

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 298/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Wien”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0235-AM01

Data przekazania informacji: 21.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Opis i uzasadnienie

W związku z tym, że w ramach rejestru winnic dokonano przejścia na zintegrowany system zarządzania i kontroli, należy dostosować wartość maksymalnej wydajności z hektara.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Wien

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Nazwa pochodzenia „Wien” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego (w tym typu „Sekt”). Wina objęte nazwą pochodzenia „Wien” są produkowane głównie jako wino gatunkowe („Qualitätswein”); sok z winogron musi przy tym wykazywać minimalną masę moszczu wynoszącą 15° KMW (Klosterneuburger Mostwaage), co odpowiada 9,5 % objętości. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 9 % objętości, a minimalna całkowita kwasowość wynosi 4 g/l.

Wina objęte nazwą pochodzenia „Wien” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.).

Dalsze analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu.

Czarnoziemy na południu Wiednia nadają się do produkcji wyrazistych win białych oraz win czerwonych o pełnym bukicie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Wien” dopuszczone są wszystkie praktyki enologiczne określone w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935, które są przewidziane w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem procesów z wykorzystaniem sorbinianu potasu i diwęglanu dimetylu. Odkwaszanie win jest możliwe zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935. Decyzję w sprawie ewentualnego zakwaszania podejmuje federalny minister ds. rolnictwa, regionów i turystyki w zależności od warunków pogodowych w okresie wegetacji. Warunki dotyczące ewentualnego zakwaszania odpowiadają przy tym wymogom określonym w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935.

Stosowane szczególne praktyki enologiczne (w tym wzbogacanie) wynikają z wybranej każdorazowo tradycyjnej metody produkcji wybranej i opisano je w specyfikacji produktu.

b) Maksymalna wydajność

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Nazwa pochodzenia „Wien” obejmuje cały kraj związkowy Wiedeń („Wien”) w Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

8. Opis związku lub związków

W zachodniej części Wiednia, w dzielnicach Ottakring, Hernals i Pötzleinsdorf przeważają gleby bogate w wapień. Na południu, w kierunku Mauer, Rodaun i Oberlaa, dominują czarnoziemy. Klimat jest kształtowany w dużej mierze przez wpływy kontynentalne i panońskie.

Na obszarze uprawy winorośli Wiedeń produkowane są głównie wina białe. Na bogatych w wapień glebach w zachodnich dzielnicach Wiednia uprawia się takie odmiany jak „Riesling”, „Chardonnay” i „Weißburgunder”, z których produkuje się białe wina o bukcie z nutami owocowymi. Czarnoziemy na południu Wiednia nadają się do produkcji wyrazistych win białych oraz win czerwonych o pełnym bukcie. W umiarkowanym klimacie, który jest kształtowany przez wpływy kontynentalne i panońskie, winogrona mogą osiągnąć pełną dojrzałość.

Ponadto dzięki temu, że w strukturze produkcji wina przeważają przedsiębiorstwa rodzinne, z pokolenia na pokolenie przekazywane są tradycyjne formy winifikacji, co dodatkowo przyczynia się do wyrazistego charakteru win z Wiednia.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wino objęte nazwą pochodzenia „Wien”, z wyjątkiem win oznaczonych jako „Sekt” lub „Qualitätsschaumwein”, może zostać wprowadzone do obrotu wyłącznie, jeżeli jest opatrzone urzędowym numerem kontrolnym. Warunkiem uzyskania urzędowego numeru kontrolnego jest poddanie próbki każdego wina, które ma zostać wprowadzone do obrotu z nazwą pochodzenia „Wien”, badaniom analitycznym i organoleptycznym (kontrola systematyczna). W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degustacyjną. W skład urzędowej komisji degustacyjnej wchodzi sześciu degustatorów oraz przewodniczący komisji degustacyjnej. Próbkę są degustowane na ślepo. Formularz na potrzeby analizy zawiera wyłącznie informacje, które są niezbędne do celów oceny, takie jak wskazanie tradycyjnego oznaczenia („Qualitätswein”, „Spätlese” itp.), odmiana winorośli oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych, czy przedstawione im wina są typowe dla odmiany winorośli, rocznika i tradycyjnego oznaczenia oraz czy nadają się do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad). Ocena ta przybiera formę odpowiedzi TAK lub NIE. W przypadku oceny negatywnej należy przedstawić pisemne uzasadnienie. Próbkę odpowiada wymaganiom sensorycznym, jeżeli większość degustatorów wystawiła ocenę pozytywną. W przypadku gdy stosunek ocen pozytywnych i negatywnych wynosi 3:3, próbka jest przedstawiana do oceny innej komisji degustacyjnej. Powtórny wynik 3:3 oznacza, że ostateczna ocena wypada negatywnie.

Link do specyfikacji produktu

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