

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94
für eine „**Ursprungsbezeichnung**“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Mittelburgenland

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

Das Weinbaugebiet Mittelburgenland umfasst eine Rebfläche von 2.104 ha. Die Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk ragen, erweisen sich, nicht nur wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmereregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, als ideale Basis für den Anbau der Sorte Blaufränkisch. Das pannonische Klima sorgt für kraftvolle Weine mit viel Struktur. Die Ursprungsbezeichnung Mittelburgenland 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 "Mittelburgenland" 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 der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise gem. 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 Mittelburgenland hergestellt und abgefüllt werden. Eine Herstellung außerhalb des Gebietes darf nur mit Genehmigung des Bundesamtes für Weinbau nach Anhörung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers im Mittelburgenland gelegen sind und die Herstellung des Weines auf einem Betrieb des Herstellers außerhalb des Mittelburgenlands erfolgt, oder wenn Flächenverträge zwischen einem Hersteller mit einem Betrieb außerhalb des Mittelburgenlandes und Besitzern von Weingärten im Mittelburgenland bestehen. Auf bezughabenden 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.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat höchstens 2,5 g je Liter zu betragen.

Der Äpfelsäuregehalt muss kleiner gleich 0,5 g/Liter sein.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Die Ursprungsbezeichnung „Mittelburgenland“ umfasst den politischen Bezirk Oberpullendorf im Burgenland.

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 Gewinnung der Weine ist ausschließlich die Qualitätswein-Rebsorte Blaufränkisch zugelassen. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt (max. 15% mit anderen Qualitätsrebsorten) wird toleriert.

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 Böden im Mittelburgenland bestehen aus Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk herausragen. Die Böden sind, nicht zuletzt wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmereregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, ideal für die Produktion der Sorte Blaufränkisch.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Mittelburgenland ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Zwei moderne Genossenschaften ergänzen die familienbetriebliche Struktur. 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:

Eigenschaften Mittelburgenland unter allfälliger Angabe der Zusatzbezeichnung „Classic“:

- Geschmack: sortentypisch, fruchtig, würzig;
- Farbe: gedecktes kräftiges Rot;
- Geruch: typisches Sortenbukett;
- Ausbau: im traditionellen großen Eichenfass (kein bis kaum merkbarer Holzton) oderahltank;
- Vorhandener Alkoholgehalt 12,5 % oder 13,0 % vol.

Eigenschaften Mittelburgenland unter verpflichtender Angabe einer Riede:

- Geschmack: sortentypisch, fruchtig, würzig, kräftig;
- Ausbau: im traditionellen großen Eichenfass oder in gebrauchten Barriques (kein bis leichter Holzton);
- Vorhandener Alkoholgehalt 13,0 % oder 13,5 % vol.

Eigenschaften Mittelburgenland unter verpflichtender Angabe der Bezeichnung „Reserve“:

- Geschmack: sortentypisch, fruchtig, würzig, kräftig;
- Ausbau: im traditionellen großen Eichenfass oder in Barriques (merkbarer bis dominierender Holzton);
- Vorhandener Alkoholgehalt mindestens 13,0 % vol.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Der Untergrund besteht aus Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk herausragen. Die Böden dieser Region erweisen sich, nicht nur wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmereregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees, als ideale Basis für den Anbau der Sorte Blaufränkisch.

Im Mittelburgenland ist das pannonische Klima vorherrschend. Durch den Schutz von drei Hügelketten im Norden, Süden und Westen sowie die Öffnung zur pannonischen Tiefebene werden der Sorte Blaufränkisch ideale klimatische Bedingungen geboten. Mindestens 300 Sonnentage und eine Niederschlagsmenge von nur ca. 600 mm im Jahr gewährleisten hervorragende Trauben- und Weinqualität.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Mittelburgenland 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 „Mittelburgenland“ kann gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Mittelburgenland“ 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^{*)};

^{*)} 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:

Wer beabsichtigt, einen Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer für einen Wein mit der Verkehrsbezeichnung Mittelburgenland zu stellen, hat dies jährlich dem regionalen Weinkomitee Burgenland schriftlich mitzuteilen. Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung Mittelburgenland hat im Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt zu erfolgen. Ein Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung Mittelburgenland darf ab 1. Jänner des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres gestellt 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.

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 „Mittelburgenland“,
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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“ 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 „Mittelburgenland“:

Parameter	Mittelburgenland
<i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i>	15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.)
<i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i>	Mittelburgenland (unter allfälliger Angabe der Zusatzbezeichnung "Classic"): 12,5 % Mittelburgenland unter verpflichtender Angabe einer Riede: 13,0 % Mittelburgenland unter verpflichtender Angabe der Bezeichnung „Reserve“: 13,0 %
<i>Mind. Gesamtsäure</i>	4 g/l
<i>Max. freie schwefelige Säure</i>	50 mg/l
<i>Max. gesamte schwefelige Säure</i>	150 mg/l
<i>Max. flüchtige Säure</i>	20 Milliäquivalent/l
<i>Max. Anreicherungsspanne</i>	2,0 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen)
<i>Max. Süßung</i>	/
<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 je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure

¹⁾ Grad Klosterneuburger Mostwaage