

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 192/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MOSTVIERTLER BIRNMOST“

EG-Nr.: AT-PGI-0005-0325-14.11.2003

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH
Tel. +43 153424-0
Fax +43 153424535
E-Mail: info@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: „Regionalmanagement Mostviertel — Verein zur Förderung des Mostviertelmanagements“
Anschrift: c/o Geschäftsführer Karl Becker
Mostviertelplatz 1
3362 Öhling
ÖSTERREICH
Tel. +43 747553340300
Fax +43 747553340350
E-Mail: regionalmanagement@regionalverband.at
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere (X)

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Mostviertler Birnmost“

4.2 Beschreibung:

„Mostviertler Birnmost“ wird durch Fassgärung des aus Mostbirnen gewonnenen Presssafts hergestellt. Er ist vollständig durchgegoren, klar, ohne jegliche Trübung und weist je nach verwendeter Mostbirnensorte eine rötlichgelbe, goldgelbe, hellgelbe bis grünlichgelbe Färbung auf. Als Qualitätsobstwein (laut Weingesetz) muss sein Alkoholgehalt mindestens 5 %-vol. betragen, der Gehalt an titrierbarer Säure (berechnet als Weinsäure) mindestens 5 g/l, der Schwefelgehalt maximal 40 mg/l freies SO₂ und

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

150 mg/l Gesamtschwefel. Der Restzuckerwert darf 5 g/l nicht überschreiten, es sei denn, der Most wurde keimfrei in einem abgeschlossenen Arbeitsablauf kalt-steril, also nicht pasteurisiert, gefüllt, dann sind auch höhere Restzuckerwerte möglich. Der Gehalt an flüchtiger Säure (Essigsäure) darf nicht mehr als 0,8 g/l betragen. Diese Kriterien müssen lt. Laboruntersuchung eingehalten werden.

Weiters muss der Most bei der Prüfung zur Verleihung des Niederösterreichischen Mostgütesiegels mindestens 17 von 20 möglichen Punkten erreichen, um als „Mostviertler Birnmost“ gekennzeichnet und als solcher vermarktet werden zu dürfen („normale“ Birn- und Mischmoste benötigen hingegen nur 14 Punkte). Bei dieser blinden, sensorischen Prüfung geschulter Verkoster, ausgewählt und bestimmt von der NÖ Landeslandwirtschaftskammer, werden Aussehen (1-3 Punkte), Geruch (1-5 Punkte), Geschmack (1-7 Punkte) und Harmonie (1-5 Punkte) des Produktes beurteilt. Bei Erfüllung der Vorgaben ist ein Most zur Führung des NÖ-Mostgütesiegels berechtigt.

Charakteristisch für Mostviertler Birnmost ist der fruchtige, reintönige Geschmack nach Mostbirnen. Der Zusatz von Fruchtsaftkonzentrat oder Mostäpfeln ist nicht erlaubt. Die Basis für die Mostproduktion bilden Mostbirnen, das sind Birnensorten, die sich — im Gegensatz zu Tafelbirnen — aufgrund ihres adstringierenden Phenolgehalts nicht zu Speisezwecken eignen.

4.3 Geografisches Gebiet:

Der Name „Mostviertel“ ist weder eine amtliche noch eine kartographische Bezeichnung, sondern ein traditioneller geographischer Begriff, der sich für den südöstlichen Teil des Bundeslandes Niederösterreich, nämlich das Viertel ober dem Wienerwald durchgesetzt hat, in dem dem Most wirtschaftlich und traditionellerweise eine große Bedeutung zukommt. Das für die Mostbirnbäume hervorragend geeignete Gebiet wird allgemein als von der Donau bis zu den Alpen und von der Enns bis zum Wienerwald reichend verstanden. Das entspricht den Bezirken Amstetten, Scheibbs und Lilienfeld, dem Gebiet der Statutarstadt Waidhofen an der Ybbs, sowie den südlich der Donau gelegenen Teilen der Bezirke Melk und St. Pölten-Land.

Alle Rohstoffe und Produktionsschritte stammen aus bzw. erfolgen in dem angegebenen geographischen Gebiet, lediglich die Abfüllung kann außerhalb dieses Gebietes vorgenommen werden.

4.4 Ursprungsnachweis:

Die Erzeuger inklusive ihrer Adressen und Chargennummern sind auf den Etiketten angeführt, sodass eine Flasche Most bis zum Fass zurückverfolgt werden kann. Die Chargen müssen in den Kellerbüchern vermerkt sein, welche laufend durch Kellereinspektoren kontrolliert werden. Die Chargennummern können von jedem Erzeuger individuell gestaltet bzw. systematisiert werden. Der Produzent muss allerdings im Falle einer Kontrolle oder auch einer Beanstandung schlüssig und einwandfrei darlegen können, welche Menge von jeder Charge abgefüllt wurde. Dies passiert mittels Eintragungen im Kellerbuch. Für Abfüllungen außerhalb des Produktionsgebietes ist obige Vorgehensweise gleichermaßen zu befolgen. Die Abfüller scheinen auf den Etiketten auf.

Für einen Liter Most werden rund 2 kg Obst benötigt. Nachdem die Produzenten in der Regel lediglich das Obst ihrer eigenen Bäume verwerten, kann die Mostmenge im Wege eines Plausibilitätsvergleichs unschwer mit der Ertragskraft der hofeigenen Bäume in Relation gesetzt werden. Sofern Mostbirnen zugekauft werden, muss die Rückverfolgbarkeit über Lieferscheine gewährleistet sein.

4.5 Herstellungsverfahren:

Zur Herstellung von Mostviertler Birnmost dürfen nur Birnen der 59 für das Mostviertel typischen Sorten verwendet werden. Der Anbau in Plantagenwirtschaft ist erlaubt.

Die Mostbirnen werden frisch geerntet, also als Fallobst händisch oder mittels Obstklaubmaschinen aufgesen oder direkt vom Baum gepflückt, gewaschen und dann zerkleinert. Die so erhaltene Maische wird zur Saftgewinnung gekeltert. Der Saft wird wenn nötig entschleimt und durch Zugabe von Reinzuchthefer zu einer gezielten, reintönigen Gärung in Holz-, Kunststoff- oder Nirofässern gebracht. Die Gärdauer beträgt max. 3-6 Wochen, um das Entstehen von Mostfehlern (Fehlgeschmack) zu verhindern. Nach dem Gärende wird der Most so rasch wie möglich vom Geläger (abgestorbene Hefe und kleine Fruchtteilchen) abgezogen. Anschließend wird der „Mostviertler Birnmost“ durch Schwefelung, Schönung mit Gelatinen oder Bentoniten, Zusatz von Apfel-, Milch- oder Zitronensäure, Aufzuckerung und Filtration so behandelt, dass ein haltbares, dem Österreichischen Weingesetz entsprechendes Produkt entsteht.

4.6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Der Zusammenhang des Birnmestes mit dem geografischen Gebiet beruht einerseits auf seiner speziellen Qualität und andererseits auf dem Ansehen des Produktes.

Zur Qualität

Im Mostviertel herrschen sowohl aus klimatischer als auch aus bodenkundlicher Sicht optimale Bedingungen für den Mostbirnenanbau. Das Klima ist feucht genug und nicht zu warm, bei gleichzeitig optimaler Tiefgründigkeit und Fruchtbarkeit der Böden. Das Gebiet gilt als das größte geschlossene Obstbaumgebiet Europas und weist einen Bestand von einigen hunderttausend Fruchtbäumen auf.

Das Gebiet entspricht dem niederösterreichischen Teil der Molasse- und Flyschzone. Die Böden sind vorwiegend Braunerden und Braunlehme. Sie zeichnen sich durch eine entsprechende Tiefgründigkeit aus, das Klima durch hohe Niederschlagszahlen (ca. 800-1 500 mm/Jahr) und eine hohe Luftfeuchtigkeit.

Bedingt durch diese besonderen Verhältnisse können die Mostbirnen ausreichend Säure und Gerbstoff aufbauen, zwei wichtige Inhaltsstoffe, die für den Geschmack und die Haltbarkeit des Birnmestes ausschlaggebend sind.

Hinzu kommt, dass der „Mostviertler Birnmest“ aus traditionell im Mostviertel angepflanzten Mostbirnensorten hergestellt wird. Diese Mostbirnen sowie die auf langjähriger Erfahrung basierende Expertise der Mostproduzenten verleihen dem Mostviertler Birnmest seinen charakteristischen, fruchtigen Geschmack und sein volles Aroma, gepaart mit der typischen Säure und Adstringens. Durch das Verbot des Zusatzes von Fruchtsaftkonzentraten oder der Verwendung von Mostäpfeln unterscheidet sich der Mostviertler Birnmest auch geschmacklich von den Mosten oder Cidres anderer Regionen.

Zum Ansehen

Die erste Nennung von Birnmest in der Region erfolgte bereits durch den Minnesänger Neidhart von Reuenthal um 1240. Wie zahlreiche weitere Belege zeigen, kam der Birnmestproduktion im Mostviertel auch in den folgenden Jahrhunderten große Bedeutung zu. Der Großteil der heute sehr ertragreichen Mostbirnbäume ist ca. 100 bis 150 Jahre alt. Durch die Nutzung der alten Birnbäume werden diese und ihre Abkömmlinge als Ausdruck einer sehr umweltschonenden, extensiven und traditionell verwurzelten bäuerlichen Wirtschaftsform auch in Zukunft erhalten. Nur durch diese wirtschaftliche Nutzung kann der Birnbaum als Landschaftsbild — prägendes „Wahrzeichen des Mostviertels“ auch in Zukunft stabilisiert und als touristisches Aushängeschild des Mostviertels weiterhin auch indirekt genutzt werden (z. B. intensive Bewerbung der Birnbaumblüte Ende April — „Das Viertel blüht“).

Die starke Verbindung des Birnmestes mit der Region wird durch unzählige Aktionen und Attraktionen rund um die Mostherstellung verdeutlicht (z. B. Mosttaufen, Mostheurige, Moststraße) und findet ihren Niederschlag z. B. auf zahlreichen Internetseiten (<http://www.mostheurige.com>, <http://www.moststraße.s.at>, <http://www.mostbirnhaus.at>). Im Jahr 2005 wurde das Mostviertel aufgrund seines regionaltypischen Leitproduktes Most und dessen zentraler Verankerung in der regionalen Gastronomie in die Reihe der „Genussregionen Österreichs“ aufgenommen (vgl. <http://www.genuss-region.at>). Dank der Innovationsfreude und des Qualitätsbewusstseins der Mostviertler Produzenten hat sich der Birnmest auch als perfekter Begleiter der gehobenen Küche etabliert und wird selbst in so renommierten Wiener Genusstempeln wie „Meinl am Graben“ angeboten.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Der Landeshauptmann von Niederösterreich
Anschrift: Landhausplatz 1
3109 St. Pölten
ÖSTERREICH
Tel. +43 2742900512905
Fax +43 2742900515260
E-Mail: post.gs3@noel.gv.at

4.8 *Etikettierung:*

Die Bezeichnung „geschützte geographische Angabe“ bzw. „g.g.A.“ wird an den Schriftzug „Mostviertler Birnmost“ angefügt und ist somit immer am Etikett angegeben.

Bei Nachweis der erforderlichen Mostqualität (siehe Punkt 4.2) werden die Etiketten an die einzelnen Produzenten vom Obstbauverband Mostviertel ausgegeben und verwaltet.
