

**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 217/11)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„MITTERBERG“

Referenznummer: PGI-IT-A0295-AM02

Datum der Mitteilung: 24.3.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Herstellung der Sorten Frizzante (Perlwein) und Passito (Wein aus eingetrockneten Trauben)

Es wird angegeben, dass die Weine der Sorte „Frizzante“ (Perlwein) oder „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) mit oder ohne die Nennung einer oder zweier Rebsorten hergestellt werden können.

Es handelt sich um eine förmliche Änderung, die den vorhandenen Sorten besser Rechnung trägt.

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2. Aktualisierung des Verzeichnisses der für die Herstellung der Weine zugelassenen Rebsorten

In das Verzeichnis der ampelografischen Datenbank der betreffenden Weine werden die Sorten Johanniter B, Solaris B, Muscaris B und Souvignier gris B aufgenommen.

Durch diese Änderung wird das Verzeichnis der Sorten gemäß Anhang 1 der Produktspezifikation um die entsprechenden Sorten erweitert, sodass diese auch für die Herstellung der Weine mit der g. g. A. verwendet werden können. „Mitterberg“ mit oder ohne Nennung einer oder mehrerer Rebsorten.

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den diesbezüglichen Anhang 1 sowie Abschnitt 1.7 des Einzigsten Dokuments.

3. Umgebungs- und Anbaubedingungen

Es wird angegeben, dass die Umgebungs- und Anbaubedingungen auf den für die Herstellung der Weine mit der g. g. A. „Mitterberg“ bestimmten Rebflächen den traditionellen Bedingungen des Gebiets entsprechen und geeignet sein müssen, den Trauben und dem daraus hergestellten Wein die in der Produktspezifikation vorgesehenen spezifischen Qualitätsmerkmale zu verleihen.

Es handelt sich um eine förmliche Präzisierung, die auf die besonderen Umgebungs- und Anbaubedingungen des örtlichen Weinbaus verweist.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

4. Merkmale beim Konsum — Novello

Die Weinsorte „Novello“ wird gestrichen.

Es handelt sich um die Streichung einer Weinsorte, die seit vielen Jahren nicht mehr hergestellt wird, sodass kein Interesse mehr besteht, sie in der Produktspezifikation zu erwähnen.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 des Einzigsten Dokuments.

5. Merkmale beim Konsum — Passito (Wein Aus eingetrockneten Trauben)

Bei „Mitterberg“ — Sorte Passito (Wein aus eingetrockneten Trauben) — wurden die Werte für den Mindestgesamtalkoholgehalt von 14 % vol auf 16 % vol und die Werte für den vorhandenen Alkoholgehalt von 7,00 % auf 9,00 % erhöht, damit dieser Wein in die Kategorie der Weine aus eingetrockneten Trauben eingestuft werden kann. Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Bei den genannten chemisch-physikalischen Werten handelt es sich um eine Anpassung an die Rechtsvorschriften der Europäischen Union.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 des Einziges Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

„Mitterberg“

2. Art der geografischen Angabe:

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
8. Perlwein
15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. Beschreibung der Weine:

„Mitterberg“ weiß

Farbe: strohgelb;

Geruch: angenehm, fruchtig, gelegentlich auch aromatisch;

Geschmack: voll, harmonisch, angenehm;

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Mitterberg“ mit Nennung einer oder mehrerer weißer Rebsorten

Farbe: charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geruch: angenehm, zart, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geschmack: voll, harmonisch, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte(n);

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

„Mitterberg“ rot

Farbe: hell bis intensiv rubinrot bis leuchtend granatrot

Geruch: angenehm, zart;

Geschmack: weich, angenehm, voll, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

„Mitterberg“ mit Nennung einer oder mehrerer roter Rebsorten

Farbe: hell bis intensiv rubinrot bis leuchtend granatrot, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geruch: angenehm, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geschmack: weich, angenehm, voll, harmonisch, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte(n);

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

„Mitterberg“ rosé ohne oder mit Nennung einer oder mehrerer Rebsorten

Farbe: rosa;

Geruch: zart, angenehm, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geschmack: wenig Körper, harmonisch, elegant, frisch, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte(n);

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

„Mitterberg“ Perlwein mit oder ohne Nennung einer oder mehrerer Rebsorten

Schaum: fein, langanhaltend;

Farbe: charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Duft: zart, angenehm, fruchtig, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geschmack: trocken oder lieblich, harmonisch, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte(n);

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

„Mitterberg“ Wein aus eingetrockneten Trauben mit oder ohne Nennung einer oder mehrerer Rebsorten

Farbe: charakteristisch für die Ausgangsrebsorte;

Geruch: angenehm, zart, charakteristisch;

Geschmack: lieblich oder süß, voll, harmonisch, charakteristisch für die Ausgangsrebsorte(n);

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 16,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,00
Mindestgesamtsäure:	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

„Mitterberg“

Spezifisches önologisches Verfahren

Zulässig sind die verschiedenen im EU-Recht vorgesehenen Anreicherungsverfahren.

Zulässig ist der Verschnitt mit Weinen und Mosten auch aus anderen nationalen Erzeugungsgebieten bis zu einem Höchstanteil von 15 %.

b. Höchsterträge:

„Mitterberg“ weiß, rot oder rosé

19 000 kg Trauben pro Hektar

„Mitterberg“ mit Angabe der Rebsorte

18 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die für die Herstellung der Weine mit der typischen geografischen Angabe „Mitterberg“ infrage kommen, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinz Bozen.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Bronner B.

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Carmenère N. — Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Diolinoir N.

Johanniter B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. — Roter Malvasier

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.1 3 B.

Merlot N.

Moscato giallo B. — Muskateller

Moscato rosa Rs. — Rosen muskateller

Muscaris B.

Müller thurgau B. — Riesling x Sylvaner

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. — Pinot
Pinot grigio — Pinot
Pinot nero N. — Pinot
Portoghese N. — Portugieser
Regent N.
Riesling italico B. — Riesling
Riesling italico B. — Welschriesling
Sauvignon B. — Sauvignon blanc
Schiava N.
Schiava gentile N. — Mittervernatsch
Schiava grigia N. — Grauvernatsch
Schiava grossa N. — Großvernatsch
Solaris B.
Souvignier gris B.
Sylvaner verde B. — Grüner Sylvaner
Syrah N. — Shiraz
Tannat N.
Tempranillo N.
Teroldego N.
Traminer aromatico Rs. — Gewürztraminer
Veltliner B.
Viogner B.
Zweigelt N.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Mitterberg“

Das Erzeugungsgebiet des Weins mit der g. g. A. „Mitterberg“ liegt günstig in weiträumigen Hügelgebieten, die einer außergewöhnlichen Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind und deren Bodenmerkmale entscheidend zur Erzeugung hochwertiger Weine beitragen. Dank der außerordentlich abwechslungsreichen Beschaffenheit des Geländes zeichnet sich das Erzeugungsgebiet durch eine große Vielfalt von Mikroumgebungen aus, in denen zahlreiche autochthone und allochthone Rebsorten angebaut werden können. Die Weinbauzone ist im Norden durch die Bergkette der Alpen vor den arktischen Winden und dem kühlen Atlantikklima geschützt und ist im Süden dem warmen, günstigen Luftstrom vom Mittelmeer ausgesetzt, der bis ins Innere des Venosta- und des Isarcotals vordringt.

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

KEINE

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15208>
