Ref. Ares(2014)1890937 - 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 „geographische Angabe“ gem. Art. 118b

a) Zu schützender Name:

Steirerland

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

Die Weinbauregion Steirerland umfasst die Rebflächen des Bundeslandes Steiermark und weist somit eine Rebfläche von 3.880 ha auf. Rund 3/4 der Anbaufläche sind mit Weißwein bepflanzt, ein Virtel mit Rotwein. Die geographische Angabe Steirerland wir in erster Linie für leichte, trockene, frucht- und säurebetonte Weißweine verwendet; Rot- und Roséweine spielen eine äußerst untergeordnete Rolle. Die geographische Angabe Steirerland kann für Wein und für teilweise gegorenen Traubenmost verwendet werden, wobei der Verwendung für teilweise gegorenen Traubenmost eine untergeordnete Bedeutung zukommt.

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

A) Verwendung von „Steirerland“ für Wein:

Weine mit der geographischen Angabe „Steirerland“ müssen mit dem **traditionellen Begriff „Landwein“** gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 14° Klosterneuburger Mostwaage (= 8,7%vol) aufweisen.

B) Verwendung von „Steirerland“ für teilweise gegorenen Traubenmost:

Teilweise gegorener Traubensaft mit der geographischen Angabe „Steirerland“ muss mit dem **traditionellen Begriff „Sturm“** gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden. Ein Inverkehrbringen darf zwischen 1. August und 31. Dezember des jeweiligen Erntejahres erfolgen, solange sich das Erzeugnis

im Zustand der Gärung befindet. Die Gärung darf jedoch im Zuge der Behandlung gehemmt oder unterbrochen und vor der Abgabe an den Verbraucher wieder eingeleitet werden.

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

Für die geographische Angabe „Steirerland“ sind alle önologischen Verfahren aus den Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft, die für Wein mit geschützter geographischer Angabe und für teilweise gegorenen Traubenmost vorgesehen sind, zugelassen., ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure (Anhang I A Nr. 11) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 34). Eine Entsäuerung von „Landwein“ ist nach den Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft, 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 Europäischen Gemeinschaft. Der als Weinsäure berechnete Gesamtsäuregehalt von „Landwein“ muss mindestens 4g/l betragen.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes bei „Landwein“ 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. 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. „Landwein“ kann bis zu einem Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter gesüßt werden.

Für „Landwein“ mit der geographischen Angabe „Steirerland“ müssen 100 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus der Weinbauregion „Steirerland“ stammen; für „Sturm“ mit der geographischen Angabe „Steirerland“ müssen mindestens 85 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben aus der Weinbauregion „Steirerland“ stammen.

Für „Landwein“ und für „Sturm“ ist die Angabe einer kleineren geographischen Einheit als „Steirerland“ nicht zulässig.

„Sturm“ darf einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5% vol. (weiß) bzw. 14,5% vol. (rot) aufweisen und hat ein Mindestmostgewicht von 6,5% vol. aufzuweisen. Der für „Landwein“ geltende Grenzwert von 15 g unvergorenem Zucker je Liter ist für Sturm nicht anwendbar

d) Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:

Die geographische Angabe „Steirerland“ umfasst die Rebflächen des österreichischen Bundeslandes Steiermark.

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 Wein und teilweise gegorener Traubenmost gewonnen werden:

Für die Gewinnung von „Landwein“ und „Sturm“ der geographischen Angabe „Steirerland“ 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:

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

Unter der Bezeichnung „Steirerland“ werden in Österreich die Rebflächen des Bundeslandes Steiermark zusammengefasst. Ausschlaggebend für Weine mit der geographischen Angabe „Steirerland“ sind daher weniger die - sehr unterschiedlich - ausgeprägten Boden- und Klimaformationen, sondern die Möglichkeit, einfachere und nicht unter die jeweiligen Ursprungsbezeichnungen fallenden Weine mit einer Herkunft versehen zu können.
<u>Die steirischen Weinbaugebiete befinden sich in einer Klimazone, die teilweise im Klimaeinflussbereich des illyrischen Adriaklimas liegt. Aufgrund</u>

der großen Zerstückelung und der weit auseinander liegenden Anbauflächen unterscheiden sich die Weine auch von Gebiet zu Gebiet.

Im Weinbaugebiet Süd-Oststeiermark herrschen vulkanische Böden, Basaltböden und sandige, schwere Lehmböden vor. Klimatisch macht sich in der Region der Übergang vom heißen, trockenen, pannonischen Klima zum feuchtwarmen, illyrischen Mittelmeerklima bemerkbar

Die Südsteiermark liegt am Südrand des Grazer Beckens, das im Westen vom Glein-, Stub- und Koralpe und im Süden vom Poßruck begrenzt wird. Nach Südosten ist es offen. Als Bodentypen herrschen Schiefer-, Sand-, Mergel- und Kalkböden vor. Das Klima wird von südeuropäischen und pannonischen Einflüssen mitgeprägt.

Im Weinbaugebiet Weststeiermark herrschen Gneiß- und Schieferurgesteinsböden vor. Klimatisch macht sich das illyrische Klima mit seinen relativ hohen Niederschlägen bemerkbar.

Das Wesen des steirischen Klimas und der steirischen Böden schläft sich auch im Weingeschmack der Hauptsorten nieder: Der Welschriesling als frisch-fruchtiger Wein mit spritzig-lebendiger Säure ist die steirische Hauptsorte und wird meist einjährig genossen, während der Weißburgunder (Pinot Blanc, Klevner) als bukettneutraler Wein, gehaltvoll ist und von einer pikanten Säure getragen wird. Eine weitere Hauptsorte, der Sauvignon Blanc (Muskat-Sylvaner) zeichnet sich durch rassige Fülle und paprizierte Würze aus und schlußendlich der Muskateller ist als Spezialität des Südens bekannt mit traubig-fruchtigem Muskataroma und rassiger Säure.

Weiters zu nennen sind der Morillon (Chardonnay): Ein von seiner tiefen Fruchtigkeit geprägter und von einer stahligen Säure begleiteter Wein (da er auch bei hoher Reife eine angenehme Säure besitzt, gewinnt er mit zunehmender Flaschenreife) und der Traminer/Gewürztraminer, welcher sich als hocharomatischer Wein mit intensivem Duft nach Rosen darstellt.

Die Rotweine der Region zeichnen sich generelll und je nach Ausbauart durch zart-fruchtige bis kräftig-gerbstoffbetonte Noten aus.

Als Besondheiten können genannt werden: Der Steirischer Junker, der der erste steirische Jungwein ist, der bereits im November trinkfertig auf dem Tisch steht und dennoch qualitativ zum obersten Segment gehört sowie der Schilcher (aus der Rebsorte Blauer Wildbacher). Der Schilcher entwickelt auf den Schieferböden am Fuße der Koralpe sein unnachahmliches, grasigkräuterwürziges Bukett. Den Namen hat der Schilcher von seiner Farbe, er "schillert" zwischen Blassrosa und Dunkelrot.

Die Produktionsstruktur im „Steirerland“ ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. In vielen Bereichen besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Einige wenige große

Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen; auf den Terrassen ist vielfach eine Bewässerungs-anlage errichtet.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

In der Region „Steirerland“ werden vorwiegend Weißweine erzeugt; die vorherrschende Organoleptik der Weine kann als leicht, fruchtig, trocken und säurebetont charakterisiert werden. Weine der Herkunft „Steirerland“ sind einfache und unkomplizierte Trinkweine. Der teilweise gegorene Traubenmost mit der traditionellen Bezeichnung „Sturm“ ist eine in die Zeit nach der Lese fallende Spezialität und in der Gastronomie sehr beliebt.

- Beschreibung es kausalen Zusammenhangs:

Durch die unterschiedlichen Boden- und Lagetypen ergibt sich eine große Variationsbreite bei steirischem Wein. Von frischen, spritzigen Weißweinen, über kräftig ausgebaute Lagenweine, bis hin zu samtigen Rotweinen, deren Anbau hauptsächlich in der Südoststeiermark 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.
Durch den bezeichnungsrechtlichen Aufbau der verschiedenen österr. Weinkategorien ergibt sich für die Angabe „Steirerland“ der typische leichte, fruchtige und säurebetonte Charakter der dort produzierten Landweine.

Dies gilt auch für den im Gebiet produzierten teilweise gegeoreneme Traubenmost („Sturm“): das leichte, fruchtbetonte und säurehaltige Getrank ist typisch für das illyrische Klima der Steiermark.

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:

Von den gemäß österr. Weingesetz 2009 zuständigen Kontrollbehörden hat jährlich eine Kontrolle von „Landweinen“ im Sinn der Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft zu erfolgen. Diese Kontrolle umfasst entweder nur eine analytischen oder einer organoleptische und analytische Untersuchung, sowie weiters eine Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation.
Diese Kontrolle hat anhand von Stichproben, die von „Landweinen“ sämtlicher Wirtschaftsbeteiligter der Weinbauregion „Steirerland“ gezogen werden, zu erfolgen. Die österr. Bundeskellereiinspektion hat dazu einen

Kontrollplan zur Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen von „Landweinen“ auszuarbeiten und diesen jährlich der Landwirtschaftskammer Österreich und der Wirtschaftskammer Österreich zur Kenntnis zu bringen.

Die analytischen und organoleptischen Kontrollen bei „Sturm“ basieren auf Stichproben, deren Anzahl und Häufigkeit von der österr. Bundeskellerei-inspektion infolge der Marktgegebenheiten festgelegt wird.

Die analytischen und organoleptischen Untersuchungen können folgende Parameter umfassen:

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),

[*)] 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 Produkte 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 z.B. die Angabe der Sorte oder 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

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 „Steirerland“,
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 „Steirerland“ 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 „Steirerland“ 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 „Steirerland“ 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 „Steirerland“:

Parameter	**„Landwein“**	**„Sturm“**
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	14° KMW [1)] (8,7%vol)	6,5%vol
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	8,5 %vol.	-
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	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 teilw. gegorenem Most)	
Max. Entsäuerung	1 g je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure	unbegrenzt

[1)] Grad Klosterneuburger Mostwaage