

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2022/C 305/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Rosalia“

PDO-AT-02594

Datum podání žádosti: 21.2.2020

1. Název, který má být zapsán

Rosalia

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

Červená vína této oblasti se vyrábějí z odrůd Zweigelt a Blaufränkisch. Barvu růžových vín lze označit jako velmi sytou a tmavě červenou. Vůně a chuť červených vín připomíná višně a švestky. Chuť je převážně ovocná a vyznačuje se mírným obsahem tříslovin. Obsah nezrzašeného cukru nesmí být vyšší než 4,0 g/l. Vína zrají v nerezových tancích nebo v dřevěných sudech. Červené víno může být rovněž vyráběno jako „rezervní“ víno. V tomto případě se chuť vyznačuje vyšším obsahem alkoholu (alespoň 13 % obj.) a zralějšími tříslovinami.

Růžová vína této oblasti se též vyrábějí z odrůd Zweigelt a Blaufränkisch. Barvu růžových vín lze označit jako lososově růžovou až světle višňově červenou. Vůně a chuť růžových vín se vyznačují červenými bobulovinami (červený rybíz, maliny), vína neobsahují třísloviny. Obsah zbytkového cukru musí splňovat požadavky pro označení „suché“. Nedílnou součástí chuti růžových vín s CHOP „Rosalia“ je výrazná kyselost. Vína zrají hlavně v nerezových tancích, méně pak i v dřevěných sudech.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

–

b. Maximální výnosy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vinařská oblast „Rosalia“ se nachází na katastrálním území obce Mattersburg.

7. Hlavní moštové odrůdy

Blaufränkisch – Frankovka

Zweigelt – Blauer Zweigelt

Zweigelt – Rotburger

8. Popis souvislostí

Oblast CHOP „Rosalia“ se nachází na východních svazích pohoří Rosaliengebirge, které vede podél hranice mezi spolkovými zeměmi Dolní Rakousko a Burgenland na východě Rakouska.

Klima: oblast CHOP „Rosalia“ je součástí Panonské pánve (rozsáhlé nížiny v jižní části středovýchodní Evropy, kterou protíná střední tok Dunaje a dolní tok Tisy). Panonská pánev se vyznačuje suchými, horkými léty a studenými a suchými zimami.

Půda: jihozápadní část oblasti CHOP „Rosalia“ leží na krystalickém podloží, severovýchodním směrem se zvyšuje poměr mladších sedimentů neogénu ve Vídeňské pánvi. Tyto sedimenty jsou usazeninami bývalého moře, které před 12–16 miliony let omývalo úpatí pohoří Rosaliengebirge. Na severu a severovýchodě tyto sedimenty sousedí s pásem převážně písčiny usazenin.

Souvislost: na rozdíl od půdních podmínek, které mají poměrně malý vliv na chuť a charakter vín, je podnebí pro typičnost vín s CHOP „Rosalia“ velmi důležitým faktorem. Díky teplým dnům hrozny dobře dozrávají, a tak se může rozvinout chuť višňi a švestek, která je pro tyto odrůdy révy typická. Naopak noci jsou chladné, a proto může vzniknout primární aroma (a nikoli cukr). Vína tak získají svoji typickou ovocnou chuť a mírný obsah tříslovin.

V oblasti CHOP „Rosalia“ se používá tradiční rakouský způsob vedení vinic – vinná réva se vede převážně ručně (řez, zelené práce, prostřihávání atd.). Způsob výroby a zrání vín odpovídá rovněž opatřením uplatňovaným v převážně většině rakouských vinařství. Pěstitelské metody a technologie zrání mají proto mnohem menší vliv na charakter a chuť vín než zeměpisné, ale zejména klimatické faktory.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení původu „Rosalia“ se musí používat s tradičním označením „DAC“ nebo „Districtus Austriae Controllatus“.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Rakouský vinařský zákon pro všechna vína s CHOP stanoví, že výroba vína s CHOP musí probíhat ve vinařské oblasti (oblast původu CHZO), v níž se oblast CHOP nachází, nebo v sousední vinařské oblasti. Rakousko proto obecně využívá odchylku stanovenou v článku 5 nařízení (EU) 2019/33.

Pro výrobu vín s CHOP „Rosalia“ byly stanoveny dodatečné podmínky: výroba nesmí probíhat mimo oblast původu bez souhlasu regionálního vinařského výboru spolkové země Burgenland. Takové schválení může být uděleno zejména tehdy, pokud se vinice producenta nacházejí v oblasti „Rosalia“ a víno je vyrobeno v provozovnách producenta mimo tuto oblast nebo pokud existují smlouvy o pozemku mezi producentem, který má provozovnu mimo oblast „Rosalia“, a vlastníky vinic uvnitř této oblasti.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Rakouský vinařský zákon nestanoví obecná pravidla pro plnění vín s CHOP do lahví.

Za účelem zajištění jakosti a typických vlastností vín s CHOP „Rosalia“ jsou pro stáčení vín s CHOP „Rosalia“ do lahví stanoveny tyto podmínky: stáčení nesmí probíhat mimo oblast bez souhlasu regionálního vinařského výboru spolkové země Burgenland. Takový souhlas může být udělen zejména v případě, že stáčírna má prostory uvnitř i vně CHOP „Rosalia“.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
