

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(2023/C 68/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Carnuntum”

PDO-AT-A0217-AM01

Data przekazania informacji: 29.11.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Maksymalna wydajność z hektara**

Do zbiorów w 2020 r. maksymalna wydajność z hektara wynosiła 9 000 kg/ha, a począwszy od zbiorów w 2020 r. ustalono ją na 10 000 kg/ha.

2. **Odmiany winorośli**

W przypadku win objętych ChNP Carnuntum przed zbiorami w 2019 r. dozwolone były bez ograniczeń wszystkie odmiany winorośli dopuszczone w Austrii do celów produkcji win gatunkowych („Qualitätswein”). Począwszy od zbiorów w 2019 r. ograniczono wykaz dozwolonych odmian winorośli.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Carnuntum

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. *Carnuntum g.U. „weiß”*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina białe objęte ChNP Carnuntum są produkowane z odmian Chardonnay, Weißburgunder i Grüner Veltliner.

Barwa: Zielonkawożółta do jasnozłotożółtej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Aromat: W przypadku win, które nie leżakują w drewnianych beczkach, dominują świeże nuty jabłek i owoców cytrusowych. W przypadku win, które leżakują w drewnianych beczkach, pojawiają się ekstraktywne nuty prażonego masła, a także aromaty białego pieczywa, suszonych owoców i rodzynek.

Smak: W przypadku gdy dominuje odmiana Grüner Veltliner, wina cechuje pikantny smak białego pieprzu, a także nuty jabłek, gruszek oraz owoców cytrusowych i pestkowych. W przypadku gdy dominują odmiany Chardonnay lub Weißburgunder, oprócz klasycznych nut owocowych (jabłko, pigwa, a także owoce egzotyczne) pojawiają się również nuty pikantne (kwiaty polne, ale także orzechy).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. Carnuntum g.U. „rot”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone objęte ChNP Carnuntum są produkowane głównie z odmian Zweigelt i Blaufränkisch.

Barwa: Ciemna czerwono-fioletowa.

Aromat: W strukturze aromatycznej przeważają nuty wanilii i wiśni, ale pojawiają się również echa pieprzu, czarnej porzeczki lub cynamonu. Łącznie dają to owocowo-aksamitny bukiet.

Smak: W przypadku gdy dominuje odmiana Zweigelt, smak ma charakter soczysty z owocową nutą dojrzałych wiśni, a po części również śliwek. Wina objęte ChNP Carnuntum ogólnie charakteryzuje umiarkowana zawartość tanin oraz delikatna, ziołowa pikantność. W przypadku gdy dominuje odmiana Blaufränkisch, w smaku win przeważają nuty owoców leśnych lub czereśni; wina te cechuje również charakterystyczna znaczna kwasowość. W odróżnieniu od win, w przypadku których dominuje odmiana Zweigelt, wina produkowane głównie z odmiany Blaufränkisch charakteryzują się gęstą strukturą i wyraźnymi taninami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

1. Carnuntum g.U.

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, z którego pochodzą wina objęte ChNP Carnuntum, obejmuje okręg administracyjny Bruck an der Leitha oraz okręg sądowy Schwechat w Dolnej Austrii.

7. Odmiany winorośli

Blaufränkisch - Frankovka

Chardonnay - Morillon

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Burgunder - Klevner

Weißer Burgunder - Pinot Blanc

Weißer Burgunder - Weißburgunder

Zweigelt - Blauer Zweigelt

Zweigelt - Rotburger

8. Opis związku lub związków

Carnuntum g.U.

Klimat: Klimat ma charakter typowo panoński z gorącymi, suchymi latami oraz zimnymi, suchymi zimami. Latem i jesienią występują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą: po wysokich temperaturach w ciągu dnia odnotowuje się niskie temperatury nocą. Płynący w pobliżu Dunaj, a także działające jako termoregulator Jezioro Nezyderskie stabilizują jednak sytuację pod względem temperatury i wilgotności powietrza.

Gleba: Właściwości gleb na obszarze, z którego pochodzą wina objęte ChNP Carnuntum, są bardzo zróżnicowane – od ciężkich gleb gliniastych i lessowych po warstwy piaszczyste i żwirkowe. Gleby te powstały z osadów Paratetydy i dawnego Dunaju. W przypadku tych osadów charakterystyczne są duże płyty z materiału wapiennego, co jest typowe dla osadów z byłych mórz.

Związek: To przede wszystkim różnice temperatur między dniem a nocą umożliwiają wykształcenie się charakterystycznej owocowej struktury aromatycznej win białych objętych ChNP Carnuntum, o wyraźnych aromatach jabłek, gruszek i cytrusów, gdyż w nocy przy niższych temperaturach winorośla wytwarzają mniej cukru, a więcej aromatów. Wapienne gleby (w połączeniu z odpowiednimi podkładkami) przyczyniają się do wyraźnej kwasowości win białych, która z kolei dodatkowo wzmacnia i uwypukla owocową strukturę aromatyczną.

Wina czerwone objęte ChNP Carnuntum produkowane z odmian Zweigelt i Blaufränkisch również odnoszą korzyści z różnic temperatur między dniem i nocą, które pozytywnie wpływają na ich owocową strukturę aromatyczną o nutach dojrzałych wiśni i śliwek. Stabilizujący wpływ Jeziora Nezyderskiego umożliwia w przypadku win czerwonych objętych ChNP Carnuntum długi okres dojrzewania winogron jesienią, w związku z czym dla tych win typowy jest umiarkowany poziom tanin. Dominujące gleby wapienne pozwalają uzyskać delikatną ziołową pikantność, często występującą w przypadku win czerwonych objętych ChNP Carnuntum.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Produkcja

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W odniesieniu do wszystkich win objętych ChNP w austriackiej ustawie o winach określono, że produkcja wina objętego ChNP musi odbywać się w tym regionie uprawy winorośli (regionie pochodzenia ChOG), w którym znajduje się obszar objęty ChNP, lub w sąsiadującym regionie uprawy winorośli. Austria korzysta zatem zasadniczo z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33.

W odniesieniu do produkcji win objętych ChNP Carnuntum określono następujące dodatkowe warunki: Ponieważ obszar objęty ChNP Carnuntum leży w bezpośrednim sąsiedztwie innych obszarów uprawy winorośli w Dolnej Austrii i w Burgenland, istnieją również producenci wina poza obszarem objętym ChNP Carnuntum, którzy kupują winogrona pochodzące z tego obszaru i produkują z nich wina. Aby zapewnić jak najlepszą kontrolę nad tymi winami produkowanymi poza obszarem objętym ChNP Carnuntum, produkcja win objętych ChNP Carnuntum poza tym obszarem uprawy winorośli może odbywać się wyłącznie po dokonaniu odpowiedniego zgłoszenia do regionalnej komisji ds. wina (Regionale Weinkomitee Carnuntum) i udzieleniu przez nią zezwolenia. Na wszystkich stosownych fakturach, specyfikacjach wysyłkowych i dokumentach przewozowych musi być wskazane pochodzenie z obszaru produkcji win objętych ChNP Carnuntum.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W austriackiej ustawie o winach nie określono żadnych ogólnych przepisów dotyczących butelkowania win objętych ChNP.

W celu zapewnienia jakości i typowych cech charakterystycznych win objętych ChNP Carnuntum określono następujące warunki butelkowania win objętych ChNP Carnuntum: Butelkowanie poza obszarem uprawy winorośli Carnuntum może się odbywać wyłącznie po dokonaniu odpowiedniego zgłoszenia do regionalnej komisji ds. wina (Regionale Weinkomitee Carnuntum) i udzieleniu przez nią zezwolenia. Na stosownych fakturach, specyfikacjach wysyłkowych i dokumentach przewozowych musi być wskazane pochodzenie z obszaru Carnuntum.

Link do specyfikacji produktu

<https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
