

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 298/07)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Wien”

Referentni broj: PDO-AT-A0235-AM01

Datum obavijesti: 21.2.2020.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

Opis i razlozi

Budući da se registrom vinograda sada upravlja u skladu s integriranim administrativnim i kontrolnim sustavom, potrebno je prilagoditi najveći prinos po hektaru.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Wien

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina

Oznaka izvornosti „Wien” može se upotrebljavati za vino i kvalitetno pjenušavo vino/Sekt. Vino „Wien” uglavnom se proizvodi kao kvalitetno vino („Qualitätswein”) te u tom slučaju sok od grožđa mora imati najmanji sadržaj šećera u moštu od 15° na Baboovoj moštnoj vagi (Klosterneuburg) (= 9,5 % vol.). Najmanja stvarna alkoholna jakost mora biti 9 % vol., a najmanja kiselost mora biti 4 g/l.

Vino „Wien” proizvodi se i u drugim varijantama (npr. „Kabinett”, „Spätlese” ili „Eiswein”).

Dodatna analitička svojstva navedena su u specifikaciji proizvoda.

Tla crnice na jugu regije Beč („Wien”) pogodna su za proizvodnju moćnih bijelih i raskošnih crnih vina.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

a. Osnovni enološki postupci

Relevantna ograničenja u proizvodnji vinâ

Svi enološki postupci odobreni za vino sa zaštićenom oznakom izvornosti na temelju uredbi (EU) 2019/934 i (EU) 2019/935 dopušteni su za oznaku izvornosti „Wien”, osim obrade kalijevim sorbatom i dimetil dikarbonatom. Moguće je otkiseljavanje vinâ u skladu s uredbama (EU) 2019/934 i (EU) 2019/935. O mogućem dokiseljavanju odlučuje savezni ministar poljoprivrede, regija i turizma ovisno o klimatskim uvjetima tijekom sezone rasta. Pritom se uvjeti za moguće dokiseljavanje određuju u skladu s uredbama (EU) 2019/934 i (EU) 2019/935.

Posebni enološki postupci (uključujući pojačavanje) proizlaze iz odabrane tradicionalne metode proizvodnje i navedeni su u specifikaciji proizvoda.

b. Najveći prinosi

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Razgraničeno zemljopisno područje oznake izvornosti „Wien” obuhvaća čitavu pokrajinu Beč.

7. Glavne sorte vinove loze

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

8. Opis povezanosti

U zapadnom dijelu regije Beč, u okruzima Ottakring, Hernals i Pötzleinsdorf, prevladavaju vrste vapnenačkih tla. Na jugu, u smjeru mjesta Mauer, Rodaun i Oberlaa, supstrat se uglavnom sastoji od tla crnice. Klimu uvelike obilježavaju kontinentalni i panonski utjecaji.

U vinogradarskom području Beč proizvodi se uglavnom bijelo vino. Na vapnenačkim tlima zapadnog dijela regije Beč proizvode se voćna vina od sorti kao što su Riesling, Chardonnay i Weißburgunder. Na jugu su tla crnice pogodna za proizvodnju moćnih bijelih i raskošnih crnih vina. Umjerena klima obilježena panonskim i kontinentalnim utjecajima omogućuje potpuno dozrijevanje grožđa.

Osim toga, zahvaljujući tome što u strukturi proizvodnje vina na vinogradarskom području Beč prevladavaju obiteljska gospodarstva, tradicionalni stil vinarstva prenosi se s generacije na generaciju, što dodatno pridonosi prepoznatljivim svojstvima tih vina.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, drugi zahtjevi)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

prema austrijskom Zakonu o vinu, vino s oznakom izvornosti „Wien” smije se staviti na tržište samo ako ima službeni kontrolni broj [*Staatliche Prüfnummer*]. To se pravilo ne primjenjuje na pjenušac („Sekt”) ili kvalitetno pjenušavo vino („Qualitätsschaumwein”). Da bi se dobio službeni kontrolni broj, uzorak svakog vina koje se želi staviti na tržište s oznakom izvornosti „Wien” (sustavna provjera) mora se podvrgnuti analitičkim i organoleptičkim ispitivanjima. Organoleptičko ispitivanje vinâ provodi službena ocjenjivačka komisija. Ona se sastoji od šest kušača i jednog predsjednika komisije. Uzorci se pred kušače stavljaju anonimno. Na ocjenjivačkom obrascu nalaze se samo informacije koje su neophodne za ocjenjivanje, kao što su podaci o tradicionalnom nazivu („Qualitätswein”, „Spätlese” itd.), sorti i godini berbe. Na temelju svojeg iskustva i na temelju određenog referentnog vina kušači ocjenjuju je li vino koje kušaju u pogledu sorte, godine berbe i tradicionalnog naziva tipično i slobodno od nedostataka, tj. smije li se staviti na tržište. Na pitanje o kušanju odgovaraju s DA ili NE. U slučaju negativne ocjene odbijanje se mora pismeno obrazložiti. Uzorak je udovoljio organoleptičkim kriterijima ako mu je većina kušača dala pozitivnu ocjenu. Ako vino dobije tri pozitivne i tri negativne ocjene, daje se na kušanje još jednoj ocjenjivačkoj komisiji. Ako je rezultat drugog kušanja opet 3 : 3, ukupni je rezultat kušanja negativan.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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