

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(2023/C 68/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Neusiedlersee”

PDO-AT-A0219-AM01

Data przekazania informacji: 29.11.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Maksymalna wydajność z hektara**

Maksymalna wydajność z hektara przed zbiorem w 2020 r. wynosiła 9 000 kg/ha, a od zbioru w 2020 r. została ustalona na 10 000 kg/ha.

2. **Odmiany winorośli**

W przypadku ChNP „Neusiedlersee” do zbiorów w 2020 r. wszystkie odmiany dopuszczone do produkcji win gatunkowych w Austrii były dozwolone bez ograniczeń. Począwszy od zbiorów w 2020 r. wykaz możliwych odmian winorośli został ograniczony.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Neusiedlersee

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzałych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. ChNP Neusiedlersee

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino objęte ChNP „Neusiedlersee” wytwarzane jest z odmiany Zweigelt.

Barwa: stonowana intensywna czerwień

Aromat: typowy owocowo-aksamitny bukiet z aromatami wanilii i wiśni

Smak: przy dojrzewaniu w kadziach stalowych wino objęte ChNP „Neusiedlersee” posiada typowe dla odmiany Zweigelt aromaty dojrzałych wiśni lub śliwek.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

2. ChNP Neusiedlersee „Reserve”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Ponadto wino objęte ChNP „Neusiedlersee” może również dojrzewać w drewnianych beczkach i być opatrzone dodatkowym określeniem „Reserve”.

Smak: smak dojrzałych wiśni lub śliwek pojawia się w tle, a nuty smakowe dojrzałych tanin, wanilii, czekolady i kompotu ze śliwek uzyskane w wyniku przechowywania w drewnianych beczkach wysuwają się na pierwszy plan;

Barwa: stonowana i bardzo intensywna czerwień;

Aromat: przy dojrzewaniu w drewnianych beczkach wino objęte ChNP „Neusiedlersee” „Reserve” charakteryzują typowe nuty wanilii aż do aromatów dymu i czekolady, w zależności od stopnia wypalenia drewna.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. ChNP Neusiedlersee „fruchtsüß”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino objęte ChNP „Neusiedlersee” kategorii „fruchtsüß” produkuje się z przejrzalnych winogron.

Odmiana winorośli: możliwe są wszystkie białe austriackie odmiany win gatunkowych; główną odmianą jest Welschriesling.

Smak i zapach: muszą spełniać kryteria dotyczące tradycyjnych określeń „Spätlese” i „Auslese”; są to w szczególności silna słodycz owocowa i nuty owoców tropikalnych (np. bananów i ananasów).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

4. ChNP Neusiedlersee „edelsüß”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino objęte ChNP „Neusiedlersee” kategorii „edelsüß” produkuje się z suszonych winogron.

Odmiana winorośli: możliwe są wszystkie białe austriackie odmiany win gatunkowych; główną odmianą jest Welschriesling.

Smak i zapach: muszą spełniać kryteria dotyczące tradycyjnych określeń „Beerenauslese” i „Trockenbeerenauslese”, w szczególności dotyczy to charakterystycznych aromatów orzechów, miodu i karmelu.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	40
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

ChNP Neusiedlersee

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Nazwa pochodzenia „Neusiedlersee” obejmuje cały okręg polityczny Neusiedl am See w Burgenlandzie, z wyjątkiem gmin Winden i Jois.

7. **Odmiany winorośli**

Welschriesling

Zweigelt – Blauer Zweigelt

Zweigelt – Rotburger

8. Opis związku lub związków

ChNP Neusiedlersee

Klimat: ChNP „Neusiedlersee” znajduje się w centrum panońskiej strefy klimatycznej. Klimat charakteryzują suche i gorące lata oraz chłodne zimy z niewielkimi opadami śniegu. Jezioro Nezyderskie (niem. Neusiedlersee), największe jezioro stepowe Europy Środkowej, o powierzchni wód i trzcin wynoszącej 300 km², odgrywa ważną rolę jako regulator klimatu i zapewnia specjalny mikroklimat. Latem duża powierzchnia wody ogrzewa się i w nocy powoli oddaje do środowiska zmagazynowane ciepło. Wysoka wilgotność (ze względu na dużą powierzchnię jeziora) i występujące jesienią mgły są typowe dla okresu dojrzałości winogron do produkcji wina objętego ChNP „Neusiedlersee”.

Gleba: obszar objęty ChNP „Neusiedlersee” rozciąga się od północnego po wschodni brzeg Jeziora Nezyderskiego. Na północno-wschodnim brzegu Jeziora Nezyderskiego występują gleby lessowe i czarnoziemny. Oprócz tego w krainie Seewinkel (południowa część obszaru objętego ChNP „Neusiedlersee”) występują gleby szutrowe, piaszczyste i słone.

Związek: warunki te wpływają na smak win objętych ChNP „Neusiedlersee” w następujący sposób:

- 1) wina objęte ChNP „Neusiedlersee” i ChNP „Reserve” wytwarza się z odmiany Zweigelt. Odmianie tej sprzyjają gleby ubogie w składniki odżywcze, takie jak gleby szutrowe, piaszkowe i słone w południowej części Jeziora Nezyderskiego, i nadają jej typowy aromat wiśni, śliwek i moreli;
- 2) wina objęte ChNP Neusiedlersee „Spätlese” i „Auslese” wytwarza się z przejrziałych winogron. Suche i gorące lata na obszarze uprawy winorośli objętym ChNP „Neusiedlersee” umożliwiają szczególnie długie dojrzewanie winogron. Dodatkowo pomaga w tym regulacja ciepła nagrzanego latem jeziora. Przejrzałe winogrona nadają w zapachu i smaku nuty owoców tropikalnych (np. banana i ananasa);
- 3) wina objęte ChNP Neusiedlersee „Beerenauslese” i „Trockenbeerenauslese” wytwarza się z suszonych winogron. Wysoka wilgotność (w wyniku dużej powierzchni jeziora) i występujące jesienią mgły przyczyniają się do powstania tzw. szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*). Porażenie winogron tym grzybem sprawia, że ich skórka staje się dziurawa i przepuszczalna dla wody. Winogrona wysychają zatem już na krzewie w winnicy. Nadaje im to w zapachu i smaku charakterystyczny aromat orzechów, miodu i karmelu.

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

Produkcja

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W odniesieniu do wszystkich win objętych ChNP w austriackiej ustawie o winach określa się, że produkcja wina objętego ChNP musi odbywać się w regionie uprawy winorośli (regionie pochodzenia ChOG), w którym znajduje się obszar objęty ChNP, lub w przylegającym regionie uprawy winorośli. Austria korzysta zatem ogólnie z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Ustanowiono dodatkowe warunki produkcji win objętych ChNP „Neusiedlersee”: produkcja win objętych ChNP „Neusiedlersee” jest zatem możliwa poza obszarem pochodzenia, jeżeli winnice producenta znajdują się na obszarze objętym ChNP „Neusiedlersee”, a produkcja wina odbywa się w zakładzie producenta poza obszarem objętym ChNP „Neusiedlersee”, lub gdy zawarto umowy o gruntach między producentem posiadającym zakład poza obszarem objętym ChNP „Neusiedlersee” a właścicielami winnic leżących na obszarze objętym ChNP „Neusiedlersee”.

Butelkowanie

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Austriacka ustawa o winach nie ustanawia ogólnych przepisów dotyczących butelkowania win objętych ChNP.

W celu zapewnienia jakości i typowych cech win objętych ChNP „Neusiedlersee” ustanowiono następujące warunki butelkowania win objętych ChNP „Neusiedlersee”: wina objęte ChNP „Neusiedlersee” mogą być zatem butelkowane poza obszarem pochodzenia, jeżeli winnice rozlewcy znajdują się na obszarze objętym ChNP „Neusiedlersee”, a wino jest butelkowane w zakładzie rozlewcy znajdującym się poza obszarem objętym ChNP „Neusiedlersee”.

Link do specyfikacji produktu

<https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
