

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 295/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Salzburg”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0224-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

Salzburg

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 „Salzburg” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego, przy czym w odniesieniu do tego ostatniego nazwa ta w praktyce nie znajduje zastosowania.

Wina objęte nazwą pochodzenia „Salzburg” są produkowane głównie jako wino gatunkowe („Qualitätswein”); analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu.

Wina objęte nazwą pochodzenia „Salzburg” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.). Stosowne analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu. Wprawdzie ze względu na dużą liczbę winnic przy jednocześnie niewielkiej ich powierzchni niemożliwe jest określenie jednolitej charakterystyki organoleptycznej win, ale surowy klimat ze znacznymi różnicami temperatury między dniem i nocą zapewnia dobrą strukturę kwasowości tych win.

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 „Salzburg” 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 „Salzburg” obejmuje cały kraj związkowy Salzburg w Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

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 związku lub związków

Bardzo niewielka liczba rozproszonych geograficznie wytwórców produkuje wino na obszarach o korzystnych warunkach klimatycznych. Ogólny opis warunków klimatycznych i glebowych jest zatem niemożliwy. Struktura produkcji wina w kraju związkowym Salzburg jest zatem również całkowicie zdominowana przez przedsiębiorstwa rodzinne, które przerabiają wyłącznie winogrona pochodzące z własnych upraw i prowadzą bezpośrednią sprzedaż wina w miejscu jego produkcji. Aby w trakcie zbiorów uzyskać zdrowe i dojrzałe winogrona, uprawiane odmiany winorośli i podkładki powinny mieć właściwości dostosowane do warunków geologicznych i klimatycznych. Wymagane są odporność na warunki zimowe, późne zakwitanie oraz wysoka odporność na choroby wywołane przez grzyby i na gnicie. Wprawdzie ze względu na dużą liczbę winnic przy jednocześnie niewielkiej ich powierzchni niemożliwe jest określenie jednolitej charakterystyki organoleptycznej win, ale surowy klimat ze znacznymi różnicami temperatury między dniem i nocą zapewnia dobrą strukturę kwasowości tych win.

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 „Salzburg”, 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 „Salzburg” (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. Próbkę 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. Próbkę 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>