

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Südsteiermark

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

Das Weinbaugebiet Südsteiermark umfasst eine Rebfläche von 2.563 ha. Die vorherrschenden Bodentypen sind Schiefer-, Sand-, Mergel- und Kalkböden. Das Klima wird von pannonischen und südeuropäischen Einflüssen mitgeprägt. Die Ursprungsbezeichnung Südsteiermark 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 Südsteiermark geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Südsteiermark" 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 bezughabenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren muss die Herkunft Südsteiermark 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:*

Die Ursprungsbezeichnung „Südsteiermark“ entspricht dem politischen Bezirk Leibnitz ohne die Gemeindegebiete links der Mur.

Es sind folgende ortsübergreifenden Weinbaugemeinden definiert:

Kitzeck-Sausal: Im politischen Bezirk Leibnitz die Gemeinden Kitzeck im Sausal, Lang, Lebring-St. Margarethen, St. Andrä-Höch, St. Nikolai im Sausal, Tillmitsch, von der Gemeinde Gleinstätten die Katastralgemeinde Sausal bei Pistorf, von der Gemeinde Heimschuh die Weinbauflächen links der Sulm, von der Gemeinde Leibnitz die Katastralgemeinden Grottenhofen, Kaindorf an der Sulm und Kogelberg.

Eichberg: Im politischen Bezirk Leibnitz die Gemeinden Arnfels mit den Katastralgemeinden Arnfels und Maltschach, Leutschach an der Weinstraße mit den Katastralgemeinden Eichberg-Trautenburg und Kranach, von der Gemeinde St. Johann/Saggautal die Katastralgemeinden Eichberg-Arnfels und St. Johann/Saggautal, von der Gemeinde Großklein die Katastralgemeinden Oberfahrenbach, Nestelberg b. Großklein, Mattelsberg und Nestelbach und von der Gemeinde Heimschuh die Katastralgemeinden Nestelberg b. Heimschuh und Unterfahrenbach.

Leutschach: Im politischen Bezirk Leibnitz die Gemeinde Leutschach an der Weinstraße mit Ausnahme der Katastralgemeinden Kranach und Eichberg-Trautenburg.

Gamlitz: Im politischen Bezirk Leibnitz die Gemeinde Gamlitz mit Ausnahme der Katastralgemeinde Sulz, von der Gemeinde Ehrenhausen an der Weinstraße die Katastralgemeinde Unterlupitscheni und von den Gemeinden Leibnitz und Wagner die Weinbauflächen rechts der Sulm.

Ehrenhausen: Im politischen Bezirk Leibnitz die Gemeinde Ehrenhausen an der Weinstraße mit Ausnahme der Katastralgemeinde Unterlupitscheni, von der Gemeinde Gamlitz die Katastralgemeinde Sulz und von der Gemeinde Straß in der Steiermark die Weinbauflächen rechts der Mur.

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 "Südsteiermark" dürfen folgende Rebsorten verwendet werden: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Traminer sowie Verschnitte daraus.

Für die ortsübergreifenden Weinbaugemeinden sind folgende Leitsorten festgelegt:

Kitzeck-Sausal: Sauvignon blanc, Riesling

Eichberg: Sauvignon blanc, Gelber Muskateller

Leutschach: Sauvignon blanc, Gelber Muskateller

Gamlitz: Sauvignon blanc, Gelber Muskateller

Ehrenhausen: Sauvignon blanc, Morillon

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:

Die Südsteiermark liegt am Südrand des Grazer Beckens, das im Westen vom Glein-, Stub- und Koralpe und im Süden vom Poßruck begrenzt wird. Nach Südosten ist es offen. Als Bodentypen herrschen Schiefer-, Sand-, Mergel- und Kalkböden vor. Das Klima wird von südeuropäischen und pannonischen Einflüssen mitgeprägt.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Südsteiermark 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:

Die Weine haben ein weites Spektrum, vom frischen Jungwein, bis hin zu kräftigen, extraktreichen Lagen Weinen.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Die vielschichtigen Böden reichen von Sand und Schiefer, bis hin zu Mergel und Muschelkalk. Feuchtwarmes, mediterranes Klima sorgt für einen langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik. So vielfältig wie der Boden ist auch die Organoleptik der Weine, von frischen, blumigen Jungweinen bis hin zu extraktreichen, kräftigen Lagenweinen ist alles zu finden.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Südsteiermark 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 „Südsteiermark“ 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 „Südsteiermark“ 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^{**)};

^{*)} 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:

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Südsteiermark“ 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 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 „Südsteiermark“ 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 Bundeskellereiinspektion obliegt

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

Parameter	Südsteiermark
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW ¹⁾ (9,5 %vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	200 mg/l Bei > 5 g Restzucker/l: 250 mg/l
Max. flüchtige Säure	18 Milliäquivalent/l
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen)
Max. Süßung	/
Max. Säuerung	Abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most
Max. Entsäuerung	1 g Weinsäure je Liter Wein

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage