

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der  
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der  
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2020/C 298/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Wien“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0235-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs-, und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Wien

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Wien“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein bzw. Sekt verwendet werden. „Wien“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; dabei muss der Saft der Trauben ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 Vol.-%) aufweisen. Der vorhandene Mindestalkoholgehalt beträgt 9 Vol.-% und der Mindestsäuregehalt beträgt 4 g/l.

„Wien“ wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z. B. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ etc.) produziert.

Weitere Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden.

Die Schwarzerdeböden im Süden von Wien sind für die Produktion von kräftigen Weißweinen und opulenten Rotweinen geeignet.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Wien“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 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 Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschließlich der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Wien“ umfasst das ganze Bundesland Wien.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Im Westen von Wien in den Bezirken Ottakring, Hernals und Pötzleinsdorf herrschen vor allem kalkreiche Bodentypen vor. Im Süden Richtung Mauer, Rodaun und Oberlaa besteht der Untergrund vorwiegend aus Schwarzerdeböden. Das Klima wird von kontinentalen und pannonischen Einflüssen wesentlich mitgeprägt.

Im Weinbaugebiet Wien wird hauptsächlich Weißwein produziert. Auf den kalkhaltigen Böden im Westen Wiens wachsen Sorten wie Riesling, Chardonnay und Weißburgunder zu fruchtigen Weinen heran. Im Süden eignen sich die Schwarzerdeböden für kraftvolle Weißweine und opulente Rotweine. Im gemäßigten Klima, das von pannonischen und kontinentalen Einflüssen geprägt ist, können die Trauben voll ausreifen.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Wien Weine beiträgt.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von „Sekt“ bzw. „Qualitätsschaumwein“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Wien“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Wien“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden. 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, Spätlese 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.

**Link zur Produktspezifikation**

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

---