

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 295/08)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Wagram”

Viitenumero: PDO-AT-A0233-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 21.2.2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Kuvaus ja perustelut

Hehtaarikohtaista enimmäismäärää on muutettava, koska viinitarhaluetteloa on alettu pitää yhdenmetyt hallinto- ja valvontajärjestelmän vaatimusten mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Wagram

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

Alkuperänimitystä ”Wagram” voidaan käyttää viinistä ja laatuohuviinistä. Sitä käytetään laatuohuviinistä kuitenkin vain äärimmäisen harvoin. Wagram-viiniä valmistetaan ensisijaisesti ”laatuviininä”. Analyytiset ominaisuudet esitetään tuote-eritelmissä. Wagram-viiniä valmistetaan myös esimerkiksi merkinnöillä ”Kabinett”, ”Spätlese” ja ”Eiswein” varustettuina viineinä. Noin 75 prosenttia Wagramin viininviljelyalueella tuotettavasta viinistä on valkoviiniä. Grüner Veltliner on valkoviinien päälajike ja Zweigelt punaviinien. Maininnanarvoinen on myös Frühroter Veltliner, joka on tälle alueelle tunnusomainen lajike. Viinien aistinvaraisiksi ominaisuuksiksi voidaan katsoa täyteläisyys ja mausteisuus.

Yleiset analyytiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Viininvalmistusmenetelmät

a) Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Alkuperänimityksen ”Wagram” viineille sallitaan kaikki valmistusmenetelmät, joista säädetään suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun viinin osalta asetuksissa (EU) 2019/934 ja (EU) 2019/935, lukuun ottamatta käsittelyä kaliumsorbaatilla ja dimetyylidikarbonaatilla. Viinien happamuutta voidaan vähentää asetusten (EU) 2019/934 ja (EU) 2019/935 mukaisesti. Itävallan maatalous-, alue- ja matkailuministeri päättää mahdollisesta happamuuden lisäämisestä kasvukaudella vallitsevien sääolojen perusteella. Viinien happamuuden lisäämistä koskevat edellytykset määritellään asetuksissa (EU) 2019/934 ja (EU) 2019/935.

Erityiset viininvalmistusmenetelmät (mukaan lukien väkevöiminen) määräytyvät tapauskohtaisesti valitun perinteisen tuotantotavan mukaan, ja ne esitetään tuote-eritelmässä.

b) Enimmäistuotokset

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohti

6. Rajattu maantieteellinen alue

Alkuperänimityksen ”Wagram” maantieteellinen alue kattaa Sitzenberg-Reidlingin kuntaa lukuun ottamatta Tullnin hallintoalueen sekä Stetteldorf am Wagramin kunnan ja Klosterneuburgin tuomiopiirin Ala-Itävallassa.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Zweigelt – Rotburger

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Zweigelt – Blauer Zweigelt

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Wagramin viininviljelyalue jakautuu kahteen eri vyöhykkeeseen. Ensinnäkin varsinainen Wagram ulottuu Tonavan pohjoispuolella Kamptalista itään noin 30 kilometriä pitkänä jyrkkänä rinteinä. Tällä alueella viiniköynnökset kasvavat paksulla lössimaalla ja tuottavat täyteläisiä ja mausteisia viinejä. Toisella vyöhykkeellä, Wienin luoteispuolella Klosterneuburgin alueella, maaperä on kalkkipitoisempaa ja tuottaa hedelmäisiä ja hienostuneita viinejä.

Ilmasto leimaa Tonavan vaikutus ja Pannonian vyöhykkeen läheisyys. Kohtalaisen viileät yöt ovat suotuisia aromien muodostumiselle. Noin 75 prosenttia Wagramin viininviljelyalueella tuotettavasta viinistä on valkoviiniä. Grüner Veltliner on valkoviinien päälaji ja Zweigelt punaviinien. Maininnanarvoinen on myös Frühroter Veltliner, joka on tälle alueelle tunnusomainen laji. Viinien aistinvaraisiksi ominaisuuksiksi voidaan katsoa täyteläisyys ja mausteisuus. Wagramin maaperän paksu lössikerrostuma soveltuu erinomaisesti voimakkaan ja mausteisen Grüner Veltlinerin tuottamiseen. Klosterneuburgia ympäröivän alueen kalkkipitoisemmalla maaperällä tuotetaan hedelmäisiä ja hienostuneita viinejä.

Wagram-viinien omaleimaisuuteen vaikuttaa osaltaan se, että alueen viininviljelytilat ovat enimmäkseen perheyriityksiä, joissa viininvalmistuksen perinteet säilyvät sukupolvesta toiseen.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilain mukaisesti alkuperämerkinnällä "Wagram" varustettua viiniä voidaan Sekt-kuohuviiniä, laatukuohuviiniä ja Hauersekt-kuohuviiniä lukuun ottamatta saattaa markkinoille vain laatuviinin tarkastusnumerolla (staatliche Prüfnummer) varustettuna. Tarkastusnumeron myöntämiseksi tutkitaan näyte kaikista viineistä, jotka on määrää saattaa markkinoille alkuperämerkinnällä "Wagram" varustettuna (järjestelmällinen valvonta) (ks. tuote-eritelmä). Aistinvaraisessa tutkimuksessa viinit tutkii virallinen viininmaistajien arviointikomitea. Virallinen arviointikomitea koostuu kuudesta viininmaistajasta ja komitean puheenjohtajasta. Näytteet annetaan viininmaistajille nimettöminä. Tarkastuslomakkeelle on merkitty vain arviointiin tarvittavat tiedot, kuten perinteinen nimitys (laatuviini, Kabinett, Spätlese, Auslese jne.), lajike ja vuosikerta. Viininmaistajat arvioivat oman kokemuksensa ja käytettävissä olevien vertailuviinien perusteella, ovatko tutkittavat viinit lajikkeelle, vuosikerralle ja perinteiselle nimitykselle tunnusomaisia ja kaupan vaatimusten mukaisia (virheettömiä). Makua koskevaan kysymykseen vastataan joko KYLLÄ tai EI. Kielteinen arvio on perusteltava kirjallisesti. Näyte täyttää vaatimukset aistinvaraisten ominaisuuksien osalta, kun maistajien enemmistö on antanut myönteisen arvion. Jos arviot jakautuvat tasan eli 3:3, näyte annetaan toisen maistajien komitean arvioitavaksi. Jos arviot jakautuvat toistamiseen tasan, arviointitulokset katsotaan kielteiseksi.

Linkki eritelmään

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