

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 295



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 7. September 2020

63. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 295/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9572 — BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 295/02	Euro-Wechselkurs — 4. September 2020 .....	2
---------------	--	---

#### Rechnungshof

2020/C 295/03	Sonderbericht Nr. 16/2020 „Das Europäische Semester – länderspezifische Empfehlungen sprechen wichtige Aspekte an, müssen aber besser umgesetzt werden“ .....	3
---------------	---	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 295/04	Angaben der Mitgliedstaaten zur schließung von fischereien .....	4
---------------	--	---

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2020/C 295/05	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	5
2020/C 295/06	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 .....	19
2020/C 295/07	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 .....	22
2020/C 295/08	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 .....	25
2020/C 295/09	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 .....	28
2020/C 295/10	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 .....	31
2020/C 295/11	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 .....	34
2020/C 295/12	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 .....	37

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.9572 — BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 295/01)

Am 1. September 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9572 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

4. September 2020

(2020/C 295/02)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1842	CAD	Kanadischer Dollar	1,5508
JPY	Japanischer Yen	125,79	HKD	Hongkong-Dollar	9,1780
DKK	Dänische Krone	7,4403	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7640
GBP	Pfund Sterling	0,89325	SGD	Singapur-Dollar	1,6158
SEK	Schwedische Krone	10,3688	KRW	Südkoreanischer Won	1 409,07
CHF	Schweizer Franken	1,0793	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,6278
ISK	Isländische Krone	164,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,1006
NOK	Norwegische Krone	10,5768	HRK	Kroatische Kuna	7,5390
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 453,41
CZK	Tschechische Krone	26,435	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9138
HUF	Ungarischer Forint	359,60	PHP	Philippinischer Peso	57,530
PLN	Polnischer Zloty	4,4514	RUB	Russischer Rubel	88,9730
RON	Rumänischer Leu	4,8528	THB	Thailändischer Baht	37,172
TRY	Türkische Lira	8,8215	BRL	Brasilianischer Real	6,2775
AUD	Australischer Dollar	1,6291	MXN	Mexikanischer Peso	25,5275
			INR	Indische Rupie	86,6780

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

# RECHNUNGSHOF

## Sonderbericht Nr. 16/2020

**„Das Europäische Semester – länderspezifische Empfehlungen sprechen wichtige Aspekte an, müssen aber besser umgesetzt werden“**

(2020/C 295/03)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 16/2020. „Das Europäische Semester – länderspezifische Empfehlungen sprechen wichtige Aspekte an, müssen aber besser umgesetzt werden“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) aufgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

---

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Angaben der Mitgliedstaaten zur schließung von fischereien**

(2020/C 295/04)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik <sup>(1)</sup> wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	18.8.2020
Dauer	18.8.2020 bis 31.12.2020
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	COD/1N2AB.
Art	Kabeljau ( <i>Gadus morhua</i> )
Gebiet	Norwegische Gewässer von 1 und 2
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	11/TQ123

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 295/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

„MUNSTER“/„MUNSTER-GÉROMÉ“

EU-Nr.: PDO-FR-0125-AM03 — 7.8.2019

G. U. (X) G. G. A. ( )

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé

Anschrift: 1, place de la Gare — BP 40007 — 68 001 Colmar Cedex, Frankreich

Tel. +33 0389202089 / Fax: +33 0389202120

E-Mail: sifmunster@calixo.fr

Zusammensetzung: Der Vereinigung gehören Milcherzeuger, Hofkäsereien, Verarbeitungsbetriebe und Affineure (Veredelungsbetriebe) des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ an. Sie ist daher berechtigt, den Änderungsantrag zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontaktdaten der Kontrollstelle und der Vereinigung, einzelstaatliche Anforderungen

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

#### 5. Änderung(en)

##### 5.1. Name des Erzeugnisses

Die Angaben „Petit“ in „Petit Munster“ und „Petit“ in „Petit-Munster-Géromé“ werden gestrichen. Da die Ursprungsbezeichnung Käse unterschiedlicher Formate abdeckt, die gemeinsame Merkmale aufweisen, wird das Unterscheidungskriterium „Petit“ (klein) nicht mehr als relevant angesehen.

##### 5.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Der Satz

„Der Käse ‚Munster‘ ist ein Weichkäse [...].“

wird ersetzt durch den Satz

„Der Käse ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ ist ein Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde.“

Das Aussehen des Erzeugnisses wird genauer beschrieben, indem angegeben wird, dass der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ eine „gewaschene Rinde“ aufweist; diese hängt mit der Entwicklung von *Brevibacterium linens* zusammen, das für sogenannte „Käse mit gewaschener Rinde“ charakteristisch ist.

Dieser Satz wird auch in das Einzige Dokument aufgenommen und ersetzt den Satz „Käse aus Kuhmilch, Weichkäse, mit [...] gewaschener Rinde [...]“ in der Zusammenfassung.

Folgende Sätze werden eingefügt:

„Sein Fettgehalt beträgt mindestens 20 g je 100 g Käse. Sein Gehalt an Trockenmasse beträgt mindestens 44 g je 100 g Käse.“

Der Fettgehalt wird in Gramm je 100 g Käse angegeben. Ebenso wird der Trockenmassegehalt in Gramm Trockenmasse je 100 g Käse angegeben.

Dieser Satz wird auch in das Einzige Dokument aufgenommen und ersetzt die Formulierung „mindestens 45 % Fettgehalt“ in der Zusammenfassung.

Der Absatz

„mit zylindrischer Form, 13 bis 19 cm Durchmesser, 2,4 bis 8 cm Höhe und einem Mindestgewicht von 450 g. Es besteht auch eine Ursprungsbezeichnung ‚Petit-Munster‘ oder ‚Petit-Munster-Géromé‘ für Käse eines kleineren Formats mit 7 bis 12 cm Durchmesser, 2 bis 6 cm Höhe und einem Mindestgewicht von 120 g.“

wird durch folgenden Absatz ersetzt:

„Er hat die Form eines flachen oder hohen Zylinders und wird in drei Formaten hergestellt:

Format	Innendurchmesser der Form	Maximale Höhe des Käses	Gewicht des Käses
1: 120 g bis 340 g	7,5 cm bis 8 cm	4 cm	120 g bis 170 g
	10 cm bis 11 cm	4 cm	200 g bis 280 g
	11 cm bis 12 cm	4 cm	280 g bis 340 g
2: 450 g bis 1 000 g	14 cm bis 16 cm	4 cm	450 g bis 600 g
	16,5 cm bis 19 cm	4 cm	700 g bis 1 000 g
3: 1 000 g bis 1 750 g	16,5 cm bis 19 cm	7 cm	1 000 g bis 1 750 g“

Das Erzeugnis wird – entsprechend den beiden verfügbaren Höhen – als „flacher oder hoher Zylinder“ beschrieben und der ungenaue Begriff „zylindrische Form“ dadurch ersetzt.

Um objektivere Kontrollen zu ermöglichen, wird der Durchmesser der Käse künftig durch die Innenabmessungen der Formen ausgedrückt. Aufgrund von Verformungen der Käse hat sich die Kontrolle des Käsedurchmessers in manchen Fällen als ungenau erwiesen. Aus dem gleichen Grund wird die Käsehöhe in Zukunft nur durch einen Höchstwert begrenzt. Bei längerer Reifung können die Käse einsinken, sodass die Messung der Höhe nicht mehr sinnvoll ist.

Darüber hinaus wird für das Gewicht eine Spanne angegeben und nicht mehr nur ein Mindestwert.

Dieser Absatz wird auch in das Einzige Dokument aufgenommen und ersetzt die Formulierung „zylindrische Form, 13 - 19 cm Durchmesser, zwischen 2,4 und 8 cm Höhe, Mindestgewicht 450 gr., es besteht jedoch auch ein kleineres Format (7 - 12 cm Durchmesser und 120 gr.)“.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Rinde ist dünn und leicht mit Schmiere überzogen, ihre Färbung reicht von elfenbein-orangefarben bis orangerot und ist vor allem auf rote Fermente (einschließlich *Brevibacterium linens*) zurückzuführen.“

Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellbeige und kann einige wenige Bruchlöcher aufweisen.

Am Ende der Mindestreifezeit weist der Käseteig einen Kern auf. Je nach Reifegrad und Höhe des Käses ist dieser Kern mehr oder weniger ausgereift.

Der Käse besitzt einen kräftigen Geruch und riecht leicht nach Ammoniak. Im Mund ist der Käseteig leicht salzig, seine Konsistenz fein, geschmeidig und schmelzend. Sein Geschmack ist süß mit Milchsäurearomen, pflanzlichen Noten (Heu, reife Früchte, Schalenfrüchte), holzigen oder auch leicht hefigen Aromen.

Dem Teig des Käses ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ können Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) zugesetzt sein. In diesem Fall behält er die Merkmale des Käses ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ bei und weist zusätzlich einen Kümmelgeschmack auf.“

Es werden Beschreibungen des Erzeugnisses (Aussehen der Rinde und des Käseteigs, mikrobiologische Kriterien, organoleptische Kriterien) hinzugefügt, um eine bessere Identifizierung zu ermöglichen. Darüber hinaus wird festgehalten, dass der Teig des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ Kümmel enthalten kann. Diese Praxis der Teigaromatisierung gehört mancherorts zu den lokalen Gepflogenheiten.

Diese Absätze werden auch in das Einzige Dokument aufgenommen und ersetzen die Formulierung „orangefarbener“ zur Beschreibung der Rinde in der Zusammenfassung.

### 5.3. Geografisches Gebiet

Rubrik „Geografisches Gebiet“:

Um die Kontrolle zu erleichtern, wird die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets hinzugefügt. Diese Liste umfasst alle Gemeinden des geografischen Gebiets, in denen sämtliche Schritte des Herstellungsverfahrens (Milcherzeugung, Herstellung und Reifung des Käses) stattfinden können. Darüber hinaus werden Hinweise auf das Datum des geltenden amtlichen Gemeindecchlüssels Frankreichs („Code officiel géographique“) und auf die im Rathaus hinterlegten Pläne hinzugefügt, damit die Liste exakt und eindeutig ist.

Diese Liste wird auch in Punkt 4 des Einzigen Dokuments eingefügt.

### 5.4. Ursprungsnachweis

Die Meldepflichten der Marktteilnehmer werden hinzugefügt. Diese Änderungen hängen mit veränderten einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften zusammen. Dazu gehören:

- eine Identifizierung der Marktteilnehmer im Hinblick auf die Zulassung, mit der ihre Eignung zur Erfüllung der Anforderungen der Produktspezifikation bescheinigt wird,
- die für die Kenntnis und Überwachung der Erzeugung erforderlichen Erklärungen (hergestellte Mengen, Verkäufe von ungereiftem Käse an Affineure, Käufe von ungereiftem Käse durch Affineure, herabgestufte Mengen, vermarktete Mengen),
- die Verpflichtungen von Milcherzeugern, Abholern, Käseerzeugern und Affineuren, Aufzeichnungen und Unterlagen zur Rückverfolgbarkeit zu führen.
- Abschließend wird ein Absatz über die Kontrolle der Merkmale der Erzeugnisse, die mit der Ursprungsbezeichnung vermarktet werden sollen, hinzugefügt: „Die Käse ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ werden stichprobenweise kontrolliert. Die entnommenen Proben werden einer visuellen, taktilen, organoleptischen und analytischen Prüfung unterzogen. Die verpackten Käse werden in den Betrieben der Marktteilnehmer frühestens am Ende der Mindestreifezeit zur organoleptischen und analytischen Prüfung ausgewählt.“

## 5.5. Erzeugungsverfahren

### Milcherzeugung

In die Produktspezifikation werden Absätze über den Viehbestand und die Fütterung aufgenommen, um die traditionellen Verfahren zu dokumentieren.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Begriffsbestimmungen:

- Milchkühe, laktierend oder trockengestellt, sind weibliche Rinder von Milchrassen, die mindestens einmal gekalbt haben.
- Färsen sind Tiere zwischen der Entwöhnung und dem ersten Kalben.
- Eine Milchviehherde ist im Rahmen dieser Produktspezifikation definiert als die Gesamtheit aller in einem Betrieb stehenden Milchkühe und Färsen.
- Grundration: alle Futtermittel, die dazu bestimmt sind, den Bedarf der Tiere vor der Zufütterung mit Kraftfutter zu decken.
- Gesamtration: alle Futtermittel der Grundration sowie Kraftfutter.“

Diese Begriffsbestimmungen ermöglichen ein besseres Verständnis der nachfolgenden Vorschriften und objektivere Kontrollen.

### Rassen

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die zur Herstellung des Käses ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ verwendete Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rassen Vogesenrind, Simmentaler Fleckvieh, Prim'Holstein oder Montbéliarde oder von Kühen aus Kreuzungen mit diesen Rassen. In letzterem Fall werden nur Kühe akzeptiert, deren Vater ein reinrassiger Bulle einer der vier genannten Rassen ist.“

Diese Rassen eignen sich am besten für die Erzeugung von Milch für den Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“.

### Fütterung der Milchkühe

Bezüglich der Grundration wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Futtermittel machen mindestens 70 % der Trockensubstanz der Gesamtration der Milchviehherde aus. Als Futtermittel gelten unabhängig von der Konservierungsmethode:

- Weidegras von natürlichen, Wechsel- oder Kunstwiesen, das abgeweidet, grün verfüttert oder in Form von Silage, Wickelballen, Heu oder getrocknet eingelagert wird;
- Mais oder Sorghum, die grün verfüttert oder in Form von Silage oder getrocknet eingelagert werden;
- Futterrüben;
- Getreide, das grün verfüttert oder als Silage eingelagert wird;
- Stroh von Getreide oder von Eiweißpflanzen;
- landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse mit einem Trockensubstanzgehalt von unter 60 %: Getreidetreber, Futterrübenschnitzel.

Von dieser Liste sind alle Futtermittel ausgeschlossen, die den Geschmack der Milch beeinträchtigen können, d. h. Kreuzblütler (Kohl, Raps, Senf, Speiserüben), Lauch und Futterrübenblätter. Die Behandlung des Strohs mit Ammoniak ist untersagt.

Futterrüben werden sauber und hygienisch verfüttert.

Die Erzeugung der Grundration für die Milchviehherde (in Trockensubstanz) erfolgt im Jahresdurchschnitt mindestens zu 95 % im geografischen Gebiet und mindestens zu 70 % im Betrieb selbst.

Gras, gleich in welcher Form (in Trockensubstanz), macht bei der Fütterung von Milchkühen mindestens 40 % der Grundration im Jahresdurchschnitt und mindestens 25 % der Grundration an allen Tagen des Jahres aus.

Für jede Milchkuh ist eine Weidegrasfläche von mindestens 10 Ar vorhanden. Die Milchkühe weiden an mindestens 150 Tagen im Jahr.“

Hinzugefügt werden der Mindestanteil der Futtermittel an der Gesamtration sowie deren Zusammensetzung. Da die Betriebe traditionell die Nebenerzeugnisse ihrer Hauptkulturen (Getreide) und die des geografischen Gebiets verwerten, wird eine Bestimmung zur Herkunft der Grundration hinzugefügt (bezogen auf das geografische Gebiet und auf den Betrieb). Bei der lokalen Futtermittelversorgung der Kühe wird Gras verwertet, sodass nicht nur ein Mindestanteil von Gras an der Grundration, sondern auch eine Mindestfläche pro Milchkühe und eine Mindestweidedauer pro Jahr festgelegt werden kann.

Bezüglich Grünfütterung wird folgender Absatz hinzugefügt: „Die Futtermittel werden frisch in den Betrieb gebracht und dürfen vor der Verfütterung an die Milchkühe nicht erwärmt werden.“

Die Modalitäten für die Fütterung werden hinzugefügt, um die Qualität dieser Futtermittelart sicherzustellen.

Folgende Bestimmungen werden in Punkt 3.3 des Einigen Dokuments eingefügt:

„Mindestens 95 % der Trockensubstanz der Grundration für die Milchviehherde stammen aus dem geografischen Gebiet, mindestens 70 % aus dem Betrieb selbst, und die Futtermittel (Grundration) machen mindestens 70 % der Trockensubstanz der Gesamtration für die Milchviehherde aus. Die Herkunft der Rohstoffe, die in Ergänzungsfuttermitteln verwendet werden, kann hingegen nicht garantiert werden. So stammen mindestens 67 % der Trockensubstanz der Gesamtration aus dem geografischen Gebiet. Die Grundration für die Milchviehherde besteht im Jahresdurchschnitt zu mindestens 40 % und an jedem Tag des Jahres zu mindestens 25 % aus Gras (in Trockensubstanz). Die Weidegrasfläche beträgt an mindestens 150 Tagen im Jahr mindestens 10 Ar.“

Bezüglich der Ergänzungsration wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Kraftfutter ist auf maximal 1,8 Tonnen Trockensubstanz je Kuh und Jahr beschränkt.

Kraftfutter darf weder Fischmehl noch anderes Tiermehl enthalten.

Kraftfutter besteht aus

- Getreidekörnern und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Ölsaaten oder Ölfrüchten und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Körnerleguminosen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Futterrübenschnitzeln, gepresst oder getrocknet, melassiert oder nicht melassiert,
- Futterrübenmelasse,
- Milcherzeugnissen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Mineralstoffen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Zusatzstoffen, einschließlich Vitaminen.“

Das Zufüttern von Kraftfutter ist eingeschränkt, um den Stellenwert des Grünfutters in der Futtermittelversorgung der Milchkühe zu betonen und so den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu stärken. Die Liste der zugelassenen Ergänzungsfuttermittel wird zu Kontrollzwecken hinzugefügt.

Folgender Absatz wird in Punkt 3.3 des Einigen Dokuments eingefügt:

„Kraftfutter ist auf maximal 1,8 Tonnen Trockensubstanz je Kuh und Jahr beschränkt.

Kraftfutter besteht aus

- Getreidekörnern und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Ölsaaten oder Ölfrüchten und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Körnerleguminosen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Futterrübenschnitzeln, gepresst oder getrocknet, melassiert oder nicht melassiert,
- Futterrübenmelasse,
- Milcherzeugnissen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Mineralstoffen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Zusatzstoffen, einschließlich Vitaminen.“

**Abholung, Frist für die Verarbeitung**

Bezüglich der Verarbeitung im Betrieb wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Beim Einlaben ist die Milch maximal 26 Stunden alt. Wenn die Milch nicht unmittelbar nach dem Melken mit Lab versetzt wird, wird ihre Lagertemperatur vor dem Einlaben für mindestens 10 Stunden auf mindestens 10 °C gebracht.“

Bezüglich der Abholung der Milch wird folgender Absatz hinzugefügt:

- „— Wenn die Milch roh verarbeitet wird, wird sie täglich abgeholt.
- Ist die Milch pasteurisiert, wird sie in zeitlichen Abständen von höchstens 48 Stunden abgeholt.
- Wenn die Milch roh verarbeitet wird, wird sie innerhalb von 36 Stunden nach dem Entleeren des Lastwagens eingelabt.
- Ist die Milch pasteurisiert, wird sie höchstens 48 Stunden nach dem Entleeren des Lastwagens eingelabt.“

Um die Qualität des Rohstoffs sicherzustellen, wurden für die Milch optimale Konservierungsbedingungen und Verarbeitungsfristen sowohl für den landwirtschaftlichen Betrieb als auch für die abgeholte Milch festgelegt.

#### Verarbeitung

Dieser Abschnitt wird ergänzt, um den verfahrenstechnischen Ablauf bei der Herstellung des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ besser zu beschreiben. Ziel ist es, die Verfahren, die zum Know-how der Marktteilnehmer gehören, genau zu erfassen und zugleich den Rahmen für die Sollwerte vorzugeben, mit denen die besonderen Merkmale des Erzeugnisses gewährleistet werden können.

#### Zugelassene Behandlungen und Zusatzstoffe

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Milch kann

- fettstandardisiert sein;
- durch Erhitzung auf maximal 73 °C für maximal 40 Sekunden oder eine andere gleichwertige Wärmebehandlung pasteurisiert sein. Wenn die Milch bis zur Verarbeitung gelagert wird, kann eine Thermisation durchgeführt werden (maximal 66 °C für maximal 40 Sekunden).

Jede andere physikalische Behandlung (Mikrofiltration, Ultrafiltration usw.) ist untersagt.

Der Käse ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ aus Hoferzeugung wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt.

Außer den Milchrohstoffen sind in der Milch und bei der Herstellung ausschließlich folgende Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe zugelassen:

- Lab (aus den Labmägen von Kälbern),
- unschädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen,
- Kalziumchlorid,
- Salz,
- *Carum carvi* L., auch genannt Kümmel oder Wiesenkümmel oder Vogesen-Anis.

Die Lagerung von Milchrohstoffen, von in der Herstellung befindlichen Erzeugnissen, von Käsebruch und ungerieftem Käse bei Minustemperaturen ist untersagt.

Die Lagerung ungeriefter Käse in modifizierter Atmosphäre ist ebenfalls untersagt.“

Die für die Milchverarbeitung zulässigen Behandlungen (Standardisierung, Wärmebehandlung) werden hinzugefügt, um jede anderweitige Behandlung der Milch auszuschließen. Die Milch darf nur einmal pasteurisiert werden, gegebenenfalls ergänzt durch eine Thermisation, um ihre Qualität zu erhalten.

Die zugelassenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sind aufgelistet, damit die traditionellen Herstellungsverfahren eingehalten werden.

Darüber hinaus wird hinzugefügt, dass die Lagerung der Rohstoffe und der sich in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse bei Minustemperaturen oder in modifizierter Atmosphäre untersagt ist, damit die typischen Merkmale des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ sichergestellt werden können.

#### Einlaben

Der Satz

„Der Käse ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ wird ausschließlich aus Kuhmilch mit Labzusatz hergestellt.“

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Milch wird bei einer Höchsttemperatur von 38 °C eingelabt. Die Gerinnung dauert zwischen 7 und 20 Minuten.“

Die Sollwerte beim Einlaben werden hinzugefügt, da sich damit der für den Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ typische verfahrenstechnische Ablauf beschreiben lässt.

Schneiden, Lactoseentfernung

Der Satz

„Der so gewonnene Bruch wird sehr fein zerkleinert.“

wird ersetzt durch den Satz

„Der Bruch wird geschnitten, um eine Bruchkorngröße zwischen Haselnuss- und Walnussgröße zu erhalten.“

Dies ermöglicht eine genauere Beschreibung des Käsebruchs sowie objektivere Kontrollen.

Es wird ergänzt, dass in dieser Phase die Lactoseentfernung untersagt ist.

Folgende Sätze werden hinzugefügt:

„Die Einarbeitung der Kümmelsamen erfolgt vor oder während des Einformens. Die eingearbeitete Menge entspricht einem Anteil von 0,5 bis 1,5 % bezogen auf das Gewicht des Enderzeugnisses.“

Die Modalitäten für die Zugabe von Kümmel werden beschrieben, um die Gepflogenheiten der Marktteilnehmer festzuschreiben.

Einformen, Abtrennen der Molke, Salzen

Um den Gepflogenheiten der Marktteilnehmer Rechnung zu tragen, wird hinzugefügt, dass der Käsebruch nicht geknetet wird.

Der Satz

„Dann wird er in zylindrischen Formen auf einen Abtropftisch gelegt.“

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Der Käsebruch wird in zylindrische Formen gefüllt. Das Abtrennen der Molke erfolgt ohne Pressen. Die Mindestabtropfzeit vor dem Salzen beträgt 15 Stunden.“

Die Angabe, dass das Abtrennen der Molke ohne Pressen erfolgt, ist wichtiger als die Angabe, dass sie auf einem Abtropftisch stattfindet. Die verschiedenen Sollwerte werden hinzugefügt, da sich damit der für den Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ typische verfahrenstechnische Ablauf beschreiben lässt.

Die Formulierung

„Er wird mehrmals gewendet, um das Abfließen der Restmolke zu beschleunigen. Anschließend wird er aus der Form genommen [...]“

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die frischen Käse werden während des Abtropfvorgangs mindestens einmal gewendet, bevor sie aus der Form genommen werden.“

Wie oft der Käse gewendet wird, hängt von seinem Format ab.

Die Formulierung

„[Der Käse wird] in einem speziell ausgestatteten Raum gesalzen und erneut getrocknet, um danach in Kellern auszureifen.“

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Käse werden gesalzen.“

Die Beschreibung der Räumlichkeiten, in denen die Arbeitsschritte durchgeführt werden, wird gestrichen, da diese keine Auswirkungen auf die Merkmale des Käses haben und daher keinen Kontrollpunkt darstellen.

Überwachung des milchsauen Charakters

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Nach der Mindestreifezeit weist der Käse einen Kern auf. In der Käserei weisen die Käse fünf Tage nach der Einlabung einen pH-Wert zwischen 4,5 und 4,9 im Kern auf.“

Der milchsauer Charakter, der durch den gesäuerten Käsebruch entsteht, ist ein wichtiges Merkmal des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ und muss daher überwacht werden.

Reifung

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Lagerung des Käses in modifizierter Atmosphäre während des Reifens ist untersagt.

Die Reifung erfolgt nach dem Salzen in zwei Phasen: der Phase des Hefewachstums und der Nassbehandlungsphase.“

Die folgenden Reifungsbedingungen werden entsprechend den gegenwärtigen Gepflogenheiten hinzugefügt.

Bezüglich der Reifungstemperatur und der Luftfeuchtigkeit wird der Absatz

„Die Ausreifung erfordert ein spezifisches Umfeld (11 bis 15 °C und 95 % relative Luftfeuchtigkeit), das die Entwicklung der charakteristischen Flora des jeweiligen Kellers begünstigt, welche hauptsächlich aus Rotkulturen und Hefen besteht, die dem Käse ‚Munster‘ seine typische gelb-orangefarbene Färbung verleihen.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Ausreifung erfordert ein spezifisches Umfeld mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 90 %, das die Entwicklung der charakteristischen Flora des jeweiligen Kellers begünstigt, welche hauptsächlich aus roten Fermenten und Hefen besteht, die dem Käse ‚Munster‘ seine typische elfenbein-orangefarbene bis orangerote Färbung verleihen.

Während der Hefewachstumsphase beträgt die Temperatur mindestens 16 °C.

Während der Nassbehandlungsphase liegt die Temperatur des Reifekellers zwischen 10 °C und 16 °C.“

Für jede Reifungsphase sind bestimmte Temperatur- und Luftfeuchtigkeitswerte festgelegt. Die Ausreifung erfordert ein spezifisches Umfeld, das die Entwicklung der charakteristischen Flora des jeweiligen Kellers begünstigt, welche hauptsächlich aus roten Fermenten und Hefen besteht, die dem Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ seine typische elfenbein-orangefarbene bis orangerote Färbung verleihen.

Bezüglich der Pflege während der Reifung wird folgender Absatz hinzugefügt:

Der Absatz

„Die Käse werden gewaschen (geglättet und eingerieben) und alle zwei oder drei Tage in Salzlake bei Kellertemperatur gewendet.“

wird ersetzt durch:

„Der ungereifte Käse wird auf jeder Seite und am Außenrand der folgenden Pflege unterzogen:

- mindestens zwei Nassbehandlungen (gesalzene oder ungesalzene Wasser, das mit Oberflächenkulturen, unter anderem mit *Brevibacterium linens*, beimpft ist oder nicht), davon mindestens eine mechanische Einreibung (manuell oder maschinell), für das Format 1,
- mindestens drei Nassbehandlungen (gesalzene oder ungesalzene Wasser, das mit Oberflächenkulturen, unter anderem mit *Brevibacterium linens*, beimpft ist oder nicht), davon mindestens zwei mechanische Einreibungen (manuell oder maschinell), für die Formate 2 und 3.

Die elfenbein-orangefarbene bis orangerote Färbung der Rinde ist vor allem auf rote Fermente (einschließlich *Brevibacterium linens*) zurückzuführen. Jeglicher Zusatz von Farbstoffen ist untersagt.“

Diese Bestimmungen entsprechen den Verfahren der Marktteilnehmer zur Pflege der Käse während der Reifungsphase. Mit der Mindestanzahl an Behandlungen wird eine homogene Entwicklung der Fermente und damit die charakteristische Färbung des Käses sichergestellt.

Bezüglich der Unterstützung der Reifung wird folgender Satz hinzugefügt:

„Wenn bei der Ausreifung Holz verwendet wird, das mit dem Erzeugnis in Kontakt kommt, handelt es sich dabei um Tannen- oder Fichtenholz.“

Um die Verfahren in Bezug auf das traditionelle Material Holz einzugrenzen, wird definiert, welche Art Holz mit dem Käse in Kontakt kommen darf.

Bezüglich der Dauer der Reifung wird der Satz

„Der Käse ‚Munster‘ reift mindestens 21 Tage und der Käse ‚Petit Munster‘ mindestens 14 Tage lang.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Reifung des Käses ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ dauert mindestens bis zum

- 21. Tag bei den Formaten 2 und 3;
- 14. Tag beim Format 1.

Diese Dauer wird gerechnet ab dem Tag der Herstellung, als welcher der Tag der Einlabung gilt.“

Die Reifezeiten richten sich nach den Formaten in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“. Ergänzend wird hinzugefügt, dass die Reifezeit ab dem Tag des Einlabens und nicht mehr ab dem Tag der Herstellung gerechnet wird, da dies genauer ist und objektivere Kontrollen ermöglicht.

Im Einzigem Dokument wird der Satz

„Der Käse ‚Munster‘ reift mindestens 21 Tage und der Käse ‚Petit Munster‘ mindestens 14 Tage lang.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Reifezeit beträgt je nach Format mindestens 14 Tage bzw. 21 Tage ab dem Tag der Einlabung.“

Bezüglich der Verpackung der Käse wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Um die Käse vor jeglicher Austrocknung der Rinde und vor der Entwicklung von unerwünschtem Blauschimmel auf der Oberfläche zu schützen, werden die Käse beim Verlassen des Reifekellers am Ende der Mindestreifezeit einzeln verpackt.

Das Verpacken ist allerdings bereits vor Ablauf der Mindestreifezeit zulässig, nämlich frühestens

- am 18. Tag nach dem Einlaben bei den Formaten 2 und 3;
- am 11. Tag nach dem Einlaben beim Format 1.

In diesem Fall reifen die verpackten Käse unter den gleichen Bedingungen weiter wie die unverpackten Käse.“

Das Verpacken der Käse muss innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen. Die Käse müssen verpackt werden, sobald sie die Reifekeller verlassen. Als Weichkäse mit gewaschener Rinde bekommt der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ eine feucht aussehende Rinde, die sehr schnell austrocknet. Darüber hinaus ermöglicht die Reifung im Keller mit mehreren Nassbehandlungen die kontrollierte Entwicklung einer spezifischen Flora – hauptsächlich roter Fermente – auf der Oberfläche des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“. Im Freien, außerhalb des Kellers und ohne die damit verbundene Pflege würden sich auf der Oberfläche des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ unerwünschte Schimmelpilze bilden. Das Vorhandensein von Schimmel sowie eine trocken aussehende Rinde gelten beim Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ als Mängel. Das Verpacken des Käses sofort nach dem Verlassen des Reifekellers ist daher unerlässlich, um die Rinde zu schützen und so die spezifischen organoleptischen Eigenschaften des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ zu erhalten.

Diese Bestimmung wird in Punkt 3.5 des Einzigem Dokuments eingefügt.

#### 5.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird vollständig neu verfasst, um den Nachweis des Zusammenhangs zwischen dem Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ und seinem geografischen Gebiet deutlicher hervorzuheben, ohne dass sich an diesem Zusammenhang etwas Grundlegendes ändert. Bei diesem Nachweis werden insbesondere die Bedingungen für die Milcherzeugung verdeutlicht, die die Verarbeitung einer Milch ermöglichen, die sich zur Käseerzeugung eignet, für die ein besonderes Know-how erforderlich ist; auch die Bedingungen für die Reifung werden klarer herausgearbeitet. Im Abschnitt „Besonderheit des geografischen Gebiets“ werden die natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets sowie die menschlichen Faktoren in einem geschichtlichen Überblick und mit Schwerpunkt auf das spezifische Know-how beschrieben. Im Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ werden bestimmte Elemente hervorgehoben, die neu in die Beschreibung des Erzeugnisses aufgenommen wurden. Und schließlich werden im Abschnitt „Kausaler Zusammenhang“ die Wechselwirkungen zwischen den natürlichen und menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis erklärt.

Diese Änderung wird auch in Punkt 5 des Einzigem Dokuments vorgenommen.

#### 5.7. *Kennzeichnung*

Der Absatz

„Außer dem Namen der Ursprungsbezeichnung muss die Kennzeichnung das Logo des INAO aufweisen, das sich aus dem Namen der Ursprungsbezeichnung, dem Hinweis ‚Appellation d’Origine Contrôlée‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und dem Kürzel ‚INAO‘ zusammensetzt. Die Angaben ‚Fabrication fermière‘ (Hoferzeugung) oder ‚Fromage fermier‘ (Bauernkäse) sind Hofkäsereien vorbehalten, die Milch verarbeiten, die in ihrem Betrieb erzeugt wurde.“

wird durch folgenden Absatz ersetzt:

„Zusätzlich zu den für die Kennzeichnung und die Aufmachung von Lebensmitteln gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthält das Etikett von Käsen mit der Ursprungsbezeichnung ‚Munster‘ oder ‚Munster-Géromé‘ den eingetragenen Namen des Erzeugnisses in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben der Kennzeichnung entspricht, sowie das EU-Zeichen ‚AOP‘ (g. U.) der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld.“

Die die Kennzeichnung betreffende Rubrik wird aktualisiert, um den Entwicklungen bei den nationalen und europäischen Rechtsvorschriften Rechnung zu tragen.

Darüber hinaus soll der Name einer Marke nicht zum Nachteil des Namens der Ursprungsbezeichnung überbetont werden, was durch die Festlegung der Schriftgröße geregelt wird.

Diese Änderungen werden auch im Einzigsten Dokument vorgenommen.

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Angabe ‚aus Milch von Herden, die zu mindestens x % aus Vogesenrindern bestehen‘ bzw. Hinweise auf die Rasse der Vogesenrinder bei der Kennzeichnung und in der Werbung für den Käse sind nur zulässig, wenn mindestens x % der Kühe der Herde oder jeder der Herden, von der bzw. denen die Milch stammt, dieser Rinderrasse angehören. Der betreffende Anteil muss bei über 70 % liegen.“

Durch diese Angabe wird der Verbraucher darüber informiert, dass mehr als 70 % der für die Erzeugung verwendeten Milch von Vogesenkühen stammt.

Dieser Satz wird in das Einzige Dokument aufgenommen.

#### 5.8. Sonstiges

Die Anschrift der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats wird aktualisiert.

Der Name und die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Zur Rubrik „Angaben zu den Kontrolleinrichtungen“:

Der Name und die Kontaktdaten der amtlichen Kontrolleinrichtungen werden aktualisiert. In dieser Rubrik werden die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sowie Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Es wird hinzugefügt, dass der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zu finden sind.

In der Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ wird eine Tabelle mit den wichtigsten Kontrollpunkten und der jeweiligen Bewertungsmethode eingefügt.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### „MUNSTER“/„MUNSTER-GÉROMÉ“

EU-Nr.: PDO-FR-0125-AM03 — 7.8.2019

G. U. (X) G. G. A. ( )

#### 1. Name(n)

„Munster“/„Munster-Géromé“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

##### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ ist ein Weichkäse aus roher Kuhmilch mit gewaschener Rinde.

Die Reifezeit beträgt je nach Format mindestens 14 Tage bzw. 21 Tage ab dem Tag des Einlabens.

Der Käse hat die Form eines flachen oder hohen Zylinders und wird in drei Formaten hergestellt:

Format	Innendurchmesser der Form	Maximale Höhe des Käses	Gewicht des Käses
1: 120 g bis 340 g	7,5 cm bis 8 cm	4 cm	120 g bis 170 g
	10 cm bis 11 cm	4 cm	200 g bis 280 g
	11 cm bis 12 cm	4 cm	280 g bis 340 g
2: 450 g bis 1 000 g	14 cm bis 16 cm	4 cm	450 g bis 600 g
	16,5 cm bis 19 cm	4 cm	700 g bis 1 000 g
3: 1 000 g bis 1 750 g	16,5 cm bis 19 cm	7 cm	1 000 g bis 1 750 g

Die Rinde ist dünn und leicht mit Schmiere überzogen, ihre Färbung reicht von elfenbein-orangerot bis orangerot und ist vor allem auf rote Fermente (einschließlich *Brevibacterium linens*) zurückzuführen. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellbeige und kann einige wenige Bruchlöcher aufweisen.

Am Ende der Mindestreifezeit weist der Käseteig einen Kern auf. Je nach Reifegrad und Höhe des Käses ist dieser Kern mehr oder weniger ausgereift.

Der Käse besitzt einen kräftigen Geruch und riecht leicht nach Ammoniak. Im Mund ist der Käseteig leicht salzig, seine Konsistenz fein, geschmeidig und schmelzend. Sein Geschmack ist süß mit Milchsäurearomen, pflanzlichen Noten (Heu, reife Früchte, Schalenfrüchte), holzigen oder leicht hefigen Aromen.

Sein Fettgehalt beträgt mindestens 20 g je 100 g Käse. Sein Gehalt an Trockenmasse beträgt mindestens 44 g je 100 g Käse.

Dem Teig des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ können Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) zugesetzt sein. In diesem Fall behält er die Merkmale des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ bei und weist zusätzlich einen Kümmelgeschmack auf.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Mindestens 95 % der Trockensubstanz der Grundration für die Milchviehherde stammen aus dem geografischen Gebiet, mindestens 70 % aus dem Betrieb selbst, und die Futtermittel (Grundration) machen mindestens 70 % der Trockensubstanz der Gesamtration für die Milchviehherde aus. Die Herkunft der Rohstoffe, die in Ergänzungsfuttermitteln verwendet werden, kann hingegen nicht garantiert werden. So stammen mindestens 67 % der Trockensubstanz der Gesamtration aus dem geografischen Gebiet.

Die Grundration für die Milchkühe besteht im Jahresdurchschnitt zu mindestens 40 % und an jedem Tag des Jahres zu mindestens 25 % aus Gras (in Trockensubstanz).

Die Weidegrasfläche beträgt an mindestens 150 Tagen im Jahr mindestens 10 Ar.

Kraftfutter ist auf maximal 1,8 Tonnen Trockensubstanz je Kuh und Jahr beschränkt. Es besteht aus:

- Getreidekörnern und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Ölsaaten oder Ölfrüchten und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Körnerleguminosen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Futterrübenschnitzeln, gepresst oder getrocknet, melassiert oder nicht melassiert,
- Futterrübenmelasse,
- Milcherzeugnissen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Mineralstoffen und daraus gewonnenen Erzeugnissen,
- Zusatzstoffen, einschließlich Vitaminen.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

—

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Käse werden beim Verlassen des Reifekellers am Ende der Mindestreifezeit einzeln verpackt.

Das Verpacken ist ab drei Tagen vor Ablauf der Mindestreifezeit zulässig. Die betreffenden Käse reifen unter den gleichen Bedingungen weiter wie unverpackte Käse.

Das Verpacken der Käse muss innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen. Die Käse müssen verpackt werden, sobald sie die Reifekeller verlassen. Als Weichkäse mit gewaschener Rinde bekommt der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ eine feucht aussehende Rinde, die sehr schnell austrocknet. Darüber hinaus ermöglicht die Reifung im Keller mit mehreren Nassbehandlungen die kontrollierte Entwicklung einer spezifischen Flora – hauptsächlich roter Fermente – auf der Oberfläche des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“. Im Freien, außerhalb des Kellers und ohne die damit verbundene Pflege würden sich auf der Oberfläche des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ unerwünschte Schimmelpilze bilden. Das Vorhandensein von Schimmel sowie eine trocken aussehende Rinde gelten beim Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ als Mängel. Das Verpacken des Käses sofort nach dem Verlassen des Reifekellers ist daher unerlässlich, um die Rinde zu schützen und so die spezifischen organoleptischen Eigenschaften des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ zu erhalten.

### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den für die Kennzeichnung und die Aufmachung von Lebensmitteln gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthält das Etikett von Käsen mit der Ursprungsbezeichnung „Munster“ oder „Munster-Géromé“ den eingetragenen Namen des Erzeugnisses in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben der Kennzeichnung entspricht, sowie das EU-Zeichen „g. U“ der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld.

Die Angabe „aus Milch von Herden, die zu mindestens x % aus Vogesenrindern bestehen“ bzw. Hinweise auf die Rasse der Vogesenrinder bei der Kennzeichnung und in der Werbung für den Käse sind nur zulässig, wenn mindestens x % der Kühe der Herde oder jeder der Herden, von der bzw. denen die Milch stammt, dieser Rinderrasse angehören. Der betreffende Anteil muss bei über 70 % liegen.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

*Departement Meurthe-et-Moselle:*

die Gemeinden Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-sur-Albe, Cirey-sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneviller, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeviller, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuville-les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-sur-Meurthe, Vacqueville, Val-et-Châtillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdental, Xousse.

*Departement Moselle:*

Kantone Phalsbourg und Sarrebourg: alle Gemeinden;

die Gemeinden Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgaltroff, Cutting, Dieuze, Domnom-les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insviller, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-les-Vic, Marimont-les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-les-Benestroff, Val-de-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommange.

*Departement Bas-Rhin:*

Kantone Mutzig und Saverne: alle Gemeinden;

Kanton Bouxwiller: die Gemeinde Wingersheim Les Quatre Bans zum Teil (nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Gingsheim) sowie alle Gemeinden mit Ausnahme von Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenheim-le-Bas, Furdenheim, Griesheim-sur-Souffel, Handschuheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchtersheim, Waltenheim-sur-Zorn, Wiwersheim;

Kanton Molsheim: alle Gemeinden mit Ausnahme von Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernolsheim-Bruche, Griesheim-près-Molsheim, Innenheim;

Kanton Obernai: alle Gemeinden mit Ausnahme von Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

die Gemeinden Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-les-Woerth, Dossenheim-sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartswiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegene, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiller-Pechelbronn, Mietesheim, Morsbronn-les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-sous-Forêts, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

*Departement Haut-Rhin:*

Kantone Masevaux und Altkirch: alle Gemeinden;

Kanton Cernay: alle Gemeinden mit Ausnahme von Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

Kanton Guebwiller: alle Gemeinden mit Ausnahme von Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

Kanton Sainte-Marie-aux-Mines: alle Gemeinden mit Ausnahme von Guemar; Illhaeusern;

Kanton Wintzenheim: alle Gemeinden mit Ausnahme von Gundolsheim, Herrlisheim-près-Colmar;

die Gemeinden Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galfingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-le-Bas, Morschwiller-le-Bas, Mulhouse, Ranspach-le-Bas, Ranspach-le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

*Departement Haute-Saône:*

die Gemeinden Aillevillers-et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambiéwillers, Amont-et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbeville, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyère, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangeville, Esmoulières, Faucogney-et-la-Mer, Les Fessey, Fleurey-les-Saint-Loup, Fontenois-la-Ville, Fougerolles, Haut-du-Them-Château-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-la-Rochère, Plancher-les-Mines, Pont-du-Bois, La Proiselière-et-Langle, Raddon-et-Chapendu, La Rosière, Saint-Bresson, Sainte-Marie-en-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

*Departement Vosges:*

Alle Gemeinden mit Ausnahme von Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Châtillon-sur-Saône, Chermisey, Damblain, Fignéville, Fouchecourt, Frain, Fréville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-les-Bains, Martinville, Midrevaux, Mont-les-Lamarche, Morizécourt, Pargny-sous-Mureau, Regnéville, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozières-sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serécourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

*Departement Territoire de Belfort:*

Alle Gemeinden mit Ausnahme von Beaucourt, Courcelles, Croix, Fêche-l'Église, Joncherey, Lebetain, Méziré, Montbouton, Saint-Dizier-l'Éveque, Villars-le-Sec.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ ist ein Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Milch von Kühen, die in einem überwiegend von Grünland geprägten Gebiet gehalten werden. Das dortige Klima hat zur Entstehung der langjährigen Tradition beigetragen, gesäuerten Käsebruch unter feuchten Umgebungsbedingungen reifen zu lassen, wobei sich Rotkulturen entwickeln können, die dem Käse seine Farbe und seinen mit dem weichen Käseteig kontrastierenden kräftigen Geruch verleihen.

Das geografische Gebiet ist in seinem gebirgigen Teil und am Fuß der Berge (des Vogesenmassivs, in dem zumindest ein Teil des Territoriums aller Departements liegt, aus denen das Gebiet besteht) durch Mittelgebirgszüge und im westlichen Teil durch eine Ebene gekennzeichnet. Im Vogesenmassiv entspringen zahlreiche große Wasserläufe, die durch Niederschläge sowie Oberflächen- und Sickerwasser gespeist werden, das gesamte Gebiet bewässern und seine Landschaft prägen.

Charakteristisch für das Klima sind hohe Niederschlagsmengen, da das Vogesenmassiv ein Hindernis für die von Westen heranziehenden Wolken bildet, die aufsteigen, sich verdichten und am Fuß der Berge und über dem Massiv abregnen. Dieses Klima begünstigt die Entstehung von Grünlandsystemen. So ist Gras allgegenwärtig: von den Gipfeln der Vogesen (Hautes Chaumes), wo sich nur Almwiesen entwickeln können, bis hin zu gerodeten Flächen und Gebieten mit „hartem“, nur schwer kultivierbarem Boden. Auf den Wiesen ist häufig ein bestimmter Doldenblütler zu finden, der Kümmel oder Wiesenkümmel (*Carum carvi* L.), manchmal auch Vogesen-Anis genannt.

Die Herstellung des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ geht auf Abteien zurück, die im 7. und 8. Jahrhundert in den Vogesen errichtet wurden. Das Kloster Monasterium confluentis hat der am Osthang des Massivs gelegenen Stadt Munster ihren Namen gegeben. Damals trieben die Bauern ihre Milchkühe im Sommer auf die Almwiesen und überwinterten in den Tälern auf der Westseite.

Mit der Zeit wurde immer mehr Käse hergestellt, sodass die Bauern ab dem 16. Jahrhundert ihren Käse in den Gemeinden des elsässischen Weinbaugebiets, der Ebene, sowie in den großen Städten der Umgebung vermarkteten.

Von den Namen der beiden Erzeugungsstandorte, der Umgebung von Munster im Elsass und der Gegend um Gérardmer in Lothringen, leiten sich die beiden Bezeichnungen des Käses ab: „Munster“ und „Géromé“.

Das geografische Gebiet war Schauplatz zahlreicher Konflikte, die in der Region große Wanderungsbewegungen zur Folge hatten und dazu führten, dass sich die Traditionen und das Wissen über die Herstellung dieses Käses mit der wandernden Bevölkerung schließlich auch in der Ebene verbreiteten. Zusätzlich zu der im Vogesenmassiv heimischen und gut an die dortige Umwelt angepassten Rasse des Vogesenrinds wurden weitere Rinderrassen eingeführt, um die dezimierten Herden wieder aufzubauen, nämlich Simmentaler Fleckvieh aus der nahegelegenen Schweiz, Milchkühe der Rasse Montbéliarde sowie der Rasse Française Frisonne Pie Noire, die später in Prim'Holstein umbenannt wurde.

Die Zucht dieser Milchkühe sowie die Herstellung und Reifung des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ sind Traditionen, die bis heute Bestand haben. Die Käseherstellung basiert auf einem gesäuerten Käsebruch. Zur traditionellen Reifung unter feuchten Umgebungsbedingungen gehört das Waschen der Rinde nach der ersten Phase des Hefewachstums, in der der Käse entsäuert wird. Der Affineur passt das Klima des Reifekellers und die Pflege entsprechend der Entwicklung des Käses an. Noch heute fügen die Erzeuger dem Käsebruch Wiesenkümmelsamen (*Carum carvi* L.) bei.

Der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ ist ein Weichkäse aus Kuhmilch mit gesäuertem Käsebruch und einer gewaschenen Rinde, deren Farbe von elfenbein-orangefarben bis Orangerot variiert.

Charakteristisch für diesen Käse ist der starke Kontrast zwischen seinem kräftigen, leicht ammoniakähnlichen Geruch und seinem süß schmeckenden Teig mit Milchsäurearomen, pflanzlichen Noten (Heu, reife Früchte, Schalenfrüchte), holzigen oder leicht hefigen Aromen. Der Käse „Munster“ oder „Munster-Géromé“ wird in drei Formaten hergestellt: kleinere flache Käse und größere Käse, die flach oder hoch sein können; die jeweilige Reifezeit beträgt mindestens 14 bzw. 21 Tage.

Die Erzeugung des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ hat sich dadurch entwickelt, dass das vorhandene Gras durch Milchkühe verwertet wurde. Da die gewonnene Milch relativ fettarm ist, hat sich eine Käseherstellung mit einem gesäuerten Käsebruch entwickelt.

Die Bedingungen des geografischen Umfelds, das durch niederschlagsbedingt hohe Luftfeuchtigkeit und zahlreiche Quellen gekennzeichnet ist, haben zu der Tradition der Reifung unter feuchten Umgebungsbedingungen beigetragen, wobei das Waschen die Entwicklung von Rotkulturen (im Wesentlichen *Brevibacterium linens*) begünstigt, die der Rinde des Käses „Munster“ oder „Munster-Géromé“ ihre elfenbein-orangefarbene bis orangefarbene Färbung verleihen und bewirken, dass sich die für Käse mit dieser Ursprungsbezeichnung charakteristischen Aromen entfalten.

Wegen der Beschaffenheit des gesäuerten Käsebruchs hatten diese Weichkäse keine sehr lange Haltbarkeit. Die ungünstige Situation des Widerspruchs zwischen einem abgeschiedenen Erzeugungsgebiet und einem Enderzeugnis, das sich nicht gut transportieren ließ, veranlasste die Erzeuger dazu, verschiedene Formate herzustellen: kleine Käse mit kurzer Reifezeit für den lokalen Verbrauch und größere Formate mit längerer Haltbarkeit, die es den Affineuren ermöglichten, in teils entlegenen Gebieten ungereiften Käse zu kaufen und ihn in der Nähe der Vermarktungsorte reifen zu lassen. Da auf den Wiesen der Vogesen Kümmel weitverbreitet ist, wurden schließlich bei einem Teil der Erzeugung Kümmelsamen in den Käseteig eingearbeitet – eine Gepflogenheit, die bis heute Bestand hat.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185)

**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 295/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Tirol“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0230-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs- und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Tirol

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Tirol“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei die Verwendung für Qualitätsschaumwein in der Praxis keine Anwendung findet. „Tirol“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden.

„Tirol“ wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z. B. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ etc.) produziert. Die zugehörigen Analysemerkmale sind der Produktspezifikation zu entnehmen. Aufgrund der vielen kleinstrukturierten Flächen ist es nicht möglich eine einheitliche Organoleptik der Weine zu bestimmen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Tirol“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschließlich der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Tirol“ umfasst das gesamte Bundesland Tirol in Österreich.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Zweigelt - Rotburger

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Einige wenige, vereinzelte Betriebe erzeugen in klimatischen Gunstlagen Wein. Eine generelle Darstellung der klimatischen und bodenmäßigen Gegebenheiten ist daher nicht möglich. Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Tirol ist daher auch ausschließlich von familienbetrieblich organisierten Winzern geprägt, die nur Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Um bei der Lese ein gesundes und ausgereiftes Traubenmaterial zu erhalten, sollten die angebauten Rebsorten und Unterlagsreben den geologischen und klimatischen Bedingungen angepasste Eigenschaften aufweisen. Winterhärte, eine späte Blüte sowie hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten und Fäule sind die Anforderungen. Aufgrund der vielen klein strukturierten Flächen ist es nicht möglich, eine einheitliche Organoleptik der Weine zu bestimmen, aber das raue Klima mit den hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sorgt für eine gute Säurestruktur der Weine.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ und „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Tirol“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Tirol“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analysiert werden (siehe Produktspezifikation). Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen

Bezeichnung (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese etc.), der Sorte und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3:3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3:3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**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 295/07)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Oberösterreich“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0223-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs-, und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Oberösterreich

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins / der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Oberösterreich“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei die Verwendung für Qualitätsschaumwein in der Praxis keine Anwendung findet. „Oberösterreich“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; die wichtigsten analytischen Parameter sind der Produktspezifikation zu entnehmen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Oberösterreich“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Oberösterreich“ umfasst das gesamte Bundesland Oberösterreich in Österreich.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Roter Veltliner

St. Laurent

Zweigelt - Rotburger

Blauburger

Rathay

Jubiläumsrebe

Blauer Burgunder - Blauburgunder

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Goldburger

Grauer Burgunder - Ruländer

Bouvier

Muskateller - Roter Muskateller

Neuburger

Frühroter Veltliner - Malvasier

Weißer Burgunder - Klevner

Blaufränkisch - Frankovka

Furmint

Rotgipfler

Roesler

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Einige wenige, vereinzelte Betriebe erzeugen in klimatischen Gunstlagen Wein. Die Böden in diesen Gunstlagen bestehen aus Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden, aus denen stellenweise alte Korallenbänke aus Leithakalk herausragen. Die Böden sind, nicht zuletzt wegen ihres guten Wasserspeichervermögens ideal für die Produktion fruchtiger Weißweine.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ und „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Oberösterreich“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Oberösterreich“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**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 295/08)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Wagram“

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0233-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs- und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Wagram

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Wagram“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei der Verwendung für Qualitätsschaumwein eine äußerst untergeordnete Bedeutung zukommt. „Wagram“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden. „Wagram“ wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z. B. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ etc.) produziert. Im Weinbaugebiet Wagram wird zu circa 75 % Weißwein produziert. Die Hauptsorte bei den Weißweinen ist der Grüne Veltliner, bei den Rotweinen der Zweigelt. Zu erwähnen ist auch der Frührote Veltliner, eine Sorte, die typisch für dieses Gebiet ist. Die Organoleptik der Weine kann als gehaltvoll und würzig beschreiben.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Wagram“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschließlich der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Wagram“ umfasst den politische Bezirk Tulln — ausgenommen die Gemeinde Sitzenberg-Reidling — die Gemeinde Stetteldorf am Wagram und den Gerichtsbezirk Klosterneuburg in Niederösterreich.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Zweigelt - Rotburger

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das Weinbaugebiet Wagram teilt sich in zwei unterschiedliche Zonen. Zum einen erstreckt sich nördlich der Donau, östlich an das Kamptal anschließend der eigentliche Wagram, eine große Geländestufe etwa 30 km nach Osten. In diesem Teil wachsen die Reben auf mächtigen Lössböden zu fülligen, würzigen Weinen heran. Auf der anderen Seite, im Gebiet von Klosterneuburg, nordwestlich von Wien, ist der Boden mehr kalkhaltig und bringt fruchtige, rassige Weine hervor.

Das Klima wird durch den Einfluss der Donau und die Nähe zum pannonischen Raum bestimmt. Die Nächte sind eher kühl, was für die Aromabildung günstig ist. Im Weinbaugebiet Wagram wird zu circa 75 % Weißwein produziert. Die Hauptsorte bei den Weißweinen ist der Grüne Veltliner, bei den Rotweinen der Zweigelt. Zu erwähnen ist auch der Frührote Veltliner, eine Sorte die typisch für dieses Gebiet ist. Die Organoleptik der Weine kann als gehaltvoll und würzig beschreiben. Die mächtige Lössschicht am Wagram eignet sich perfekt, um kräftige würzige Grüner Veltliner zu produzieren. Die mehr kalkhaltigen Böden rund im Gebiet um Klosterneuburg bringen fruchtige, rassige Weine hervor.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Wagram Weine beiträgt.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

**Beschreibung der Bedingung:**

Mit Ausnahme von „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ und „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Wagram“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Wagram“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analysiert werden (siehe Produktspezifikation). Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese etc.), der Sorte und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3:3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3:3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**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 295/09)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Salzburg“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0224-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs-, und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Salzburg

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein verwendet werden, wobei die Verwendung für Qualitätsschaumwein in der Praxis keine Anwendung findet.

„Salzburg“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden.

„Salzburg“ wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z. B. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ etc.) produziert. Die zugehörigen Analysemerkmale sind der Produktspezifikation zu entnehmen. Aufgrund der vielen kleinstrukturierten Flächen ist es nicht möglich eine einheitliche Organoleptik der Weine zu bestimmen, aber das raue Klima mit den hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, sorgt für eine gute Säurestruktur der Weine.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ umfasst das gesamte Bundesland Salzburg in Österreich.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Roter Veltliner

St. Laurent

Müller-Thurgau - Rivaner

Rathay

Sylvaner - Grüner Sylvaner

Jubiläumsrebe

Blauer Burgunder - Blauburgunder

Blauer Portugieser

Chardonnay - Morillon

Goldburger

Grauer Burgunder - Ruländer

Merlot

Weißer Riesling - Rheinriesling

Sauvignon Blanc

Muskateller - Roter Muskateller

Syrah - Shiraz

Neuburger

4

Frühroter Veltliner - Malvasier

Traminer - Gelber Traminer

Blaufränkisch - Frankovka

Zierfandler - Spätrot

Cabernet Sauvignon

Zweigelt - Rotburger

Welschriesling

Cabernet Franc

Blauburger

Grüner Veltliner - Weißgipfler  
Scheurebe - Sämling 88  
Bouvier  
Muskat-Ottonel  
Weißer Burgunder - Klevner  
Furmint  
Rotgipfler  
Roesler

#### 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Einige wenige, vereinzelte Betriebe erzeugen in klimatischen Gunstlagen Wein. Eine generelle Darstellung der klimatischen und bodenmäßigen Gegebenheiten ist daher nicht möglich. Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Salzburg ist daher auch ausschließlich von familienbetrieblich organisierten Winzern geprägt, die nur Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Um bei der Lese ein gesundes und ausgereiftes Traubenmaterial zu erhalten, sollten die angebauten Rebsorten und Unterlagsreben den geologischen und klimatischen Bedingungen angepasste Eigenschaften aufweisen. Winterhärte, eine späte Blüte sowie hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten und Fäule sind die Anforderungen. Aufgrund der vielen kleinstrukturierten Flächen ist es nicht möglich eine einheitliche Organoleptik der Weine zu bestimmen, aber das raue Klima mit den hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, sorgt für eine gute Säurestruktur der Weine.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ und „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analysiert werden (siehe Produktspezifikation). Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese etc.), der Sorte, und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3:3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3:3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

#### Link zur Produktspezifikation

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

---

**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 295/10)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Traisental“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0210-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Auf Grund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs-, und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Traisental

**2. Art der geografischen Angabe**

g.U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung Traisental darf nur für Weine der Sorte Grüner Veltliner oder Riesling verwendet werden. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann man als fruchtbetont und mineralisch bezeichnen werden. Weitere organoleptische Eigenschaften finden sich in der Produktspezifikation.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

**5. Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

<sup>(1)</sup> ABl. L 9, 11.1.2019, S. 2.

Für die Ursprungsbezeichnung „Traisental“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

b) *Höchstträge*

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

**6. Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ursprungsbezeichnung „Traisental“ umfasst das Gebiet der niederösterreichischen Stadt St. Pölten, den politischen Bezirk St. Pölten und die Gemeinde Sitzenberg-Reidling in Niederösterreich.

**7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Weißer Riesling — Rheinriesling

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Weißer Riesling — Riesling

**8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die Böhmisches Masse mit seinen Granit- und Gneißböden bildet den Untergrund im Traisental. Der pannonische Einfluss und das kontinentale Klima sind wetterbestimmend. Die Donau wirkt im nördlichen Teil des Weinbaugebiets wärmereregulierend.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Traisental ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Fast ein Drittel der Ernte des Traisental wird von der regionalen Winzergenossenschaft übernommen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Der Wein weist folgende typischen Eigenschaften auf:

Grüner Veltliner: fruchtbetont, feine Würze

Riesling: duftig, elegant, mineralisch

Beim Reserve Ausbau der Weine haben diese eine kräftige Stilistik und eine ausgeprägte Sortenaromatik. Manchmal haben diese Weine auch zarte Botrytis- und Holztöne. Die trockenen Granit- und Gneißböden bringen Weine mit eigenständigem Profil, kräftigem Körper und feiner Mineralik hervor. Die Mineralik sorgt für eine belebte Säurestruktur und Langlebigkeit der Weine. Der warme Einfluss aus dem pannonischen Klima und die Kaltluft aus dem Alpenvorland sorgen für heiße Tage und kühle Nächte, was den Weinen eine würzige Finesse verleiht.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Traisental Weine beiträgt.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Traisental“ kann gem. österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Traisental“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Traisental typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind.

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**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 295/11)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Kamptal“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0209-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs-, und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Kamptal

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ darf nur für Weine der Sorte Grüner Veltliner oder Riesling verwendet werden. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann man als fruchtbetont und mineralisch bezeichnen werden. Weitere organoleptische Eigenschaften finden sich in der Produktspezifikation.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

**5. Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

Für die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

b) *Höchstserträge*

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

**6. Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale.

**7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Weißer Riesling - Rheinriesling

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

**8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Der Boden im Kamptal ist bereits im 270 Millionen Jahre alten Perm Zeitalter entstanden. Die Terroirformationen bestehen aus Löss-, Schotter- und Urgesteinsböden mit teilweise vulkanischen Elementen.

Das Klima im Kamptal wird einerseits vom heißen, pannonischen Klima beeinflusst, andererseits von kühlen Strömungen aus dem Waldviertel. Der Niederschlagsmenge liegt bei 550 mm bis 600 mm im Jahr. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei über 9 Grad Celsius. In Talniederungen muss mit Spätfrösten bis Mitte Mai gerechnet werden. Der Wein weist folgende typischen Eigenschaften auf:

Grüner Veltliner: fruchtbetont, feine Würze

Riesling: duftig, elegant, mineralisch

Beim Reserve-Ausbau der Weine haben diese eine kräftige Stilistik und eine ausgeprägte Sortenaromatik. Manchmal haben diese Weine auch zarte Botrytis- und Holzöne. Die steilen Terrassen, wo sich keine Lössauflagen anlagern können, bringen einen kraftvollen, mineralischen und langlebigen Riesling hervor. Die breiteren Lehm- und Lössterrassen sind ideal für die Produktion von kräftigen, fruchtigen Grüner Veltliner. Die durch das pannonische Klima beeinflusste Hitze am Tag und die kühlen Nächte sorgen für eine große Aromafinesse und eine lebendige Säure bei den Weinen.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ kann gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Weinviertel typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind.

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Kamptal DAC“ hat in der Außenstelle des Bundesamtes für Weinbau in Krems zu erfolgen. Die Anforderungen an einen Kremstal DAC müssen von mindestens vier Verkostern bestätigt werden. Bei einem Kostergebnis von 3:3 ist keine Wiederholung durchzuführen.

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**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 295/12)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Niederösterreich“**

**Bezugsnummer: PDO-AT-A0221-AM01**

**Datum der Mitteilung: 21.2.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung und Gründe**

Aufgrund der Umstellung des Rebflächenverzeichnisses auf das integrierte Verwaltungs- und Kontrollsystem ist eine Anpassung des Hektarhöchstsatzes nötig.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Niederösterreich

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien des Weinbauerzeugnisses**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ kann für Wein und Qualitätsschaumwein bzw. Sekt verwendet werden. „Niederösterreich“ wird in erster Linie als „Qualitätswein“ produziert; dabei muss der Saft der Trauben ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 Vol.-%) aufweisen. Der vorhandene Mindestalkoholgehalt beträgt 9 Vol.-% und der Mindestsäuregehalt beträgt 4 g/l. Weitere Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden

„Niederösterreich“ wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z. B. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ etc.) produziert. Auf den unterschiedlichen Bodentypen kann ein breites Spektrum an Weinen produziert werden. Vom für die Region typischen, pfeffrigen, frischen Grünen Veltliner über kräftige, gehaltvolle Weißweine, die im Holzfass ausgebaut werden, bis hin zu fruchtigen Rotweinen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	
Mindestgesamtsäure	
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ sind alle önologischen Verfahren der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2019/934 und (EU) 2019/935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschließlich der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise und können der Produktspezifikation entnommen werden.

### b) Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ umfasst das gesamte Bundesland Niederösterreich in Österreich.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Zweigelt - Rotburger

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die steilen Urgesteinslagen der Wachau gehen im östlichen Teil des benachbarten Kremstal in Lössterassen über, die auch im Traisental, Kamptal und am Wagram zu finden sind. Im Kamptal, kommen auch vulkanische Böden vor. Das Wetter wird vom heißen, pannonischen Klima im Osten und von kühlen Strömungen aus dem Waldviertel beeinflusst.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Niederösterreich ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Einige wenige große Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur. Im Weinbaugebiet Niederösterreich wird zu fast 80 Prozent Weißwein produziert. Hauptsächlich im vom pannonischen Klima geprägten Teil Niederösterreichs, im Süden und Osten von Wien, wird auch Rotwein angepflanzt. Bei den Rotweinen herrschen fruchtige Zweigelt und würzige Blaufränkisch vor. Die Palette der Weißweine reicht von frischen fruchtigen Weinen, wie dem typisch pfeffrigen Grünen Veltliner, über kräftige, gehaltvolle Weine die im klassischen Holz- bzw. Barriquefass ausgebaut werden. Auf den Urgesteinsverwitterungsböden und den vulkanischen Böden wachsen mineralische, würzige Weine, während die Lössablagerungen auf den Terrassen eher einen runden, fülligeren Weintyp prägen. Das heiße pannonische Klima und die kühle Luft aus dem Waldviertel, welche für kühle Nächte sorgt, sorgen für eine Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht, was den Weinen eine ausgeprägte Säurestruktur verleiht.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von „Sekt“, bzw. „Qualitätsschaumwein“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ gemäß österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden. Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die

Angabe der traditionellen Bezeichnung (Qualitätswein, Spätlese etc.), der Sorte und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3:3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3:3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

**Link zur Produktspezifikation**

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

---



ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**