

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

gem. VO 1308/2013, Art. 94

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

**a) *Zu schützender Name:***

**Wachau**

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

Das Weinbaugebiet Wachau umfasst eine Rebfläche von 1.344 ha und ist gekennzeichnet durch steile Terrassenanlagen am Ufer der Donau, welche in erster Linie mit den Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling bepflanzt sind. Die vorherrschende Organoleptik kann als fruchtig, trocken, aromatisch und kraftvoll charakterisiert werden. Rot- und Roséweine spielen eine sehr untergeordnete Rolle. Die Ursprungsbezeichnung Wachau muss mit der traditionellen Bezeichnung DAC oder Districtus Austriae Controllatus verwendet werden.

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 Wachau geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Wachau" 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). Bei Wein mit der Angabe einer Ried („Riedenwein“) ist jedoch jegliche Form der Alkoholerhöhung (Anreicherung) untersagt.

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 ist grundsätzlich im Weinbaugebiet "Wachau" herzustellen und abzufüllen (begründete Ausnahmen sind in genau geregelten Einzelfällen möglich).

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist grundsätzlich 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. Trägt der Wein eine Riedenbezeichnung, so ist jedoch jegliche Form der Anreicherung untersagt. Nach Anwendung eines derartigen Verfahrens darf ein Gehalt von 18 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.

Der Wein kann bis zu einem Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter gesüßt werden.

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

Die Ursprungsbezeichnung „Wachau“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Aggsbach, Bergern im Dunkelsteinerwald, Dürnstein, Mautern an der Donau, Mühldorf, Rossatz - Arnsdorf, Spitz und Weißenkirchen.

**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:***

Die Hauptsorten der Wachau sind Grüner Veltliner und Riesling. Je nach Herkunftsbezeichnung der Weine gelten die folgenden Regelungen:

**Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Wachau“ ohne Angabe einer Gemeinde oder Ried (Gebietswein)** muss aus einer oder einem Verschnitt der nachfolgenden Rebsorten gewonnen werden: „Grüner Veltliner“, „Riesling“, „Weißer Burgunder“, „Grauer Burgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“, „Muskateller“, „Sauvignon blanc“, „Traminer“, „Frühroter Veltliner“, „Müller-Thurgau“, „Muskat Ottonel“, „Roter Veltliner“, „Gemischter Satz“, „Blauer Burgunder“, „St. Laurent“ und „Zweigelt“. Ein darüberhinausgehender bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten (max. 15 %) ist zu tolerieren.

**Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Wachau“ und der Angabe einer Gemeinde („Ortswein“)** muss aus den Qualitätsweinrebsorten „Grüner Veltliner“, „Riesling“,

„Weißer Burgunder“, „Grauer Burgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“, „Muskateller“, „Sauvignon blanc“ oder „Traminer“ bereitet worden sein. Ein darüber hinaus gehender bezeichnungunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten (max. 15 %) ist zu tolerieren.

**Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Wachau“ und der Angabe einer Ried („Riedenwein“)** muss aus den Qualitätsweinrebsorten „Grüner Veltliner“ oder „Riesling“ bereitet worden sein.

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

- Angaben zum geografischen Gebiet:

In Jahrillionen hat sich die Donau ihren windungsreichen Weg durch den Gföhler Gneis gegraben, dabei entstanden Urgesteinsverwitterungsböden. In der Nacheiszeit setzte sich im Windschatten der Berge Flugsand ab, sodass sich an den Ostseiten der Urgesteinshänge vielfach Lössauflagen bildeten. Diese geologischen Geländebeziehungen stehen in Verbindung mit den bereits im Mittelalter angelegten Steinterrassen zur besseren Bewirtschaftung der Steillagen an der Donau und prägen darüber hinaus markante Bild der Wachauer Landschaft.

Spannungsreich ist auch das Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander – nicht frontal, sondern eng verzahnt: Das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Je nach Hanglage, Exposition, Geländeformation sowie durch wärmespeichernde Mauern und Felsen der Terrassen werden Kleinklimazonen wirksam. Die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter werden durch die große Wasserfläche der Donau ausgeglichen. Die kühlen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur.

Die Produktionsstruktur in der Wachau 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 in der Wachau 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 Bewässerungsanlage errichtet.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

In der Wachau werden vorwiegend Weißweine (ca. 85 % der Weinbaufläche) erzeugt, die Hauptsorten sind Grüner Veltliner und Riesling. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann als fruchtig, trocken, aromatisch und kraftvoll charakterisiert werden. Bei Rotwein dominiert die Sorte Zweigelt, ebenfalls in trockener und fruchtiger Ausprägung. Bei Ortswein und Riedenwein, darf der Wein keinen oder einen nur kaum merkbaren Holzton aufweisen.

- Beschreibung es kausalen Zusammenhangs:

Die in der Wachau vorherrschenden Urgesteinsverwitterungsböden der Terrassenlagen sind sehr gut geeignet für die Produktion von Riesling; die Lössböden bilden die Grundlage für die Produktion von kräftigen und gehaltvollen Grüne Veltliner Weinen. Die vielfach ausgeprägten Kleinklimate, die wärmespeichernden Mauern und Felsen sowie die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter sorgen für eine ausgeprägte Sortenaromatik der Wachauer Weine. Verstärkt wird diese Sortenaromatik noch durch speziell in den Monaten vor der Ernte auftretende große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur.

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

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Wachau“ 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 „Wachau“ 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 Farbstoff (ja/nein),
- MalvidindiglucoSID\*);

\*) 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. 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 „Wachau“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

### ***j) 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 „Wachau“,
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 „Wachau“ 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 „Wachau“ 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 „Wachau“ 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 „Wachau“:**

Parameter	Wachau
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW <sup>1)</sup> (9,5%vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9,0% vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	200 mg /l WW 150 mg/l RW Für Weine mit höherem Restzuckergehalt gelten die Grenzwerte aus der VO (EU) Nr. 2019/ 934.
Max. flüchtige Säure	18 Milliäquivalent/l bei WW 20 Milliäquivalent/l bei RW
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen) Ausnahme: Bei Wein mit der Angabe einer Ried („Riedenwein“) ist jedoch jegliche Form der Alkoholerrhöhung (Anreicherung) untersagt.
Max. Süßung	15 g unvergorenem Zucker je Liter
Max. Säuerung	4 g/l
Max. Entsäuerung	1 g je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage