Kärntner Weinbaugreion ist das Lavanttal. Hier fand die jüngste Weinbaugeschichte ihren Neuanfang. Im 18. Jahrhundert wurde der hier angebaute Wein sogar in die Toskana und nach Spanien gebracht. Das im südlichen Kärnten gelegene Trixnertal sowie die Umgebung von Feldkirchen-Ossiachersee zählen ebenfalls zu den wachsenden Weinbauregionen Kärntens.

Der Kärntner Weinbau ist also vor allem im Lavanttal konzentriert. Das Lavanttal wird vom Fluss Lavant auf einer Länge von 64 Kilometern von Norden nach Süden durchzogen. Seinen Ursprung hat der Fluss im Grenzgebiet zwischen der Steiermark und Kärnten am steirischen Zirbitzkogel, er mündet bei Lavamünd in die Drau.

Das Tal wird eingeteilt in das Obere Lavanttal, das nördlich des Twimberger Grabens liegt, und das Untere Lavanttal südlich davon. Im unteren, breiteren Tal ist es eingebettet zwischen Kor- und Saualpe. Im Oberen Lavanttal liegt es zwischen der Packalpe und den Seetaler Alpen.

Das Klima des Lavanttales ist mit rund 800 mm Jahresniederschlag relativ trocken. Im Winterhalbjahr herrscht vielfach Inversionswetterlage vor, was im Talboden Nebel und hohe Schadstoffbelastung mit sich bringt. Die mittleren Höhen um 800 bis 1000 Meter sind dann klimatisch bevorzugt, sie sind sonniger und wärmer als die Tallagen.

Das Zusammenspiel zwischen Klima und Boden prägt den Charakter der Kärntner Weine: frischer, spritziger und säure- sowie fruchtbetonter Weißwein (einschließlich der Schaumweine) und samtige, fruchtbetonte Rotweine.

Um bei der Lese ein gesundes und ausgereiftes Traubenmaterial zu erhalten, sollten die angebauten Rebsorten und Unterlagsreben den geologischen und klimatischen Bedingungen angepasste Eigenschaften aufweisen. Winterhärte, eine späte Blüte sowie hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten und Fäule sind die Anforderungen.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Das Kärntner Weinbaugebiet befinden sich in einer Klimazone, die teilweise im Klimaeinflussbereich des illyrischen Adriaklimas und teilweise im Einflussbereich des alpinen Klimas (Alpenhauptkamm) liegt. Aufgrund der großen Zerstückelung und der weit auseinander liegenden Anbauflächen unterscheiden sich die Weine auch von Gebiet zu Gebiet.

Trotz der durch die unterschiedlichen Boden- und Lagetypen bedingten Vielfalt ergibt sich so ein Hauptcharakter des Kärntern Weins, der als frischer, spritziger und säure- sowie fruchtbetonter Weißwein beschrieben werden kann. Zusätzlich erlaubt das Klima aber auch kräftiger ausgebaute Lagenweine und samtige, fruchtbetonte Rotweine. (deren Anbau hauptsächlich im Lavanttal erfolgt, wo das Klima etwas milder ist). Die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern die Aromatik der Weine und wirken sich positiv auf die Säurestruktur aus.

~~Aufgrund der vielen kleinstrukturierten Flächen ist es nicht möglich eine einheitliche Organoleptik der Weine zu bestimmen.~~

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Kärnten Weine beiträgt. Es besteht auch ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft in Kärnten.

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:

Mit Ausnahme von „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Kärnten“ 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 „Kärnten“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) Analytische Untersuchungen:

a) bei weißen Qualitätsweinen:
- relative Dichte[*)],
- vorhandener Alkoholgehalt[**)],
- Gesamttrockenextrakt[*)],
- reduzierter Zucker[*)],
- zuckerfreier Extrakt[*)],
- titrierbare Säure[**)],
- freie schwefelige Säure[**)],
- gesamte schwefelige Säure[**)],
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht[**)];

b) bei roten Qualitäts- und Prädikatsweinen zusätzlich:
- künstlicher Fremdfarbstoff (ja/nein),
- Malvidindiglucosid[*)];

c) bei sämtlichen Prädikatsweinen zusätzlich:
- Gesamtphosphor[*)],
- optisches Drehvermögen[*)];

d) bei Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein zusätzlich:
- flüchtige Säure[**)].

[*)] 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 (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese etc.), der Sorte, und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung 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 3 : 3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3 : 3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis

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

„Hauersekt“ unterliegt den standardisierten Kontrollen der Bundeskellereiinspektion (Stichproben) zur Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Kärnten“.

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 „Kärnten“,
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 „Kärnten“ 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 „Kärnten“ 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 „Kärnten“ 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 „Kärnten“:

Parameter	**QuW[1)]**	**Kabinett**	**Spätlese**	**Auslese**	**Beerenausl.**	**Ausbruch**	**TBA[2)]**	**Eiswein**	**Strw/Sw[3)]**
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15° KMW[4)] (9,5%vol)	17° KMW[4)] (11,1%vol)	19° KMW[4)] (12,8%vol)	21° KMW[4)] (14,45%vol)	25° KMW[4)] (17,85%vol)	27° KMW[4)] (19,7%vol)	30° KMW[4)] (22,0%vol)	25° KMW[4)] (17,85%vol)	25° KMW[4)] (17,85%vol)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9 % vol.	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	Rot: 150 mg/l Weiß + Rose: 200 mg/l *Bei > 5 g Restzucker/l:* Rot: 200 mg/l Weiß + Rose: 250 mg/l		300 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
Max. flüchtige Säure	Weiß + Rose: 18 Milliäquivalent/l Rot: 20 Milliäquivalent/l				30 Milliäquivalent/l	40 Milliäquivalent/l	40 Milliäquivalent/l	30 Milliäquivalent/l	40 Milliäquivalent/l
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol (2,5 % vol.)	Keine Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes der Trauben erlaubt							
Max. Süßung	15 g/l	Keine Süßung erlaubt							
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 je Liter Wein, ausgedrückt in Weinsäure								

[1)] Qualitätswein
[2)] Trockenbeerenauslese
[3)] Strohwein / Schilfwein
[4)] Grad Klosterneuburger Mostwaage