

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 298/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Steiermark”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0225-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

Steiermark

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 „Steiermark” może być stosowana w odniesieniu do wina oraz gatunkowego wina musującego (w tym typu „Sekt”).

Wina objęte nazwą pochodzenia „Steiermark” 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 „Steiermark” są oprócz tego produkowane również w innych formach (np. z wyróżnikami „Kabinett”, „Spätlese”, „Eiswein” itp.). Na obszarze uprawy winorośli Steiermark niemal 70 % produkcji stanowią wina białe. Ze względu na różnice między poszczególnymi glebami i położeniami winnic powstają wina o odmiennym charakterze: od rześkiego, lekko musującego „Steirischer Junker” aż po mocne i wyraziste wina z winogron pochodzących z określonego położenia.

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)	

⁽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 „Steiermark” 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 „Steiermark” obejmuje cały kraj związkowy Styria („Steiermark”) w Austrii.

7. Główne odmiany winorośli

Zweigelt – Rotburger

Welschriesling

Sauvignon Blanc

Zweigelt – Blauer Zweigelt

8. Opis związku lub związków

Obszary uprawy winorośli w Styrii są położone w strefie klimatycznej, która częściowo znajduje się pod wpływem iliryskiego klimatu adriatyckiego. Ze względu na duże rozdrobnienie oraz rozproszenie powierzchni upraw wina różnią się także między poszczególnymi regionami.

W południowo-wschodniej Styrii dominują gleby wulkaniczne i bazaltowe oraz ciężkie, piaszczyste gleby gliniaste. Pod względem klimatycznym w regionie tym zauważalne jest przejście z gorącego i suchego klimatu panońskiego do wilgotnego i ciepłego, iliryskiego klimatu śródziemnomorskiego.

Południowa Styria leży na południowym skraju Kotliny Grazu, której zachodnią granicę stanowią pasma Gleinalpe, Stubalpe i Koralpe, zaś południową grupą górską Poßruck. Od południowego wschodu kotlina ta jest otwarta. W regionie tym przeważają gleby łupkowe, piaszczyste, marglowe i wapienne. Klimat jest kształtowany przez wpływy z obszarów południowoeuropejskiego i panońskiego.

W regionie zachodniej Styrii dominują gleby gnejsowe oraz magmowo-łupkowe. Pod względem klimatycznym zauważalny jest wpływ klimatu iliryskiego z jego stosunkowo wysokimi opadami. Na obszarze uprawy winorośli Steiermark niemal 70 % produkcji stanowią wina białe. Ze względu na różnice między poszczególnymi glebami i położeniami winnic powstają wina o odmiennym charakterze: od rzeńskiego, lekko musującego „Steirischer Junker” aż po mocne i wyraziste wina z winogron pochodzących z określonego położenia. Różne rodzaje gleb i położenia winnic prowadzą do znacznego zróżnicowania win ze Styrii: od rzeńskich, lekko musujących win białych, przez mocne i wyraziste wina z winogron pochodzących z określonego położenia, aż po jedwabiste wina czerwone, które produkuje się głównie w południowo-wschodniej Styrii, w której panuje nieco łagodniejszy klimat. Znaczne różnice temperatury między dniem i nocą sprzyjają aromatyczności tych win oraz mają pozytywny wpływ na 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 wino objęte nazwą pochodzenia „Steiermark”, 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 „Steiermark”, 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>
