

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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

**a) *Zu schützender Name:***

**Burgenland**

**b) *Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine und Qualitätsschaumweine bzw. Sekte:***

Das Weinbaugebiet Burgenland umfasst eine Rebfläche von 13.100 ha. Geografisch deckt es sich mit dem Bundesland Burgenland, dem östlichsten Bundesland Österreichs. Das pannonische Klima bewirkt einen frühen Frühling, heiße, meist trockene Sommer und einen milden Herbst. Dies sind die idealen Voraussetzungen für das Gedeihen von Rebkulturen. Die Böden im Burgenland reichen von Sand-, Schotter-, Lehm- und Schwarzerdeböden, bis hin zu Kalklehm-, Mergel- und Urgesteinsböden. Der Neusiedlersee im Nordburgenland spielt mit seiner Wasserfläche von 300 km<sup>2</sup> eine große Rolle als Klimaregulator. Das Zusammenwirken von Klima, Boden, Lage und intensiver Sonnenbestrahlung bewirkt, dass das Wein-, und Schaumweinangebot im Burgenland groß und breitgefächert ist. Von spritzigen, fruchtigen Weißweinen, über kräftige, körperreiche Rotweine, bis hin zu edelsüßen Prädikatsweinen.

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein bzw. Sekt verwendet werden.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter für die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ als Stillwein ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

Für Qualitätsschaumweine bzw. Sekte gelten die Anforderungen gem. VO 1308/2013.

**A) *Verwendung der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Wein:***

Weine der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ müssen mit einem der nachstehenden traditionellen Begriffe gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden:

1. „Qualitätswein“: Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.) aufweisen.
2. „Kabinett“ oder „Kabinettwein“: Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 17° Klosterneuburger Mostwaage (= 11,1 % vol.) aufweisen.
3. „Spätlese“ oder „Spätlesewein“: Wein aus Trauben, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind.
4. „Auslese“ oder „Auslesewein“: Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben - unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren gewonnen wurde.
5. „Beerenauslese“ oder „Beerenauslesewein“: Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren.
6. „Ausbruch“ oder „Ausbruchwein“: Wein, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Wein, der Spätlese, Auslese oder Beerenauslese entspricht und derselben Lage entstammt, dem Lesegut zugesetzt werden.
7. „Trockenbeerenauslese“: Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren.
8. „Eiswein“: Wein, der ausschließlich aus Weintrauben hergestellt wurde, die bei der Lese und der Kelterung gefroren waren.
9. „Strohwein“ oder „Schilfwein“: Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt waren.

Zusätzlich zu den traditionellen Begriffen aus 3.) bis 9.) kann auch der traditionelle Begriff „Prädikatswein“ oder der traditionelle Begriff „Qualitätswein besonderer Reife und Leseart“ angeführt werden.

**B) Verwendung der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Qualitätsschaumwein bzw. Sekt:**

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ kann ausschließlich in Verbindung mit „Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ („Qualitätsschaumwein g.U.“) und „Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ („Sekt g.U.“) in Verbindung mit den Begriffen „Klassik“, „Reserve“ oder „Große Reserve“ verwendet werden.

Der Begriff „Hauersekt“ darf zusätzlich angegeben werden.

**c) *Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:***

**A) Verwendung der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Wein:**

Für die Ursprungsbezeichnung "Burgenland" 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):

**„Qualitätswein“:**

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 Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. Nach Anwendung eines derartigen Verfahrens darf ein Gehalt von 15 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. „Qualitätswein“ kann bis zu einem Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter gesüßt werden.

**„Kabinett“ oder „Kabinettwein“:**

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 17° Klosterneuburger Mostwaage (= 11,1 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig.

**„Spätlese“ oder „Spätlesewein“:**

Wein aus Trauben, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 19° Klosterneuburger Mostwaage (= 12,8 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. 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 - gewonnen wurde. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 21° Klosterneuburger Mostwaage (= 14,45 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkohol-

gehaltenes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein. 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. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

**„Ausbruch“ oder „Ausbruchwein“:**

Wein, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Zur besseren Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes kann frisch gekelterter Traubenmost oder Wein, der „Spätlese“, „Auslese“ oder „Beerenauslese“ entspricht und derselben Lage entstammt, dem Lesegut zugesetzt werden. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 27° Klosterneuburger Mostwaage (= 19,7 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. 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. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

**„Eiswein“:**

Wein, der ausschließlich aus Weintrauben hergestellt wurde, die bei der Lese und der Kelterung gefroren waren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

#### **„Strohwein“ oder „Schilfwein“:**

Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt waren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85 % vol.) aufweisen. Weist der Saft bereits nach mindestens zwei Monaten Lagerung ein Mostgewicht von 30°Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0 % vol.) oder mehr auf, so kann bereits zu diesem Zeitpunkt die Kelterung vorgenommen werden. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Weinbauregion „Weinland“ und/oder in daran angrenzenden Weinbauregionen hergestellt werden. 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. In Flaschen abgefüllter Wein darf nicht vor dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden.

#### B) Verwendung der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Qualitätsschaumwein bzw. Sekt:

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ darf zusammen mit „Qualitätsschaumwein“ bzw. „Sekt“ und der Bezeichnung „**Klassik**“ unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- Ernte der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einem einzigen Bundesland;
- Lagerung auf der Hefe mindestens neun Monate, unabhängig von der Herstellungsmethode;
- Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres;
- ein vorhandener Alkoholgehalt, der mit höchstens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben ist, und die
- verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung, wobei eine nähere geographische Angabe als das Bundesland unzulässig ist.

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ darf zusammen mit „Qualitätsschaumwein“ bzw. „Sekt“ und der Bezeichnung „**Reserve**“ unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 60 %) der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einem einzigen Bundesland;
- Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Lesebänken) und Ganztraubenpressung;
- Lagerung auf der Hefe mindestens 18 Monate; Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („méthode traditionnelle“);
- Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des zweiten auf die

Ernte folgenden Jahres;

- ein Restzuckeranteil von höchstens 12 g/l und die
- verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung, wobei eine nähere geographische Angabe als das Bundesland unzulässig ist.

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ darf zusammen mit „Qualitätsschaumwein“ bzw. „Sekt“ und der Bezeichnung „**Große Reserve**“ unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 50 %) der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einer einzigen Gemeinde;
- Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Lesekisten) und Ganztraubenpressung;
- Lagerung auf der Hefe mindestens 30 Monate; Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („méthode traditionnelle“);
- Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des dritten auf die Ernte folgenden Jahres;
- ein Restzuckeranteil von höchstens 12 g/l;
- verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung, wobei die Angabe eines kleineren Weinbaugebietes unzulässig ist;
- verpflichtende Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteiles; die Trauben müssen zumindest zu 85 % aus dieser Gemeinde bzw. diesem Gemeindeteil stammen; der Name einer Gemeinde oder eines Bundeslandes kann jedoch auch dann angegeben werden, wenn höchstens 15 % der Trauben aus einer an die namensgebende Gemeinde angrenzende Gemeinde, die sich auch in einem anderen Bundesland befinden kann, stammen, sofern die Weingärten von einem in der namensgebenden Gemeinde gelegenen Betrieb bewirtschaftet werden, und das Lesegut zur Verarbeitung dort hingebacht wurde, und die
- Angabe von Großlagen oder Rieden ist zulässig.

Qualitätsschaumwein bzw. Sekt mit der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ und der Bezeichnung „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ dürfen nur in Glasflaschen abgegeben oder am Ort der Verabreichung ausgedient werden, wenn die Flasche mit dem spezifischen Zeichen „Österreichischer Sekt geschützter Ursprung“ versehen ist.

Die Festlegung der Gestaltung des Zeichens „Österreichischer Sekt geschützter Ursprung“ ist durch das Österreichische Sektkomitee vorzunehmen und in einer in den Verkehrskreisen verbreiteten Fachpublikation zu veröffentlichen.

Das Zeichen darf ausschließlich mit einer Ermächtigung des Österreichischen Sektkomitees bezogen werden. Für den Bezug ist ein entsprechendes Entgelt an das Österreichische Sektkomitee zu entrichten.

Das Österreichische Sektkomitee hat die Höhe des Entgeltes gemäß den tatsächlich entstandenen durchschnittlichen Kosten festzusetzen und dieses einzuheben. Die Veröffentlichung der Höhe des Betrages ist in einer dafür geeigneten und in den Verkehrskreisen verbreiteten Fachpublikation zu veranlassen.

Die Begriffe „Klassik“, „Reserve“ oder „Große Reserve“ sind verpflichtend auf dem Vorderetikett (Etikett, das nicht zwingend sämtliche verpflichtenden Angaben enthalten muss) anzugeben.

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

Die Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ umfasst das gesamte Bundesland Burgenland in Österreich.

**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 sind folgende Keltertraubensorten erlaubt:

**1. *Weißweinrebsorten:***

Bouvier, Chardonnay (Morillon), Frühroter Veltliner (Malvasier), Furmint, Goldburger, Grauer Burgunder (Pinot Gris, Ruländer), Grüner Veltliner (Weißgipfler), Jubiläumsrebe, Müller-Thurgau (Rivaner), Muskateller (Gelber Muskateller, Roter Muskateller), Muskat-Ottonel, Neuburger, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon Blanc, Scheurebe (Sämling 88), Sylvaner (Grüner Sylvaner), Traminer (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer), Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling), Welschriesling, Zierfandler (Spätrot);

**2. *Rotweinrebsorten:***

Blauburger, Blauer Burgunder (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir), Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rathay, Roesler, St. Laurent, Syrah (Shiraz), Zweigelt (Blauer Zweigelt, Rotburger).

Die Hauptsorten des Weinbaugebiets Burgenland sind Welschriesling, Grüner Veltliner und Zweigelt.

**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 Burgenland sind vor allem am Nordostufer des Neusiedlersees Lößböden und Schwarzerdeböden zu finden. Im Seewinkel sind daneben noch Schotter-, Sand- und Salzböden vertreten. An den Hängen des Leithagebirges findet man Kalk- und Schieferböden vor, während im Mittelburgenland der Boden durch schwere Lehmböden gekennzeichnet ist.

Trockene, heiße Sommer und kalte, schneearme Winter kennzeichnen das Klima. Hohe Luftfeuchtigkeit und herbstliche Nebelinfälle begünstigen vor allem im See-

winkel und im Gebiet um Rust die Botrytisbildung für die Erzeugung von Prädikatsweinen wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Der Neusiedlersee mit seiner Wasser- und Schilffläche von 300 km<sup>2</sup> spielt als Klimaregulator eine große Rolle und sorgt für ein spezielles Mikroklima.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Burgenland 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 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 Grund der trockenen, heißen Sommer ist vielfach eine Bewässerungsanlage errichtet.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Im Weinbaugebiet Burgenland werden in etwa zu gleichen Teilen Weißweine und Rotweine erzeugt. Die Hauptsorte bei den Weißweinen sind der Welschriesling und der Grüne Veltliner. Bei Rotwein dominiert die Sorte Zweigelt, in klassisch ausgebauter, fruchtiger Ausprägung oder als kraftvoller, dichter Rotwein. Auch der Ausbau von Prädikatsweinen wie Trockenbeerenauslese und Eiswein spielt eine große Rolle. Die Organoleptik der Weine reicht von frischen, fruchtigen Weißweinen, über gehaltvolle Rotweine bis hin zu edelsüßen Prädikatsweinen.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Die Löß/ Lehm- und Schwarzerdeböden sind gut geeignet für den Ausbau von kräftigen, dichten Rotweinen. Daneben bilden die Sand- Schiefer- und Schotterböden die Basis für fruchtige, gehaltvolle Weißweine. Die Sortenaromatik der Weine wird vor allem durch das Kleinklima des Neusiedlersees hervorgehoben, welches auch im Sommer für kühle Nächte sorgt. An den Hängen des Eisenberges, im Süden des Burgenlands bekommen die Weine eine feine mineralische Note.

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

**A) *Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Wein:***

Wein der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ 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 „Burgenland“ 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:**

- künstlicher Fremdfarbstoff (ja/nein),
- MalvidindiglucoSID<sup>\*)</sup>;

**c) bei sämtlichen Prädikatsweinen zusätzlich:**

- Gesamtphosphor<sup>\*)</sup>,
- optisches Drehvermögen<sup>\*)</sup>;

**d) bei Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein zusätzlich:**

- flüchtige Säure<sup>\*\*)</sup>.

- \*) 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. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese etc.), der Sorte, und des Jahrgangs. 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 „Burgenland“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

### B) Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ für Qualitätsschaumwein bzw. Sekt:

Qualitätsschaumwein bzw. Sekt mit der Ursprungsbezeichnung „Burgenland“ und den Bezeichnungen „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ dürfen nur dann in Verkehr gesetzt werden, wenn die Verkehrsfähigkeit vom Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt oder der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg auf Antrag bescheidmäßig festgestellt worden ist.

Die Mitglieder der Kostkommission müssen für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit entsprechend geschult sein. Die Nominierung und Schulung der Koster erfolgt durch das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt oder der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg im Einvernehmen mit dem Österreichischen Sektkomitee. Die Kosten der Untersuchung trägt der Antragsteller.

Die Angabe der Nummer des Bescheides auf dem Etikett ist nicht verpflichtend.

Für die Prüfung müssen vier Proben des Sekts eingereicht und vom Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt oder der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg nachstehenden Untersuchungen unterzogen werden.

Folgende Parameter sind bei der Untersuchung zu überprüfen:

<b>Parameter</b>	<b>Punkte</b>
Relative Dichte d(20°/20°)	6
Vorhandener Alkoholgehalt %vol und g/l	5
Gesamttrockenextrakt g/l	3
Gesamtzucker (Glucose + Fructose) g/l	6
Saccharose g/l	7
Zuckerfreier Extrakt g/l	1
Titrierbare Säure (berechnet als Weinsäure) g/l	6
Freie und gesamte schwefelige Säure mg/l	12
Flüchtige Säure g/l	4
Gesamtalkohol %vol. und g/l	1
Kohlensäureüberdruck bar	6
Sinnenprobe	23
Zusätzlich bei Sekt rot	
MalvidindiglucoSID mg/l	3
künstlicher Farbstoff J/N	5

**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](http://www.bundeskellereiinspektion.at)

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

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

Parameter	QuW <sup>1)</sup>	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beerenausl.	Ausbruch	TBA <sup>2)</sup>	Eiswein	Strw/Sw <sup>3)</sup>
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW <sup>4)</sup> (9,5%vol)	17°KMW <sup>4)</sup> (11,1%vol)	19°KMW <sup>4)</sup> (12,8%vol)	21°KMW <sup>4)</sup> (14,45%vol)	25°KMW <sup>4)</sup> (17,85%vol)	27°KMW <sup>4)</sup> (19,7%vol)	30°KMW <sup>4)</sup> (22,0%vol)	25°KMW <sup>4)</sup> (17,85%vol)	25°KMW <sup>4)</sup> (17,85%vol)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	9 % vol.	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	Rot: 150 mg/l Weiß + Rose: 200 mg/l  Bei > 5 g Restzucker/l: Rot: 200 mg/l Weiß + Rose: 250 mg/l		300 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
Max. flüchtige Säure	Weiß + Rose: 18 Milliäquivalent/l Rot: 20 Milliäquivalent/l				30 Milliäqui- valent/l	40 Milliäqui- valent/l	40 Milliäqui- valent/l	30 Milliäqui- valent/l	40 Milliäqui- valent/l
Max. Anreicher- ungsspanne	2,0 % vol (2,5 % vol.)	Keine Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes der Trauben erlaubt							
Max. Süßung	15 g/l	Keine Süßung erlaubt							
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) Qualitätswein
- 2) Trockenbeerenauslese
- 3) Strohwein / Schilfwein
- 4) Grad Klosterneuburger Mostwaage