

WINTERSEMINAR 2025

Ing. Magdalena Neuherz, Referat Weinbau

lk

THEMEN

- Bezeichnungsvorschriften:

- Angabe einer Riede
- Ortswein
- Frizzante
- Spritzer

- Pfandverordnung

- Kellerwirtschaft

- Säuerung

BEZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

GEBIETSWEIN

Welschriesling
2024

Vulkanland Steiermark DAC

trocken

Erzeugerabfüllung
Weingut Max Mustermann,
A-8330 Feldbach
Mustermannstraße 1

Qualitätswein aus Österreich

Zutaten und Nährwerte:



Brennwert: 308kJ/74kcal in 100ml

Enthält Sulfite

12,0%vol L-S1234

0,75l

Verpflichtende Angaben

- **Qualitätswein aus Österreich** (somit entfällt Verkehrsbezeichnung z.B. Qualitätswein da integriert)
- **Vulkanland Steiermark DAC**
- Nennvolumen
- **Abfüller oder abgefüllt von...** sowie Name/Firmenname und Anschrift des Abfüllers
 - **Erzeugerabfüllung** oder Hauerabfüllung oder Gutsabfüllung ersetzen gegebenenfalls das Wort Abfüller
- Staatliche Prüfnummer
- Vorhandener Alkoholgehalt in %vol
- Restzuckergehalt
- Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration
- Loskennzeichnung (Chargennummer oder L vor staatlicher Prüfnummer)
- Kennzeichnung allergener Zutaten

VULKANLAND STEIERMARK DAC

■ Bezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“:

- „DAC“ ist in kleineren Schriftzeichen anzugeben als „Vulkanland Steiermark“
- Die Rebsorte darf am Etikett nicht größer als die Bezeichnung Vulkanland Steiermark angegeben werden
- ist auf dem Hauptetikett (Etikett mit sämtlichen verpflichtend anzuführenden Angaben) und dem Vorderetikett verpflichtend anzugeben
- Die Angabe des Erntejahres ist verpflichtend
- Die Angabe des Weinbaugebietes „Steiermark“ ist nicht zulässig

ORTSWEIN



Zusätzlich zu beachten:

- Das Schriftgrößenverhältnis der Angabe der ortsübergreifenden Weinbaugemeinde zur Rebsorte hat mindestens **1,5 : 1** zu betragen.
- Die Bezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“ und die Ortsangabe sind auf dem **Hauptetikett** (Etikett mit sämtlichen verpflichteten Angaben) **und** dem **Vorderetikett** verpflichtend anzugeben
 - wobei die Bezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“ am Vorderetikett keiner Größenbeschränkung unterliegt, und die Rebsorte in größeren Schriftzeichen angegeben werden darf

ANGABE EINER RIEDE AM ETIKETT

- Eine Riede muss am Etikett in Verbindung mit der geografischen Einheit, in der sie liegt, angegeben werden.
- Riede in abgegrenzten DAC-Ortsweingebieten:
 - in Verbindung mit der ortsübergreifenden Weinbaugemeinde, in der die Riede liegt, anzugeben
 - Wenn die Riede korrekt mit der geografischen Einheit am Hauptetikett (vulgo Rückenetikett) angegeben wird, dann kann bei einer zusätzlichen Angabe der Riede am Schauetikett (vulgo Vorderetikett) die geografische Einheit entfallen.
- Riede liegt NICHT in abgegrenzten DAC-Ortsweingebieten
 - Am Hauptetikett (vulgo Rückenetikett) ist die Gemeinde in Zusammenhang mit der Riedenangabe anzuführen.
 - die Angabe der politischen Gemeinde am Schauetikett (vulgo Vorderetikett) ist nicht zulässig
- Diese Regelung gilt für Weine ab der Ernte 2023

ANGABE EINER RIEDE AM ETIKETT

- Der Angabe einer Riede ist immer das Wort „Ried“ sowohl am Hauptetikett als auch am Vorderetikett voranzustellen.
 - Dies gilt auch dann, wenn der Name einer Riede mehrmals auf einem Etikett angegeben wird
- Das Schriftgrößenverhältnis der Angabe der Ried zur Rebsorte hat mindestens 1,5 : 1 zu betragen
- Bezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“ und die Ried sind auf dem Hauptetikett verpflichtend anzugeben
 - wobei die Bezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“ am Vorderetikett keiner Größenbeschränkung unterliegt, und die Rebsorte in größeren Schriftzeichen angegeben werden darf

ANGABE EINER RIEDE AM ETIKETT

Chardonnay
2023

Ried Musterberg, Gleichenberg

Vulkanland Steiermark DAC

trocken

Zutaten und Nährwerte:

Erzeugerabfüllung
Weingut Max Mustermann,
A-8330 Feldbach
Mustermannstraße 1

Qualitätswein aus Österreich



Brennwert: 308kJ/74kcal in 100ml

Enthält Sulfite

13,0%vol L-S1234

0,75l

Weingut
Mustermann

Ried Musterberg
Chardonnay
2023

Vulkanland Steiermark DAC

lk

SCHAUMWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Verpflichtende Angaben

Muskateller Frizzante
2024

Österreichischer Schaumwein
mit zugesetzter Kohlensäure
trocken

Hersteller
Weingut Max Mustermann,
A-8330 Feldbach
Mustermannstraße 1

Zutaten und Nährwerte:



Enthält Sulfite

11,5%vol L S1234

0,75l

Brennwert: 308kJ/74kcal in 100ml

- Verkehrsbezeichnung z.B. Schaumwein mit

Mögliche zusätzliche
Angaben

oder entsprechende Begriffe oder

- **Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure** (die Verkehrsbezeichnung Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure ist dabei schon integriert und zusätzlich nicht mehr erforderlich)

- Nennvolumen
- **Hersteller oder Verkäufer...** sowie Name/Firmenname und Anschrift
- Vorhandener Alkoholgehalt in %vol
- Restzuckergehalt

- Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration
- Loskennzeichnung
- Kennzeichnung allergener Zutaten

SCHAUMWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

■ **Definition „Hersteller“:**

- die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen,
- die Weine zu Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure verarbeitet oder auf eigene Rechnung verarbeiten lässt.
- Der Hersteller muss also Eigentümer des Grundweines sein

■ **Definition „Verkäufer“:**

- die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen,
- die nicht unter die Begriffsbestimmung des Herstellers fällt und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure ankauf und anschließend in den Verkehr bringt

■ **Nicht zulässig sind die Begriffe „Abfüller“ oder „abgefüllt für...“**

WEINHALTIGES GETRÄNK

weißer Spritzer

Hersteller:
Weingut Max Mustermann,
A-8330 Feldbach
Mustermannstraße 1

Österreich
Enthält Sulfite
6%vol L1234

0,33l

Verpflichtende Angaben

- Verkehrsbezeichnung
 - „Weinhaltiges Getränk“ (ab 7 %vol)
 - „Weinhaltiger Cocktail“ (unter 7 %vol)
 - Ersatzbezeichnung für Weinhaltiges Getränk und weinhaltigen Cocktail unter bestimmten Bedingungen:
„G'spritzer“, „Gespritzer“ oder „Spritzer“
- Nennvolumen
- Name oder Firmenname **des Herstellers, Abfüllers** oder sonstigen Vermarktungsteilnehmers, ergänzt durch die Gemeinde oder den Ortsteil und den Staat
- Vorhandener Alkoholgehalt in %vol
- Loskennzeichnung
- Kennzeichnung allergener Zutaten

„G‘SPRITZTER“, „GESPRITZTER“ ODER „SPRITZER“

- Ersatzbezeichnung für Weinhaltiges Getränk oder Weinhaltiger Cocktail unter bestimmten Bedingungen: „G‘spritzter“, „Gespritzter“ oder „Spritzer“
- mindestens 50 % Wein
- höchstens 50 % Wasser (Sodawasser) oder Mineralwasser
- Zusatz von Kohlensäure erlaubt
- mindestens 4,5% vol. vorhandener Alkoholgehalt

WEINHALTIGES GETRÄNK

- Bei der Schriftgröße ist zusätzlich der **Alkoholgehalt** zu beachten:
bei einem Nennvolumen
 - bis 20 cl mind. 2 mm
 - über 20 bis 100 cl mind. 3 mm
 - über 100 cl mind. 5 mm
- Mögliche zusätzliche Angaben:
 - Markennamen
 - Restzuckerangabe
 - Österreich
 - wenn der Grundweinanteil ausschließlich aus Trauben stammt, die im Inland geerntet und zu Wein verarbeitet wurden, und die Herstellung des Getränks im Inland erfolgte

WEINHALTIGES GETRÄNK

- Verbotene Angaben:
 - Gesundheitsbezogene Angaben
 - Irreführende Angaben und Aufmachungen
 - Geografische Herkunftsbezeichnungen, die kleiner sind als der Staat
 - Angabe einer Rebsorte (z.B. Muskateller-Spritzer)
 - Jahrgangsbezeichnung

AROMATISIERTES WEINHALTIGES GETRÄNK/COCKTAIL

- Die Bezeichnung „...spritzer“ kann auch in Verbindung mit dem Namen einer Frucht als zusammengesetzter Ausdruck für aromatisierte Getränke verwendet werden.
- Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste notwendig
- Die Angabe „Spritz“ oder „Sprizz“ darf für aromatisierte Weinerzeugnisse verwendet werden (Weinrecht-Sammelverordnung 2024)

WEITERE INFORMATIONEN



Bundeskellereiinspektion

Klicken Sie immer auf das neben dem erklärenden Text stehende Bild, um auf die spezielle Downloadseite zu gelangen!

Die Themen sind alphabetisch geordnet. Scrollen sie nach unten um zum letzten Thema zu gelangen!

Bezeichnungsvorschriften



www.bundeskellereiinspektion.at

rechtsauskunft@bundeskellereiinspektion.at

lk

PFANDVERORDNUNG

PFANDVERORDNUNG FÜR EINWEGGETRÄNKEVERPACKUNGEN



- Am **01. Jänner 2025** ist die Pfandverordnung in Österreich in Kraft getreten
- Gilt für Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff oder Metall mit einem Füllvolumen von **0,1 bis 3,0 Liter**
 - Pfand von 0,25€
 - Pfandlogo
- Getränkeflaschen aus Glas nicht betroffen → **daher nicht sehr relevant für Weinerzeugnisse**
 - z.B. jedoch 1,5 Liter PET-Flasche bei Abfüllung von Sturm
- Erstinverkehrsetzer:innen sind verpflichtet sich auf www.recycling-pfand.at zu registrieren und mit „EWP Recycling Pfand Österreich gGmbH“ einen Vertrag abzuschließen.
 - Produzentenbeiträge und Registrierungskosten
- **Rücknahme** der gleichen Art und Füllmenge muss angeboten werden

SÄUERUNG

SÄUERUNG

- **Warum wird eine Säuerung durchgeführt?**
 - Senkung des pH-Wertes → mikrobiologische Stabilität
 - Sensorischer Eindruck
- **Seit 2. Dezember 2021** ist die Säuerung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein **erlaubt**
- davor Säuerung von Wein und Most verboten und nur in Ausnahmejahren erlaubt
- bis zu einer **Höchstmenge von 4 g pro Liter**

SÄUERUNG

- Eingesetzt werden können
 - (L-)Weinsäure,
 - (D, L- ; L-) Äpfelsäure
 - und/oder Milchsäure
- Anreicherung bzw. die Säuerung und Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses schließen sich aus
- ABER: Trauben, Most, gärender Most und Wein sind rechtlich verschiedene Erzeugnisse
 - daher z.B. Anreicherung von Traubenmost & Säuerung Wein möglich

(L-)WEINSÄURE

- Hat den größten Einfluss auf den pH-Wert
 - Daher bei Trauben/Masiche oder Most einsetzen
- Weinsäure fällt mit Kalium zu Weinstein aus, daher ist die Erhöhung der Gesamtsäure nicht genau kalkulierbar
- Kalium gibt Wein Körper und Fülle, somit kann sich auch der Geschmackseindruck ändern
- **Um den Säuregehalt um 1g/l zu erhöhen ist 1g/l nötig**

(D, L-; L-) ÄPFELSÄURE:

- Hat einen geringen Einfluss auf den pH-Wert
- Bei einem BSA wird die L-Form zu Milchsäure abgebaut
 - D - Form allerdings stabil
- Einsatz eher im Wein
 - birgt keine Gefahr eines Weinstinausfalls
- **Um den Säuregehalt um 1g/l zu erhöhen sind 0,89g/l ÄS nötig**

MILCHSÄURE

- Geringen Einfluss auf pH-Wert
 - Hemmend auf Äpfelsäure-abbauende-Bakterien
 - Zugabe von Milchsäure kann den Abbau der Äpfelsäure erschweren oder verhindern
 - Weinstabil
 - Anwendung im Wein einfach, da sie flüssig ist
 - Kann in konzentrierter Form einen leicht laktischen Geruch aufweisen
 - Säuerungseffekt stellt sich mit Zeitverzögern ein, da ein Teil der MS gebunden vorliegt
 - Sehr stabil und kann nicht mehr entfernt werden
-
- **Um den Säuregehalt um 1g/l zu erhöhen ist 1,5g/l bzw. 1,25ml/l 80%ige Milchsäure nötig**

SÄUERUNG

- nicht nur der Wert der titrierbaren Säure hat einen Einfluss auf den sauren Geschmack:
 - pH-Wert
 - CO₂-Gehalt
 - Kaliumgehalt
- Daher → Vorversuche!

ALTERNATIVEN

- **Citronensäure** (Stabilisator oder Säureregulator)
 - Konzentration nach einem Zusatz darf im Wein 1g/l nicht überschreiten
 - Weine >1g/l sind nur verkehrsfähig wenn natürlich vorhanden
 - In der Praxis nur bei hohen Prädikaten
- **Kohlensäure** (Gase und Packgase)
 - Relativ geringen Einfluss auf analytisch messbaren Säuregehalt
 - großer Einfluss auf Sensorik