

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 298/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Wien“

Referenčna številka: PDO-AT-A0235-AM01

Datum obvestila: 21. februar 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Opis in razlogi

Ker se register vinogradov zdaj upravlja v okviru integriranega administrativnega in kontrolnega sistema, je treba prilagoditi največji donos na hektar.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Wien

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Wien“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino/Sekt. „Wien“ se v glavnem proizvaja kot kakovostno vino „Qualitätswein“; v tem primeru mora imeti sok groznih jagod delež sladkorja najmanj 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 vol. %). Najmanjši delež dejanskega alkohola mora biti 9 vol. %, najnižja vsebnost kislin pa 4 g/l.

Proizvaja se tudi vino „Wien“ z drugimi razlikovalnimi lastnostmi (npr. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“).

Nadaljnje analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

Tla iz černo-zjoma na jugu Dunaja so zelo primerna za proizvodnjo močnih belih vin in bogatih rdečih vin.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Wien“ so dopuščeni vsi enološki postopki, dovoljeni za vino z zaščiteno označbo porekla v skladu z uredbama (EU) 2019/934 in (EU) 2019/935, razen obdelave s kalijevim sorbatom in dimetil dikarbonatom. Razkisanje vin je mogoče v skladu z uredbama (EU) 2019/934 in (EU) 2019/935. Zvezna ministrica za kmetijstvo, regije in turizem odloči o morebitnem dokisanju glede na vremenske razmere v času rasti. Pogoje za morebitno dokisanje v tem primeru določata uredbi (EU) 2019/934 in (EU) 2019/935.

Posebni enološki postopki (vključno z obogatitvijo) izhajajo iz izbrane tradicionalne metode proizvodnje in so opisani v specifikaciji proizvoda.

(b) Največji donosi

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno geografsko območje označbe porekla „Wien“ vključuje celotno zvezno deželo Dunaj.

7. Glavne sorte vinske trte

Grüner veltliner – weißgipfler

Weißer riesling – riesling

8. Opis povezave

Na zahodnem delu Dunaja, v okrožjih Ottakring, Hernals in Pötzleinsdorf, prevladujejo apnenčasta tla. Na jugu, v smeri proti okrožjem Mauer, Rodaun in Oberlaa, je podlaga sestavljena predvsem iz černozejoma. Podnebje zaznamujejo predvsem celinski in panonski vplivi.

Na vinorodnem območju Dunaj se proizvajajo predvsem bela vina. Na apnenčastih tleh zahodnega Dunaja uspevajo sorte vinske trte, kot so riesling, chardonnay in weißburgunder, iz katerih proizvajajo sadna vina. Tla iz černozejoma na jugu so zelo primerna za proizvodnjo močnih belih vin in bogatih rdečih vin. Zaradi zmerne podnebja, ki ga zaznamujejo panonski in celinski vplivi, lahko grozdje popolnoma dozori.

Poleg tega se zaradi pretežno družinske narave vinogradništva tradicionalni način proizvodnje vina prenaša iz roda v rod, kar pripomore k posebnemu značaju dunajskih vin.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

V skladu z avstrijskim zakonom o vinu se lahko vino z označbo porekla „Wien“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). To pravilo se ne uporablja za „Sekt“ ali „Qualitätsschaumwein“. Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Wien“ (sistematično preverjanje), izvesti analitske in organoleptične preskuse. Pri senzoričnem preskusu vina preskusi uradna preskuševalna komisija. Uradna preskuševalna komisija je sestavljena iz šestih preskuševalcev in predsednika preskuševalne komisije. Vzorci se anonimno postavijo pred preskuševalce. Preskusni obrazec vsebuje le informacije, potrebne za ocenjevanje, kot so tradicionalna označba („Qualitätswein“, „Spätlese“ itd.), sorta vinske trte in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena, značilna glede sorte vinske trte, letnika in tradicionalne označbe ter tržljiva (brez napak). Na vprašanje pri preskušanju se odgovori z „da“ ali „ne“. Če je ocena negativna, morajo biti razlogi za zavrnitev pisno navedeni. Vzorec izpolnjuje senzorične zahteve, če ga večina preskuševalcev oceni pozitivno. Če je mnenje prve preskuševalne komisije o določenem vzorcu enakomerno deljeno, se vzorec predloži še eni komisiji. Če je mnenje enakomerno deljeno dvakrat, je skupni rezultat preskusa negativen.

Povezava do specifikacije proizvoda

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