

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 298/07)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от ⁽¹⁾

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Wien“

Референтен номер: PDO-AT-A0235-AM01

Дата на съобщението: 21.2.2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Описание и основания

Тъй като регистърът на лозарските площи вече се управлява съгласно интегрираната система за администриране и контрол е необходимо максималният добив от хектар да бъде адаптиран.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Wien

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории на лозаро-винарския продукт

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

4. Описание на виното или вината

Наименованието за произход „Wien“ може да се използва за вина и качествени пенливи вина (Sekt). „Wien“ се произвежда главно като „качествено вино“; Като сокът от гроздето трябва да има минимално тегло на мъстта 15° по Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 об. %). Действителното алкохолно съдържание е 9 %, а минималната киселинност — 4 g/l.

Освен това вина с наименование „Wien“ се произвеждат и под други форми (например „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ и др.).

Останалите аналитични характеристики са посочени в продуктовата спецификация.

Черноземите на юг от Виена са подходящи за производството на силни бели вина и пишци червени вина.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	

5. Винопроизводствени практики

а) Основни енологични практики

Приложими ограничения при производството на вината

За наименованието за произход „Wien“ са разрешени всички енологични практики, споменати в регламенти (ЕС) 2019/934 и (ЕС) 2019/935, които са предвидени за вината със защитено наименование за произход, с изключение на третирането с калиев сорбат и диметил дикарбонат. Киселинното съдържание на вината може да се намалява в съответствие с регламенти (ЕС) 2019/934 и (ЕС) 2019/935. Решение за възможно повишаване на киселинното съдържание се взема от федералния министър на земеделието, регионите и туризма в зависимост от метеорологичните условия по време на вегетационния сезон. Условието за възможно повишаване на киселинното съдържание се урежда от регламенти (ЕС) 2019/934 и (ЕС) 2019/935.

Специфичните енологични практики (включително обогатяване) произтичат от съответния избран традиционен метод за производство и са описани в продуктовата спецификация.

б) Максимални добиви

10 000 килограма грозде от хектар

6. Определен географски район

Наименованието за произход „Wien“ обхваща цялата федерална провинция Виена.

7. Основни винени сортове грозде

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

8. Описание на връзката или връзките

В западната част на Виена, в окръзите Отакринг и Херналс и община Пьотлайнсдорф, преобладават варовикови видове почви. На юг, в посоката към общините Мауер, Родаун и Оберла, субстратът се състои предимно от чернозем. Климатът се определя до голяма степен от континентални и панонски влияния.

В лозаро-винарския регион Виена се произвежда основно бяло вино. Върху варовиковите почви в западната част на Виена от сортове грозде като Riesling, Chardonnay и Weißburgunder се произвеждат вина с плодови нотки. Черноземите на юг са подходящи за силни бели вина и пишни червени вина. Умереният климат, характеризиран с панонски и континентални влияния, позволява гроздето напълно да узрее.

Освен това поради факта, че в структурата на винарския район преобладават семейните лозарски стопанства, традиционният метод на винификацията се предава между поколенията, което допълнително допринася за отличителния характер на вината от района на Виена.

9. Други основни условия (упаковане, етикетирание, други изисквания)

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Съгласно австрийския Закон за виното вино с наименование за произход „Wien“ може да се пуска на пазара само с контролен номер за качествено вино, с изключение на видовете качествено пенливо вино „Sekt“ и „Qualitätsschaumwein“. За да получи виното контролен номер за качествено вино, проба от всяко вино, което ще се предлага на пазара с наименованието за произход „Wien“ (систематична проверка), трябва да бъде подложена на аналитични и органолептични изследвания. В рамките на сензорния анализ вината се оценяват от официална дегустационна комисия. Официалната дегустационна комисия се състои от 6 дегустатори и един председател на комисията. Пробите се поставят пред дегустаторите анонимно. Формулярът за анализа съдържа само необходимата за оценка информация, например се посочват традиционното наименование (Qualitätsw Wein, Spätlese и т.н.), сортът и годината на реколтата. Дегустаторите оценяват виното въз основа на опита си и използват еталонни вина, за да оценят дали представените им вина са типични по отношение на сорта, годината на реколтата и традиционното наименование и дали са годни за пускане на пазара (без отклонения по отношение на качеството). На въпроса за вкуса се отговаря с ДА или НЕ. Ако оценката е отрицателна, отказът се обосновава в писмен вид. Пробата отговаря на органолептичните изисквания, ако мнозинството от дегустаторите са формулирали положителна оценка. Когато има 3 положителни и 3 отрицателни оценки, пробата се представя на друга дегустационна комисия. Ако н втори път мненията са в съотношение 3 : 3, резултатът от дегустацията се счита за отрицателен.

Връзка към продуктовата спецификация

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