

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

Würzburger Stein-Berg

2. Beschreibung des Weines/der Weine

2.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu können:

2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt

Qualitätswein mind. 12,2 % Vol./ 90 °Oe

2.1.3 Gesamtalkoholgehalt

Wein nur Qualitätswein max. 15 % Vol.

Prädikatsweine

Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein keine Höchstgrenze.

Gesamtalkohol (in %vol.) ist die Summe des vorhandenen und des potenziellen Alkoholgehalts.

2.1.4 Zuckergehalt

Prädikatsweine mind. 45g/ltr.

2.2 Organoleptisch

2.2.1 Kategorie: Wein

Im Würzburger Stein-Berg werden Weißweine erzeugt. Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung können ausschließlich Weißweine der Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder erzeugt werden. Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg sind:

- hohe Dichte und Fülle, bei gleichzeitiger Eleganz
- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur
- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität
- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen
- Qualitätsweine vom Würzburger Stein-Berg sind trockene Weißweine
- Die Qualitätsweißweine der Sorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder zeichnen sich besonders durch ihre rauchige flintige Feuersteinnote und einer feinen Fruchtausprägung aus. Diese sind auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und die klimatischen Bedingungen während des Reifeprozesses der Trauben (extreme Sonneneinstrahlung, heiße Tagestemperaturen) zurückzuführen. Das Farbspektrum der Würzburger Stein-Berg Weine reicht von gelb bis goldgelb.
- Die Prädikatsweine von Auslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Zuckergehalt von mindestens 45 g/l aus. Es sind noble, vielschichtige Weine geprägt durch ihre Edelsüße.

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen der folgenden Flurstücke in der Weinbergslage Würzburger Stein, die im Gebiet der GU Franken liegt, Gemarkung Würzburg, Bayern Die mit den Flurnummern eingegrenzte Fläche der g. U. Würzburger Stein-Berg ist damit eine Teilfläche der Weinbergslage Würzburger Stein, Gemarkung Würzburg, Bayern.

Flächen		Würzburger Stein-Berg	Bürgerspital		
Flächencode	Flurstücknummer	Katasterfläche qm	Gemarkung	Einzellage	
515	7477	13388	Würzburg	WÜ. Stein	
518	5857	1960	Würzburg	WÜ. Stein	
521	5861	10337	Würzburg	WÜ. Stein	
524	7996/2	3507	Würzburg	WÜ. Stein	
527	7996	163	Würzburg	WÜ. Stein	
530	7996	1948	Würzburg	WÜ. Stein	
533	5845	4338	Würzburg	WÜ. Stein	
536	5845	24	Würzburg	WÜ. Stein	
545	5802/1	1860	Würzburg	WÜ. Stein	
551	5700	846	Würzburg	WÜ. Stein	
554	5700	10852	Würzburg	WÜ. Stein	
557	5704	8437	Würzburg	WÜ. Stein	
563	5717	3989	Würzburg	WÜ. Stein	
566	5718	3663	Würzburg	WÜ. Stein	
569	5748	4182	Würzburg	Wü. Stein	
575	5710	856	Würzburg	WÜ. Stein	
578	5711	15470	Würzburg	WÜ. Stein	
581	5724	16358	Würzburg	WÜ. Stein	
584	5682	3726	Würzburg	WÜ. Stein	
587	5725/0	9219	Würzburg	Wü. Stein	
590	5725/1	454	Würzburg	Wü. Stein	

Flächen		Würzburger Stein-Berg	Juliuspital	
Flächencode	Flurstücknummer	Katasterfläche qm	Gemarkung	Einzellage
	5681	5151	Würzburg	WÜ. Stein
	5687	6603	Würzburg	WÜ. Stein
	5689	5866	Würzburg	WÜ. Stein
	5698	7470	Würzburg	WÜ. Stein
	5699	8192	Würzburg	WÜ. Stein
	5706	7763	Würzburg	WÜ. Stein
	5709	8774	Würzburg	WÜ. Stein
	5716	6229	Würzburg	WÜ. Stein
	5719	5992	Würzburg	WÜ. Stein
	5790	4877	Würzburg	WÜ. Stein
	5729	4792	Würzburg	WÜ. Stein
	5792/1	4339	Würzburg	WÜ. Stein
	5802	4297	Würzburg	WÜ. Stein
	5850	10198	Würzburg	WÜ. Stein
	5854	4739	Würzburg	WÜ. Stein
	5864	4748	Würzburg	WÜ. Stein
	5898/1	389	Würzburg	WÜ. Stein
	5902/0	3254	Würzburg	WÜ. Stein
	5906	3351	Würzburg	WÜ. Stein
	7469	8369	Würzburg	WÜ. Stein

Flächen		Würzburger Stein-Berg	Hofkeller	
Flächencode	Flurstücknummer	Katasterfläche qm	Gemarkung	Einzellage
	5892	2713	Würzburg	Wü. Stein
	5867	9675	Würzburg	WÜ. Stein
	5893	12887	Würzburg	WÜ. Stein
	5800	5282	Würzburg	WÜ. Stein
	5798	6441	Würzburg	WÜ. Stein
	5824	234	Würzburg	Wü. Stein
	5824	9929	Würzburg	Wü. Stein
	5796	3213	Würzburg	WÜ. Stein
	5794	6533	Würzburg	WÜ. Stein
	5793	1075	Würzburg	WÜ. Stein
	5795	2925	Würzburg	Wü. Stein
	5898/0	2039	Würzburg	WÜ. Stein
	5898/1	617	Würzburg	WÜ. Stein
	5900	2511	Würzburg	Wü. Stein
	5902	301	Würzburg	WÜ. Stein
	5792	5646	Würzburg	WÜ. Stein
	5701	1249	Würzburg	WÜ. Stein
	5700/2	689	Würzburg	WÜ. Stein
	5788	7952	Würzburg	WÜ. Stein

	5785	5730	Würzburg	WÜ. Stein
	5782	1188	Würzburg	WÜ. Stein
	5775/2	2546	Würzburg	WÜ. Stein
	5771	1220	Würzburg	WÜ. Stein
	5773	1160	Würzburg	WÜ. Stein
	5714	5462	Würzburg	WÜ. Stein
	5721	6005	Würzburg	WÜ. Stein
	5728	4712	Würzburg	WÜ. Stein
	5695	5536	Würzburg	WÜ. Stein

4. Traditionelle Begriffe und Flaschenformen, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg sind obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

- Qualitätswein
- Prädikatswein ergänzt durch:
 - Auslese,
 - Beerenauslese,
 - Trockenbeerenauslese,
 - Eiswein

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg sind ausschließlich in Bocksbeutel, Schlegelflaschen oder Burgunderflaschen jeweils in den Größen 0,375, 0,50, 0,75, 1,5 und 3,0 Liter abgefüllt.

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewichte (Angabe in % Vol. Alkohol / °Öchsle)

5.1.1 Qualitätsweine trocken

	Alkohol % Vol.	°Öchsle
Für alle zugelassenen Rebsorten	12,2	90

5.1.2 Prädikatsweine

	Alkohol % Vol.	°Öchsle
a) Auslese alle zugelassenen Rebsorten	13,8	100
b) Beerenauslese alle zugelassenen Rebsorten	17,7	125

c) Trockenbeerenauslese			
alle zugelassenen Rebsorten	21,5		150
d) Eiswein			
alle zugelassenen Rebsorten	17,7		125

5.2 Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % Vol. Gesamtalkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

Die Anreicherung darf ausschließlich mit Saccharose erfolgen.

5.3 Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4 Säuerung und Entsäuerung:

Sind im Rahmen der gesetzlichen Regelung erlaubt.

5.5 Teilweise Entalkoholisierung und die Entalkoholisierung

Weine aus der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg dürfen nicht entalkoholisiert werden.

5.6 Einsatz von Eichenholzstücken

Die Verwendung von Eichenholzstücken ist nicht erlaubt.

5.7 Verschnitt

Ein Rebsortenverschnitt ist ausschließlich mit den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder möglich.

5.8 Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Würzburger Stein-Berg“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 50 hl Wein je Hektar Ertragsreiblefläche der betreffenden Parzellen-Flurstücksnummer festgesetzt.

7. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen die Weine aus der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg gewonnen werden:
Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder.

8. Alter der Reben

Weine aus der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg stammen von Reben, die sich mindestens im achten Standjahr befinden. Die Rebstöcke ab einem Mindestalter von acht Jahren gewährleisten durch eine bessere Durchwurzelung des Bodens eine höhere und stabilere Qualität bei unterschiedlichen Wachstumsbedingungen.

9. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

9.1 Der Würzburger Stein-Berg umfasst ausschließlich die besten Weinbergparzellen der Einzellage Würzburger Stein.

Alle genannten Zahlen sind ausschließlich eingetragene Flurnummern der kreisfreien Stadt Würzburg, Bayern.

Die g. U. Würzburger Stein-Berg beinhaltet ausschließlich Flächen der in der Weinbergsrolle eingetragenen Einzellage Würzburger Stein. In den unten aufgeführten Textteilen ist die eindeutige Abgrenzung der g. U. Würzburger Stein-Berg beschrieben.

Von SW-Ecke v. 7469 ostwärts entlang Weg 7468/1, entlang Ostgrenze von 5857 nordwärts bis Weg 5853/3, dort ostwärts bis östlichen Ende 5695.

Nördlich 5695 westwärts bis Ostgrenze von 5689. Von dort nordwärts entlang östlicher Grenzen 5689, 5687, 5681.

An Nordgrenze 5681 Westl. Weg 5679, an 5725/1 nördlich, dann entlang des Weges 5727/0, 5775/3 bis Ostgrenze 5775/0, dort südwärts verlaufend bis Weg 5783/0, dort westwärts bis Ostgrenze 5782/0, dort nordwärts bis 5782/2. Entlang 5782/2 42 Meter westwärts bis Ende Weinberg. Von dort wieder in gerader Linie südwärts bis Weg 5783. Entlang der Wege 5783, 5553, 5822 bis 5830. Entlang Weg 5834 Richtung Westen bis zur nördlichen Grenze von 7996. An der nördlichen Grenze von 7996, 7996/2 und 5850 bis zum Weg 5852. Auf Weg 5852 südwärts bis Weg 7468/1. Westwärts bis westliches Ende von 7469. Westliche Grenze 7469 südwärts 7468/1.

Der Name Stein-Berg wird abgeleitet vom sonnenreichen, sehr steilen Hang aus Muschelkalkstein, einer zirka 220 Millionen Jahre alten Gesteinsformation des Trias-Erdzeitalters, der zum Teil frei zu Tage tritt. Die nach Süden geöffnete Lage Würzburger Stein-Berg zieht sich muschelförmig am Main und an der Stadt Würzburg entlang. Beim Boden handelt es sich um humusreiches Verwitterungsmaterial des Muschelkalks, in den stellenweise dünne Lehm- und Tonschichten eingelagert sind. Die Reben stoßen früh auf erste Kalkschichten, müssen tief wurzeln und erschließen sich so viele Mineralstoffe. Die Böden zeichnen sich als gute Wasser- und Wärmespeicher aus.

Die Topografie des „Würzburger Stein-Bergs“ ist durch die klassische Talbildung von sog. Gleit- und Prallhängen charakterisiert, die vor ca. 2 Mio. Jahren durch eine Änderung der Fließrichtung des sog. „Urmains“ ausgelöst wurde, der ab dieser Zeit nicht mehr hin zur Donau, sondern zum Rhein hin entwässerte. Die einzigartige mäandrierende Fließrichtung des Maines hat die für den Weinbau besonders qualitativ hochwertige Lage am Prallhang heraus modelliert. Der Würzburger Stein-Berg zählt dabei durch den extremen Steilanstieg und seiner hohlspiegelförmigen topografischen Südwest Ausrichtung zu einer der hochwertigsten Lagen Deutschlands. Die unmittelbare räumliche Nähe des Flusslaufes wie aber im Besonderen auch die Nähe eines urbanen Kleinklimas durch die Stadt Würzburg sorgen gemeinsam für ein besonderes Mikroklima im Würzburger Stein-Berg, das maßgeblich Einfluss auf die Qualität der Weine nimmt.

Der Würzburger Stein-Berg liegt auf einer Höhe von rund 190 bis 285 Metern über dem Meeresspiegel. Die steile Geländeform mit einer Hangneigung von 25 bis 65 Prozent lässt die Sonne intensiv einstrahlen. Der mächtige Bergrücken fällt an seiner Rückseite stark ab oder ist durch einen Waldsaum zum Oberhang hin geschützt. Die konkaven, sichelförmigen Hangformen schirmen den Weinberg vor Wärme austragenden Westwinden ab. Der Main ist ein Wärmespeicher und Lichtenergiereflektor und dämpft extreme Temperaturschwankungen ab und trägt damit zur Verbesserung des Kleinklimas in der g.U. Würzburger Stein-Berg bei. Die Wärmewirkung der Stadt Würzburg verbessert Kleinklima.

Das beschriebene geographische Gebiet hebt sich durch den mittleren Muschelkalkboden, seiner steilen Exposition und der damit verbundenen Trockenheit des Standortes von den benachbarten Stücken der Lage Würzburger Stein ab. Das geographische Gebiet ist der steile Südhang eines Bergrückens, der keinem Kaltlufteintrag aus einer darüber liegenden Plateaulage ausgesetzt ist, und unterscheidet sich dadurch von den Weinbergen des umliegenden Gebietes. Der Muschelkalkstein hat ein geringes Porenvolumen, dadurch eine hohe Lagerdichte bzw. ein hohes spezifisches Gewicht und somit eine hohe Wärmespeicherkapazität. Die Inklination und die Exposition nach Süden ermöglichen einen bestmöglichen Wärmeeintrag. Die über Tag etwa bis zu 40 m mächtige Stufe des Mittleren Muschelkalkes wird von dolomitischen Kalken eingenommen. Daher sind die Magnesiumgehalte beträchtlich, was einen nicht unerheblichen Einfluss auf die Mineralität der Weine hat.

Die leichte Verwitterbarkeit der Mergel- und Kalkmergelbänke des Mittleren Muschelkalkes führt zu tiefgründigen Solifluktuionsdecken. In Verbindung mit der mächtigen Terrassierung im Würzburger Stein-Berg durch sehr hohe die Mauern sind tiefgründige lehmig- schluffige Kalkmergelböden - offizielle pedologische Beschreibung: schwach bis mäßig humushaltiger, sehr stark kalkhaltiger, schwach steiniger, schwach sandiger, schwach toniger Lehm, Bodentyp Rigosol,- entstanden. Die pH- Werte liegen durchweg im schwach alkalischen Bereich von 7,1-7,3. Aufgrund der Mächtigkeit des Rigosols, der lehmig schluffigen Struktur ist eine optimale Nährstoffpufferung, eine gute tiefgehende Durchwurzelung bis in das Karbonat- und sulfathaltige Ausgesteins gegeben, das insbesondere bei älteren Rebstöcken zu einer besonderen „Salzigkeit“ der Weine führt.

Durch die Wechselwirkungen der Umweltfaktoren des geschützten Gebietes (Ausgangsgestein, Bodenart, Kleinklima, Hangneigung und Hangausrichtung, Sonneneinstrahlung, Schutz vor Kaltlufteintrag, Nähe zum Fluss) sind die Weine würziger, fordernder und haben eine größere Salzigkeit auf der Zunge als die restlichen angrenzenden Flurstücke. Exposition, Inklination, Ausgangsgestein und Bodenart, Main sind in ihren Wechselwirkungen einzigartig und prägen die Weine. Die Reben nehmen aus dem kargen Muschelkalkboden mit einem hohen Steinanteil mehr Mineralien auf, die den späteren Wein prägen, als in Weinbergen außerhalb des geschützten Gebietes. Das warme Kleinklima ermöglicht eine lange Vegetationszeit für eine lange Aromenbildung und eine lange Mineralstoffaufnahme in die Weinbeeren und den daraus gewonnenen Weinen. Durch die Hangneigung und Ausrichtung ist der Wärmeeintrag in die Parzellen besonders hoch. Die Reben können viel Aromen- und Inhaltsstoffe in die Weinbeeren und somit in den späteren Wein einlagern. Die Weine aus den gewonnenen Trauben des Gebietes sind reif, harmonisch, rund, tiefgründig und weisen einen Duft und Geschmack nach Feuerstein (flint) auf.

Der Bergrücken des geschützten Gebietes hält Kaltluft ab, welche die Wachstumszeit der Reben verkürzen und die Reifezeit der Weintrauben begrenzen würde.

Durch die Ertragsbegrenzung auf maximal 5000 Liter pro Hektar und Jahr sowie die Eingrenzung auf nur drei Rebsorten (Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder) sichern die Erzeuger eine beständig hohe Qualität der Weine des geschützten Gebietes und ein scharf abgegrenztes Rebsortenprofil. Diese drei Rebsorten spiegeln das Terroir dieses Gebietes am besten wider. Bei Weinen aus den Weinbergen der Umgebung sind mehr als 70 Rebsorten erlaubt und ein höherer Ertrag von 10.800 Liter pro Hektar und Jahr.

Die Besonderheit der Weine aus dem geschützten Gebiet wird in der fränkischen Literatur seit Jahrhunderten beschrieben und bestätigt.

Der gemeldete Teil des Weinberges wurde somit im Laufe der Geschichte und der Jahrhunderte alten Kultivierung das ursprüngliche und namensgebende Stück für den Würzburger Stein – Würzburger Stein-Berg.

Die Weinbergspartellen der geschützten Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg liegen ausschließlich westlich der Einzellage Würzburger Stein Harfe. Es handelt sich hier um den steilsten Abschnitt (45-65%), mit der größten Nähe zum Main.

Exposition, Inklination, Ausgangsgestein und Bodenart, Main sind in ihren Wechselwirkungen einzigartig und prägen die Weine. Gleichzeitig sind diese Faktoren ertragsstabilisierend und ermöglichen somit eine gezielte Produktion hochwertiger Qualitäten.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Würzburger Stein-Berg ist landschaftsprägend im Weinanbaugebiet Franken.

Die jahrhundertelange Erfahrung der Winzer mit dem Standort und den Weinen aus dem gesch. Gebiet prägen den Geschmack der Weine. Tradition und Nachhaltigkeit bestimmen seit Jahrhunderten die Produktionsmethoden zur Erzeugung hochwertiger

Weine. Unzählige Auszeichnungen und Ehrungen auf nationaler und internationaler Ebene sind ein Beleg der hohen Weinqualität.

Somit lässt sich ein besonderes Wirkungsgefüge dieses Terroirs, bestehend aus der Geologie der des Mittleren Muschelkalkes der erdgeschichtlichen Periode der Trias, den daraus entstandenen Böden, der besonderen und einzigartigen Topografie (Exposition, Inklination, Fluss- und Stadtnähe), dem daraus resultierenden Kleinklima und schließlich mit der nachhaltigen Jahrhunderte alten Bewirtschaftung am Steilhang für die klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner und Weißer Burgunder aus alten, optimal gepflegten Rebbeständen und bei geringen Erträgen konstatieren.

9.2 Erzeugnis „Wein“

Weine müssen die unter Nummer 5 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

10. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Durch die Ertragsbegrenzung auf maximal 5000 Liter pro Hektar und Jahr sowie die Eingrenzung auf nur drei Rebsorten (Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder) sichern die Erzeuger eine beständig hohe Qualität der Weine des geschützten Gebietes und ein scharf abgegrenztes Rebsortenprofil für den gebietstypischen Geschmack der Weine. Es dürfen nur Weine mit dem Begriff des geschützten Gebietes bezeichnet werden, wenn die verarbeiteten Trauben von Rebstöcken stammen, die ein Mindestalter von acht Jahren seit Pflanzung im geschützten Gebiet erreicht haben. Rebstöcke ab einem Mindestalter von acht Jahren gewährleisten durch eine bessere Durchwurzelung des Bodens eine höhere und stabilere Qualität der daraus gewonnenen Weine Trauben bei unterschiedlichen Wachstumsbedingungen. Weine aus den angrenzenden Parzellen außerhalb des geschützten Gebietes unterliegen keinem Mindestalter der Reben, aus denen sie gewonnen werden. Das Gleiche gilt für die gesamte Weinanbauregion.

Um die vorstehend unter Nummer 4. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung, die sich in einen rechtlichen, einen organoleptischen und einen analytischen Teil gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer). Zur Durchführung der Qualitätsweinprüfung gilt die Geschäftsordnung für die Qualitätsprüfstelle für Weine bei der Regierung von Unterfranken.

11. Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation

11.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
(StMELF)
Ludwigstraße 2
80539 München

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und
Verbraucherschutz (StUMV)
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Sowie den Ministerien nachgeordnete Behörden und von den Ministerien beauftragte
Behörden, Institutionen und zertifizierte Kontrollstellen.

Aufgaben:

11.1.1 Genehmigung von Wiederbepflanzungen und Umwandlung bestehender Pflanzrechte

Erteilung der Genehmigung für Wiederbepflanzungen. Neu- und
Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu, Qualitätswein, der g.
U. Würzburger Stein-Berg verwendet werden dürfen, werden systematisch vor
Ort überprüft.

11.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung

Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der
Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben
werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Aufgaben:

Federführend für die Einhaltung der Produktspezifikationen
(Herstellerkontrolle) ist das StMELF zuständig. Federführend für die
Missbrauchskontrolle (Verbraucherschutz) ist das StMUV zuständig.

11.2.1 Qualitätsweinprüfung (Regierung von Unterfranken)

Bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung wird jeder Qualitätswein, Prädikatswein, einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- die Analyse der Qualitätsweine durch ein amtlich anerkanntes Labor. Die Analyse von Prädikatsweinen durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- die formelle Prüfung des Antrages
- die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird ferner durch Prüfungen der Weinerzeuger sowie Weinvermarkter in Form von Stichproben durch die Landratsämter und kreisfreien Städte und die Weinkontrollen des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter im Freistaat Bayern ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.