

Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 298/07)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Wien”

Atsauces numurs: PDO-AT-A0235-AM01

Paziņojuma datums: 21.2.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN IEMESLI

Apraksts un iemesli

Tā kā vīna dārzu reģistru tagad pārvalda ar integrēto administrācijas un kontroles sistēmu, maksimālā raža no hektāra jāpielāgo.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Wien

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Ar cilmes vietas nosaukumu “Wien” var apzīmēt vīnu un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ar apzīmējumu *Qualitätsschaumwein* vai *Sekt*. Vīnu “Wien” galvenokārt ražo kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns); tas nozīmē, ka no vīnogu sulas iegūtās misas minimālais svars ir 15°, izsakot *Klosterneuburger Mostwaage* mērvienībā (atbilst 9,5 tilp. %). Minimālais faktiskais spirta saturs ir 9 tilp. %, minimālais skābums 4 g/l.

Tiek ražots arī “Wien” ar citiem apzīmējumiem (piemēram, *Kabinett*, *Spätlese*, *Eiswein*).

Citas analītiskās īpašības atrodamas produkta specifikācijā.

Melnzemes augsnes uz dienvidiem no Vīnes ir labi piemērotas izteiksmīgu baltvīnu un pilnmiesīgu sarkanvīnu ražošanai.

(¹) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Attiecīgi ierobežojumi vīnu ražošanā

Ražojot vīnu, kam piešķirts cilmes vietas nosaukums "Wien", atļauts izmantot visas vīndarības metodes, kuras saskaņā ar Regulu (ES) 2019/934 un (ES) 2019/935 atļauts izmantot ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna ražošanā, izņemot apstrādi ar kālija sorbātu un dimetildikarbonātu. Vīna atskābināšanu var veikt saskaņā ar Regulu (ES) 2019/934 un (ES) 2019/935. Par iespējamo paskābināšanu lauksaimniecības, reģionu un tūrisma federālā ministre lemj atkarībā no laikapstākļiem veģetācijas periodā. Šādā gadījumā iespējamās paskābināšanas nosacījumus nosaka Regula (ES) 2019/934 un (ES) 2019/935.

Īpašās vīndarības metodes (to vidū bagātināšana) izriet no izraudzītās tradicionālās ražošanas metodes, un tās aprakstītas produkta specifikācijā.

b) Maksimālās ražas

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Cilmes vietas nosaukuma "Wien" ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Vīnes federālo zemi.

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne vai šķirnes

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Weißer Riesling' – 'Riesling'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Vīnes rietumu daļā, proti, *Ottakring*, *Hernals* un *Pötzleinsdorf* rajonā, raksturīgas kaļķainas augsnes. Dienvidos – *Mauer*, *Rodaun* un *Oberlaa* virzienā – atrodamas galvenokārt melnzemes augsnes. Klimatiskos apstākļus lielākoties nosaka kontinentālā un Panonijas klimata ietekme.

Vīnes vīnkopības apgabalā ražo galvenokārt baltvīnu. Kaļķainajās augsnēs Vīnes rietumdaļā audzē tādas šķirnes kā 'Riesling', 'Chardonnay' un 'Weißburgunder', no kurām iegūst augļainus vīnus. Dienvidos esošās melnzemes augsnes ir labi piemērotas izteiksmīgu baltvīnu un pilnmiesīgu sarkanvīnu ražošanai. Mērenais klimats, kam raksturīga Panonijas un kontinentālā klimata ietekme, nodrošina pilnīgu vīnogu nogatavošanos.

Turklāt tas, ka ar vīna ražošanu galvenokārt nodarbojas vīndaru ģimenes uzņēmumi, nozīmē, ka tradicionālās vīndarības metodes tiek nodotas no paaudzes paaudzē, un tas Vīnes vīnus padara vēl īpašākus.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe no prasības ražot noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

saskaņā ar Austrijas Vīna likumu vīnu var pārdot ar cilmes vietas nosaukumu "Wien" tikai tad, ja tam ir oficiāls kvalitātes pārbaudes numurs (*Staatliche Prüfnummer*); šis noteikums neattiecas uz vīnu ar apzīmējumiem *Sekt* vai *Qualitätsschaumwein*. Lai saņemtu kvalitātes pārbaudes numuru, jāveic analītiskas un organoleptiskas pārbaudes ikviena tāda vīna paraugam, ko paredzēts laist tirgū ar cilmes vietas nosaukumu "Wien" (sistemātiska kontrole) (sk. produkta specifikāciju). Organoleptiskās pārbaudes laikā vīnus pārbauda oficiāla degustētāju žūrija. Tajā ietilpst 6 degustētāji un žūrijas priekšsēdētājs. Degustētājiem tiek iesniegti anonīmi paraugi. Pārbaudes veidlapā ir iekļauta tikai novērtēšanai nepieciešamā informācija, piemēram, tradicionālais apzīmējums (*Qualitätswein, Spätlese* u. c.), šķirne un gads. Lai novērtētu, vai degustēšanai iesniegtie vīni ir šķirnes, gada un tradicionālā apzīmējuma ziņā tipiski un vai tos var laist tirgū (bez defektiem), degustētāji izmanto savu pieredzi un noteiktus etalonvīnus. Uz jautājumu par degustēšanu jāatbild ar "jā" vai "nē". Ja vērtējums ir negatīvs, rakstiski jānorāda noraidīšanas iemesli. Ja vairums degustētāju ir devuši pozitīvu vērtējumu, paraugs atbilst organoleptiskajām prasībām. Ja pozitīvā un negatīvā vērtējuma attiecība ir 3:3, paraugu iesniedz citai žūrijai. Ja attiecība arī otrreiz ir 3:3, pārbaudes galarezultāts ir negatīvs.

Saite uz produkta specifikāciju

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