

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 192/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MOSTVIERTLER BIRNMOST”

EK-sz.: AT-PGI-0005-0325-14.11.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Österreichisches Patentamt
Cím: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH
Tel. +43 153424-0
Fax +43 153424535
E-mail: info@patentamt.at

2. Csoportosulás:

Név: „Regionalmanagement Mostviertel — Verein zur Förderung des Mostviertelmanagement’s”
Cím: c/o Geschäftsführer Karl Becker
Mostviertelplatz 1
3362 Öhling
ÖSTERREICH
Tel. +43 747553340300
Fax +43 747553340350
E-mail: regionalmanagement@regionalverband.at
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. A termék típusa:

1.8 osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név:

„Mostviertler Birnmost”

4.2. Leírás:

A „Mostviertler Birnmostot” a mustkörtéből kipréselt körtelék hordós erjesztésével állítják elő. A körtemust (körtebor) teljesen erjedt, tiszta, nem zavaros és a felhasznált körtefajtától függően vörössárga, aransárga, világossárga vagy akár zöldessárga színű. Minőségi gyümölcsborként (a bortörvény értelmében) alkoholtartalma legalább 5 térfogatszázalék, titrálható savtartalma (borsavként számolva) legalább 5 g/l, kéntartalma legfeljebb 40 mg/l szabad SO₂ és összes kéntartalma 150 mg/l. A maradékukor értéke nem haladhatja meg az 5 g/l-t, hacsak a terméket nem csiramentesen, egy zárt

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

hideg-steril munkafolyamatban, tehát nem pasztörözve palackozták, mert ilyenkor magasabb maradék-cukor-értékek is megengedettek. Az illósavtartalom (ecetsav) nem lehet több mint 0,8 g/l. Ezeket a kritériumokat a laborvizsgálat szerint be kell tartani.

Továbbá a mustnak az alsó-ausztriai Mostgütesiegel (mustminőségi pecsét) megszerzéséhez a lehetséges 20 pontból legalább 17 pontot kell elérnie ahhoz, hogy feltüntethető legyen rajta a „Mostviertler Birnmost” megnevezés és így kerülhessen piacra (a „normál” körte- és kevert mustoknak ezzel szemben csak 14 pontot kell elérniük). A vakon végzett érzékszervi vizsgálat során a képzett kóstolók, akiket az alsó-ausztriai mezőgazdasági kamara választ ki, a termék kinézetét (1–3 pont), illatát (1–5 pont), ízét (1–7 pont) és harmóniáját (1–5 pont) ítélik meg. A kívánalmak teljesítése esetén a must jogosult az alsó-ausztriai Mostgütesiegel feltüntetésére.

A „Mostviertler Birnmost” jellemzője a gyümölcsös, tiszta körteíz. Gyümölcslé-koncentrátum vagy erjesztésre való alma hozzáadása tilos. A mustgyártás alapját a mustkörte képezik, vagyis olyan körtefajták, amelyek – az étkezési körtevel ellentétben – fanyar fenoltartalmuk miatt étkezési célra nem alkalmasak.

4.3. Földrajzi terület:

A „Mostviertel” név sem hivatalos, sem pedig térképészeti megjelölés, hanem egy tradicionális földrajzi fogalom, amely Alsó-Ausztria tartomány délkeleti része, nevezetesen a Wienerwald feletti terület megnevezéseként vált általánossá, ahol a must gazdaságilag és a hagyományok szempontjából is jelentős szerepet játszik. A mustkörtefák számára kiválóan alkalmas terület alatt általában a Dunától az Alpokig és az Ennstől a Wienerwaldig terjedő részt értik. Ez Amstetten, Scheibbs és Lilienfeld járásokat, Waidhofen an der Ybbs önálló tartományi város körzetét, valamint Melk és St. Pölten-Land járásoknak a Dunától délre fekvő részeit foglalja magába.

Az összes nyersanyag a megadott földrajzi területről származik, ill. az összes munkafolyamatot itt végzik el, lényegében csak a palackozás történhet ezen a területen kívül.

4.4. A származás igazolása:

A címkén feltüntetésre kerül a termelők neve és címe, valamint a gyártási tételszám, így minden egyes üveg körtemust egészen a hordóig visszakövethető. A tételeket a pinckönyvbe be kell jegyezni, amelyet a pincefelügyelők folyamatosan ellenőriznek. A tételszámokat minden egyes termelő önállóan alakíthatja ki, ill. foglalhatja rendszerbe. A gyártónak azonban ellenőrzés vagy reklamáció esetén is meggyőzően és kétséget kizáróan be kell tudni mutatnia, milyen mennyiséget palackozott az egyes tételekből. Ez a pinckönyvbe való bejegyzés segítségével valósul meg. A termelési területen kívüli palackozások esetében szintén be kell tartani a fenti eljárásmódot. A palackozó neve szerepel a címkén.

Egy liter körtemust készítéséhez hozzávetőlegesen 2 kg gyümölcs szükséges. Mivel a termelők általában csak a saját fáikról szedett gyümölcsöt használják fel, a körtemust mennyisége egy plauzibilitási összehasonlítással könnyedén összevethető a saját gyümölcsfák által biztosított termésmennyiséggel. Amennyiben külső szállítótól szereznek be mustkörte, úgy a szállítólevelek biztosítják a visszakövethetőséget.

4.5. Az előállítás módja:

A „Mostviertler Birnmost” előállításához csak a Mostviertel körzetre jellemző 59 körtefajta használható fel. Az ültetvényes gazdálkodásban történő termelés megengedett.

A mustkörte frissen szüretelik, vagyis lehullott gyümölcsként kézzel vagy gyümölcsszedő géppel felszedik, vagy közvetlenül a fáról szedik le, majd megmossák és felaprítják. Az így kapott cefréből levet préselnek. A léből szükség esetén eltávolítják a nyálkaanyagokat és fájlesztő hozzáadásával célzott, tiszta erjesztésre fa-, műanyag vagy rozsdamentes acélhordókba töltik. Az erjesztési idő a musthibák (mellékíz) kialakulásának elkerülése érdekében legfeljebb 3–6 hétig tart. Az erjesztés befejezését követően a mustrol a lehető leggyorsabban eltávolítják a lerakódásokat (elhalt élesztő és kis gyümölcscrészecskék). Ezután a „Mostviertler Birnmost” kezelése következik kénezzsel, zselatinnal vagy bentonittal való derítéssel, alma-, tej- vagy citromsav hozzáadásával, felcukrozással és szűréssel annak érdekében, hogy eltartható, az osztrák bortörvénynek megfelelő termék jöjjön létre.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A körtemust és a földrajzi terület közötti kapcsolat egyrészt a körtemust különleges minőségén, másrészt pedig a termék hírnevén alapszik.

Minőség

A Mostviertel területén úgy klimatikus, mint talajtani szempontból is optimálisak a feltételek a mustkörte termesztéséhez. Az éghajlat elég nedves és nem túl meleg, emellett a talaj optimálisan mélyrétegű és termékeny. Ez a terület néhány százeres gyümölcsfaállományával Európa legnagyobb zárt gyümölcsstermesztő területének számít.

A terület a molasz- és flisöv alsó-ausztriai részének felel meg. A talajok anyaga túlnyomórészt barnaföld és barna agyag. Ezeket megfelelő mélyrétegűség jellemzi, az éghajlatot pedig jelentős mennyiségű csapadék (kb. 800–1 500 mm/év) és magas páratartalom.

Ezek a különleges viszonyok azt eredményezik, hogy a mustkörteben elegendő mennyiségű sav és cserzőanyag képződhet, két fontos összetevő, amelyek a körtemust íze és eltarthatósága szempontjából döntő jelentőségűek.

Ezen kívül a „Mostviertler Birnmost” a Mostviertelben hagyományosan termesztett mustkörtefajtákból készül. Ezek a mustkörtefajták, valamint a bortermelők sokéves tapasztalatokon alapuló szakértelme a „Mostviertler Birnenmostnak” a tipikus savanykassággal és fanyarsággal együtt karakteres, gyümölcsös ízt és sajátos aromát kölcsönöznek. A gyümölcsle-koncentrátum hozzáadásának vagy ipari alma felhasználásának tilalma a „Mostviertler Birnmostot” ízében is megkülönbözteti más régiók mustjaitól vagy gyümölcsboraitól.

Hírnév

A körtemustot a régióban elsőként Neidhart von Reuenthal lovagi költő és dalmok említi meg 1240 körül. Számos további irat tanúsítja, hogy a mostvierteli körtemusttermelés a későbbi években is nagy jelentőséggel bírt. A nagy terméshozamú mustkörtefák legnagyobb része ma kb. 100–150 éves. A régi körtefák hasznosításával azok és sarjaik egy nagyon környezetkímélő, külterjes és tradicionális gyökerű mezőgazdálkodási forma kifejezésekként a jövő számára is fennmaradnak. Csak ez a gazdasági hasznosítás stabilizálhatja a jövő számára a körtefát, mint a Mostviertel tájképét uraló jelképet, hogy az turisztikai látványosságként továbbra is hasznosítható maradjon (pl. az április végi körtefavirágzás intenzív reklámozása – „Virágzik a negyed”).

A körtemust erős kapcsolatát a régióval a mustgyártás körüli számos akció és látványosság teszi egyértelművé (pl. mustavatások, must-kertvendéglők, mustút), melyek nyomai pl. számos internetes oldalon is megtalálhatók (<http://www.mostheurige.com>, <http://www.moststraße.at>, <http://www.mostbirnhaus.at>). 2005-ben a Mostviertelt a régióra jellemző fő terméke, a körtemust és annak a helyi gasztronómiában betöltött központi szerepe miatt felvették „Ausztria élményrégiói” közé (vö. <http://www.genuss-region.at>). A mostvierteli termelők innovatív aktivitásának és minőségtudatosságának köszönhetően a körtemust a színvonalas konyhaművészet tökéletes kísérőjeként is elismert-seget élvez, még olyan neves bécsi vendéglők is, mint a „Meinl am Graben” kínálatukban tartják.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Der Landeshauptmann von Niederösterreich
Cím: Landhausplatz 1
3109 St. Pölten
ÖSTERREICH

Tel. +43 2742900512905
Fax +43 2742900515260
E-mail: post.gs3@noel.gv.at

4.8. Címkzés:

A „geschützte geographische Angabe”, ill. „g.g.A” megjelölést a „Mostviertler Birnmost” felirat után mindig fel kell tüntetni, így az a címkén mindig látható.

A szükséges mustminőség igazolása esetén (lásd 4.2 pont) a címkéket az egyes termelőknek az Obstbauverband Mostviertel adja ki és kezeli.
