

**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 295/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Niederösterreich”**

**Numer referencyjny: PDO-AT-A0221-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**

Niederösterreich

**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 „Niederösterreich” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego (w tym typu „Sekt”). Wina objęte nazwą pochodzenia „Niederösterreich” są produkowane głównie jako wino gatunkowe („Qualitätswein”); sok z winogron musi przy tym wykazywać minimalną masę moszczu wynoszącą 15° KMW (Klosterneuburger Mostwaage), co odpowiada 9,5 % objętości. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 9 % objętości, a minimalna całkowita kwasowość wynosi 4 g/l. Dalsze analityczne cechy charakterystyczne opisano w specyfikacji produktu.

Wina objęte nazwą pochodzenia „Niederösterreich” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.). Na różnych typach gleb możliwe jest produkowanie szerokiej gamy win: od typowego dla regionu rzeńskiego „Grüner Veltliner” o charakterystycznym pieprznym bukicie, przez mocne wina białe o bogatym bukicie, które dojrzewają w drewnianych beczkach, aż po wina czerwone o nutach owocowych.

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)	

<sup>(1)</sup> 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 „Niederösterreich” 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 „Niederösterreich” obejmuje cały kraj związkowy Dolna Austria („Niederösterreich”) w Austrii.

## 7. Główne odmiany winorośli

Zweigelt – Rotburger

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Zweigelt – Blauer Zweigelt

## 8. Opis związku lub związków

Strome, magmowe zbocza, na których położone są winnice Wachau, przechodzą we wschodniej części sąsiadującej Kremstal w terasy lessowe, które można również napotkać w Traisental, Kamptal i Wagram. W Kamptal występują również gleby wulkaniczne. Mikroklimat jest kształtowany przez wpływ gorącego klimatu panońskiego na wschodzie oraz przez napływ chłodnego powietrza z Waldviertel.

Struktura produkcji wina w Dolnej Austrii 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). Na obszarze uprawy winorośli Niederösterreich niemal 80 % produkcji stanowią wina białe. Głównie w tej części Dolnej Austrii, w której przeważa wpływ klimatu panońskiego, tj. na południe i wschód od Wiednia, uprawiane są również odmiany winorośli służące do produkcji wina czerwonego. W przypadku wina czerwonego dominują „Zweigelt” o owocowym bukicie oraz pikantny „Blaufränkisch”. Paleta win białych obejmuje zarówno rzeńskie wina o owocowym bukicie, jak np. typowo pieprzny „Grüner Veltliner”, jak i mocne wina o bogatym bukicie, które dojrzewają w klasycznych drewnianych beczkach lub w beczkach typu *barriques*. Gleby ze zwietrzałych skał magmowych i gleby wulkaniczne pozwalają uzyskać wina o mineralnym i pikantnym bukicie, podczas gdy osady lessowe na terasach mają decydujący wpływ na powstawanie pełnych win o bogatej strukturze. Gorący klimat panoński oraz chłodne powietrze napływające z Waldviertel, które zapewnia chłodne noce, prowadzi do różnic temperatury między dniem i nocą, co nadaje winom wyraźną strukturę kwasowości.

## 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 wina objęte nazwą pochodzenia „Niederösterreich”, 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 „Niederösterreich”, badaniom analitycznym

i organoleptycznym (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”, „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>

---