

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

gem. VO 1308/2013, Art. 94

### **für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94**

**a) *Zu schützender Name:***

**Wiener Gemischter Satz**

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

Das Ursprungsgebiet Wiener Gemischter Satz umfasst eine Rebfläche von 637 ha. Im Westen des Ursprungsgebiets Wien wachsen frische, fruchtige Weißweine auf kalkreichen Böden. Die Schwarzerdeböden im Süden von Wien sind für die Produktion von kräftigen Weißweinen geeignet. Das Klima wird sowohl durch pannonische als auch durch kontinentale Einflüsse geprägt. Die Ursprungsbezeichnung Wiener Gemischter Satz 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 "Wiener Gemischter Satz" 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 Wien hergestellt werden. Die Trauben haben aus Weingärten zu stammen, die sich zu 100 % innerhalb von Wien befinden. Der Wein hat aus einem Weingarten zu stammen der mit zumindest drei Rebsorten bepflanzt ist, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt bis max. 15 % mit anderem Wiener Qualitätswein ist zulässig. Der größte Sortenanteil hat nicht höher als 50 % zu sein, der drittgrößte Sortenanteil hat zumindest 10 % zu umfassen. Die Weingärten müssen im Kataster des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen sein. Eine Herstellung und Abfüllung außerhalb von Wien darf nur mit Genehmigung des Regionalen Weinkomitees Wien erfolgen. Eine solche Genehmigung ist jährlich einzuholen und kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers in Wien gelegen sind und die Herstellung des Weines in einem Betrieb des Herstellers außerhalb des Gemeindegebietes erfolgt. Bei Trauben- und Weinzukauf sind auf bezughabenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren die Katastralgemeinde, die Grundstücknummer(n) und die Fläche(n) anzuführen.

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.

**d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:***

Die Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“ umfasst das Bundesland Wien.

**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 Gewinnung der Weine sind folgende Keltertraubensorten erlaubt:

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).

**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 Westen von Wien in den Bezirken Ottakring, Hernals und Pötzleinsdorf herrschen vor allem kalkreiche Bodentypen vor. Im Süden Richtung Mauer, Rodaun und Oberlaa besteht der Untergrund vorwiegend aus Schwarzerdeböden. Das Klima wird von kontinentalen und pannonischen Einflüssen wesentlich mitgeprägt.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Wien 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:

Für die Erzeugung von Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“ werden verschiedene weiße Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt und auch gemeinsam verarbeitet. Der Wein darf keinen stark wahrnehmbaren Holzeinsatz aufweisen.

Wiener Gemischter Satz **ohne** kleinere geographische Angabe als Wien:

- Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit höchstens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben; das Regionale Weinkomitee Wien kann diesen Wert in Jahren mit besonderen Witterungsbedingungen erhöhen.
- Der Wein hat der Geschmacksangabe „trocken“ zu entsprechen.

Wiener Gemischter Satz **mit** einer kleineren geographischen Angabe als Wien:

- Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit mindestens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben.
- Der Wein muss nicht der Geschmacksangabe „trocken“ entsprechen.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Auf den kalkhaltigen Böden im Westen Wiens wachsen Weißweinsorten zu fruchtigen Weinen heran. Im Süden eignen sich die Schwarzerdeböden für kraftvolle Weißweine. Im gemäßigten Klima, das von pannonischen und kontinentalen Einflüssen geprägt ist, können die Trauben voll ausreifen.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Wiener Gemischter Satz 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:***

Wein der Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“ 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 „Wiener Gemischter Satz“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

**1) *Analytische Untersuchungen:***

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

<sup>\*)</sup> für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

<sup>\*\*)</sup> 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. 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 „Wiener Gemischter Satz“ 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](http://www.bundeskellereiinspektion.at)

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“,
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 „Wiener Gemischter Satz“ 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 „Wiener Gemischter Satz“ 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 „Wiener Gemischter Satz“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereinspektion – 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 „Wiener Gemischter Satz“:**

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

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage