

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2020/C 295/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Traisental”

Referensnummer: PDO-AT-A0210-AM01

Datum för meddelandet: 21.2.2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Beskrivning och syfte

Högsta avkastning per hektar behöver justeras, eftersom registret över vinodlingar nu förvaltas enligt det integrerade administrations- och kontrollsystemet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Traisental

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Ursprungsbeteckningen ”Traisental” får endast användas för viner som framställs av druvsorterna Grüner Veltliner eller Riesling. Vinernas främsta organoleptiska egenskaper är fruktighet och mineralkaraktär. Andra organoleptiska egenskaper anges i produktspecifikationen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a) *Grundläggande oenologiska metoder*

Relevanta restriktioner för vinframställning

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Alla tillåtna oenologiska metoder för viner med skyddad ursprungsbeteckning enligt förordningarna (EU) 2019/934 och (EU) 2019/935 är också tillåtna för ursprungsbeteckningen "Traisental", utom behandling med kaliumsorbat och dimetyldikarbonat. Avsyrrning av vinerna får ske i enlighet med förordningarna (EU) 2019/934 och (EU) 2019/935. Förbundsministern för jordbruk, regionerna och turism beslutar om eventuell syrring, beroende på klimatförhållandena under odlingssäsongen. Syrring sker i sådana fall i enlighet med bestämmelserna i förordningarna (EU) 2019/934 och (EU) 2019/935.

De specifika oenologiska metoderna (inklusive berikning) beror på vilken traditionell framställningsmetod man har valt och beskrivs i produktspecifikationen.

b) *Högsta avkastning*

10 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade geografiska området för ursprungsbeteckningen "Traisental" omfattar staden Sankt Pölten, förvaltningsdistriktet Sankt Pölten och kommunen Sitzenberg-Reidling i delstaten Niederösterreich.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Weißer Riesling – Rheinriesling

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

8. **Beskrivning av samband**

Böhmiska massivet med bergarterna granit och gnejs är berggrunden i Traisental. Donaubäckenets inverkan och kontinentalklimatet är avgörande för vädret. Floden Donau hjälper till att reglera temperaturen i norra delen av vinodlingsområdet.

Vinproduktionen i vinregionen Traisental kännetecknas av vinodlare med familjeföretag som huvudsakligen behandlar egenproducerade druvor och i många fall har gårdsförsäljning. Nästan en tredjedel av skörden i Traisental förvärfas av det regionala vinodlarkooperativet. Det finns ett starkt samband mellan den omfattande turismen och vinindustrin. Vinet har följande typiska egenskaper:

Grüner Veltliner: fruktigt, lätt kryddigt.

Riesling: aromatiskt, elegant och med mineralkaraktär.

Viner med epitetet "reserve" har fyllig stil och tydlig druvarom. Ibland har dessa viner även milda toner av ädelröta och trä. Den torra granit- och gnejsjorden ger viner med en speciell karaktär, fyllig kropp och fina mineraltoner. Mineraliteten ger vinet livlig syra och längd. På grund av värmen från det pannoniska klimatet och den kalla luften från Alpernas utlöpare får man varma dagar och svala nätter, vilket ger vinet kryddig finess.

Att vinodlingsföretagen ofta är familjedrivna innebär dessutom att traditionella vinframställningsmetoder går vidare från generation till generation, vilket bidrar till den speciella karaktären hos viner med ursprungsbeteckningen "Traisental".

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Enligt Österrikes vinlagstiftning får ett vin med ursprungsbeteckningen "Traisental" bara saluföras med ett officiellt kvalitetskontrollnummer [*Staatliche Prüfnummer*]. Ett prov av varje vin som ska saluföras med ursprungsbeteckningen "Traisental" måste genomgå (systematisk kontroll) analytiska och organoleptiska tester (se produktspecifikation) för att vinet ska få ett kvalitetskontrollnummer.

I det sensoriska testet provas vinerna av en officiell vinprovarpanel. En officiell vinprovarpanel består av sex vinprovare och en panelordförande. Proverna placeras anonymt framför vinprovarna. Provningsformuläret innehåller bara den information som krävs för bedömningen, exempelvis traditionell beteckning och årgång. Vinprovarna utgår från sin erfarenhet och tidigare klassificerade viner för att avgöra om de viner som presenteras är marknadsmässiga (felfria) och typiska för "Traisental".

Länk till produktspecifikationen

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