

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Rosalia

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

Am Osthang des Rosaliengebirges, das sich entlang der niederösterreichisch-burgenländischen Grenze erstreckt, liegt das Weinbaugebiet Rosalia und umfasst eine Rebfläche von 279 ha. Pannonisches Klima und sandige Böden bieten dort perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Blaufränkisch und Zweigelt, die beiden prominentesten Rebsorten des Gebiets. Die Ursprungsbezeichnung Rosalia 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 Rosalia geerntet wurden. Für die Ursprungsbezeichnung "Rosalia" 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 Rosalia 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 Rosalia 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 Gebietes Rosalia und Besitzern von Weingärten im Gebiet Rosalia bestehen. Auf bezughabenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren sind der Herkunftsort, Grundstücksnummern und Flächen 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 höchstens 4,0 g je Liter zu betragen.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Der politische Bezirk Mattersburg bildet das Weinbaugebiet Rosalia.

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 den Keltertraubensorten Blaufränkisch oder Zweigelt gewonnen. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt von max. 15 % ist zu tolerieren.

Wird der Wein als Rosalia Rosé ausgebaut so muss dieser aus einer oder mehreren roten Qualitätsrebsorten bereitet worden sein.

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 „Rosalia“ blickt auf eine lange Weinbautradition zurück: Bereits vor mehr als 2500 Jahren erkannten die Kelten das Potenzial der Gegend für den Anbau von Weinreben. Die Kombination aus pannonischem Klima und geologisch jungen Ablagerungen eines Urmeeres begünstigt den Weinbau. Dieses Klima bildet in erster Linie die Basis für kräftig-würzige Rotweine sowie fruchtig-finessenreiche Rosé-Weine.

Darüber hinaus birgt das Rosalia-Gebiet durch weite, naturbelassene Flächen, von denen einige den Naturpark Rosalia-Kogelberg bilden, seltene Obstsorten, Erdbeeren, Edelkastanien und die Nähe zur Landeshauptstadt Eisenstadt beachtliches touristisches Potenzial.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Rosalia 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 schweren Böden auf denen die Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch kultiviert werden bringen kräftige Weine hervor, die in ihrer Gebietstypizität Fruchtigkeit, Würze und Finessenreichtum zeigen.

Eigenschaften Rosalia:

- Geschmack: finessenreich, fruchtig, würzig, aromatisch;
- Farbe: kräftiges dunkles Rot;
- Geruch: vielschichtig, regionstypisches Bukett;
- Ausbau: imahltank oder im Holzfass;
- Vorhandener Alkoholgehalt mindestens 12,0 %;

Der Wein darf auch mit der Zusatzbezeichnung „Reserve“ in Verkehr gebracht werden. In diesem Fall gelten die allgemeinen Bestimmungen hinsichtlich des vorhandenen Alkoholgehalts und der Antragsstellung zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer. Im Falle der Zusatzbezeichnung „Reserve“ ist die Angabe einer Riedenbezeichnung zulässig. Der vorhandene Alkoholgehalt hat mindestens 13,0 % vol. zu betragen.

Eigenschaften Rosalia Rosé:

- Geschmack: frisch, fruchtig, würzig;
- Geruch: Bukett nach roten Beeren;
- Ausbau: imahltank oder im Holzfass;

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Die schweren Böden bringen kräftige Weine hervor, die in ihrer Gebietstypizität, Fruchtigkeit, Würze und Finessenreichtum zeigen. Neben dem Rotwein spielen auch Rosé- Weine eine bedeutende Rolle. Dafür werden nicht nur die Rebsortenstars des Gebiets, sondern auch weitere verbreitete Rotweinsorten, sofern sie Qualitätsweinsorten sind, verwendet. Das Ergebnis, der Rosalia Rosé, fällt fruchtig und frisch, jedoch auch würzig - gebietstypisch eben aus.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Rosalia 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 „Rosalia“ 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 „Rosalia“ 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 Fremdfarbstoff (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. Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Rosalia“ hat im Bundesamt für Weinbau zu erfolgen. Sämtliche Koster der amtlichen Kostkommission müssen vom Regionalen Weinkomitee Burgenland hinsichtlich der Beurteilung des typischen Geschmacksprofils von „Rosalia“ 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 „Rosalia“ 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 „Rosalia“,
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 „Rosalia“ 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 „Rosalia“ 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 „Rosalia“ 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 „Rosalia“:

Parameter	Rosalia
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	Rosalia: 12,0 % vol. Rosalia Reserve: 13,0 % vol. Rosalia Rosé: /
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	150 mg/l
Max. flüchtige Säure	20 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 je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage