

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 298/13)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Kremstal”

Numer referencyjny: PDO-AT-A0208-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

Kremstal

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Nazwa pochodzenia „Kremstal” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych z odmian winorośli „Grüner Veltliner” lub „Riesling” o wyrazistym charakterze („Grüner Veltliner”: świeży, bukiet z dominującymi nutami owocowymi, delikatna pikantność; „Riesling”: aromatyczny, z wyraźnymi nutami owoców pestkowych, elegancki, mineralny). 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Kremstal” 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 „Kremstal” obejmuje miasto Krems an der Donau w Dolnej Austrii oraz położone również w Dolnej Austrii gminy Furth bei Göttweig, Gedersdorf, Imbach, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Senftenberg oraz Stratzing-Droß.

7. Główne odmiany winorośli

Weißer Riesling – Rheinriesling

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

8. Opis związku lub związków

Gleby wokół Krems składają się ze zwietrzałych łupków oraz z częściowo luźnego, częściowo wapiennego lessu, w pobliżu rzek również z sedymentów szutrowych. W krajobrazie na wschód od Krems dominują charakterystyczne, ukierunkowane na południe terasy lessowe. Dobra struktura gleb jest dodatkowo wzmocniana przez bogate w wapień piaski i jest odporna na wypłukiwanie substancji mineralnych, dzięki czemu gleby lessowe odznaczają się dużą żyznością. Dzięki znacznej porowatości i dużym zdolnościom retencyjnym gleby szczególnie dobrze nadają się do uprawy winorośli.

Cały obszar uprawy winorośli charakteryzuje się bardzo łagodnym klimatem. Średnia roczna temperatura wynosi 9,4 °C. Średni roczny poziom opadów wynosi 540 mm. Charakterystyczne dla obszaru uprawy winorośli Kremstal jest występowanie na bardzo małym obszarze znacznych różnic klimatycznych, co jest wynikiem zderzenia się w tym miejscu dwóch typów klimatu, a mianowicie panońskiej strefy ciepła od wschodu oraz nieco już osłabionego surowego klimatu typowego dla wyżyny Waldviertel. Wino posiada następujące typowe cechy charakterystyczne:

Grüner Veltliner: świeże, bukiet z dominującymi nutami owocowymi, delikatna pikantność

Riesling: aromatyczne, z wyraźnymi nutami owoców pestkowych, eleganckie, mineralne

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. Na zachód od Krems gleby ze zwietrzałych skał magmowych pozwalają uzyskać wina o mineralnym bukiecie z nutami owocowymi. Lessowe terasy na wschód od miasta pozwalają uzyskać pełniejsze wina o bogatej strukturze. Przedmiotowy obszar uprawy winorośli nadaje się do produkcji soczystych, finezyjnych win białych oraz eleganckich i wyrazistych w smaku win czerwonych.

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 Kremstal.

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 „Kremstal” 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 „Kremstal” (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 Kamptal oraz czy nadają się do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad).

Komisyjna degustacja w ramach procedury przyznania urzędowego numeru kontrolnego wina o nazwie handlowej „Kremstal DAC” odbywa się w oddziale regionalnym federalnego urzędu ds. uprawy winorośli i wytwarzania wina („Bundesamt für Weinbau”) w Krems. Spełnienie wymagań obowiązujących w przypadku „Kremstal DAC” musi zostać potwierdzone przez co najmniej czterech degustatorów. W przypadku gdy wynik degustacji (stosunek ocen pozytywnych i negatywnych) wynosi 3:3, nie dokonuje się powtórnej oceny.

Link do specyfikacji produktu

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