

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 298/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Leithaberg”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0216-AM01

Data przekazania informacji: 21.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Ponieważ rejestrem winnic zarządza się obecnie w ramach zintegrowanego systemu zarządzania i kontroli, należy dostosować maksymalną wydajność z hektara.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Leithaberg

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Nazwę pochodzenia „Leithaberg” można stosować wyłącznie do win uzyskanych z odmian o charakterystycznie wysokich poziomach owocowości, mineralności i korzenności (o znacznie mniej wyrazistym pierwotnym aromacie owocowym). Pozostałe właściwości organoleptyczne określono w specyfikacji produktu. Do produkcji win białych można wykorzystać wyłącznie odmiany Pinot blanc, Chardonnay, Neuburger i Grüner Veltliner lub kupaż tych odmian. W przypadku win czerwonych dozwolona jest tylko odmiana Blaufränkisch.

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

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku nazwy pochodzenia „Leithaberg” dopuszcza się stosowanie wszystkich praktyk enologicznych odnoszących się do wina objętego chronioną nazwą pochodzenia dozwolonych na podstawie rozporządzeń (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935, z wyjątkiem obróbki sorbinianem potasu i diwęglanem dimetylu. Zgodnie z rozporządzeniami (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935 możliwe jest odkwaszanie win. O ewentualnym zakwaszeniu w zależności od warunków klimatycznych w sezonie wegetacyjnym decyduje Federalny Minister Rolnictwa, Regionów i Turystyki. Warunki dotyczące ewentualnego zakwaszenia w tym przypadku regulowane są rozporządzeniami (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935.

Szczególne praktyki enologiczne (w tym wzbogacanie) wynikają z wybranej tradycyjnej metody produkcji i zostały opisane w specyfikacji produktu.

b. *Maksymalna wydajność*

10 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Region winiarski Leithaberg obejmuje powiat Eisenstadt Umgebung, miasta statutarne Eisenstadt i Rust, gminy Jois i Winden, a także winnice Hausberg, Neuberg, Marthal i Landstraße Hutweide w gminie Neusiedl am See.

7. Główne odmiany winorośli

Weißer Burgunder – Pinot blanc

Neuburger

Weißer Burgunder – Weißburgunder

Weißer Burgunder – Klevner

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Blaufränkisch – Frankovka

Chardonnay – Morillon

8. Opis związku lub związków

Gleba powstała na krystalicznych gnejsach i łupkach łyszczykowych, na których przez miliony lat gromadziły się trzeciorzędowe stwardniałe wapienie litawskie. Piętnaście milionów lat temu wzdłuż linii Thermenregionu (region winiarski Dolnej Austrii) powstała szczelina, po której pozostało podłoże skalne i łupki łyszczykowe. Obecnie te zwietrzałe gleby skalne, które zawierają piaszczystą glinę, a przede wszystkim łupki i wapienie muszlowe, wpływają na charakter wina z tego regionu. Gleba nadaje winom mineralną korzenność.

Strukturę produkcji w regionie winiarskim Leithaberg tworzą rodzinne przedsiębiorstwa zajmujące się uprawą winorośli, które przetwarzają głównie winogrona z własnej produkcji i często również sprzedają je bezpośrednio z gospodarstw. Istnieje ścisły związek między wysokim poziomem turystyki a przemysłem winiarskim. Winorośl uprawia się niemal wyłącznie przy wykorzystaniu systemu prowadzenia w wysokich formach i drucianych rusztowań.

Wino musi wykazywać następujące cechy charakterystyczne: Smak: typowy dla regionu, zwarty, korzenny, elegancki, mineralny, o ledwo wyczuwalnych nutach drzewnych lub bez takich nut. Zapach: bukiet typowy dla regionu, owocowy, korzenny i świeży, mniej wyrazisty pierwotny aromat owocowy. Na wina „Leithaberg DAC” wpływają dwa czynniki – Góry Litawskie na północnym zachodzie i Jezioro Nezyderskie na południowym wschodzie. Ciepłe wiatry znad Jeziora Nezyderskiego nadają winu wyraźną dojrzałość. Dzięki Górcom Litawskim noce są chłodne, co nadaje owocowego charakteru, świeżości, finezji i żywości. Gleby, na których powstają wina „Leithaberg DAC”, składają się głównie z wapieni i łupków. Wapienie muszlowe sprawiają, że wina nabierają lekko słonej nuty i elegancji. Natomiast łupki zapewniają niezbędną sprężystość i kręgosłup wina.

Ponadto przeważający udział rodzinnych przedsiębiorstw zajmujących się uprawą winorośli sprawia, że tradycyjny styl produkcji wina jest przekazywany z pokolenia na pokolenie, co dodatkowo wyróżnia wina Leithaberg.

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 w sprawie wina wino objęte nazwą pochodzenia „Leithaberg” można wprowadzić do obrotu tylko wtedy, gdy posiada oficjalny numer kontroli jakości [*staatliche Prüfnummer*]. Aby uzyskać numer kontroli jakości, próbka każdego wina, które ma być wprowadzone do obrotu pod nazwą pochodzenia „Leithaberg” (systematyczna kontrola), musi zostać poddana badaniom analitycznym i organoleptycznym (zob. specyfikacja produktu). Podmioty, które zamierzają ubiegać się o nadanie winu o nazwie handlowej „Leithaberg” oficjalnego numeru kontroli jakości, muszą co roku na piśmie powiadomić o tym Regionalny Komitet Winiarski w Burgenlandzie. Degustacja w celu przyznania numeru kontroli jakości może odbyć się wyłącznie w Federalnym Urzędzie ds. Uprawy Winorośli w Eisenstadt. Wszyscy degustatorzy zasiadający w oficjalnej komisji degustacyjnej muszą zostać przeszkoleni przez Regionalny Komitet Burgenlandu w zakresie oceny profilu aromatu typowego dla win „Leithaberg DAC”. Wino uznaje się za odpowiednie pod względem organoleptycznym, jeżeli co najmniej pięciu z sześciu degustatorów odda głos za. W przypadku odrzucenia wina jako „Leithaberg DAC” i stosunku opinii negatywnych do pozytywnych wynoszącym 4:2 próbkę należy ponownie przekazać do oceny innej komisji degustacyjnej.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
