

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Neusiedlersee

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

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee umfasst eine Rebfläche von 6.675 ha und reicht von den Ausläufern des Leithagebirges bis zur weiten Ebene des Seewinkels. Es liegt an den Ufern des Neusiedlersees. Das Spektrum reicht von jung zu trinkenden, klassisch ausgebauten Weinen, über kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass bis zu fruchtsüßen und edelsüßen Weinen. Die Ursprungsbezeichnung Neusiedlersee 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 Trauben bereitet worden sein, die im Weinbaugebiet Neusiedlersee geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Neusiedlersee" 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 im Weinbaugebiet Neusiedlersee hergestellt und abgefüllt werden. Eine Herstellung bzw. Abfüllung außerhalb des Gebietes darf nur mit Genehmigung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers im Gebiet Neusiedlersee gelegen sind und die Herstellung des Weines auf einem Betrieb des Herstellers außerhalb des Gebietes erfolgt oder, wenn Flächenverträge zwischen einem Hersteller mit einem Betrieb außerhalb des Neusiedlersees und Besitzern von Weingärten im Gebiet Neusiedlersee bestehen. Auf Bezug habenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren sind der Herkunftsort, Grundstücksnummer(n) und Fläche(n) anzuführen.

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 der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus zulässig.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 14,5 % vol. zulässig.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Die Ursprungsbezeichnung „Neusiedlersee“ umfasst den gesamten politischen Bezirk Neusiedl am See im Burgenland mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois.

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:*

Der Wein wird aus der Keltertraubensorte Zweigelt gewonnen. Ein bezeichnungsschädlicher Verschnitt ist zu tolerieren.

Wein mit der Zusatzbezeichnung „Reserve“ kann auch aus einem Zweigelt-dominierte Cuvée gewonnen werden. In diesem Fall muss der Cuvée Anteil an Zweigelt mindestens bei 60 % liegen und darüber hinaus dürfen nur autochthone Rebsorten Verwendung finden. Ein bezeichnungsschädlicher Verschnitt ist zu tolerieren.

Für die Gewinnung von Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese sind alle weißen Qualitätsweinrebsorten erlaubt.

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 „Neusiedlersee“ sind vor allem am Nordostufer des Neusiedlersees Lößböden und Schwarzerdeböden zu finden. Im Seewinkel sind daneben noch Schotter-, Sand- und Salzböden vertreten. Das Gebiet „Neusiedlersee“ liegt im Herzen der pannonischen Klimazone. Trockene, heiße Sommer und kalte, schneearme Winter kennzeichnen das Klima. Der Neusiedlersee, der größte Steppensee Mitteleuropas mit seiner Wasser- und Schilffläche von 300 km² spielt als Klimaregulator eine große Rolle und sorgt für ein spezielles Mikroklima. Im Sommer heizt sich die große Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung ab. Die leichte nächtliche Abkühlung fördert die Ausbildung einer kühlen Frucht und erhält die notwendige Säure, die die Weine auszeichnet. Hohe Luftfeuchtigkeit und herbstliche Nebelinfälle begünstigen in diesem Gebiet die Botrytisbildung für die Erzeugung von Prädikatsweinen wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen; auf Grund der trockenen, heißen Sommer ist vielfach eine Bewässerungsanlage errichtet.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Das Spektrum reicht von jung zu trinkenden, klassisch ausgebauten Weinen, über kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass bis zu fruchtsüßen und edelsüßen Weinen.

Eigenschaften Neusiedlersee:

- Rebsorte: Zweigelt - ein bezeichnungsschädlicher Verschnitt (max. 15%) ist zu tolerieren
- Geschmack: sortentypisch mit Fruchtnoten von reifen Sauerkirschen oder Pflaumen, fruchtig, würzig;
- Farbe: gedecktes kräftiges Rot;
- Geruch: typisches fruchtig-samtiges Bouquet mit Vanille- und Sauerkirsch-Aromen;
- Ausbau: im Holzfass oderahltank;
- Vorhandene Alkoholgehalt mindestens 12,0%;
- Gehalt an unvergorenem Zucker: höchstens 4,0 g je Liter

Eigenschaften **Neusiedlersee** mit Bezeichnung „**Reserve**“:

- Rebsorte: Zweigelt - ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt (max. 15%) ist zu tolerieren
- Geschmack: Die sortentypischen Fruchtnoten von reifen Sauerkirschen oder Pflaumen treten in den Hintergrund und es kommen die durch die Holzfasslagerung erreichten Geschmacksnoten von reifen Tanninen, Vanille, Schokolade und Zwetschkenkompott in den Vordergrund;
- Farbe: gedecktes und sehr kräftiges Rot;
- Geruch: typisches Sortenbukett von Sauerkirschen und Pflaumen in Verbindung mit den Röstaromen und Vanille aus der Holzfasslagerung;
- Ausbau: im traditionellen großen Holzfass oder Barrique;
- Vorhandene Alkoholgehalt mindestens 13,0%
- Gehalt an unvergorenem Zucker: höchstens 4,0 g je Liter

Neusiedlersee kann die nachfolgenden Zusatzbezeichnungen tragen. Für alle Weine gilt, dass der Wein in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein muss und in der Weinbauregion „Neusiedlersee“ hergestellt und abgefüllt werden. Eine Herstellung bzw. Abfüllung außerhalb des Gebietes darf nur mit Genehmigung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers im Gebiet Neusiedlersee gelegen sind und die Herstellung des Weines auf einem Betrieb des Herstellers außerhalb des Gebietes erfolgt oder, wenn Flächenverträge zwischen einem Hersteller mit einem Betrieb außerhalb des Neusiedlersees und Besitzern von Weingärten im Gebiet Neusiedlersee bestehen. Auf Bezug habenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren sind der Herkunftsort, Grundstücksnummer(n) und Fläche(n) anzuführen. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein.

„Spätlese“ oder „Spätlesewein“:

Wein aus Trauben von weißen Qualitätsweinrebsorten, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 19° Klosterneuburger Mostwaage (= 12,8 % vol.) aufweisen. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Auslese“ oder „Auslesewein“:

Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben - unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren aus weißen Qualitätsweinrebsorten gewonnen wurde. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 21° Klosterneuburger Mostwaage (= 14,45 % vol.) aufweisen. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Beerenauslese“ oder „Beerenauslesewein“:

Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren aus weißen Qualitätsweinrebsorten. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85 % vol.) aufweisen. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht

vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

„Trockenbeerenauslese“:

Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren aus weißen Qualitätsweinrebsorten. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0%vol) aufweisen. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Das Neusiedlersee g. U. erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedler Sees. Am Nordostufer des Neusiedlersees sind Lößböden und Schwarzerdeböden zu finden. Im Seewinkel (südlicher Teil des Weinbaugebiets Neusiedlersee) sind daneben noch Schotter-, Sand- und Salzböden vertreten. Das Gebiet „Neusiedlersee“ liegt im Herzen der pannonischen Klimazone. Trockene, heiße Sommer und kalte, schneearme Winter kennzeichnen das Klima.

Der Neusiedlersee, der größte Steppensee Mitteleuropas mit seiner Wasser- und Schilffläche von 300 km² spielt als Klimaregulator eine große Rolle und sorgt für ein spezielles Mikroklima. Im Sommer heizt sich die große Wasseroberfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung ab. Hohe Luftfeuchtigkeit (infolge der großen Oberfläche des Sees) und herbstliche Nebel- und Regeneinfälle sind typisch für die Zeit der Traubenreife im Gebiet.

Diese Gegebenheiten wirken sich wie folgt auf den Geschmack der Weine aus:

1) Neusiedlersee DAC und Neusiedlersee DAC Reserve werden aus der Rebsorte Zweigelt hergestellt. Diese Sorte bevorzugt nährstoffarme Böden wie die Schotter-, Sand- und Salzböden im südlichen Teil des Weinbaugebietes Neusiedlersee und bringt auf diesen Böden ihre typischen Geschmacksaromen nach Sauerkirsche, Zwetschke und Aprikosen hervor.

2) Neusiedlersee DAC Spätlese und Auslese wird aus überreifen Trauben hergestellt. Die trockenen und heißen Sommer im Weinbaugebiet Neusiedlersee ermöglichen in besonderem Maße die lange Reife der Trauben. Dies wird noch unterstützt von der Wärmeregulation des aufgeheizten Sees im Sommer.

3) Neusiedlersee DAC Beerenauslese und Trockenbeerenauslese wird aus eingetrockneten Trauben hergestellt. Die hohe Luftfeuchtigkeit (infolge der großen Oberfläche des Sees) und die herbstliche Nebel- und Regeneinfälle begünstigen die Bildung der sogenannten Edelfäule (*Botrytis cinerea*). Durch den Befall der Trauben mit diesem Pilz wird die Traubenhaut löchrig und durchlässig für Wasser. Die Traube trocknet also noch am Stamm im Weingarten aus.

h) Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisatio-

nen, 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 „Neusiedlersee“ 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 „Neusiedlersee“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) *Analytische Untersuchungen:*

- relative Dichte^{*)},
- vorhandener Alkoholgehalt^{**)},
- Gesamttrockenextrakt^{*)},
- reduzierter Zucker^{*)},
- zuckerfreier Extrakt^{*)},
- titrierbare Säure^{**)},
- freie schwefelige Säure^{*)},
- gesamte schwefelige Säure^{**)},
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht^{**)};
- künstlicher Farbstoff (ja/nein),
- Malvidindiglucoosid^{*)};

- bei *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein* zusätzlich:
 - Gesamtphosphor*),
 - optisches Drehvermögen*);
 - flüchtige Säure**)

*) 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 kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Neusiedlersee“ hat im Bundesamt für Weinbau zu erfolgen. Sämtliche Koster der amtlichen Kostkommission müssen vom Regionalen Weinkomitee Burgenland hinsichtlich der Beurteilung des typischen Geschmacksprofils von „Neusiedlersee“ geschult worden sein. 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 „Neusiedlersee“ 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 Bundeskellereinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Neusiedlersee“,
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 „Neusiedlersee“ 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 „Neusiedlersee“ 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 „Neusiedlersee“ 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 „Neusiedlersee“:

| Parameter | Neusiedlersee | Spätlese | Auslese | Beerenauslese | TBA ²⁾ |
|--|---|--|--|--|---------------------------------------|
| <i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i> | 15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.) | 19°KMW ¹⁾ (12,8 % vol.) | 21°KMW ¹⁾ (14,45 % vol.) | 25°KMW ¹⁾ (17,85 % vol.) | 30°KMW ¹⁾ (22,0 % vol.) |
| <i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i> | Neusiedlersee: 12,0 % Neusiedlersee "Reserve": 13,0 % | 5 % vol. | | | |
| <i>Mind. Gesamtsäure</i> | 4 g/l | | | | |
| <i>Max. freie schwefelige Säure</i> | 50 mg/l | | | | |
| <i>Max. gesamte schwefelige Säure</i> | Rot: 150 mg/l Weiß: 200 mg/l <i>Bei > 5 g Restzucker/l: 250 mg/l</i> | 300 mg/l | 350 mg/l | 400 mg/l | 400 mg/l |
| <i>Max. flüchtige Säure</i> | 20 Milliäquivalent/l | 18 Milliäquivalent/l | | 30 Milliäquivalent/l | 40 Milliäquivalent/l |
| <i>Max. Anreicher- ungsspanne</i> | 2,0 % vol. bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen | Keine Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes der Trauben erlaubt | | | |
| <i>Max. Süßung</i> | 15 g/l | Keine Süßung erlaubt | | | |
| <i>Max. Säuerung</i> | Abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most | | | | |
| <i>Max. Entsäuerung</i> | 1 g Weinsäure je Liter Wein | | | | |

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage

2) Trockenbeerenauslese