

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 298/11)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Eisenberg»

Número de referencia: PDO-AT-A0215-AM01

Fecha de comunicación: 21.2.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Dado que en la actualidad el registro vitícola se gestiona en el marco del sistema integrado de gestión y control, es preciso ajustar el rendimiento máximo por hectárea.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Eisenberg.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP – denominación de origen protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino.

4. Descripción del (de los) vino(s)

La denominación de origen «Eisenberg» únicamente puede usarse para vinos elaborados con la variedad Blaufränkisch que tengan un elevado nivel de frutado, mineralidad y especias típico de esa variedad. En el pliego de condiciones figuran otras características organolépticas.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas de vinificación

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Todas las prácticas enológicas autorizadas en los Reglamentos (UE) 2019/934 y (UE) 2019/935 para la elaboración de vinos con denominación de origen protegida están permitidas para la denominación de origen «Eisenberg», excepto el tratamiento con sorbato de potasio y dicarbonato de dimetilo. Los vinos pueden desacidificarse con arreglo a los Reglamentos (UE) 2019/934 y (UE) 2019/935. El Ministerio Federal de Agricultura, Regiones y Turismo decide la acidificación permitida en función de las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento. En este caso, las condiciones de acidificación permitida se rigen por los Reglamentos (UE) 2019/934 y (UE) 2019/935.

Las prácticas enológicas específicas (incluido el aumento artificial del grado alcohólico natural) se derivan del método de producción tradicional seleccionado y se describen en el pliego de condiciones.

b. *Rendimientos máximos*

10 000 kg de uvas por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la denominación de origen «Eisenberg» engloba los distritos políticos de Oberwart, Güssing y Jennersdorf en Burgenland.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

Blaufränkisch – Frankovka.

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

En la región montañosa de Eisenberg, el sustrato está formado por suelos arcillo-ferrosos y de basalto densos. La estructura productiva en la región vitícola de Eisenberg se caracteriza por empresas vitivinícolas familiares que en su mayoría procesan las uvas que ellas mismas producen y, en muchas ocasiones, también venden directamente desde sus explotaciones. Existe una estrecha relación entre el elevado nivel de turismo y la industria vitivinícola.

Las viñas se cultivan casi exclusivamente mediante el sistema de conducción en espaldera alta a lo largo de un entramado de alambres. Por lo general, el vino debe ser afrutado, con notas especiadas y minerales, con matices de madera poco o nada perceptibles. El vino con la mención adicional «Reserva» debe ser afrutado, con notas especiadas y minerales e intenso. Los suelos arcillo-ferrosos y de basalto densos confieren a los vinos notas minerales y de gran delicadeza. El clima panónico predomina en la región y da lugar a vinos potentes y especiados.

Asimismo, el hecho de que las empresas vinícolas sean fundamentalmente familiares implica que el estilo tradicional de vinificación pasa de generación en generación, lo cual se suma al carácter propio de los vinos Eisenberg.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

Normativa nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

En virtud de la Ley vinícola de Austria, un vino con la denominación de origen «Eisenberg» solo puede comercializarse si cuenta con un número oficial de control de calidad [*Staatliche Prüfnummer*]. Para obtener dicho número, es preciso someter una muestra de cada vino que se desea comercializar con la denominación de origen «Eisenberg» (control sistemático) a pruebas analíticas y organolépticas. Las partes que deseen presentar una solicitud de número oficial de control de calidad deben notificarlo por escrito cada año al comité vinícola regional de Burgenland. En el contexto de la concesión del número de control de calidad, el vino se considera adecuado desde el punto de vista organoléptico si al menos cinco de los seis catadores están de acuerdo en que puede comercializarse bajo la denominación «Eisenberg DAC». Si el vino es rechazado como «Eisenberg DAC» con un dictamen dividido en la proporción 4:2, la muestra deberá volver a presentarse a otro panel de cata. Habida cuenta del trabajo suplementario que ello implica, el solicitante debe pagar una tasa de conformidad con el baremo de honorarios establecido en el reglamento relativo a las tasas para la

emisión del número de control de calidad. La cata del panel a efectos de la concesión de un número de control de calidad solo puede tener lugar en la Oficina Federal de Viticultura de Eisenstadt. Para evaluar el perfil aromático típico de los vinos «Eisenberg DAC», todos los catadores del panel oficial de cata reciben formación del comité vinícola regional de Burgenland.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
