

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, afsnit 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2023/C 68/11)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Neusiedlersee«

PDO-AT-A0219-AM01

Meddelelsesdato: 29.11.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Maksimalt udbytte pr. hektar**

Det maksimale udbytte pr. hektar før høsten i 2020 var 9 000 kg/ha og blev fra og med høsten 2020 fastsat til 10 000 kg/ha.

2. **Vinstoksorter**

Indtil høsten 2020 var alle druesorter, der er godkendt for kvalitetsvine i Østrig, tilladt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« uden begrænsninger. Fra og med høsten 2020 er listen over mulige druesorter blevet begrænset.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Neusiedlersee

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
15. Vin af delvis tørrede druer
16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« fremstilles af druesorten Zweigelt.

Farve: dæmpet mørkerød

Aroma: karakteristisk frugtagtig bouquet med vanilje- og surkirsebæraromaer

Smag: Ved lagring i ståltanke får vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« de aromaer af modne surkirsebær eller blomster, der er kendetegnende for sorten Zweigelt.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	15,0
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	12,0
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	150

2. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« »Reserve«

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« kan også lagres på træfade med tilføjelse af benævnelsen »Reserve«.

Smag: Smagen af modne surkirsebær eller blomme optræder i baggrunden, og smagen af modne tanniner, vanilje, chokolade og blomme, der er fremkommet ved lagring af vinen på træfade, udvikles i forgrunden.

Farve: dæmpet og meget mørkerød

Aroma: Ved lagring på træfade får vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« »Reserve«, alt efter ristningen af træfadene, noter, der går fra de typiske vaniljenoter til røgede chokoladeagtige aromaer.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	15,0
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	13,0
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	150

3. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« »fruchtsüß«

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« i kategorien »fruchtsüß« fremstilles af overmodne druer.

Druesort: Alle hvide østrigske kvalitetsdruesorter kan anvendes, hovedsorten er Welschriesling.

Aroma og smag: Produktet skal opfylde kriterierne for de traditionelle betegnelser »Spätlese« og »Auslese«, det vil sige først og fremmest have stor frugtsødme og noter af tropisk frugt (f.eks. banan og ananas).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	15,0
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	5
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	350

4. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« »edelsüß«

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« i kategorien »edelsüß« fremstilles af overmodne druer.

Druesort: Alle hvide østrigske kvalitetsdruesorter kan anvendes, hovedsorten er Welschriesling.

Aroma og smag: Produktet skal opfylde kriterierne for de traditionelle benævnelser »Beerenauslese« og »Troockenbeere-nauslese«, navnlig have de karakteristiske aromaer af nødder, honning og karamel.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	15,0
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	5
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)	40
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	400

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

—

5.2. Maksimale udbytter

1. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«

10 000 kilogram druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« omfatter hele forvaltningsdistriktet Neusiedl am See i Burgenland med undtagelse af kommunerne Winden og Jois.

7. Druesort(er)

Welschriesling

Zweigelt — Blauer Zweigelt

Zweigelt — Rotburger

8. Beskrivelse af det geografiske område

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«

Klima: Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« ligger i hjertet af den pannoniske klimazone. Klimaet er kendetegnet ved tørre, meget varme somre og kolde vintre, hvor der sjældent falder sne. Centraleuropas største steppesø, Neusiedler See, spiller med sine 300 km² vand og røenge en stor rolle som klimaregulator og giver et særligt mikroklima. Om sommeren varmes det store vandområde op og afgiver langsomt den oplagrede varme til omgivelserne om natten. Høj fugtighed (på grund af søens store overflade) og tåge om efteråret er kendetegnende for den periode, hvor druerne modner i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«.

Jordbund: Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« strækker sig fra Neusiedler-søens nordlige strandområde til dets østlige strandområde. På den nordøstlige del af søens strandområde findes løss- og sortjorde. I Seewinkel-området (den sydlige del af området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«) forekommer der også grus-, sand- og saltjorde.

Tilknytning: Disse faktorer har følgende indvirkning på smagen for vinene fra området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«:

- 1) Vinene fra området for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Neusiedlersee« og »Neusiedlersee« »Reserve« fremstilles af druesorten Zweigelt. Denne sort foretrækker næringsfattig jord såsom grus-, sand- og saltjorde i den sydlige del af Neusiedler-søens område og udvikler sine karakteristiske surkirsebær-, blomme- og abrikosaromaer på disse jorde.
- 2) Vinene fra området for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Neusiedlersee« »Spätlese« og »Auslese« fremstilles af overmodne druer. De tørre og meget varme somre i vindyrkningsområdet for »Neusiedlersee« gør, at druerne har en lang modningsperiode. Denne proces understøttes yderligere af den varmeregerende effekt af søen, som varmes op om sommeren. De overmodne druer giver duft- og smagsaromaer af tropisk frugt (f.eks. banan og ananas).
- 3) Vinene fra området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« »Beerenauslese« og »Troockenbeere-nauslese« fremstilles af let tørrede druer. Den høje luftfugtighed (som følge af søens store overflade) og tågen om efteråret bidrager til dannelsen af den såkaldte ædelråddenskab (*Botrytis cinerea*). Angreb af denne svamp gør, at druernes skal løsnes og bliver gennemtrængelig for vand. Dette betyder, at druerne tørrer, mens de fortsat er på stilken i vingårdene. Med hensyn til aroma og smag resulterer dette i de karakteristiske aromaer af nødder, honning og karamel.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, supplerende krav)

Produktion

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For alle vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse foreskriver den østrigske vinlov, at produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal finde sted i det vindyrkningsområde (oprindelsesregion for produkter med beskyttet geografisk betegnelse), hvor området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse er beliggende eller i et tilgrænsende vindyrkningsområde. Østrig gør derfor generel brug af undtagelsen i artikel 5 i forordning (EU) 2019/33.

Der er fastsat yderligere betingelser for fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«: Det er også muligt at fremstille den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« uden for oprindelsesområdet, hvis aftapningsvirksomhedens vingårde er beliggende i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«, og vinene fremstilles på en producents bedrift, der ligger uden for området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«, eller hvis der foreligger en jordaftale mellem en producent med en bedrift uden for området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« og ejere af vindyrkningsarealer i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«.

Aftapning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Den østrigske vinlov indeholder ikke almindelige regler for aftapning af vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

For at sikre kvaliteten og de typiske egenskaber for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« fastlægges følgende betingelser for aftapningen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«: Aftapning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee« er også mulig uden for oprindelsesområdet, hvis aftapningsvirksomhedens vingårde er beliggende i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«, og aftapningen af vinene finder sted på et af aftapningsvirksomhedens anlæg, der ligger uden for området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Neusiedlersee«.

Link til produktspecifikationen

<https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
