

Uradni list

Evropske unije

C 295



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

7. september 2020

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 295/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9572 – BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 295/02	Menjalni tečaji eura — 4. september 2020	2
---------------	--	---

Računsko sodišče

2020/C 295/03	Posebno poročilo št. 16/2020 Evropski semester – s priporočili za posamezne države se obravnavajo pomembna vprašanja, vendar jih je treba bolje izvajati	3
---------------	--	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2020/C 295/04	Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice	4
---------------	---	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 295/05	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	5
2020/C 295/06	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	19
2020/C 295/07	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	22
2020/C 295/08	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	25
2020/C 295/09	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	28
2020/C 295/10	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	31
2020/C 295/11	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	34
2020/C 295/12	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	37

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9572 – BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 295/01)

Komisija se je 1. septembra 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9572. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

4. september 2020

(2020/C 295/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1842	CAD	kanadski dolar	1,5508
JPY	japonski jen	125,79	HKD	hongkonški dolar	9,1780
DKK	danska krona	7,4403	NZD	novozelandski dolar	1,7640
GBP	funt šterling	0,89325	SGD	singapurski dolar	1,6158
SEK	švedska krona	10,3688	KRW	južnokorejski won	1 409,07
CHF	švicarski frank	1,0793	ZAR	južnoafriški rand	19,6278
ISK	islandska krona	164,70	CNY	kitajski juan	8,1006
NOK	norveška krona	10,5768	HRK	hrvaška kuna	7,5390
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 453,41
CZK	češka krona	26,435	MYR	malezijski ringit	4,9138
HUF	madžarski forint	359,60	PHP	filipinski peso	57,530
PLN	poljski zlot	4,4514	RUB	ruski rubelj	88,9730
RON	romunski leu	4,8528	THB	tajski bat	37,172
TRY	turška lira	8,8215	BRL	brazilski real	6,2775
AUD	avstralski dolar	1,6291	MXN	mehiški peso	25,5275
			INR	indijska rupija	86,6780

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo št. 16/2020

Evropski semester – s priporočili za posamezne države se obravnavajo pomembna vprašanja, vendar jih je treba bolje izvajati

(2020/C 295/03)

Evropsko računsko sodišče vas obvešča, da je bilo pravkar objavljeno. Posebno poročilo št. 16/2020 – Evropski semester – s priporočili za posamezne države se obravnavajo pomembna vprašanja, vendar jih je treba bolje izvajati.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <http://eca.europa.eu> ali si ga z njega prenesete.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice

(2020/C 295/04)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot je določeno v preglednici:

Datum in čas zaprtja	18.8.2020
Trajanje	od 18.8.2020 do 31.12.2020
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	COD/1N2AB.
Vrsta	trska (<i>Gadus morhua</i>)
Cona	norveške vode območij 1 in 2
Vrste ribiških plovil	–
Referenčna številka	11/TQ123

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 295/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„MUNSTER“/„MUNSTER-GÉROMÉ“

EU št.: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé

Naslov: 1, place de la Gare – BP 40007 - 68 001 Colmar Cedex, Francija

Tel. +33 389202089 / Faks +33 389202120

E-naslov: sifmunster@calixo.fr

Sestava: Skupino sestavljajo proizvajalci mleka, proizvajalci na kmetijah, predelovalci in zorilci sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“. Tako ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali Tretja Država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugi podatki o nadzornem organu in skupini vložnikov, nacionalne zahteve

4. Vrsta spremembe

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53 (2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

5.1 Ime proizvoda

Navedbi Petit „Munster“ in Petit „Munster-Géromé“ sta črtani. Označba zajema različno velike sire, ki imajo skupne značilnosti, zato je bilo presojeno, da oznaka „petit“ (mali) ni več smiselna.

5.2 Opis proizvoda

Stavek:

„Munster“ je sir z mehkim testom [...].“

se nadomesti s stavkom:

„Munster“ ali „Munster-Géromé“ je sir z mehkim testom in oprano skorjo, proizveden iz kravjega mleka.“

Videz proizvoda je natančneje opisan, pri čemer je navedeno, da ima sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“ „oprano skorjo“, povezano z razvojem bakterije *Brevibacterium linens*, ki je značilna za tako imenovane sire z „oprano skorjo“.

Ta stavek je dodan tudi v enotnem dokumentu namesto stavka „Sir iz kravjega mleka z mehkim testom, oprano skorjo [...]“ iz povzetka.

Dodana sta stavka:

„Vsebuje najmanj 20 g maščobe na 100 g sira. Vsebuje najmanj 44 g suhe snovi na 100 g sira.“

Delež maščobe je izražen v gramih na 100 g sira. Prav tako je delež suhe snovi izražen v gramih suhe snovi na 100 g sira.

Ta stavek je dodan tudi v enotnem dokumentu namesto besedila „najmanj 45 % maščobe“ iz povzetka.

Odstavek:

„valjaste oblike s premerom 13 do 19 cm, višino 2,4 do 8 cm in najmanjšo težo 450 g. Obstaja tudi označba porekla „Petit-Munster“ ali „Petit-Munster-Géromé“ za manjše sire s premerom 7 do 12 cm, višino 2 do 6 cm in najmanjšo težo 120 g.“

se nadomesti z odstavkom:

„Ima obliko sploščenega ali nizkega valja, pri čemer obstajajo tri kategorije velikosti sirov:

Kategorija velikosti	Notranji premer oblikovala	Največja višina sira	Teža sira
1: 120 do 340 g	7,5 do 8 cm	4 cm	120 do 170 g
	10 do 11 cm	4 cm	200 do 280 g
	11 do 12 cm	4 cm	280 do 340 g
2: 450 do 1 000 g	14 do 16 cm	4 cm	450 do 600 g
	16,5 do 19 cm	4 cm	700 do 1 000 g
3: 1 000 do 1 750 g	16,5 do 19 cm	7 cm	1 000 do 1 750 g“

Proizvod je opisan z izrazom „sploščen ali nizek valj“, odvisno od tega, na katero od obeh obstoječih debelin se nanaša, namesto z izrazom „valjasta oblika“, ki ni bil jasen.

Za objektivnejši nadzor je premer sira zdaj izražen kot notranji premer oblikoval. Izkazalo se je namreč, da nadzor nad premeri sirov ni vedno natančen, ker siri spremenijo obliko. Iz istega razloga je za višino sirov zdaj določena zgornja meja. Zaradi daljšega zorenja se siri lahko razležejo, zato ta meritev ni več smiselna.

Poleg tega je določen razpon teže namesto samo najmanjše teže.

Ta odstavek je dodan tudi v enotnem dokumentu namesto stavka „valjaste oblike s premerom 13 do 19 cm, višino 2,4 do 8 cm in najmanjšo težo 450 g, ki obstaja tudi v manjši različici (s premerom 7 do 12 cm in težo 120 g)“.

Dodan je naslednji odstavek:

„Skorja je nežna z rahlo mažo slonokoščeno-oranžne do oranžno-rdeče barve, ki nastane zlasti zaradi rdečih kultur (med katerimi je *Brevibacterium linens*).

Testo je slonokoščene do svetlo bež barve, pri čemer ima lahko nekaj, vendar ne preveč lukenj.

Po najkrajšem času zorenja testo razvije sredico. Ta je bolj ali manj zrela, odvisno od starosti in višine sira.

Ima močan vonj z rahlo noto po amonijaku. Testo je v ustih rahlo slano z nežno, mehko in topljivo teksturo. Okus je blag z mlečno, lesno ali rastlinsko noto (po senu, zrelem sadju, oreških) ali rahlo noto po kvasu.

Testo sira ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘ lahko vsebuje zrna navadne kumine (*Carum carvi* L.). V tem primeru ohrani značilnosti sira ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘, poleg tega pa ima še okus po navadni kumini.“

Zaradi boljšega prepoznavanja proizvoda je njegov opis dopolnjen (videz skorje in testa, mikrobiološka in organoleptična merila). Poleg tega je pojasnjeno, da testo sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“ lahko vsebuje kumino. Ta praksa aromatiziranja testa je del lokalnih običajev.

Ti odstavki so dodani tudi v enotnem dokumentu namesto besede „oranžna“, ki se nanaša na opis skorje in je navedena v povzetku.

5.3 Geografsko območje

Postavka o „geografskem območju“:

Za lažji nadzor je dodan seznam občin geografskega območja. Ta seznam zajema vse občine geografskega območja, v katerih se lahko izvajajo vse faze metode proizvodnje (proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sirov). Poleg tega so dodana sklicevanja na datum veljavnega uradnega geografskega kodeksa in na načrte, ki so na voljo v mestni hiši, da bi bil seznam natančen in nedvoumen.

Ta seznam je dodan tudi v točki 4 enotnega dokumenta.

5.4 Dokazilo o poreklu

Dodane so deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov. Te spremembe so povezane s spremembami nacionalnih zakonov in predpisov. Zlasti so predvideni:

- identifikacija gospodarskih subjektov zaradi izdaje dovoljenja, s katerim se priznava njihova sposobnost izpolnjevanja zahtev iz specifikacije proizvoda,
- izjave, potrebne za poznavanje in spremljanje proizvodnje (proizvedene količine, prodaja nezorjenega sira zorilcem, nakup nezorjenega sira s strani zorilcev, količine sira, ki ne izpolnjuje zahtev, količine, dane na trg),
- obveznost vodenja registrov in dokumentacije v zvezi s sledljivostjo za proizvajalce mleka, zbiralnice, proizvajalce sira in zorilce.
- Nazadnje je dodan odstavek o preverjanju lastnosti proizvodov, namenjenih za trženje z označbo porekla: „Izbere se naključni vzorec sirov ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘. Opravijo se vizualni pregled, pregled z otipom ter organoleptični in analitični pregled vzorcev. Za organoleptični in analitični pregled se pri gospodarskem subjektu izberejo pakirani siri ne prej kot po najkrajšem času zorenja.“

5.5 Metoda proizvodnje

Proizvodnja mleka

V specifikacijo proizvoda so dodani odstavki o živini in prehrani, da bi se evidentirale tradicionalne prakse.

Dodan je naslednji odstavek:

„Opredelitev pojmov

- Krave molznice v laktaciji ali suhi dobi so samice goveda mlečne pasme, ki so najmanj enkrat povrgle.
- Telice so živali v starosti med odstavitvijo in prvo telitvijo.
- Mlečna čreda je v tej specifikaciji proizvoda opredeljena kot vse krave molznice in telice molznice, ki so prisotne na kmetijskem gospodarstvu.
- Osnovni obrok: vse krmne rastline za pokrivanje potreb živali pred vnosom koncentrirane krme.
- Celotni obrok: vse krmne rastline osnovnega obroka in koncentrirana krma.“

S temi opredelitvami pojmov so spodnje določbe jasnejše in nadzori objektivnejši.

Pasme

Dodan je naslednji odstavek:

„Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘, dajejo izključno krave pasem vosgienne, simmental, prim'holstein, montbéliarde ali križancev teh pasem. V tem primeru so sprejemljive samo krave, katerih oče je čistokrvni bik ene od štirih zgoraj opredeljenih pasem.“

Te pasme so najbolj prilagojene za proizvodnjo mleka za sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“.

Prehrana krav molznic

V zvezi z osnovnim obrokom je dodan naslednji odstavek:

„Krmne rastline predstavljajo najmanj 70 % suhe snovi celotnega obroka mlečne črede. Za krmne rastline se ne glede na njihov način shranjevanja štejejo:

- trava z naravnih, začasnih ali umetnih travinj in trava s pašnikov, razdeljena sveža, shranjena v obliki silaže, sena, balirani ali dehidrirani obliki,
- kuzuza ali sirek, razdeljena sveža, shranjena v obliki silaže ali dehidrirana,
- krmna pesa,
- žita, razdeljena sveža ali shranjena v obliki silaže,
- slama žit in beljakovinskih rastlin;
- kmetijski stranski proizvodi, ki vsebujejo manj kot 60 % suhe snovi: žitne tropine, pulpa sladkorne pese.

S tega seznama je izključena vsa krma, ki lahko neugodno vpliva na okus mleka, to so: križnice (zelje, ogrščica, gorjušica, koleraba, repa), por in listi pese. Obdelava slame z amonijakom je prepovedana.

Krmna pesa, ki se razdeljuje živalim, je čista in zdrava.

Delež povprečnega letnega osnovnega obroka mlečne črede (izraženega v suhi snovi), ki je proizveden: na geografskem območju, je najmanj 95 %, na kmetijskem gospodarstvu, je najmanj 70 %.

Trava v različnih oblikah (izražena v suhi snovi) predstavlja: najmanj 40 % povprečnega letnega osnovnega obroka krav molznic in najmanj 25 % njihovega osnovnega obroka vse dni v letu.

Vsaka krava molznica ima na voljno najmanj 10 arov pašnih travnatih površin. Pasejo se najmanj 150 dni na leto.“

Dodan je podatek o najnižjem odstotku krmnih rastlin v celotnem obroku in o naravi teh rastlin. Kmetijska gospodarstva tradicionalno uporabljajo svoje stranske proizvode glavnih kultur (žit) in stranske proizvode z geografskega območja, zato je dodana določba o izvoru osnovnega obroka (na ravni geografskega območja in kmetijskega gospodarstva). V lokalnem sistemu prehrane krav se uporablja trava, zato je pojasnjen najmanjši odstotek trave, ki ga vsebuje osnovni obrok, in sta opredeljena najmanjša površina na kravo molznico in najkrajši čas paše na leto.

V zvezi s svežo krmo je dodan naslednji odstavek: „Krma se sveža pripelje na kmetijo; pred razdeljevanjem kravam molznicam se ne sme pregreti.“

Dodan je način razdeljevanja te vrste krme, da se zagotovi njena kakovost.

V točki 3.3 enotnega dokumenta so dodane naslednje določbe:

„Najmanj 95 % suhe snovi osnovnega obroka mlečne črede izvira z geografskega območja, od tega najmanj 70 % s samega kmetijskega gospodarstva, krmne rastline (osnovni obrok) pa predstavljajo najmanj 70 % suhe snovi celotnega obroka mlečne črede. Vendar pa ni mogoče zagotoviti izvora surovin, ki sestavljajo dopolnilno krmno mešanico. Tako najmanj 67 % suhe snovi celotnega obroka izvira z geografskega območja. Trava (izražena v suhi snovi) predstavlja najmanj 40 % povprečnega letnega osnovnega obroka mlečne črede in najmanj 25 % njenega osnovnega obroka vse dni v letu. Najmanjša pašna travnata površina je 10 arov najmanj 150 dni na leto.“

V zvezi z dopolnilno krmo je dodan naslednji odstavek:

„Koncentrirana krma predstavlja največ 1,8 t suhe snovi na leto na kravo.“

Koncentrirana krma ne sme vsebovati živalske ali ribje moke.

Koncentrirano krmo sestavljajo:

- žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi,
- oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena metuljnic in iz njih pridobljeni proizvodi,
- pulpa sladkorne pese, stisnjena ali suha, melasirana ali nemelasirana,
- melasa sladkorne pese,
- mlečni izdelki in iz njih pridobljeni proizvodi,
- rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- dodatki, vključno z vitamini.“

Vnos koncentrirane krme je omejen, da se potrdi vloga krmnih rastlin v prehrani krav molznic in tako okrepi povezava z geografskim območjem. Zaradi nadzora je dodan seznam dovoljenih dopolnilnih krmnih mešanic.

V točki 3.3 osnovnega dokumenta je dodan naslednji odstavek:

„Koncentrirana krma predstavlja največ 1,8 t suhe snovi na leto na kravo.“

Koncentrirano krmo sestavljajo:

- žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi,
- oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena metuljnic in iz njih pridobljeni proizvodi,
- pulpa sladkorne pese, stisnjena ali suha, melasirana ali nemelasirana,
- melasa sladkorne pese,
- mlečni izdelki in iz njih pridobljeni proizvodi,
- rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- dodatki, vključno z vitamini.“

Zbiranje mleka in rok za predelavo

V zvezi s predelavo na kmetiji je dodan naslednji odstavek:

„Ob dodajanju sirišča je mleko staro največ 26 ur. Kadar se sirišče ne dodaja takoj po molži, se mleko najmanj 10 ur pred dodajanjem hrani pri temperaturi vsaj 10 °C.“

V zvezi z zbiranjem mleka je dodan naslednji odstavek:

- „— Če se za predelavo uporabi surovo mleko, se mleko zbira vsak dan.
- Če se mleko pasterizira, se zbira enkrat na največ 48 ur.
- Če se za predelavo uporabi surovo mleko, se sirišče doda v 36 urah po pretočitvi mleka iz tovornjaka.
- Če se mleko pasterizira, se sirišče doda najpozneje 48 ur po pretočitvi mleka iz tovornjaka.“

Zaradi ohranitve kakovosti surovine so opredeljeni optimalni pogoji za shranjevanje mleka in roki za predelavo, tako na kmetiji kot tudi za zbrano mleko.

Predelava

Ta del je dopolnjen za boljšo opredelitev tehnološkega postopka proizvodnje sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“. Njegov namen je podrobno navesti prakse, ki temeljijo na znanju in veščinah gospodarskih subjektov, obenem pa določiti ciljne vrednosti, s katerimi se lahko zagotovijo posebnosti proizvoda.

Dovoljeni načini obdelave in dodatki

Dodan je naslednji odstavek:

„Mleko je lahko:

- standardizirano glede vsebnosti maščobe,
- pasterizirano največ 40 s pri temperaturi največ 73 °C ali z drugo enakovredno toplotno obdelavo. Če se mleko pred predelavo skladišči, se lahko toplotno obdela (največ 66 °C, največ 40 s).

Vsi drugi načini fizične obdelave (mikrofiltracija, ultrafiltracija itn.) so prepovedani.

Za sir ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘, proizveden na kmetiji, se uporablja izključno surovo mleko.

Edine sestavine ali pomožna tehnološka sredstva ali dodatki, dovoljeni v mleku in med postopkom proizvodnje, poleg mlečnih surovin so:

- sirilo (iz siriščnika teleta),
- neškodljive kulture bakterij, kvasovk in plesni,
- kalcijev klorid,
- sol,
- navadna kumina, ki jo imenujejo tudi kumina, travniška kumina ali vogeški janež (*Carum carvi* L.).

Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med postopkom izdelave, sirnine ali nezorjenega sira pri temperaturi pod ničlo je prepovedano.

Shranjevanje nezorjenega sira v modificirani atmosferi je prepovedano.“

Dodani so dovoljeni načini obdelave uporabljenega mleka (standardizacija, toplotna obdelava), da se izključijo vse ostale prakse obdelave mleka. Mleko se lahko samo enkrat pasterizira in po potrebi še termično obdela, da se ohrani njegova kakovost.

Naštete so dovoljene sestavine in dovoljena pomožna tehnološka sredstva, da se upoštevajo tradicionalne tehnike proizvodnje.

Dodano je tudi, da so metode shranjevanja surovin in proizvodov med postopkom izdelave pri temperaturi pod ničlo ali v modificirani atmosferi prepovedane, da se zagotovijo značilnosti sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“.

Dodajanje sirišča

Stavek:

„Sir ‚Munster‘ je proizveden izključno iz usirjenega kravjega mleka“

se nadomesti s stavkom:

„Sirišče se doda pri temperaturi največ 38 °C. Čas strjevanja je 7 do 20 min.“

Dodane so ciljne vrednosti pri dodajanju sirišča, ker omogočajo opis značilnega tehnološkega postopka proizvodnje sira „Munster“ ali „Munster-Géromé.“

Rezanje, odstranjevanje mlečnega sladkorja

Stavek:

„Dobljena sirnina se zdrobi na zelo majhne grude“

se nadomesti s stavkom:

„Sirnina se razreže na kose, velike kot lešnik ali oreh.“

To omogoča boljšo opredelitev sirnine in objektivnejši nadzor.

Dodano je, da je v tej fazi prepovedano odstranjevanje mlečnega sladkorja.

Dodana sta stavka:

„Zrna navadne kumine se dodajo pred ali med oblikovanjem. Količina, ki se uporabi, ustreza 0,5 do 1,5 % izračunane teže končnega proizvoda.“

Opisan je način dodajanja navadne kumine, da se zapišejo prakse gospodarskih subjektov.

Oblikovanje, odcejanje in soljenje

Dodano je, da se zaradi upoštevanja praks gospodarskih subjektov sirnina ne meša.

Stavek:

„Nato se prenese v ovalna oblikovala na mizi za odcejanje.“

se nadomesti z naslednjim:

„Sirnina se prenese v ovalna oblikovala. Odceja se brez stiskanja. Najkrajši čas odcejanja pred soljenjem je 15 ur.“

Podatek, da odcejanje poteka brez stiskanja, je pomembnejši od podatka, da se izvaja na mizi za odcejanje. Dodanih je več ciljnih vrednosti, ker omogočajo opis značilnega tehnološkega postopka proizvodnje sira „Munster“ ali „Munster-Géromé.“

Stavka:

„Tam se večkrat izvede obračanje, da se pospeši odcejanje preostale sirotke. Nato se sir vzame iz oblikoval [...]“

se nadomestita s stavkom:

„Sveži siri se med odcejanjem vsaj enkrat obrnejo, preden se vzamejo iz oblikoval.“

Število obračanj je odvisno od kategorije velikosti.

Stavek:

„[Sir] se v posebnem prostoru nasoli in suši, nato pa se premesti v zorilnico.“

se nadomesti s stavkom:

„Siri se nasolijo.“

Črtan je opis prostorov, v katerih se izvajajo postopki, ker to ne vpliva na značilnosti sira in ni predmet nadzora.

Spremljanje mlečnega značaja

Dodan je naslednji odstavek:

„Sir po najkrajšem času zorenja razvije mlečno sredico. V predelovalnem obratu ima sredica sira 5 dni po usirjenju pH-vrednost med 4,5 in 4,9.“

Zaradi kisle sirnine je mlečni značaj pomembna značilnost sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“, ki jo je treba spremljati.

Zorenje

Dodan je naslednji odstavek:

„Sire v fazi zorenja je prepovedano shranjevati v modificirani atmosferi.

Zorenje se po soljenju deli na dve fazi: fazo sušenja in fazo mokre obdelave.“

Dodani so naslednji pogoji zorenja, ki so v skladu s sedanjimi praksami.

V zvezi s temperaturo zorenja in vlažnostjo se odstavek:

„Zorenje zahteva posebno okolje (11 do 15 °C in 95-odstotno relativno vlažnost), ki spodbuja razvoj flore, značilne za zorilnico, ki jo sestavljajo predvsem rdeče bakterije in kvasovke, ki dajejo siru ‚Munster‘ značilno rumeno-oranžno barvo.“

nadomesti z odstavkom:

„Zorenje zahteva posebno okolje, najmanj 90-odstotno relativno vlažnost, ki spodbuja razvoj flore, značilne za zorilnico, ki jo sestavljajo predvsem rdeče kulture in kvasovke, ki dajejo siru ‚Munster‘ značilno slonokoščeno-oranžno do oranžno-rdečo barvo.

Med sušenjem je temperatura 16 °C ali več.

Med mokro obdelavo je temperatura v zorilnici 10 do 16 °C.“

Za vsako fazo zorenja je opisana posebna temperatura in opredeljena vlažnost. Zorenje zahteva posebno okolje, ki spodbuja razvoj flore, značilne za zorilnico, ki jo sestavljajo predvsem rdeče kulture in kvasovke, ki dajejo siru ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘ značilno slonokoščeno-oranžno do oranžno-rdečo barvo.

V zvezi z nego med zorenjem je dodan naslednji odstavek:

Odstavek:

„siri se vsak drugi ali tretji dan operejo (zgladijo in zdrgnejo) s slano raztopino pri temperaturi zorilnice ter obrnejo“

se nadomesti z naslednjim:

„Obe ploskvi in obod nezorjenega sira:

- kategorije 1 se najmanj dvakrat mokro obdelajo (z raztopino, ki je lahko slana in cepljena s površinskimi fermenti, med katerimi je *Brevibacterium linens*), od tega se vsaj enkrat mehansko (ročno ali strojno) zdrgnejo,
- kategorij 2 in 3 se najmanj trikrat mokro obdelajo (z raztopino, ki je lahko slana in cepljena s površinskimi fermenti, med katerimi je *Brevibacterium linens*), od tega se vsaj dvakrat mehansko (ročno ali strojno) zdrgnejo.

Slonokoščeno-oranžna do oranžno-rdeča barva skorje se razvije predvsem zaradi rdečih kultur (med katerimi je *Brevibacterium linens*). Prepovedana je kakršna koli uporaba barvil.“

Te določbe ustrezajo praksam gospodarskih subjektov pri negi sirov med zorenjem. Najmanjše število obdelav zagotavlja homogen razvoj fermentov in s tem nastanek značilne barve sira.

V zvezi s stojalom za zorenje je dodan naslednji stavek:

„Če se med zorenjem uporablja les, ki je v stiku s proizvodom, je to les jelke ali smreke.“

Opredeljena je narava lesa v morebitnem stiku s sirom, da se zajamejo prakse v zvezi s tem tradicionalnim materialom.

V zvezi s časom zorenja se stavek:

„Siri ‚Munster‘ zorijo najmanj 21 dni, siri ‚Mali Munster‘ pa najmanj 14 dni“

nadomesti z naslednjim:

„Sir ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘ zori najmanj:

- do 21. dne, če spada v kategoriji 2 ali 3,
- in do 14. dne, če spada v kategorijo 1.

Ta čas se šteje od dneva proizvodnje, ki je opredeljen kot dan usirjenja.“

Časi zorenja za kategorije iz postavke o opisu proizvoda so natančneje opisani. Poleg tega je zaradi objektivnejšega nadzora dodano, da se čas zorenja šteje od dneva usirjenja in ne več od dneva proizvodnje, saj je to natančneje.

V enotnem dokumentu se stavek:

„Siri ‚Munster‘ zorijo najmanj 21 dni, siri ‚Mali Munster‘ pa najmanj 14 dni.“

nadomesti s stavkom:

„Glede na velikost sira je čas zorenja najmanj 14 oziroma 21 dni od dneva usirjenja.“

V zvezi s pakiranjem sirov je dodan odstavek:

„Zaradi zaščite pred izsušitvijo skorje in razvojem neželenih modrih plesni na površini se siri posamično zapakirajo, ko po najkrajšem času zorenja zapustijo zorilnico.“

Dovoljeno je tudi pakiranje pred iztekom najkrajšega časa zorenja, vendar ne prej kot:

- 18. dan po usirjenju za sire kategorij 2 ali 3,
- 11. dan po usirjenju za sire kategorije 1.

V tem primeru zapakirani siri še naprej zorijo v enakih pogojih kot nezapakirani siri.“

Pakiranje sirov mora potekati na geografskem območju. Sire je namreč treba zapakirati, čim zapustijo zorilnico. Sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“ ima mehko testo in oprano skorjo, zato ima skorja vlažno zunanost in se zelo hitro izsuši. Poleg tega se siri „Munster“ ali „Munster-Géromé“ med zorenjem v zorilnici večkrat mokro obdelajo, kar omogoča, da se na njihovi površini nadzorovano razvije posebna flora, večinoma rdeče kulture. Če je sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“ na zraku, zunaj zorilnice in brez nege, povezane z zorenjem, se na njegovi površini razvijejo neželene plesni. Prisotnost plesni in videz „suhe skorje“ se pri siru „Munster“ ali „Munster-Géromé“ štejeta za napako. Zato je treba sire nujno zapakirati, čim zapustijo zorilnico, da se zaščiti skorja in s tem ohranijo posebne organoleptične lastnosti sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“.

Ta določba je dodana v točki 3.5 enotnega dokumenta.

5.6 Povezava

Postavka o „povezavi z geografskim območjem“, je bila v celoti napisana na novo, da bi se jasneje predstavila povezava med sirom „Munster“ ali „Munster-Géromé“ in njegovim geografskim območjem, ne da bi bila povezava vsebinsko spremenjena. Pri tej predstavitvi so zlasti poudarjeni pogoji proizvodnje mleka, ki omogočajo uporabo mleka, primerne za predelavo v sir, za katero so potrebni posebno znanje in veščine, ter pogoji zorenja. V točki, ki se nanaša na „posebnosti geografskega območja“, so navedeni naravni dejavniki tega območja ter človeški dejavniki s povzetkom zgodovinskega vidika in poudarkom na posebnem znanju in veščinah. V točki, ki se nanaša na „posebnosti proizvoda“, so poudarjeni nekateri elementi, vključeni v opis proizvoda. Nazadnje so v točki, ki se nanaša na „vzročno povezavo“, pojasnjene povezave med naravnimi in človeškimi dejavniki ter proizvodom.

Ta sprememba je vnesena tudi v točko 5 enotnega dokumenta.

5.7 Označevanje

Odstavek:

„Označevanje mora poleg imena označbe vsebovati logotip INAO, ki vsebuje ime označbe, navedbo kontrolirana označba porekla in kratico INAO. Navedbi ‚proizvedeno na kmetiji‘ ali ‚domači sir‘ uporabljajo samo proizvajalci na kmetijah, ki predelujejo mleko, proizvedeno na njihovem kmetijskem gospodarstvu.“

se nadomesti z:

„Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, etiketa sirov z označbo porekla ‚Munster‘ ali ‚Munster-Géromé‘ vključuje registrirano ime proizvoda, izpisano s črkami velikosti, ki ustreza vsaj dvema tretjinama velikosti največjih črk na etiketi, in simbol ZOP Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.“

Postavka o označevanju je posodobljena, da se upoštevajo spremembe nacionalne in evropske zakonodaje.

Poleg tega ime znamke ne sme biti pretirano poudarjeno na škodo imena označbe, zato je opredeljena velikost črk.

Te spremembe so vnesene tudi v enotni dokument.

Dodan je stavek:

„Navedba ‚proizvedeno iz mleka, ki so ga dale črede, v katerih je najmanj x % krav pasme vosgienne‘ ali vsako sklicevanje na pasmo vosgienne pri označevanju in oglaševanju sirov je dovoljeno le, če je v vsaki čredi, ki je dala mleko, vsaj x % krav te pasme. Ta odstotek mora biti višji od 70 %.“

Ta navedba potrošniku sporoča, da je med kravami, ki so dale mleko za proizvodnjo, več kot 70 % krav pasme vosgienne.

Ta stavek je dodan tudi v enotnem dokumentu.

5.8 Drugo

Posodobljen je naslov pristojne službe v državi članici.

Posodobljeni so ime in kontaktni podatki skupine.

V postavki o „podatkih o nadzornih organih“:

so posodobljeni ime in kontaktni podatki uradnih nadzornih organov. Ta postavka vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité) ter generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF – Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Dodano je, da so ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

V postavki o „nacionalnih zahtevah“ je dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati, in metodo njihovega ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„MUNSTER“/„MUNSTER-GÉROMÉ“

EU št.: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Munster“ / „Munster-Géromé“

2. Država članica ali Tretja Država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Munster“ ali „Munster-Géromé“ je sir z mehkim testom in oprano skorjo, proizveden iz kravjega mleka.

Glede na velikost sira je čas zorenja najmanj 14 oziroma 21 dni od dneva usirjenja.

Ima obliko sploščenega ali nizkega valja, pri čemer obstajajo tri kategorije velikosti sira:

Kategorija velikosti	Notranji premer oblikovala	Največja višina sira	Teža sira
1: 120 do 340 g	7,5 do 8 cm	4 cm	120 do 170 g
	10 do 11 cm	4 cm	200 do 280 g
	11 do 12 cm	4 cm	280 do 340 g
2: 450 do 1 000 g	14 do 16 cm	4 cm	450 do 600 g
	16,5 do 19 cm	4 cm	700 do 1 000 g
3: 1 000 do 1 750 g	16,5 do 19 cm	7 cm	1 000 do 1 750 g

Skorja z rahlo mažo je nežna, slonokoščeno-oranžne do oranžno-rdeče barve, ki nastane zlasti zaradi rdečih kultur (med katerimi je *Brevibacterium linens*). Testo je slonokoščeno do svetlo bež barve, pri čemer ima lahko nekaj, vendar ne preveč lukenj.

Po najkrajšem času zorenja testo razvije sredico. Ta je bolj ali manj zrela, odvisno od starosti in višine sira.

Ima močan vonj z rahlo noto po amonijaku. Testo je v ustih rahlo slano z nežno, mehko in topljivo teksturo. Okus je blag z mlečno, lesno ali rastlinsko noto (po senu, zrelem sadju, oreških) ali rahlo noto po kvasu.

Vsebuje najmanj 20 g maščobe na 100 g sira. Vsebuje najmanj 44 g suhe snovi na 100 g sira.

Testo sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“ lahko vsebuje zrna navadne kumine (*Carum carvi* L.). V tem primeru ohrani značilnosti sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“, poleg tega pa ima še okus po navadni kumini.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Najmanj 95 % suhe snovi osnovnega obroka mlečne črede izvira z geografskega območja, od tega najmanj 70 % s samega kmetijskega gospodarstva, krmne rastline (osnovni obrok) pa predstavljajo najmanj 70 % suhe snovi celotnega obroka mlečne črede. Vendar pa ni mogoče zagotoviti izvora surovin, ki sestavljajo dopolnilno krmno mešanico. Tako najmanj 67 % suhe snovi celotnega obroka izvira z geografskega območja.

Trava (izražena v suhi snovi) predstavlja najmanj 40 % povprečnega letnega osnovnega obroka krav molznic in najmanj 25 % njihovega osnovnega obroka vse dni v letu.

Najmanjša pašna travnata površina je 10 arov najmanj 150 dni na leto.

Koncentrirana krma predstavlja največ 1,8 t suhe snovi na leto na kravo. Sestavljajo jo:

- žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi,
- oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena metuljnic in iz njih pridobljeni proizvodi,
- pulpa sladkorne pese, stisnjena ali suha, melasirana ali nemelasirana,
- melasa sladkorne pese,
- mlečni izdelki in iz njih pridobljeni proizvodi,
- rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- dodatki, vključno z vitamini.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

—

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Siri se posamično zapakirajo, ko po najkrajšem času zorenja zapustijo zorilnico.

Pakiranje je dovoljeno tri dni pred iztekom najkrajšega časa zorenja. Ti siri še naprej zorijo v enakih pogojih kot nezapakirani siri.

Pakiranje sirov mora potekati na geografskem območju. Sire je namreč treba zapakirati, čim zapustijo zorilnico. Sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“ ima mehko testo in oprano skorjo, zato ima skorja vlažno zunanost in se zelo hitro izsuši. Poleg tega se siri „Munster“ ali „Munster-Géromé“ med zorenjem v zorilnici večkrat mokro obdelajo, kar omogoča, da se na njihovi površini nadzorovano razvije posebna flora, večinoma rdeče kulture. Če je sir „Munster“ ali „Munster-Géromé“ na zraku, zunaj zorilnice in brez nege, povezane z zorenjem, se na njegovi površini razvijejo neželene plesni. Prisotnost plesni in videz „suhe skorje“ se pri siru „Munster“ ali „Munster-Géromé“ štejeta za napako. Zato je treba sire nujno zapakirati, čim zapustijo zorilnico, da se zaščiti skorja in s tem ohranijo posebne organoleptične lastnosti sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, etiketa sirov z označbo porekla „Munster“ ali „Munster-Géromé“ vključuje registrirano ime proizvoda, izpisano s črkami velikosti, ki ustreza vsaj dvema tretjinama velikosti največjih črk na etiketi, in simbol ZOP Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

Navedba „proizvedeno iz mleka, ki so ga dale črede, v katerih je najmanj x % krav pasme vosgienne“ ali vsako sklicevanje na pasmo vosgienne pri označevanju in oglaševanju sirov je dovoljeno le, če je v vsaki čredi, ki je dala mleko, vsaj x % krav te pasme. Ta odstotek mora biti višji od 70 %.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Departma Meurthe-et-Moselle:

občine: Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneville, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeviller, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuville-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petimont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdental, Xousse.

Departma Moselle:

Kantona Phalsbourg in Sarrebourg: vse občine;

Občine: Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgaltroff, Cutting, Dieuze, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insviller, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-Les-Benestroff, Val-De-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommange.

Departma Bas-Rhin:

Kantona Mutzig in Saverne: vse občine;

Kanton Bouxwiller: del občine Wingersheim Les Quatre Bans (samo ozemlje nekdanje občine Gingsheim) in vse občine razen občin Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenheim-Le-Bas, Furdenheim, Griesheim-Sur-Souffel, Handschuheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchtersheim, Waltenheim-Sur-Zorn, Wiwersheim;

Kanton Molsheim: vse občine razen občin Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernolsheim-Bruche, Griesheim-Pres-Molsheim, Innenheim

Kanton Obernai: vse občine razen občin Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

Občine: Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-Les-Woerth, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartswiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegene, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiller-Pechelbronn, Miesenheim, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-Les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

Departma Haut-Rhin:

Kantona Masevaux in Altkirch: vse občine;

Kanton Cernay: vse občine razen občin Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

Kanton Guebwiller: vse občine razen občin Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

Kanton Sainte-Marie-aux-Mines: vse občine razen občin Guemar; Občina Illhaeusern;

Kanton Wintzenheim: vse občine razen občin Gundolsheim, Herrlisheim-Pres-Colmar;

Občine: Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galvingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-Le-Bas, Morschwiller-Le-Bas, Mulhouse, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

Departma Haute Saône:

občine: Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambieville, Amont-Et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbeville, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangeville, Esmoulieres, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

Departma Vosges:

Vse občine razen občin: Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Chatillon-Sur-Saone, Chermisey, Damblain, Fignevelle, Fouchecourt, Frain, Freville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-Le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-Les-Bains, Martinville, Midrevaux, Mont-Les-Lamarche, Morizecourt, Pargny-Sous-Mureau, Regneville, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozieres-Sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serecourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

Departma Territoire de Belfort:

Vse občine razen občin: Beaucourt, Courcelles, Croix, Feche-L'Eglise, Joncherey, Lebetain, Mezire, Montbouton, Saint-Dizier-L'evêque, Villars-Le-Sec.

5. Povezava z geografskim območjem

„Munster“ ali „Munster-Géromé“ je sir z mehkim testom in oprano skorjo, proizveden iz kravjega mleka v regiji, v kateri je veliko pašnikov. Podnebje je spodbudilo razvoj tradicionalnega znanja in veščin, potrebnih za zorenje kisle sirnine v vlažnih razmerah, v katerih se lahko razvijejo rdeče kulture, ki sir obarvajo in mu dajo močan vonj, ki je v nasprotju z njegovim blagim okusom.

Za geografsko območje vključuje sredogorje in njegovo vznožje na goratem delu (in sicer hribovje Vogezi, na območju katerega imajo vsi departmaji, ki sestavljajo geografsko območje, del svojega ozemlja) ter ravnino na zahodnem delu. V Vogezih izvirajo številni veliki vodotoki, ki se napajajo iz padavin, prenikajočih voda in površinskih odtokov ter namakajo celotno območje in oblikujejo njegovo pokrajino.

Za podnebje je značilno veliko padavin, saj so Vogezi naravna ovira za oblake, ki prihajajo z zahoda, se na višini kondenzirajo ter zlijejo na hribovje in njegovo vznožje. To podnebje je primerno so za razvoj pašniških sistemov. Tako je trava prisotna povsod, od vrhov Vogezov, kjer se lahko razvijejo samo višinski travniki (hautes-chaumes), do izkrčenih površin in terenov, „težkih“ za obdelavo. Na teh travnikih običajno raste kobulnica navadna kumina (*Carum carvi* L.), ki jo včasih imenujejo tudi vogeški janež.

Rojstvo sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“ je povezano z ustanavljanjem opatij v Vogezih v 7. in 8. stoletju. Mesto Munster na pobočju hribovja je dobilo ime po samostanu „Monasterium confluentis“. Črede krav molznic so se poleti pasle na višinskih travnikih (hautes-chaumes), rejci pa so zime preživljali v dolinah na zahodni strani.

Od 16. stoletja naprej so kmetje proizvajali večje količine sira, ki so ga prodajali v alzaške vinogradniške občine, na ravninski del in v bližnja velika mesta.

Dve območji proizvodnje, okrog mesta Munster za Alzacijo in mesta Gérardmer za Loreno, pojasnjujeta obe imeni, ki izvirata iz toponimije: Munster in Géromé.

Geografsko območje so zaznamovali številni konflikti, ki so regijo spremenili v prostor migracij, pri čemer je razseljeno prebivalstvo preneslo tudi dejavnosti ter znanje in veščine, tako da se je proizvodnja tega sira razširila na ravninski del. Čeprav je hribovje zibelka pasme vosgienne, ki je prilagojena na to okolje, so zdesetkane črede dopolnili s pasmami: simmental iz bližnje Švice ter montbéliarde in française frisonne pie noire, preimenovane v prim' holstein.

Znanje in veščine, potrebni za rejo krav molznic, proizvodnjo in zorenje tega sira, so se ohranili do danes. Sirarska tehnologija temelji na kisli sirnini. Znanje in veščine, potrebni za zorenje v vlažnih razmerah, se uporabljajo pri pranju skorje po prvi fazi sušenja, v kateri sirnina izgubi kislost. Zorilec razmere v zorilnici in nego sirov prilagodi njihovemu razvoju. Proizvajalci v sirnino še danes dodajajo zrna navadne kumine (*Carum carvi* L.).

„Munster“ ali „Munster-Géromé“ je sir, narejen iz kravjega mleka, s kisló sirnino in mehkim testom ter oprano skorjo slonokoščeno-oranžne do oranžno-rdeče barve.

Ima močan vonj z rahlo noto po amonijaku, ki je v jasnem nasprotju s testom, ki ima blag okus z mlečno, lesno ali rastlinsko noto (po senu, zrelem sadju, oreških) ali rahlo noto po kvasu. Obstajata dve velikosti sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“: manjši sploščeni sir in večji ploščati ali debelejši sir, ki zorita 14 oziroma 21 dni.

Proizvodnja sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“ se je razvila, ker so krave molznice izkoristile razpoložljive vire trave. Ker je bilo njihovo mleko razmeroma pusto, se je sirarska tehnologija usmerila v kisló sirnino.

Značilnosti geografskega okolja, ki ga zaznamuje visoka vlažnost zaradi padavin in številnih vodnih virov, so prispevale k nastanku znanja in veščin, potrebnih za zorenje v vlažnih razmerah, pri čemer pranje spodbuja razvoj rdečih kultur (predvsem *Brevibacterium linens*), ki dajo skorji sira „Munster“ ali „Munster-Géromé“ slonokoščeno-oranžno do oranžno-rdečo barvo in omogočajo razvoj arom, značilnih za označbo.

Zaradi narave kisle sirnine ti siri z mehkim testom niso dolgo obstojni. To protislovje med izoliranim območjem proizvodnje in končnim proizvodom, ki ni primeren za transport, je povzročilo, da so proizvajalci razvili različni velikosti, manjšo, ki potrebuje krajši čas zorenja, za lokalno potrošnjo in večjo, ki je trajnejša in ki je omogočala, da so zorilci na včasih težko dostopnih območjih kupili nezorjene proizvode in jih zorili čim bližje krajev, kjer so jih tudi pojedli. Nazadnje, ker je na vogeških travnikih dovolj navadne kumine, so njena zrna dodajali sirnini dela proizvodnje, in ta navada se je ohranila do danes.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185

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 295/06)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Tirol“

Referenčna številka: PDO-AT-A0230-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

Tirol

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Tirol“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino, vendar se za zadnje v praksi ne uporablja. Vino „Tirol“ se večinoma proizvaja kot „Qualitätswein“. Analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

Proizvaja se tudi vino „Tirol“ z drugimi razlikovalnimi lastnostmi (npr. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“). Ustrezne analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda. Zaradi velikega števila majhnih vinogradov ni mogoče opredeliti ene same skupine organoleptičnih lastnosti za vina.

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)	

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Tirol“ 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 „Tirol“ vključuje celotno zvezno deželo Tirolsko v Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

zweigelt – rotburger

grüner veltliner – weißgipfler

zweigelt – blauer zweigelt

8. Opis povezave

Majhno število posameznih vinogradniških gospodarstev proizvaja vino na območjih z ugodnim podnebjem. Zato ni mogoče navesti splošnega opisa podnebnih in talnih razmer. Za proizvodno strukturo na tirolskem vinorodnem območju so torej izključno značilna družinska vinogradniška gospodarstva, ki predelujejo samo grozdje lastne pridelave in prodajajo neposredno s svojih kmetij. Za zrelo in zdravo grozdje ob trgatvi bi morale imeti gojene sorte in podlage ustrezne lastnosti za geološke in podnebne razmere. Med zahtevami so odpornost proti pozebi, pozno cvetenje in visoka odpornost proti glivičnim boleznim in gnilobi. Zaradi velikega števila majhnih vinogradov ni mogoče opredeliti ene same skupine organoleptičnih lastnosti za vina. Kljub temu ostro podnebje z znatnimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo zagotavlja, da imajo vina dobro strukturo kislin.

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 oznako porekla „Tirol“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). To pravilo se ne uporablja za „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ ali „Hauersekt“. Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba analizirati vzorec vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Tirol“ (sistematično preverjanje) (glej specifikacijo proizvoda). Pri senzoričnem preskusu vina preskusi uradna preskuševalna komisija. Uradna preskuševalna komisija je sestavljena iz šestih preskuševalcev in predsednika preskuševalne komisije. Vzorca se anonimno postavijo pred preskuševalce. Preskusni obrazec vsebuje le informacije, potrebne za ocenjevanje, kot so tradicionalna označba („Qualitätswein“, „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“ itd.), sorta in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena,

značilna glede sorte, letnika in tradicionalnega izraza 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>

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 295/07)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Oberösterreich“

Referenčna številka: PDO-AT-A0223-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

Oberösterreich

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Oberösterreich“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino, vendar se za zadnje v praksi ne uporablja. Vino „Oberösterreich“ se večinoma proizvaja kot „Qualitätswein“. Najpomembnejše analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

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)	

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Oberösterreich“ 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 „Oberösterreich“ vključuje celotno zvezno deželo Zgornja Avstrija v Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

roter veltliner

st. laurent

zweigelt – rotburger

blauburger

rathay

jubiläumsrebe

blauer burgunder – blauburgunder

grüner veltliner – weißgipfler

goldburger

grauer burgunder – ruländer

bouvier

muskateller – roter muskateller

neuburger

frühroter veltliner – malvasier

weißer burgunder – klevner

blaufränkisch – frankovka

furmint

rotgipfler

roesler

8. Opis povezave

Majhno število posameznih vinogradniških gospodarstev proizvaja vino na območjih z ugodnim podnebjem. Tla na teh ugodnih območjih sestavljajo *tegel* (lokalni izraz za sivo, peščeno glino), glina, pesek in prod. Mestoma iz tal štrlijo koralne plasti iz litavskega apnenca. Tla so idealna za proizvodnjo sadnih belih vin, med drugim zaradi velike zmogljivosti zadrževanja vode.

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 oznako porekla „Oberösterreich“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). To pravilo se ne uporablja za „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ ali „Hauersekt“. Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Oberösterreich“ (sistematično preverjanje), izvesti analitske in organoleptične preskuse (glej specifikacijo proizvoda).

Povezava do specifikacije proizvoda

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

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 295/08)

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

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Wagram“

Referenčna številka: PDO-AT-A0233-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

Wagram

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Wagram“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino, vendar se za kakovostno peneče vino uporablja v zelo omejenem obsegu. Vino „Wagram“ se večinoma proizvaja kot „Qualitätswein“. Analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda. Proizvaja se tudi vino „Wagram“ z drugimi razlikovalnimi lastnostmi (npr. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“). Približno 75 % vina, proizvedenega na wagramskem vinorodnem območju, je belega vina. Glavni sorti vinske trte, ki se uporabljata, sta grüner veltliner za bela vina in zweigelt za rdeča vina. Omeniti je treba tudi frühroter veltliner, sorto, ki je značilna za to območje. Kar zadeva organoleptične lastnosti, je vina mogoče opisati kot bogata in pikantna.

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)	

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Wagram“ 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

Geografsko območje označbe porekla „Wagram“ zajema politični okraj Tulln (razen občine Sitzenberg-Reidling), občino Stetteldorf am Wagram in sodni okraj Klosterneuburg v Spodnji Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

zweigelt – rotburger

grüner veltliner – weißgipfler

zweigelt – blauer zweigelt

8. Opis povezave

Wagramsko vinorodno območje je razdeljeno na dve območji. Prvo je sam Wagram – široka planota severno od Donave in vzhodno od doline Kamp, ki se razteza približno 30 km na vzhod. Na tem območju vinska trta raste na debelih plasteh puhlice in daje polna, pikantna vina. Drugo območje, ki leži na področju Klosterneuburga severozahodno od Dunaja, ima bolj apnenčasta tla, ki dajo sadna, živahna vina.

Podnebje je zaznamovano z vplivom Donave in bližino Panonske nižine. Noči so precej hladne, kar pripomore k razvoju okusov. Približno 75 % vina, proizvedenega na wagramskem vinorodnem območju, je belega vina. Glavni sorti vinske trte, ki se uporabljata, sta grüner veltliner za bela vina in zweigelt za rdeča vina. Omeniti je treba tudi frühroter veltliner, sorto, ki je značilna za to območje. Kar zadeva organoleptične lastnosti, je vina mogoče opisati kot bogata in pikantna. Debela plast puhlice na Wagramu je odlična za proizvodnjo močnih, pikantnih vin sorte grüner veltliner. Bolj apnenčasta tla na področju okoli Klosterneuburga dajejo sadna, živahna vina.

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

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 oznako porekla „Wagram“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). To pravilo se ne uporablja za „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ ali „Hauersekt“. Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba analizirati vzorec vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Wagram“ (sistematično preverjanje) (glej specifikacijo proizvoda). 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“, „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“ itd.), sorta in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena, značilna glede sorte, letnika in tradicionalnega izraza 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>

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 295/09)

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

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Salzburg“

Referenčna številka: PDO-AT-A0224-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

Salzburg

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Salzburg“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino, vendar se za zadnje v praksi ne uporablja.

Vino „Salzburg“ se večinoma proizvaja kot „Qualitätswein“. Analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

Proizvaja se tudi vino „Salzburg“ z drugimi razlikovalnimi lastnostmi (npr. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“). Ustrezne analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda. Zaradi velikega števila majhnih vinogradov ni mogoče opredeliti ene same skupine organoleptičnih lastnosti za vina. Kljub temu ostro podnebje z znatnimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo zagotavlja, da imajo vina dobro strukturo kislin.

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)	

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Salzburg“ 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 „Salzburg“ vključuje celotno zvezno deželo Salzburg v Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

roter veltliner

st. laurent

müller-thurgau – rivaner

rathay

sylvaner – grüner sylvaner

jubiläumsrebe

blauer burgunder – blauburgunder

blauer portugieser

chardonnay – morillon

goldburger

grauer burgunder – ruländer

merlot

weißer riesling – rheinriesling

sauvignon blanc

muskateller – roter muskateller

syrah – shiraz

neuburger

4

frühroter veltliner – malvasier

traminer – gelber traminer

blaufränkisch – frankovka

zierfandler – spätrot

cabernet sauvignon

zweigelt – rotburger

welschriesling

cabernet franc

blauburger

grüner veltliner – weißgipfler
scheurebe – sämling 88
bouvier
muskat-ottonel
weißer burgunder – klevner
furmint
rotgipfler
roesler

8. Opis povezave

Majhno število posameznih vinogradniških gospodarstev proizvaja vino na območjih z ugodnim podnebjem. Zato ni mogoče navesti splošnega opisa podnebnih in talnih razmer. Za proizvodno strukturo na salzburškem vinorodnem območju so torej izključno značilna družinska vinogradniška gospodarstva, ki predelujejo samo grozdje lastne pridelave in prodajajo neposredno s svojih kmetij. Za zrelo in zdravo grozdje ob trgatvi bi morale imeti gojene sorte in podlage ustrezne lastnosti za geološke in podnebne razmere. Med zahtevami so odpornost proti pozebi, pozno cvetenje in visoka odpornost proti glivičnim boleznim in gnilobi. Zaradi velikega števila majhnih vinogradov ni mogoče opredeliti ene same skupine organoleptičnih lastnosti za vina. Kljub temu ostro podnebje z znatnimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo zagotavlja, da imajo vina dobro strukturo kislin.

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 oznako porekla „Salzburg“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). To pravilo se ne uporablja za „Sekt“, „Qualitätsschaumwein“ ali „Hauersekt“. Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba analizirati vzorec vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Salzburg“ (sistematično preverjanje) (glej specifikacijo proizvoda). 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“, „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“ itd.), sorta in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena, značilna glede sorte, letnika in tradicionalnega izraza 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>

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 295/10)

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

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Traisental“

Referenčna številka: PDO-AT-A0210-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

Traisental

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

Označba porekla „Traisental“ se lahko uporablja le za vina, pridobljena iz sort vinske trte grüner veltliner ali riesling. Glede na prevladujoče organoleptične lastnosti lahko ta vina opišemo kot sadna in mineralna. Druge organoleptične lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

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

⁽¹⁾ U L L 9, 11.1.2019, str. 2.

Pri označbi porekla „Traisental“ so dopuščeni vsi enološki postopki, dovoljeni za vino z zaščiteno označbo porekla v skladu z uredbama (EU) 2019/934 in 2019/935, razen obdelave s kalijevim sorbatom in dimetil dikarbonatom. Razkisanje vin je mogoče v skladu z uredbama (EU) 2019/934 in 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 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 „Traisental“ zajema spodnjeavstrijsko mesto St. Pölten, politični okraj St. Pölten in občino Sitzenberg-Reidling v Spodnji Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

Weißer riesling – rheinriesling

Grüner veltliner – weißgipfler

Weißer riesling – riesling

8. Opis povezave

Vinorodno območje Traisental leži na Češkem masivu, za katerega je značilna talna podlaga iz granita in gnajsa. Kar zadeva vreme, sta odločilna dejavnika vpliv Panonske kotline in celinsko podnebje. Donava pomaga uravnati temperature v severnem delu vinorodnega območja.

Za proizvodno strukturo na vinorodnem območju Traisental so značilna družinska vinogradniška gospodarstva, ki večinoma predelujejo grozdje lastne pridelave in pogosto tudi prodajajo neposredno s svojih kmetij. Skoraj tretjino letine na območju Traisental prevzame regionalna vinarska zadruga. Obstaja močna povezava med velikim obsegom turizma in vinogradniško industrijo. Značilne lastnosti vina so:

Grüner veltliner: sadno in rahlo pikantno,

Riesling: dišeče, elegantno in mineralno.

Za vrhunska vina so značilni močan slog in izrazite sortne arome. Včasih lahko pri teh vinih začutimo nežne note botritisa in lesa. Suha tla iz granita in gnajsa omogočajo proizvodnjo vin z izrazitim profilom, močnim telesom in nežno mineralnostjo. Mineralnost daje vinom živahno kislinsko strukturo in obstojnost. Zaradi kombinacije toplega panonskega podnebja in hladnega zraka z vznožja Alp so dnevi vroči, noči pa hladne, kar daje vinom pikantno fineso.

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

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 „Traisental“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). Za pridobitev številke kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Traisental“ (sistematično preverjanje), izvesti analitske in organoleptične preskuse (glej specifikacijo proizvoda).

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 sta tradicionalna označba in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena, tržljiva (brez napak) in značilna za vina z območja Traisental.

Povezava do specifikacije proizvoda

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

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 295/11)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Kamptal“

Referenčna številka: PDO-AT-A0209-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

Kamptal

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

Označba porekla „Kamptal“ se lahko uporablja le za vina, pridobljena iz sort vinske trte grüner veltliner ali riesling. Glede na prevladujoče organoleptične lastnosti lahko ta vina opišemo kot sadna in mineralna. Druge organoleptične lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

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

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Pri označbi porekla „Kamptal“ 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 „Kamptal“ vključuje občine Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Lengenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp in Straß im Straßertale v Spodnji Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

Weißer riesling – rheinriesling

Grüner veltliner – weißgipfler

Weißer riesling – riesling

8. Opis povezave

Tla na območju Kamptal izvirajo iz perma, geološke dobe, ki je potekala pred 270 milijoni leti. Terroir sestavljajo puhličasta, gramozna in skalnata tla z nekaterimi vulkanskimi elementi.

Na podnebje območja Kamptal vplivajo vroče panonsko podnebje na eni strani in hladni zračni tokovi iz regije Waldviertel na drugi. Padavine se gibljejo med 550 in 600 mm na leto. Povprečna letna temperatura je nad 9 °C. V dolinah lahko pozno zmrzal pričakujemo do sredine maja. Značilne lastnosti vina so:

Grüner veltliner: sadno in rahlo pikantno,

Riesling: dišeče, elegantno in mineralno.

Za vrhunska vina so značilni močan slog in izrazite sortne arome. Včasih lahko pri teh vinih začutimo nežne note botritisa in lesa. Strme terase, kjer puhličasti nanosi niso mogoči, omogočajo proizvodnjo močnih, mineralnih in obstojnih vin sorte vinske trte riesling. Širše glinene in puhličaste terase so idealne za proizvodnjo močnih in sadnih vin sorte vinske trte grüner veltliner. Topli dnevi, ki so posledica panonskega podnebja, in hladne noči dajejo vinom aromatično fineso in živahno kislost.

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 „Kamptal“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*Staatliche Prüfnummer*). Za pridobitev številke preverjanja kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega trženju z označbo porekla „Kamptal“ (sistematično preverjanje), izvesti analitske in organoleptične preskuse (glej specifikacijo proizvoda).

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 sta tradicionalna označba in letnik. Preskuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim predložena, tržljiva (brez napak) in značilna za vina z območja Weinviertel.

Preskušanje preskuševalne komisije za dodelitev številke preverjanja kakovosti za vino s prodajnim poimenovanjem „Kamptal DAC“ mora potekati v podružnici Krens zveznega vinogradniškega urada. Vsaj štirje preskuševalci morajo potrditi, da vino izpolnjuje zahteve za poimenovanje Kremstal [sic] DAC. Če je mnenje enakomerno deljeno, se preskušanje ne ponavlja.

Povezava do specifikacije proizvoda

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

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 295/12)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Niederösterreich“

Referenčna številka: PDO-AT-A0221-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

Niederösterreich

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Označba porekla „Niederösterreich“ se lahko uporablja za vino in kakovostno peneče vino/Sekt. „Niederösterreich“ se pretežno 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. Nadaljnje analitske lastnosti so navedene v specifikaciji proizvoda.

Proizvaja se tudi vino „Niederösterreich“ z drugimi razlikovalnimi lastnostmi (npr. „Kabinett“, „Spätlese“, „Eiswein“). Zaradi različnih vrst tal se lahko proizvaja široka paleta vin, od poprastega in svežega vina sorte vinske trte grüner veltliner, ki je značilno za to območje, do močnih in bogatih belih vin, staranih v lesenih sodih, in sadnih rdečih vin.

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)	

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Pri označbi porekla „Niederösterreich“ 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 „Niederösterreich“ vključuje celotno zvezno deželo Spodnja Avstrija v Avstriji.

7. Glavne sorte vinske trte

Zweigelt – rotburger

Grüner veltliner – weißgipfler

Zweigelt – blauer zweigelt

8. Opis povezave

V vzhodnem delu sosednjega Kremstala strma skalnata pobočja območja Wachau prehajajo v puhličaste terase, ki jih najdemo tudi na območjih Traisental, Kamptal in Wagram. Na območju Kamptal so prisotna tudi vulkanska tla. Na vreme vplivajo vroče panonsko podnebje na vzhodu in hladni zračni tokovi, ki prihajajo iz regije Waldviertel.

Za proizvodno strukturo na vinorodnem območju Spodnja Avstrija so značilna družinska vinogradniška gospodarstva, ki večinoma predelujejo grozdje lastne pridelave in pogosto tudi prodajajo neposredno s svojih kmetij. Obstaja močna povezava med velikim obsegom turizma in vinogradniško industrijo. Nekaj velikih vinogradniških gospodarstev (vinskih kleti in zadrug) dopolnjuje družinska gospodarstva. Skoraj 80 % vina, proizvedenega na vinorodnem območju Spodnja Avstrija, je belega. Proizvaja se tudi rdeče vino, predvsem v delu Spodnje Avstrije, na katerega vpliva panonsko podnebje, tj. južno in vzhodno od Dunaja. Prevladujeta sadno vino sorte vinske trte zweigelt in pikantno vino sorte vinske trte blaufränkisch. Bela vina segajo vse od svežih in sadnih vin, kot je značilno poprasto vino sorte vinske trte grüner veltliner, do močnih in bogatih vin, ki so starana v tradicionalnih lesenih sodih/barikih. Preperela skalna podlaga in vulkanska tla omogočajo proizvodnjo mineralnih in pikantnih vin, puhličaste usedline na terasah pa omogočajo proizvodnjo vin z zaokroženim in polnim okusom. Vroče panonsko podnebje in hladen zrak iz regije Waldviertel, zaradi katerega so noči hladne, povzročata razlike v dnevnih in nočnih temperaturah, kar daje vinom močno kislinsko strukturo.

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 „Niederösterreich“ 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 „Niederösterreich“ (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 („Qualitätsw Wein“, „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>

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL