

**Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33**

(2020/C 295/08)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Wagram“

**Referenčné číslo: PDO-AT-A0233-AM01**

**Dátum oznámenia: 21. 2. 2020**

**OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY**

**Opis a dôvody**

Z dôvodu prechodu registra vinohradníckych plôch na integrovaný systém správy a kontroly je potrebné prispôsobiť maximálne hektárové výnosy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**1. Názov výrobku**

Wagram

**2. Druh zemepisného značenia**

CHOP – Chránené označenie pôvodu

**3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
5. Akostné šumivé víno

**4. Opis vína (vín)**

Označenie pôvodu Wagram sa môže používať pri vínach a akostných šumivých vínach, hoci v prípade akostných šumivých vín sa používa len výnimočne. „Wagram“ sa vyrába hlavne ako „akostné víno“; analytické vlastnosti možno nájsť v špecifikácii výrobku. „Wagram“ sa tiež vyrába v iných podobách (napr. ako kabinetné víno, neskorý zber, ľadové víno atď.). Biele víno predstavuje približne 75 % výroby vo vinohradníckej oblasti Wagram. Hlavnou odrodou v prípade bieleho vína je Grüner Veltliner a v prípade červeného vína odroda Zweigelt. Za spomenutie stojí aj odroda Frühroter Veltliner, ktorá je typická pre túto oblasť. Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, vína možno opísať ako plné a korenisté.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 5. Vinárske výrobné postupy

### a) Základné enologické postupy

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Pri označení pôvodu „Wagram“ sú povolené všetky enologické postupy stanovené v nariadeniach (EÚ) 2019/934 a (EÚ) 2019/935 pre vína s chráneným označením pôvodu, s výnimkou ošetrenia sorbanom draselným a dimetyldi-karbonátom. Zníženie obsahu kyselín je povolené v zmysle ustanovení v nariadeniach (EÚ) 2019/934 a (EÚ) 2019/935. O možnosti zvýšenia obsahu kyselín rozhoduje spolková ministerka pôdohospodárstva, regiónov a cestovného ruchu v závislosti od poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia. Podmienky možného zvýšenia obsahu kyselín sa riadia ustanoveniami nariadení (EÚ) 2019/934 a (EÚ) 2019/935.

Osobitné enologické postupy (vrátane obohacovania) vyplývajú z konkrétnej zvolenej výrobnéj metódy. Uvádzajú sa v danej špecifikácii výrobku.

### b) Maximálne výnosy

10 000 kilogramov hrozna na hektár

## 6. Vymedzená zemepisná oblasť

Označenie pôvodu „Wagram“ sa vzťahuje na okres Tulln (s výnimkou obce Sitzberg-Reidling) a obec Stetteldorf am Wagram a okres Klosterneuburg v Dolnom Rakúsku.

## 7. Hlavné muštové odrody

Zweigelt – Rotburger

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Zweigelt – Blauer Zweigelt

## 8. Opis súvislostí

Vinohradnícka oblasť Wagram je rozdelená do 2 rôznych pásiem. Na jednej strane územie na sever od Dunaja, na východ od údolia Kamp a samotný Wagram, rozsiahle územie, ktoré sa rozprestiera približne 30 km na východ. V tejto časti sa vinič pestuje na silnej sprašovej pôde a vína sú plné a korenisté. Na druhej strane v oblasti Klosterneuburg, severozápadne od Viedne, obsahuje pôda viac vápnika a vyrobené vína majú ovocnú a trávnatú chuť.

Podnebie je ovplyvnené Dunajom a blízkosťou k panónskemu regiónu. Noci sú pomerne chladné, čo je priaznivé pre rozvinutie aróm. Biele víno predstavuje približne 75 % výroby vo vinohradníckej oblasti Wagram. Hlavnou odrodou v prípade bieleho vína je Grüner Veltliner a v prípade červeného vína odroda Zweigelt. Za spomenutie stojí aj odroda Frühroter Veltliner, ktorá je typická pre túto oblasť. Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, vína možno opísať ako plné a korenisté. Dominantná sprašová vrstva v blízkosti Wagramu je ideálna na pestovanie silnej korenistej odrody Grüner Veltliner. Na viac vápnitých pôdach v okolí Klosterneuburgu sa pestuje vinič, z ktorého sa vyrábajú vína s ovocnou a trávnatou chuťou.

Výraznému charakteru vín Wagram prispieva aj tradičný spôsob výroby vín odovzdávaný z generácie na generáciu, ktorý sa zachoval hlavne vďaka prevažne rodinnému charakteru výroby vína.

## 9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Okrem šumivých vín „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ a „Hauersekt“ sa víno s označením pôvodu „Wagram“ môže podľa rakúskeho zákona o víne uvádzať na trh iba so štátnym kontrolným číslom. Podmienkou jeho získania je analýza vzorky (pozri špecifikácie výrobku) každého vína, ktoré sa má uviesť na trh s označením pôvodu „Wagram“ (tzv. systematická kontrola). Senzorickú skúšku vín vykonáva úradná degustačná komisia. Takúto komisiu tvorí šesť degustátorov a jeden predseda komisie. Vzorky sú pri degustácii anonymizované. Na skúšobnom formulári sa uvádzajú len informácie potrebné na hodnotenie, ako napríklad tradičné označenie (akostné víno, kabinetné víno, neskorý zber, výber z hrozna atď.), odroda a ročník. Degustátori na základe svojich skúseností a určených vzorových vín posudzujú, či prezentované vína zodpovedajú odrode, ročníku a tradičnému označeniu a či ich možno uviesť na trh (t. j. či sú bezchybné). Výsledok degustovania sa formuluje ako ÁNO alebo NIE. Negatívne hodnotenie sa musí písomne zdôvodniť. Vzorka sa považuje za senzoricky vyhovujúcu vtedy, keď väčšina degustátorov rozhodne pozitívne. V prípade rozhodnutia v pomere 3 : 3 sa vzorka postúpi ďalšej degustačnej komisii. Ak aj tá rozhodne v pomere 3 : 3, celkový výsledok je negatívny.

#### **Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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

---