

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Vulkanland Steiermark

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

Das Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark umfasst eine Rebfläche von 1.524 ha. Die Reben wachsen auf warmen Böden aus Vulkanerde, Basalt, Sand, Lehm und Verwitterungsgestein. Klimatisch macht sich in der Region der Übergang vom trockenen, pannonischen zum feuchtwarmen, illyrischen Klima bemerkbar. Die Ursprungsbezeichnung Vulkanland Steiermark 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.

Im Vulkanland Steiermark werden nur Weißweine der Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Traminer und Verschnitte daraus produziert. Das prägende Geschmackselement sind säurebetonte Aromastoffe, die nach Gelben Äpfeln, Quitten und im Abgang ein wenig nach Zitrusfrüchten schmecken. Die Weine sind klar, strahlend, von einem hellen Strohgelb oder auch Grüngelb in der Farbe. Ein weiteres typisches Geschmackselement ist die sogenannte Mineralität der Weine, von manchen auch als Geruch von nassem Stein beschrieben wird. Vor allem die Weine aus den Burgundersorten zeichnet ein Geruch nach Würzkräutern aus (Basilikum, Gewürznelke, Minze, Muskat).

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:*

Der Wein muss ausschließlich aus handgelesenen Trauben bereitet worden sein, die im Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Vulkanland Steiermark" sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr.

2019/ 934; 2019/ 935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat (Anhang I A Nr. 2.4) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 2.7).

Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus dem 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 und in der Steiermark hergestellt und abgefüllt werden. Die Herstellung und Abfüllung außerhalb der Steiermark dürfen nur nach Meldung an sowie Genehmigung durch das Regionale Weinkomitee Steiermark erfolgen. Auf Bezug habenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren muss die Herkunft Vulkanland Steiermark ersichtlich 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 Witterungsverhältnissen) und nach Genehmigung durch die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus zulässig.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13,5% vol. zulässig.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat höchstens 4,0 g/l zu betragen.

Bei Wein mit der Angabe einer ortsübergreifenden Weinbaugemeinde („Ortswein“), (siehe Punkt d)) haben Weine der Rebsorten Riesling und Traminer der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen. Weine der Rebsorte Klöcher Traminer haben der Bezeichnung „trocken“ oder „halbtrocken“ zu entsprechen.

Bei der Angabe einer Ried („Riedenwein“) der Rebsorten Riesling, Gelber Muskateller und Traminer hat der Gehalt an unvergorenem Zucker höchstens 4,0 g/l zu betragen.

„Vulkanland Steiermark“ mit der Ortsangabe Klöcher und aus der Rebsorte Traminer darf auch als Prädikatswein in Verkehr gesetzt werden; in diesem Fall besteht keine Grenze für den Gehalt an unvergorenem Zucker und des Weiteren darf keine Süßung sowie Anreicherung gem. dem österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) durchgeführt werden.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Das Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark entspricht den politischen Bezirken Südoststeiermark, Hartberg/Fürstenfeld, Weiz, sowie den Gemeinden des Bezirkes Leibnitz links der Mur.

Es sind folgende ortsübergreifenden Weinbaugemeinden definiert:

Oststeiermark: Die Bezirke Hartberg -Fürstenfeld und Weiz ohne die Gemeinden Loipersdorf, Fürstenfeld, Söchau, Großwilfersdorf, Ilz, Ottendorf a. d. Rittschein und

Markt Hartmannsdorf

Riegersburg: Die Gemeinden Loipersdorf, Fürstenfeld, Söchau, Großwilfersdorf, Ilz, Ottendorf a. d. Rittschein, Markt Hartmannsdorf, Riegersburg, Unterlamm und Fehring mit den Katastralgemeinden nördlich der Raab (Tiefenbach, Oedgraben, Stang, Habegg, Hatzendorf, Hohenbrugg, Weinberg, Johnsorf)

Kapfenstein: Die Gemeinde Kapfenstein und Fehring mit den Katastralgemeinden südlich der Raab (Pertlstein, Höflach, Fehring, Schiefer, Petersdorf I, Petzelsdorf und Burgfeld)

St. Anna: Alle Katastralgemeinden der Gemeinde St. Anna / Aigen

Tieschen: Alle Katastralgemeinden der Gemeinde Tieschen

Klöch: Alle Katastralgemeinden der Gemeinde Klöch

Straden: Alle Katastralgemeinden der Gemeinde Straden, zusätzlich Krobathen, Unterspitz, Oberspitz, Haselbach, Poppendorf, Ebersdorf, Grabersdorf und Trössing östlich des Gnasbaches

St. Peter: Die Gemeinden: St. Peter am Ottersbach, Mureck, Mettersdorf, Schwarzautal, Jagerberg, St. Stefan im Rosental, Kirchbach-Zerlach, Pirching am Traubenberg zusätzlich die Katastralgemeinden Baumgarten, Unterauersbach, Raning, Aug-Radisch und Trössing westlich des Gnasbaches, Hofstätten, Schrötten (Gem. Deutsch Goritz), Weinburg, Siebing, St. Nikolai ob Draßling (Gem. St. Veit in der Südsteiermark)

Bad Gleichenberg: Die Katastralgemeinden Gnas, Fische, Maierdorf, Kohlberg II und Obergnas, die Gemeinde Gnas, die Katastralgemeinden Gossendorf, Mühldorf, Leitersdorf, Feldbach, Weißenbach und Oedt die Gemeinde Feldbach, sowie die Katastralgemeinde Perlsdorf der Gemeinde Paldau

e) *Höchstertrag je Hektar:*

Die Hektarhöchstmenge beträgt ab dem Erntejahr 2020 10.000 kg Weintrauben oder 7.500 l Wein je ha.

f) *Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus denen die Weine gewonnen werden:*

Für die Ursprungsbezeichnung "Vulkanland Steiermark" dürfen folgende Rebsorten verwendet werden: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Traminer sowie Verschnitte daraus.

Für die ortsübergreifenden Weinbaugemeinden sind folgende Leitsorten festgelegt:

Oststeiermark: Sauvignon blanc, Weissburgunder

Riegersburg: Sauvignon blanc, Weissburgunder

Kapfenstein: Sauvignon blanc, Weissburgunder

St. Anna: Sauvignon blanc, Weissburgunder

Tieschen: Sauvignon blanc, Burgundercuvée

Klöch: Sauvignon blanc, Traminer

Straden: Sauvignon blanc, Grauburgunder

St. Peter: Sauvignon blanc, Weissburgunder

Bad Gleichenberg: Chardonnay und Sauvignon Blanc

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:

Im Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark 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 Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann als fruchtig würzig-mineralisch charakterisiert werden mit sehr prägnanten säurebetonten Aromastoffen, die nach Gelben Äpfeln, Quitten und Zitrusfrüchten schmecken.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Im Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark herrschen vulkanische Böden, Basaltböden und sandige, schwere Lehmböden vor. Diese Bodenverhältnisse bedingen den typischen mineralischen Geruch der Weine (auch als Geruch nach nassem Stein beschrieben). Klimatisch macht sich in der Region der Übergang vom heißen, trockenen, pannonischen Klima zum feuchtwarmen, illyrischen Mittelmeerklima bemerkbar. Es gibt ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen heißen Tag und kühlen Nächten. Der während der heißen Tage gebildete Traubenzucker wird in der Nacht aufgrund der tiefen Temperaturen dann in säurebetonte Aromastoffe umgewandelt wird. Das ergibt den typischen Geschmack nach Gelben Äpfeln, Quitten und Zitrusfrüchten sowie bei den Burgundersorten die würzigen Geschmacksnoten (zB Basilikum, Muskat oder Gewürznelke).

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:*

Wein der Ursprungsbezeichnung „Vulkanland Steiermark“ gem. österreichischem

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

Analytische Untersuchungen:

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

bei Prädikatsweinen mit der Ortsangabe Klöch aus der Rebsorte Traminer zusätzlich:

- Gesamtphosphor^{*)},
- optisches Drehvermögen^{*)};

^{*)} 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.

1) *Organoleptische Untersuchung:*

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Vulkanland Steiermark“ hat in der Außenstelle des Bundesamtes für Weinbau in Silberberg zu erfolgen. 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. 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 „Vulkanland Steiermark“ 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 „Vulkanland Steiermark“,
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 „Vulkanland Steiermark“ 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 „Vulkanland Steiermark“ 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 II Abschnitt 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Vulkanland Steiermark“ 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 „Vulkanland Steiermark“: Ausnahme Prädikatswein mit der Ortsangabe Klöch und aus der Rebsorte Traminer *)

Parameter	Vulkanland Steiermark
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	200 mg/l Bei > 5 g Restzucker/l: 250 mg/l
Max. flüchtige Säure	18 Milliäquivalent / l
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen)
Max. Süßung	/
Max. Säuerung	4 g/l
Max. Entsäuerung	1 g Weinsäure je Liter Wein

¹⁾ Klosterneuburger Mostwaage

* Für Prädikatswein mit der Ortsangabe Klöch aus der Rebsorte Traminer gelten die im dem österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) für Prädikatswein festgelegten Bedingungen.