

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2020/C 298/07)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Wien”

Numru ta' referenza: PDO-AT-A0235-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 21.2.2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA

Deskrizzjoni u raġunijiet

Billi r-registru tal-vinji issa huwa ġestit taht is-sistema ta' amministrazzjoni u kontroll integrata, ir-rendiment massimu għal kull ettaru jrid jiġi aġġustat.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem tal-prodott

Wien

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodott tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Id-denominazzjoni tal-origini “Wien” tista' tintuża għall-inbid u għall-inbid frizzanti ta' kwalità/Sekt. “Wien” jiġi prodott prinċipalment bhala “Qualitätswein”, f'liema każ il-meraġ tal-għeneb irid ikollu piż minimu tal-most ta' 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.). Il-qawwa alkoħolika proprja minima trid tkun ta' 9 % vol. u l-aċidità minima trid tkun ta' 4 g/l.

“Wien” jiġi prodott ukoll b'distinzzjonijiet oħrajn (eż. “Kabinett”, “Spätlese”, “Eiswein”).

Karatteristiċi analitiċi ulterjuri huma stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Il-ħamrija “chernozem” fin-Nofsinhar ta' Vjenna hija adattata tajjeb għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod qawwija u nbejjed ħomor rikki.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (f' milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f' milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Il-prattiki enoloġiċi kollha awtorizzati għall-inbid b'denominazzjoni ta' orġini protetta skont ir-Regolamenti (UE) 2019/934 u (UE) 2019/935 huma permessi għad-denominazzjoni tal-orġini "Wien", ħlief għat-trattament bis-sorbat tal-potassju u bid-dikarbonat tad-dimetil. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed hija possibbli f'konformità mar-Regolamenti (UE) 2019/934 u (UE) 2019/935. Il-Ministru Federali għall-Agrikoltura, ir-Reġjuni u t-Turiżmu jiddeċiedi dwar l-aċidifikazzjoni possibbli skont il-kundizzjonijiet klimatiki matul l-istaġun tat-tkabbir. F'dan il-każ, il-kundizzjonijiet għall-aċidifikazzjoni possibbli huma rregolati mir-Regolamenti (UE) 2019/934 u (UE) 2019/935.

Il-prattiki enoloġiċi speċifiċi (inkluż l-arrikkiment) huma derivati mill-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali magħżul u deskritti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

b. Rendimenti massimi

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Żona ġeografika demarkata

Iż-żona ġeografika demarkata tad-denominazzjoni tal-orġini "Wien" tinkludi l-provinċja kollha ta' Vjenna.

7. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Weißer Riesling — Riesling

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Fil-parti tal-Punent ta' Vjenna, fid-distretti ta' Ottakring, Hernals u Pötzleinsdorf, jippredominaw tipi ta' hamrija kalkarja. Fin-Nofsinhar, fid-direzzjoni ta' Mauer, Rodaun u Oberlaa, is-substrat jikkonsisti prinċipalment minn hamrija "chernozem". Il-klima hija msawra fil-biċċa l-kbira minn influwenzi kontinentali u Pannonjani.

Fir-reġjun tal-vitikultura ta' Vjenna, jiġi prodott prinċipalment inbid abjad. Fil-hamrija kalkarja tal-Punent ta' Vjenna, varjetajiet bħal Riesling, Chardonnay u Weißburgunder jipproduċu nbejjed b'toghma ta' frott. Fin-Nofsinhar, il-hamrija "chernozem" hija adattata tajjeb għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod qawwija u nbejjed homor rikki. Klima moderata kkaratterizzata minn influwenzi Pannonjani u kontinentali tippermetti li l-għeneb jimmatura kompletament.

Barra minn hekk, in-natura tan-negozji tal-vitikultura mmexxija b'mod predominanti mill-familji tfigger li l-istil tradizzjonali tal-vinifikazzjoni jgħaddi minn generazzjoni għal oħra, li jżid mal-karattru distintiv tal-inbejjed ta' Vjenna.

9. Kundizzjonijiet ulterjuri essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiziti oħrajn)

Qafas ġuridiku:

Legizlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Skont l-Att tal-Awstrija dwar l-Inbid, inbid bid-denominazzjoni tal-orijini "Wien" jista' jiġi kkumerċjalizzat biss jekk ikollu numru uffiċjali tal-kontroll tal-kwalità [*Staatliche Prüfnummer*]. Din ir-regola ma tapplikax għal "Sekt" jew "Qualitätsschaumwein". Sabiex jinkiseb numru ta' kontroll tal-kwalità, kampjun ta' kull inbid li għandu jiġi kkumerċjalizzat bid-denominazzjoni tal-orijini "Wien" (kontroll sistematiku) irid ikun soġġett għal testijiet analitiċi u organolettiċi. Fit-test sensorjali, l-inbejjed jiġu ttestjati minn bord tad-dewqan uffiċjali. Bord tad-dewqan uffiċjali jikkonsisti f'sitt assaġġaturi u president tal-bord tad-dewqan. Il-kampjuni jitqiegħdu quddiem l-assaġġaturi b'mod anonimu. Il-formola tat-test tinkludi biss l-informazzjoni meħtieġa għall-evalwazzjoni, bħad-denominazzjoni tradizzjonali ("Qualitätswein", "Spätlese", eċċ.), il-varjetà u s-sena. L-assaġġaturi jużaw l-esperjenza tagħhom u jstabilixxu nbejjed ta' referenza biex jiġġudikaw jekk l-inbejjed ipprezentati lilhom humiex tipiċi f'termini ta' varjetà, sena u denominazzjoni tradizzjonali u jekk jistgħux jiġi kkumerċjalizzat (fielsa minn imperfezzjonijiet). Il-mistoqsija tad-dewqan titwieġeb iva jew le. Jekk il-ġudizzju jkun negattiv, ir-raġunijiet għaċ-ċaħda jridu jingħataw bil-miktub. Il-kampjun jissodisfa r-rekwiżiti sensorjali jekk il-maġġoranza tal-assaġġaturi jkunu għudikawh b'mod pożittiv. Jekk l-opinjoni tal-ewwel bord tad-dewqan tinqasam b'mod indaq fuq kampjun partikolari, il-kampjun jiġi pprezentat lil bord iehor. Jekk l-opinjoni tinqasam b'mod indaq darbtejn, ir-riżultat globali tat-test ikun negattiv.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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