

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Carnuntum

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

Das Weinbaugebiet Carnuntum liegt im Osten von Wien am südlichen Donauufer und umfasst eine Rebfläche von 906 ha. Die dominierenden Weißweinsorten sind Grüner Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder, die im pannonischen Klima viel Kraft und Struktur entwickeln. Bei den Rotweinen sind die Hauptsorten Zweigelt und Blaufränkisch. Die Organoleptik kann als fruchtig und elegant beschrieben werden. Die Ursprungsbezeichnung Carnuntum 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 "Carnuntum" 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 dem Weinbaugebiet „Carnuntum“ hergestellt und abgefüllt werden. Die Herstellung und Abfüllung außerhalb des Weinbaugebietes Carnuntum dürfen nur nach Meldung an sowie Genehmigung durch das Regionale Weinkomitee Carnuntum erfolgen. Auf Bezug habenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren muss die Herkunft Carnuntum 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. bei Weißwein sowie bis zu 14,5 % vol. bei Rotwein zulässig. Bei Rotwein hat der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 12,0 % vol. zu betragen.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen.

Wein mit der Angabe einer ortsübergreifenden Weinbaugemeinde („Ortswein“), hat aus den ortsübergreifenden Weinbaugemeinden (siehe Punkt d)) zu stammen. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt von bis zu 15 % mit Carnuntum aus angrenzenden Gemeinden ist zulässig.

Wein mit der Angabe einer Ried („Riedenwein“) muss den Anforderungen für Carnuntum Ortswein entsprechen und aus einer im Weinbaukataster eingetragenen Ried (mit Angabe der dazugehörigen Flächenbasis für die jeweilige Rebsorte) stammen, wobei ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt von bis zu 15 % mit Carnuntum aus angrenzenden Rieden zulässig ist.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Die Ursprungsbezeichnung „Carnuntum“ umfasst den politischen Bezirk Bruck an der Leitha und den Gerichtsbezirk Schwechat in Niederösterreich.

Es sind folgende ortsübergreifenden Weinbaugemeinden definiert:

Göttlesbrunn: Arbesthal, Göttlesbrunn

Hainburg: Bad Deutsch Altenburg, Hainburg, Wolfsthal

Höflein: Höflein

Petronell – Carnuntum: Hollern, Petronell – Carnuntum, Wildungsmauer, Haslau/ Donau, Maria Ellend, Regelsbrunn

Prellenkirchen: Berg, Deutsch Haslau, Hundsheim, Prellenkirchen, Schönabrunn

Stixneusiedl: Enzersdorf, Sarasdorf, Gallbrunn, Stixneusiedl

e) *Höchstertag 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:

Weißweinrebsorten:

Chardonnay, Weißburgunder oder Grüner Veltliner.

Verschnitte müssen zumindest zu 2/3 aus den Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder oder Grüner Veltliner bestehen. Als Verschnitt (max. 15 %) sind sämtliche Qualitätsrebsorten zulässig.

Rotweinrebsorten:

Zweigelt oder Blaufränkisch.

Verschnitte müssen zumindest zu 2/3 aus den Rebsorten Zweigelt oder Blaufränkisch bestehen. Als Verschnitt (max. 15 %) sind sämtliche Qualitätsrebsorten zulässig.

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:

Das Weinbaugebiet Carnuntum erstreckt sich östlich von Wien bis an die Grenze zur Slowakei. Die Weingärten dehnen sich südlich der Donau über drei Hügellandschaften aus: Das Leithagebirge, das Arbesthaler Hügelland und die Hainburger Berge. Die vorherrschenden Böden sind Sand-, Lehm-, Schotter- und Lössböden.

Das Carnuntum wird stark vom pannonischen Klima, mit seinen trockenen, heißen Sommern und kalten Wintern beeinflusst.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Im Weinbaugebiet Carnuntum wird etwas mehr Rotwein als Weißwein erzeugt. Die Weißweine zeichnen sich durch Struktur und Kraft aus, die Rotweine kann man als fruchtig und elegant bezeichnen.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Die Bodenbeschaffenheit im Carnuntum ist sehr unterschiedlich, sie reicht von schweren Lehm- und Lössböden bis hin zu sandig-schottrigen Lagen. Die Böden entstanden aus Ablagerungen des Paratethys-Meeres und der früheren Donau. Diese Ablagerungen sind geprägt von großflächig Decken aus kalkigem Material, was typisch ist für Ablagerungen früherer Meere.

Das Klima ist ein typisch pannonisches Klima mit heißen, trockenen Sommern und kalten, trockenen Wintern. Sommer und im Herbst sind von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt, hohe Temperaturen unter Tag folgen tiefe Temperaturen in der Nacht. Die nahe gelegene Donau und auch der temperatenausgleichende Neusiedler See schaffen jedoch einen stabilisierenden Ausgleich, was Temperatur und Luftfeuchtigkeit betrifft.

Vor allem die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ermöglichen die ausgeprägte Frucht-Aromatik der weißen Carnuntum Weine nach Aromen von Apfel, Birne und Zitrus, da die Pflanze in der Nacht bei tieferen Temperaturen weniger Zucker bildet und mehr Aromen. Die kalkigen Böden (in Verbindung mit den Unterlagsreben) fördern einen deutlichen Säuregehalt der Weißweine, welcher wiederum die Frucht-Aromatik zusätzlich unterstützt und stärker zum Ausdruck bringt.

Rote Carnuntum Weine der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch profitieren in ihrer Frucht-Aromatik nach reifen Sauerkirschen und Pflaumen ebenfalls von den Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Das stabilisierende Element des Neusiedler sees ermöglicht für rote Carnuntum Weine eine lange Reifezeit im Herbst, weswegen der moderaten Tanningehalt für rote Carnuntum Weine typisch ist. Die vorherrschenden Kalkböden ermöglichen die bei roten Carnuntum Weine oft zu findende feine Kräuterwürze.

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

b) bei Wein aus roten Rebsorten zusätzlich:

- künstlicher Farbstoff (ja/nein),
- Malvidindiglucoosid^{*)};

^{*)} 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. Das Regionale Weinkomitee Carnuntum kann die Koster der amtlichen Kostkommission hinsichtlich der Beurteilung des typischen Geschmacksprofils von „Carnuntum“ schulen, falls das vom Regionalen Komitee Carnuntum als notwendig erachtet wird. 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 „Carnuntum“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

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 „Carnuntum“,
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 „Carnuntum“ 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 „Carnuntum“ 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 „Carnuntum“ 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 „Carnuntum“:

Parameter	Carnuntum
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	WW: 9,0 % vol. RW: 12,0 % 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 Bei > 5 g Restzucker/l: 250 mg/l
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)
Max. Süßung	/
Max. Säuerung	4 g/l
Max. Entsäuerung	1 g je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage