

**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 298/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Weinviertel”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0206-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

Weinviertel

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Nazwa pochodzenia „Weinviertel” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych z odmiany winorośli „Grüner Veltliner”, które posiadają typowy dla tej odmiany charakter w postaci wyrazistego bukietu o nutach owocowych i pikantnych (pieprz), przy czym dopuszczalne jest kupażowanie (maks. 15 %) z winami typu „Qualitätswein” z innych odmian winorośli, co pozostaje bez wpływu na oznaczanie powstałych w ten sposób win jako „Grüner Veltliner”. Dalsze właściwości organoleptyczne opisano w specyfikacji produktu.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Weinviertel” 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 „Weinviertel” obejmuje położone w Dolnej Austrii powiaty Gänserndorf, Korneuburg (z wyjątkiem gminy Stetteldorf am Wagram), Mistelbach, Hollabrunn oraz Horn.

7. Główne odmiany winorośli

Grüner Veltliner – Weißgipfler

8. Opis związku lub związków

Pod względem geologicznym Weinviertel można podzielić na pięć różnych obszarów: Masyw Czeski stanowi w Weinviertel piętro roślinności wyznaczające granicę z Waldviertel. Skały pochodzenia magmowego (granity, gnejsy, łupki) można rozpoznać na podstawie różnej podatności na zwietrzanie poszczególnych rodzajów skał.

Przez zachodni Weinviertel rozciąga się strefa molasy. Składa się ona głównie z luźnych skał osadowych, takich jak gliny, muły, piaski, żwiry i częściowo również wapienie. Strefa ta, powstała w kenozoikum, zbudowana jest ze skał osadowych górotworu alpejskiego na południu oraz Masywu Czeskiego na północy i na zachodzie. Strefa „Waschberg” rozciąga się od Waschberg koło Stockerau przez Leiser Berge, Staatz i Falkenstein aż po południowe Morawy. Strefa ta przed 17 mln lat została niejako „wepchnięta” między strefę molasy i Kotlinę Wiedeńską. Przy tej okazji powstały szczególnego rodzaju „klify” (tzw. „Durchspießungsklippen”), jak np. zupełnie odizolowany wapienny stożek „Staatzer Klippe”.

Tzw. strefa „Flyschzone” obejmuje dwa pasma, które obramowują kotlinę „Korneuburger Becken”; są to najbardziej na wschód położone zbocza Alp. Określenie „Flysch” oznacza skały, które mają tendencję do obsuwania się: nagromadzone luźne osady przeniknęły niegdyś wskutek ruchów tektonicznych do głębin morskich, przy czym najniżej opadły gruboziarniste piaski, a najwyżej drobniejsze gliny. Z biegiem czasu powstały z nich piaskowce i gliniaste margle. Wschodnia część Weinviertel jest zaliczana do Kotliny Wiedeńskiej. Stanowi ona odrębny obszar sedymentacji różnych skał, powstały w wyniku ruchów tektonicznych podłoża na granicy między Alpami i Karpatami. Miejscami dają się rozpoznać przełomy (Steinberg koło Zistersdorf), wzdłuż których następowało obsuwanie się podłoża.

Weinviertel można uznać za obszar będący pod wpływem klimatu panońskiego. Pod względem warunków termicznych dominują wpływy kontynentalne, zaś pod względem warunków higrycznych – oceaniczne. Wino posiada następujące typowe cechy charakterystyczne:

barwa: jasnożółta, zielonożółta;

aromat: bukiet typowy dla odmiany;

smak: owocowy, pikantny, pieprzny; brak nuty drzewnej; bez jednostronnej dominacji alkoholu; bez nuty szlachetnej pleśni. Od niepamiętnych czasów Weinviertel stanowi najważniejszy austriacki obszar uprawy odmiany winorośli „Grüner Veltliner”. Podstawę typowego aromatu win „Grüner Veltliner” stanowią przede wszystkim lessowe gleby w połączeniu ze znacznymi różnicami temperatury między dniem i nocą, które stanowią wynik panującego klimatu. „Pieprzna” nuta smakowa win „Grüner Veltliner” jest charakterystyczna przede wszystkim dla obszaru uprawy winorośli Weinviertel.

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 „Grüner Veltliner” z Weinviertel.

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 „Weinviertel” 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 „Weinviertel” (zob. specyfikacja produktu), 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. Próbki są degustowane na ślepo. Formularz na potrzeby analizy zawiera wyłącznie informacje, które są niezbędne do celów oceny, takie jak wskazanie tradycyjnego oznaczenia oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych, czy przedstawione im wina są typowe dla obszaru pochodzenia Kamptal 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. Próbka odpowiada wymaganiom sensorycznym, jeżeli większość degustatorów wystawiła ocenę pozytywną. W przypadku gdy stosunek ocen pozytywnych do negatywnych wynosi 4: 2, próbka jest przedstawiana do oceny innej komisji degustacyjnej.

Link do specyfikacji produktu

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