

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage**I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)**

Salzburg (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Österreich
<i>Anschrift:</i>	1 Stubenring 1010 Wien Österreich
<i>Tel.:</i>	+431/71100-2815
<i>Fax:</i>	+431/71100-2725
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	abteilung38@lebensministerium.at

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	Produktspezifikation Salzburg.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Amtsblatt Nr. 141 vom 23.7.1999
-------------------------	---------------------------------

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Salzburg (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>
<p>"Salzburg" 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</p> <p>"Salzburg" wird daneben auch in anderen Ausprägungen (z.B. "Kabinett", "Spätlese", "Eiswein", etc.) produziert. Die zugehörigen Analysemerkmale sind der Produktspezifikation zu entnehmen.</p>
<i>Organoleptische Eigenschaften:</i>
<p>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.</p>

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Qualitätswein
Prädikatswein
Trockenbeerenauslese
Strohwein
Spätlesewein
Spätlese
Schilfwein
Kabinettwein
Kabinett
Eiswein
Beerenauslesewein
Beerenauslese
Auslesewein
Auslese
Ausbruchwein
Ausbruch

b. Buchstabe b)

Reserve
Jubiläumswein
Gemischter Satz
Heuriger
Classic
Klassik
Bergwein
Auswahl
Ausstich

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	

Für die Ursprungsbezeichnung "Salzburg" sind alle önologischen Verfahren der EU, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der EU möglich; über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden; die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der EU.

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

b. Höchsterträge

Höchstertrag:

Die Hektarhöchstmenge beträgt 9.000 kg Weintrauben oder 6.750 l Wein je Hektar im Rebflächenverzeichnis eingetragener und bepflanzter Weingartenfläche zur Herstellung von Wein.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

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

a. NUTS-Gebiet

AT32	Salzburg
------	----------

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

Grüner Veltliner

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Roesler N
Cabernet-Sauvignon N
Furmint B
Grüner Veltliner B
Jubiläumsrebe
Frühroter Veltliner B
Blauer Burgunder N
Bouvier B
St. Laurent N
Chardonnay B
Scheurebe B
Ráthay N
Neuburger B
Blauer Portugieser N
Sauvignon Blanc B
Welschriesling B
Rotgipfler B
Merlot N
Zweigelt N
Goldburger B
Roter Veltliner B
Syrah N
Blauer Wildbacher N
Traminer B
Sylvaner B
Muskateller B
Grauer Burgunder B
Zierfandler B
Muškát Ottonel B
Blauburger N
Weißer Burgunder B
Müller Thurgau B
Blaifränkisch N
Weißer Riesling B
Cabernet Franc N

c. Andere Sorten

--

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

<i>Angaben zum geografischen Gebiet</i>
Einige wenige, vereinzelt 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.
<i>Angaben zum Erzeugnis:</i>
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.
<i>Kausaler Zusammenhang:</i>
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.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Mit Ausnahme von „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ und „Hauersekt“ kann ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Salzburg“ 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 „Salzburg“ 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 (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

9. BELEGE

a. Sonstige Unterlagen:

--

VI. SONSTIGE ANGABEN**1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
<i>Anschrift:</i>	1 Stubenring 1010 Wien Österreich
<i>Tel.:</i>	+431/71100-2815
<i>Fax:</i>	+431/71100-2725
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	abteilung38@lebensministerium.at

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI

<i>Name und Funktion der interessierten Partei:</i>	Nationales Weinkomitee
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Körperschaft öffentlichen Rechts. Die Mitglieder werden von Wirtschaftskammer und Landwirtschaftskammer vorgeschlagen und vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft ernannt.
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Österreich
<i>Anschrift:</i>	6 Schauflergasse 1014 Wien Österreich
<i>Tel.:</i>	+431/53441-8553
<i>Fax:</i>	+431/53441-8549
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	j.glatt@lk-oe.at

3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Link:</i>	http://www.lebensministerium.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html
--------------	---

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Salzburg auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit