

**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 295/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Traisental”**

**Numer referencyjny: PDO-AT-A0210-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**

Traisental

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

Nazwa pochodzenia „Traisental” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych z odmian winorośli „Grüner Veltliner” lub „Riesling”. Do dominujących właściwości organoleptycznych należą nuty owocowe oraz mineralny charakter. Dalsze właściwości organoleptyczne opisano w specyfikacji produktu.

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Traisental” 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 „Traisental” obejmuje terytorium miasta St. Pölten w Dolnej Austrii oraz powiat St. Pölten i gminę Sitzenberg-Reidling w Dolnej Austrii.

## 7. Główne odmiany winorośli

Weißer Riesling – Rheinriesling

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

## 8. Opis związku lub związków

Podłoże w Traisental stanowi Masyw Czeski i jego skaliste gleby, których podstawę stanowią granit i gnejsy. O warunkach pogodowych decyduje klimat kontynentalny z wpływami klimatu panońskiego. W północnej części obszaru uprawy winorośli termoregulacyjny wpływ wywiera Dunaj.

Struktura produkcji wina w Traisental 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. Niemal jedna trzecia zbiorów w Traisental jest przejmowana przez regionalną spółdzielnię winiarską. Istnieje silny związek między wysokim poziomem turystyki a działalnością sektora produkcji wina. Wino posiada następujące typowe cechy charakterystyczne:

Grüner Veltliner: bukiet z dominującymi nutami owocowymi, delikatna pikantność

Riesling: aromatyczny, elegancki, mineralny

Wina z dodatkowym oznaczeniem „Reserve” posiadają wyrazisty styl oraz wyraźny i typowy dla odmiany winorośli bukiet. Niekiedy wina te ujawniają również delikatne nuty drewna i szlachetnej pleśni. Suche skaliste gleby, których podstawę stanowią granit i gnejsy, pozwalają uzyskać wina o niepowtarzalnym profilu i intensywnym smaku, które charakteryzuje również delikatna mineralność. Ten mineralny charakter prowadzi do ożywionej struktury kwasowości i pozwala na długie przechowywanie win. Wpływ ciepłego klimatu panońskiego w połączeniu z zimnym powietrzem napływającym z przedgórze alpejskiego prowadzi do gorących dni i chłodnych nocy, co nadaje winom pikantnej finezji.

Ponadto dzięki temu, że w strukturze produkcji wina przeważają przedsiębiorstwa rodzinne, z pokolenia na pokolenie przekazywane są tradycyjne formy winifikacji, co dodatkowo przyczynia się do wyrazistego charakteru win z Traisental.

## 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 „Traisental” 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 „Traisental” (zob. specyfikacja produktu), 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 oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych, czy przedstawione im wina są typowe dla obszaru pochodzenia Traisental oraz czy nadają się do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad).

**Link do specyfikacji produktu**

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

---