

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 298/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Burgenland”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0207-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

Burgenland

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 „Burgenland” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego (w tym typu „Sekt”). Wina objęte nazwą pochodzenia „Burgenland” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.). Stosowne analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu. Połączenie warunków klimatycznych i glebowych oraz położenia winnic i intensywnego nasłonecznienia sprawia, że paleta win produkowanych w kraju związkowym Burgenland jest duża i zróżnicowana. Obejmuje ona lekko musujące wina białe o owocowym bukacie, mocne czerwone wina o intensywnym smaku i słodkie wina z wyróżnikiem („Prädikatsweine”).

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

5. Praktyki winiarskie

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Burgenland” 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 „Burgenland” obejmuje cały kraj związkowy Burgenland w Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

Zweigelt – Rotburger

Welschriesling

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Zweigelt – Blauer Zweigelt

8. Opis związku lub związków

Na obszarze uprawy winorośli Burgenland występują, przede wszystkim przy północno-wschodnim brzegu Jeziora Nezyderskiego, ziemie lessowe i czarnoziemy. Oprócz tego w Seewinkel – krainie małych jeziorzek stepowych na wschód od Jeziora Nezyderskiego – występują gleby szutrowe, piaszczyste i słone. Na zboczach pasma Leithagebirge występują gleby wapienne i łupkowe, podczas gdy w środkowym Burgenland dominują ciężkie gleby gliniaste.

Klimat charakteryzują suche i gorące lata oraz chłodne zimy z niewielkimi opadami śniegu. Wysoka wilgotność powietrza oraz pojawiające się jesienią mgły sprzyjają – przede wszystkim w Seewinkel oraz na obszarze wokół Rust – tworzeniu się szlachetnej pleśni, która jest wymagana do produkcji win z wyróżnikiem („Prädikatsweine”) takich jak „Beere-nauslese” i „Troockenbeereauslese”. Jezioro Nezyderskie, którego powierzchnia lustra wody oraz porośniętych trzciną terenów przybrzeżnych wynosi 300 km², odgrywa istotną rolę w regulacji klimatu i tworzy specyficzny mikroklimat. Na obszarze uprawy winorośli Burgenland produkowane są w mniej więcej równych proporcjach wina białe i wina czerwone. Głównymi odmianami winorośli w przypadku win białych są „Welschriesling” i „Grüner Veltliner”. W przypadku win czerwonych dominuje odmiana „Zweigelt”, która jest produkowana albo w klasycznej formie z bukietem, w którym dominują nuty owocowe, albo jako wyraziste, skoncentrowane wino. Dużą rolę odgrywa również produkcja win z wyróżnikiem („Prädikatsweine”) takich jak „Troockenbeereauslese” i „Eiswein”. Jeśli chodzi o charakterystykę organoleptyczną, wina o nazwie pochodzenia „Burgenland” obejmują rześkie wina białe o bukiecie z nutami owocowymi, wina czerwone o bogatym bukiecie i słodkie wina z wyróżnikiem („Prädikatsweine”). Gleby lessowe i gliniaste oraz czarnoziemy dobrze nadają się do produkcji wyrazistych i skoncentrowanych win czerwonych. Ponadto gleby piaszczyste, łupkowe i szutrowe stanowią podstawę do produkcji win białych o pełnym owocowym bukiecie. Typowy dla uprawianych odmian winorośli bukiet jest uwydatniany w szczególności przez wpływ mikroklimatu panującego wokół Jeziora Nezyderskiego, który również w lecie zapewnia chłodne noce. Na zboczach wzgórza Eisenberg, na południu kraju związkowego Burgenland, wina charakteryzują się delikatną mineralną nutą.

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 „Burgenland”, z wyjątkiem win oznaczonych jako „Sekt” lub „Qualitätsschaumwein”, 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 „Burgenland”, badaniom analitycznym i organoleptycznym (kontrola systematyczna). W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degus-

tacyjną. 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”, „Spätlese” 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. Próbka 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>
