

LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

Sektion III

Abt. III/8



lebensministerium.at

## PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1234/2007, Art. 118c

### für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 118b

a) **Zu schützender Name:**

**Thermenregion**

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

Das Weinbaugebiet Thermenregion liegt im Süden von Wien und erstreckt sich entlang einer Hügelkette bis südlich von Baden. Es umfasst eine Rebfläche von 2.196 ha. Die meist ausgepflanzte Weißweinsorte ist der Neuburger, eine besondere Bedeutung kommt aber auch den autochthonen Sorten Rotgipfler und Zierfandler zu. Bei den Rotweinen wird Zweigelt und St. Laurent am häufigsten produziert. Die Trauben werden zu extraktreichen, vollmundigen Weinen ausgebaut. In der Thermenregion sind alle in Österreich geregelten traditionellen Produktionweisen möglich. Die Ursprungsbezeichnung Thermenregion kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei der Verwendung für Qualitätsschaumwein eine äußerst untergeordnete Bedeutung zukommt.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

A) Verwendung von „Thermenregion“ für Wein:

Weine der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ 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 von „Thermenregion“ für Qualitätsschaumwein:*

In der Produktkategorie Qualitätsschaumwein muss die Bezeichnung „Hauersekt“ in Verbindung mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ verwendet werden. Für diese Bezeichnung existieren keine über das Gemeinschaftsrecht hinausgehenden Regelungen.

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

Für die Ursprungsbezeichnung "Thermenregion" sind alle önologischen Verfahren der VO (EG) Nr. 606/2009, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure (Anhang I A Nr. 11) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 34). Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 606/2009 möglich; über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden; die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 606/2009.

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 Witterungsverhältnisse und nach Zustimmung durch die Europäische Kommission im Verwaltungsausschussverfahren) 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 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.

**„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.

**„Hauersekt“:**

Keine über das Gemeinschaftsrecht hinausgehenden Einschränkungen.

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

Die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ umfasst die Stadt Wiener Neustadt, sowie die politischen Bezirke Baden, Mödling, Neunkirchen und Wiener Neustadt in Niederösterreich.

**e) *Höchstertrag je Hektar:***

Die Hektarhöchstmenge beträgt gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) 9.000 kg Weintrauben oder 6.750 l Wein je Hektar im Rebflächenverzeichnis eingetragener und bepflanztter Weingartenfläche zur Herstellung von Wein.

**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-Otonel, 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 Thermenregion sind Neuburger 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 :

Das Weinbaugebiet Thermenregion erstreckt sich südlich von Wien, über eine Hügelkette, mit dem Anninger als höchste Erhebung, bis südlich von Baden. Schwere, sandige und lehmige, oft auch steinige Kalksteinbraunerdeböden und kalkreiche Schotterböden sind der Untergrund in diesem Weinbaugebiet.

Der Unterschied der Weingartenböden ist typisch für dieses Gebiet: die schweren zum Teil sehr kalkhaltigen Böden der Hanglagen im nordwestlichen Teil eignen sich sehr gut für die Weißweinerzeugung, vor allem aus dem klassischen „Gumpoldskirchner Rebsorten“ Zierpfandler, Rotgipfler und Neuburger; können aber auch interessante Weißburgunder, Chardonnays und Traminer hervorbringen. Abgesehen von den Rotweininseln Sooß imd Bad Vöslau sorgen in erster Linie die Gemeinde Tattendorf und die umliegenden Weinorte mit ihren kargen Schotterböden für hohe Rotweinqualitäten. Die Thermenregion wird durch den Wienerwald von den kalten Winden aus den Norden geschützt. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei knapp 10 Grad Celsius, die Jahresniederschlagsmenge bei 650 mm und die Jahressonnenscheindauer bei 1800 Stunden.

Das Klima ist geprägt durch eher kalte Winter und trockene, heiße Sommer.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Thermenregion 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.

#### Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Im Weinbaugebiet Thermenregion wird etwas mehr Weißwein als Rotwein erzeugt. Die Hauptsorte bei den Weißweinen ist der Neuburger, bei den Rotweinen der Zweigelt. Zu erwähnen sind auch Zierfandler und Rotgipfler, zwei autochthone Weißweinsorten, die typisch für dieses Gebiet sind.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Das sonnenreiche Gebiet südlich von Wien wird bereits seit mehr als 2000 Jahren als Rebland genutzt. Römische Legionäre, die in Carnuntum und Vindobona stationiert waren, verbesserten das vorhandene Rebmaterial durch Weinstöcke aus Italien und brachten neben den Pflanzen auch das Wissen um die Weinbereitung in die Provinz Pannonien mit. Etwa zur selben Zeit entstanden an den Schwefelquellen in und um die Siedlung Aquae (die heutige Kurstadt Baden) mehrere römische Thermalbäder, nach denen die Region später benannt wurde.

Aufgrund der Boden- und Klimagegebenheiten weisen die Wein in der Thermenregion folgenden grundsätzliche Charakteristik auf: ausgeprägt im Fruchtbouquet, fein in der Säure, würzig, extraktreich und kräftig mit üppigen Aromen von reifem Kernobst bis hin zu tropischen Früchten. Warme Südlagen auf kalkhaltigem Untergrund unterstreichen diesen Typ zusätzlich. Weiters typisch ist die Extraktreiche der Weine unterstützt durch zarte, noble Aromen und fruchtiger Säure. Die Feinfruchtigkeit und der hohe Extrakt, verbunden mit einer harmonischen Säure am Gaumen, sind ein zusätzliches typisches Kennzeichen der Wein der Thermenregion.

Für die Schaumweine der Region ist vor allem die Extraktreiche aufgrund des Muschelkalkbodens hervorzuheben.

~~Die schweren, sandigen und lehmigen Kalksteinbraunerdeböden eignen sich besonders für die Weißweinproduktion. Auf den kalkreichen Schotterböden können hervorragende Rotweine produziert werden.~~

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

Mit Ausnahme von „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ 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 „Thermenregion“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

## 1) Analytische Untersuchungen:

- a) bei weißen Qualitätsweinen:
  - 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 roten Qualitäts- und Prädikatsweinen zusätzlich:
  - künstlicher Farbstoff (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>.

<sup>\*)</sup> für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

<sup>\*\*)</sup> 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 „Thermenregion“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

„Hauersekt“ unterliegt den standardisierten Kontrollen der Bundeskellereiinspektion (Stichproben) zur Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“.

**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 „Thermenregion“,
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 „Thermenregion“ 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 „Thermenregion“ 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 IV Abschnitt IV b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.“

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ 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 „Thermenregion“:**

Parameter	QuW <sup>1)</sup>	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beerenausl.	Ausbruch	TBA <sup>2)</sup>	Eiswein	Strw/Sw <sup>3)</sup>
<i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i>	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)
<i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i>	9 % vol.	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
<i>Mind. Gesamtsäure</i>	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
<i>Max. freie schwefelige Säure</i>	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
<i>Max. gesamte schwefelige Säure</i>	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
<i>Max. flüchtige Säure</i>	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
<i>Max. Anreicherungsspanne</i>	2,0 % vol (2,5 % vol.)	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 je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure								

1) Qualitätswein

2) Trockenbeerenauslese

3) Strohwein / Schilfwein

4) Grad Klosterneuburger Mostwaage