

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

gem. VO 1308/2013, Art. 94

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

**a) *Zu schützender Name:***

**Weststeiermark**

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

Das Weinbaugebiet Weststeiermark umfasst eine Rebfläche von 546 ha. Die Reben wachsen auf warmen Böden aus Gneis- und Schieferurgestein, was den Weinen eine lebendige Säure und Fruchtigkeit verleiht. Klimatisch herrscht in dieser Region das feuchtwarme, illyrische Klima vor. Die Ursprungsbezeichnung Weststeiermark 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:***

Der Wein muss ausschließlich aus handgelesenen Trauben bereitet worden sein, die im Weinbaugebiet Weststeiermark geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Weststeiermark" 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 Weststeiermark 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.

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

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

Das Weinbaugebiet Weststeiermark entspricht den politischen Bezirken Deutschlandsberg, Voitsberg, Graz und Graz-Umgebung.

Es sind folgende ortsübergreifenden Weinbaugemeinden definiert:

*Ligist:* Von der Gemeinde Ligist die Katastralgemeinden Ligist, Grabenwarth und Steinberg, von der Gemeinde Krottendorf – Gaisfeld die Katastralgemeinden Krottendorf, Gaisfeld und Gasselberg, von der Gemeinde Söding – St. Johann die Katastralgemeinden Hausdorf, Köppling, Pichling bei Mooskirchen und Moosing und von der Gemeinde Mooskirchen die Katastralgemeinden Stögersdorf, Fluttendorf, Neudorf bei Mooskirchen und Gießenberg

*Stainz:* Von der Gemeinde St. Stefan ob Stainz die Katastralgemeinden Greisdorf, Gundersdorf, Grubberg, Steinreib, Lemsitz, St. Stefan, Zirknitz und Pirkhof, von der Gemeinde Stainz die Katastralgemeinden Sierling, Teufenbach, Gamsgebirg, Kothvogl, Stainz, Rassach und Herbersdorf und von der Gemeinde Deutschlandsberg die Katastralgemeinden Vochera am Weinberg, Mitteregg und Hohenfeld

*Deutschlandsberg*: Von der Gemeinde Deutschlandsberg die Katastralgemeinden Gersdorf, Feldbaum, Müllegg, Sulz, Bösenbach, Unterlaufenegg, Gams, Bergegg, Wildbachdorf, Wildbach, Hinterleiten, Oberlaufenegg, Burgegg u. Warnblick, von der Gemeinde Frauental die Katastralgemeinden Schamberg, Zeierling und Gleinz, von der Gemeinde Schwanberg die Katastralgemeinden Hohlbach, Holleneegg, Trag, Aichegg, Neuberg, Mainsdorf und Schwanberg und von der Gemeinde St. Peter im Sulmtal die Katastralgemeinden Moos und St. Peter im Sulmtal

*Eibiswald*: Von der Gemeinde Wies die Katastralgemeinden Limberg, Mitterlimberg, Buchegg, Gaißeregg, Wies, Pörbach, Aug, Altenmarkt, Etzendorf, Vordersdorf, Kogl, Wernersdorf und Unterfresen, von der Gemeinde Eibiswald die Katastralgemeinden Wuggitz, Pitschgau, Haselbach, Oberlatein, Kornriegl, Feisternitz, Hörmsdorf, Sterglegg, Aichberg, Aibl und Stammeregg, von der Gemeinde St. Martin im Sulmtal die Katastralgemeinde Pitschgauegg, Tombach, Kopreinigg, Gasseldorf, Oberhart und Bergla und von der Gemeinde Pölfing – Brunn die Katastralgemeinden Jagernigg und Brunn

**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 "Weststeiermark" dürfen folgende Rebsorten verwendet werden: Blauer Wildbacher (ausgebaut als Schilcher\*), Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Traminer und Verschnitte daraus.

\* Definition Schilcher gem. österreichischer Weinbezeichnungsverordnung 2011 (in der geltenden Fassung): *Die Bezeichnung „Schilcher“ darf für Landwein, rosé, oder Qualitätswein, rosé, verwendet werden, der ausschließlich aus in der Weinbauregion Steirerland oder dem Weinbaugebiet Steiermark geernteten Trauben der Rebsorte „Blauer Wildbacher“ bereitet und in der Steiermark hergestellt wurde; die Wortverbindungen „Schilchersturm“, „Schilchersekt“, „Schilcherschaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Schilcherperlwein“, „Schilcherperlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ sowie „Schilcherglühwein“ sind zulässig; ebenso die Bezeichnung „Schilcherfrizzante“ zusätzlich zur jeweiligen Verkehrsbezeichnung.*

Für die ortsübergreifenden Weinbaugemeinden sind folgende Leitsorten festgelegt:

*Ligist*: Blauer Wildbacher als Schilcher ausgebaut, Sauvignon blanc

*Stainz*: Blauer Wildbacher als Schilcher ausgebaut, Sauvignon blanc

*Deutschlandsberg*: Blauer Wildbacher als Schilcher ausgebaut, Sauvignon blanc

*Eibiswald*: Blauer Wildbacher als Schilcher ausgebaut, Sauvignon blanc

Bei Weststeiermark der Kategorie Gebietswein mit der traditionellen Bezeichnung „Schilcher“ ist diese als „Schilcher Klassik“ anzugeben.

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

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

Im Weinbaugebiet Weststeiermark wird zu circa 80 % ausschließlich Blauer Wildbacher produziert. Der Blaue Wildbacher (traditionelle Bezeichnung: Schilcher) ist eine urwüchsige, alte Rebsorte, die in der Steiermark beheimatet ist. Als Schilcher dürfen nur Weine bezeichnet werden, die aus Trauben aus der Steiermark stammen. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann als fruchtig und würzig-mineralisch charakterisiert werden.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Auf den Gneiß- und Schieferurgesteinsböden wachsen Trauben, speziell Schilcher, zu frischen und fruchtigen Weinen heran.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Weststeiermark 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 „Weststeiermark“ 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 „Weststeiermark“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) *Analytische Untersuchungen:*

- a) bei Wein aus weißen Rebsorten:
- 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>;
- b) bei Wein aus roten Rebsorten zusätzlich:
- künstlicher Fremdfarbstoff (ja/nein),
  - MalvidindiglucoSID<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:*

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Weststeiermark“ 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 Kostkommissionvorsitzenden. 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 „Weststeiermark“ 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 „Weststeiermark“,
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 „Weststeiermark“ 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 „Weststeiermark“ 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 „Weststeiermark“ 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 „Weststeiermark“:**

<b>Parameter</b>	<b>Weststeiermark</b>
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW <sup>1)</sup> (9, 5 % vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	Weiß + Rosé: 200 mg/l
Max. flüchtige Säure	Weiß + Rosé: 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) Grad Klosterneuburger Mostwaage