

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 295/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Wagram”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0233-AM01

Data przekazania informacji: 21.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Opis i uzasadnienie

W związku z tym, że w ramach rejestru winnic dokonano przejścia na zintegrowany system zarządzania i kontroli, należy dostosować wartość maksymalnej wydajności z hektara.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Wagram

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Nazwa pochodzenia „Wagram” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego, przy czym w odniesieniu do tego ostatniego nazwa ta znajduje zastosowanie niezwykle rzadko. Wina objęte nazwą pochodzenia „Wagram” są produkowane głównie jako wino gatunkowe („Qualitätswein”); analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu. Wina objęte nazwą pochodzenia „Wagram” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.). Na obszarze uprawy winorośli Wagram około 75 % produkcji stanowią wina białe. Główną odmianą winorośli w przypadku win białych jest „Grüner Veltliner”, a w przypadku win czerwonych „Zweigelt”. Należy również wspomnieć o odmianie „Frühroter Veltliner”, która jest odmianą typową dla tego obszaru. Pod względem właściwości organoleptycznych wina charakteryzuje bogaty i pikantny bukiet.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Wagram” dopuszczone są wszystkie praktyki enologiczne określone w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935, które są przewidziane w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem procesów z wykorzystaniem sorbinianu potasu i diwęglanu dimetylu. Odkwaszanie win jest możliwe zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935. Decyzję w sprawie ewentualnego zakwaszania podejmuje federalny minister ds. rolnictwa, regionów i turystyki w zależności od warunków pogodowych w okresie wegetacji. Warunki dotyczące ewentualnego zakwaszania odpowiadają przy tym wymogom określonym w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935.

Stosowane szczególne praktyki enologiczne (w tym wzbogacanie) wynikają z wybranej każdorazowo tradycyjnej metody produkcji wybranej i opisano je w specyfikacji produktu.

b) Maksymalna wydajność

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Nazwa pochodzenia „Wagram” obejmuje powiat Tulln (z wyjątkiem gminy Sitzenbergr-Reidling), gminę Stetteldorf am Wagram oraz obwód sądowy Klosterneuburg w Dolnej Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

Zweigelt – Rotburger

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Zweigelt – Blauer Zweigelt

8. Opis związku lub związków

Obszar uprawy winorośli Wagram dzieli się na 2 różniące się od siebie strefy. Na północ od Dunaju, granicząc od wschodu z Kamptal, rozciąga się około 30 km w kierunku wschodnim duży uskoc, który stanowi właściwy Wagram. W tej strefie na niezwykle grubej warstwie gleb lessowych winorośl owocuje gronami, które pozwalają uzyskać wina o pełnym i pikantnym bukiet. Z kolei w okolicach Klosterneuburga na północny zachód od Wiednia, gleby zawierają więcej wapnia i pozwalają uzyskać rasowe wina o owocowym bukiet.

Decydujący wpływ na klimat mają wpływ Dunaju i bliskość Kotliny Panońskiej. Noce są dość chłodne, co sprzyja aromatyczności win. Na obszarze uprawy winorośli Wagram około 75 % produkcji stanowią wina białe. Główną odmianą winorośli w przypadku win białych jest „Grüner Veltliner”, a w przypadku win czerwonych „Zweigelt”. Należy również wspomnieć o odmianie „Frühroter Veltliner”, która jest odmianą typową dla tego obszaru. Pod względem właściwości organoleptycznych wina charakteryzuje bogaty i pikantny bukiet. Niezwykle gruba warstwa lessu pokrywająca uskoc Wagram stanowi idealny grunt do produkcji wyrazistych, pikantnych win odmiany „Grüner Veltliner”. Zawierające więcej wapnia gleby na obszarze wokół Klosterneuburga pozwalają uzyskać rasowe wina o owocowym bukiet.

Ponadto dzięki temu, że w strukturze produkcji wina przeważają przedsiębiorstwa rodzinne, z pokolenia na pokolenie przekazywane są tradycyjne formy winifikacji, co dodatkowo przyczynia się do wyrazistego charakteru win z Wagram.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wino objęte nazwą pochodzenia „Wagram”, z wyjątkiem win oznaczonych jako „Sekt”, „Qualitätsschaumwein” i „Hauersekt”, może zostać wprowadzone do obrotu wyłącznie, jeżeli jest opatrzone urzędowym numerem kontrolnym. Warunkiem uzyskania urzędowego numeru kontrolnego jest pomyślna analiza próbki każdego wina (zob. specyfikacja produktu), które ma zostać wprowadzone do obrotu z nazwą pochodzenia „Wagram” (kontrola systematyczna). W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degustacyjną. W skład urzędowej komisji degustacyjnej wchodzi sześciu degustatorów oraz przewodniczący komisji degustacyjnej. Próbki są degustowane na ślepo. Formularz na potrzeby analizy zawiera wyłącznie informacje, które są niezbędne do celów oceny, takie jak wskazanie tradycyjnego oznaczenia („Qualitätswein”, „Kabinett”, „Spätlese”, „Auslese” itp.), odmiana winorośli oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych, czy przedstawione im wina są typowe dla odmiany winorośli, rocznika i tradycyjnego oznaczenia oraz czy nadają się do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad). Ocena ta przybiera formę odpowiedzi TAK lub NIE. W przypadku oceny negatywnej należy przedstawić pisemne uzasadnienie. Próbką odpowiada wymaganiom sensorycznym, jeżeli większość degustatorów wystawiła ocenę pozytywną. W przypadku gdy stosunek ocen pozytywnych i negatywnych wynosi 3: 3, próbka jest przedstawiana do oceny innej komisji degustacyjnej. Powtórny wynik 3: 3 oznacza, że ostateczna ocena wypada negatywnie.

Link do specyfikacji produktu

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