

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2020/C 298/07)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Wien“

Nuorodos numeris: PDO-AT-A0235-AM01

Pranešimo data: 2020 2 21

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Aprašymas ir pagrindimas

Dėl Vynuogynų registro suderinimo su Integruotąja administravimo ir kontrolės sistema turi būti pakoreguojamas maksimalus kiekis iš hektaro.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

Wien

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vyno sektoriaus produkto kategorija

1. Vynas
5. Rūšinis putojantis vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

Kilmės vietos nuoroda „Wien“ gali būti suteikiama vynui ir rūšiniam putojančiam vynui arba putojančiam vynui „Sekt“. Su kilmės vietos nuoroda „Wien“ dažniausiai gaminami rūšiniai vynai; vynuogių sulčių misos stiprumas turi būti ne mažesnis kaip 15° pagal Klosterneuburgo misos skalę (KMW) (= 9,5 % tūrio). Faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9 % tūrio, o rūgštingumas – ne mažesnis kaip 4 g/l.

Produktai su nuoroda „Wien“ taip pat gali būti gaminami kitų rūšių (pvz., „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“ ir kt.).

Kitos analizės metodais nustatytos savybės nurodytos produkto specifikacijoje.

Juodžemiai į pietus nuo Vienos yra tinkami stipraus skonio baltųjų vynų ir aromatingų raudonųjų vynų gamybai.

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

Gaminant kilmės vietos nuoroda „Wien“ žymimus vynus leidžiama taikyti visus vynam su saugoma kilmės vietos nuoroda numatytus vynininkystės metodus, nurodytus Komisijos deleguotajame reglamente (ES) 2019/934 arba Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) 2019/935, išskyrus apdorojimą kalio sorbatu ir dimetildikarbonatu. Galima mažinti vynu rūgštingumą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 arba Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/935 reikalavimus. Sprendimą dėl galimo parūgštinimo priima federalinis žemės ūkio, regionų ir turizmo ministras, atsižvelgdamas į oro sąlygas vegetacijos laikotarpiu. Galimo parūgštinimo sąlygos grindžiamos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 arba Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/935 reikalavimais.

Konkretūs vynininkystės metodai (įskaitant sodrinimą) priklauso nuo pasirinkto tradicinio gamybos būdo ir yra nurodyti produkto specifikacijoje.

b) Didžiausias gamybos kiekis

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Kilmės vietos nuorodos „Wien“ teritorija apima visą Vienos federacinę žemę.

7. Pagrindinė (s) vyninių vynuogių veislė (s)

‘Grüner Veltliner’ – ‘Weißgipfler’

‘Weißer Riesling’ – ‘Riesling’

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Vienos vakarinėje dalyje, Otakringo, Hernalso ir Pecleinsdorfo rajonuose, vyrauja kalkingi dirvožemiai. Pietinėje dalyje link Mauerio, Rodauno ir Oberlos vyrauja juodžemiai. Gamtinėms sąlygoms didelę įtaką daro Panonijos ir žemyninis klimatas.

Vienos vynuogių auginimo regione daugiausia gaminami baltieji vynai. Kalkinguose dirvožemiuose Vienos vakarinėje dalyje auginamos veislių ‘Riesling’, ‘Chardonnay’ ir ‘Pinot Blanc’ vynuogės, iš kurių gaminami vaisiški vynai. Pietinėje dalyje vyraujantys juodžemiai tinkami stipraus skonio baltųjų vynu ir aromatingų raudonųjų vynu gamybai. Vidutinio klimato, kuris taip pat turi Panonijos ir žemyninio klimato bruožų, sąlygomis vynuogės gali visiškai sunokti.

Be to, prie Vienos vynu savitumo prisideda dėl vyraujančios šeimyninio vyndarystės verslo struktūros iš kartos į kartą perduodamos vynu gamybos tradicijos.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Išskyrus putojantį vyną „Sekt“ arba rūšinį putojantį vyną, vinas su kilmės vietos nuoroda „Wien“ pagal Austrijos vynu įstatymą rinkai gali būti pateikiamas tik nurodant oficialųjį patikrinimo numerį. Norint gauti oficialųjį patikrinimo numerį, turi būti atlikti kiekvieno vyno, kurį ketinama pateikti rinkai su kilmės vietos nuoroda „Wien“, mėginių analitinių ir juslinių savybių tyrimai (sisteminis tikrinimas). Atliekant juslinį patikrinimą, vynus tikrina oficiali degustavimo komisija. Oficialią degustavimo komisiją sudaro 6 degustatoriai ir degustavimo komisijos pirmininkas. Mėginiai degustatoriams pateikiami nenurodant produkto pavadinimo. Patikrinimo formoje yra tik vertinimui būtina informacija, tokia kaip tradicinis terminas (rūšinis vinas, „Spätlese“ ir t. t.), veislė ir derliaus metai. Degustatoriai, remdamiesi savo patirtimi ir nurodytais etaloniniais vynais (*Pegelwein*), įvertina, ar pateikti vynai, atsižvelgiant į rūšį, derliaus metus ir tradicinį terminą, yra tipiški ir gali būti pateikiami rinkai (kaip neturintys trūkumų). Į klausimą degustuojant atsakoma TAIP arba NE. Jei įvertinimas neigiamas, sprendimas dėl atmetimo turi būti pagrįstas raštu. Mėginio juslinės savybės laikomos atitinkančiomis reikalavimus, kai daugumos degustatorių įvertinimas yra teigiamas. Balsams pasiskirsčius santykiu 3:3, mėginys pateikiamas kitai degustavimo komisijai, Jei balsai antrą kartą pasiskirsto santykiu 3:3, mėginys laikomas neatitinkančiu reikalavimų.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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