

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 286/04)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Thermenregion”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0229-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

Thermenregion

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 „Thermenregion” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego, przy czym w odniesieniu do tego ostatniego nazwa ta znajduje zastosowanie niezwykle rzadko. Dalsze szczegółowe informacje na ten temat opisano w specyfikacji produktu.

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 „Thermenregion” 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 „Thermenregion” obejmuje wina produkowane na terytorium miasta Wiener Neustadt, a także w powiatach Baden, Mödling, Neunkirchen i Wiener Neustadt w Dolnej Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

St. Laurent

Blauer Burgunder - Pinot Noir

Rotgipfler

8. Opis związku lub związków

Obszar uprawy winorośli „Thermenregion” rozciąga się na południe od Wiednia, przez pasmo wzgórz, którego najwyższe wzniesienie stanowi Anninger, aż do okolic na południe od miasta Baden. Na tym obszarze uprawy winorośli podłoże stanowią ciężkie, piaszczyste i gliniaste, często również kamieniste wapienne gleby brunatnoziemne oraz bogate w wapien ziemie żwirowe. Zróżnicowanie gleb w winnicach jest typowe dla tego obszaru: ciężkie, po części zawierające bardzo dużo wapnia gleby na zboczach w części północno-zachodniej doskonale nadają się do produkcji wina białego, przede wszystkim z odmian „Zierfandler”, „Rotgipfler” i „Neuburger” będących klasycznymi odmianami z grupy tzw. „Gumpoldskirchner Rebsorten”, ale pozwalają one również uzyskać interesujące wina z odmian „Weißburgunder”, „Chardonnay” i „Traminer”. Jeśli pominąć „wyspy” produkcji czerwonego wina w Sooß i Bad Vöslau, to wysokiej jakości wina czerwone są produkowane przede wszystkim w gminie Tattendorf i położonych wokół niej miejscowościach z ich ubogimi ziemiemi żwirowymi. Obszar uprawy winorośli „Thermenregion” jest chroniony przez Las Wiedeński („Wienerwald”) przed zimnymi wiatrami z północy. Średnia roczna temperatura wynosi niecałe 10 stopni Celsjusza, roczna ilość opadów wynosi około 650 mm, a liczba godzin nasłonecznienia w ciągu roku wynosi około 1 800. Klimat charakteryzują dość chłodne zimy i suche, gorące lata.

Struktura produkcji wina na obszarze uprawy winorośli „Thermenregion” jest zdominowana przez przedsiębiorstwa rodzinne, które w zdecydowanej większości przerabiają winogrona pochodzące z własnych upraw i często prowadzą również bezpośrednią sprzedaż wina w miejscu jego produkcji. Istnieje silny związek między wysokim poziomem turystyki a działalnością sektora produkcji wina. Strukturę produkcji opartą na przedsiębiorstwach rodzinnych uzupełnia bardzo niewielka liczba dużych zakładów (wytwórni win i spółdzielni winiarskich).

Winorośl jest uprawiana niemal wyłącznie w formie upraw wysokich prowadzonych przy zastosowaniu drucianych ram.

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 „Thermenregion”, 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 poddanie próbki każdego wina, które ma zostać wprowadzone do obrotu z nazwą pochodzenia „Thermenregion” (zob. specyfikacja produktu), badaniom analitycznym i organoleptycznym (kontrola systematyczna).

Link do specyfikacji produktu

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