

**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 68/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Wachau”

PDO-AT-A0205-AM01

Data przekazania informacji: 29.11.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Maksymalna wydajność z hektara**

Maksymalna wydajność z hektara przed zbiorem w 2020 r. wynosiła 9 000 kg/ha, a od zbioru w 2020 r. została ustalona na 10 000 kg/ha.

2. **Odmiany winorośli**

W przypadku ChNP „Wachau” do zbiorów w 2020 r. wszystkie odmiany dopuszczone do produkcji win gatunkowych w Austrii były dozwolone bez ograniczeń. Poczynając od zbiorów w 2020 r. wykaz możliwych odmian winorośli został ograniczony.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Wachau

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

ChNP „Wachau”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W ramach ChNP „Wachau” produkuje się najwięcej win białych; wina czerwone odgrywają bardzo niewielką rolę.

Barwa: większość win białych ma barwę zielonkawożółtą lub jasnosłomkowożółtą. Wina białe wysokiej jakości dojrzewające dłużej mogą również mieć barwę od średnio po intensywnie żółtożółtą. Barwę młodych win czerwonych można opisać jako jasnowiśniową; starsze i dłużej dojrzewające wina czerwone mają barwę intensywnie fioletowo-czerwoną lub posiadają odcienie owocu granatu i odcienie rubinu.

Aromat: w winach białych dominują aromaty owoców ziarnkowych, takich jak jabłka lub gruszki, oraz owoców cytrusowych. W miarę dojrzewania nabierają coraz silniejszych aromatów suszonych i egzotycznych owoców (ananas, banan). Wina czerwone w Wachau charakteryzują się głównie pierwotnymi aromatami wiśni i śliwek lub po przechowywaniu w beczkach drugorzędowymi aromatami, takimi jak tytoń lub czekolada.

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

Smak: kwasowość jest zasadniczym elementem smaku win białych z regionu Wachau i wzmacnia ich posmak jabłkowy i cytrusowy (grapefruit, cytryna, limonka). Bardziej dojrzałe wina białe, w szczególności główna odmiana „Grüner Veltliner”, charakteryzują się nutami pieprzu i moreli w finiszu. W winach czerwonych dominuje smak owocowy i ubogi w taniny, z nutami wiśni i czerwonej porzeczki. Wina przechowywane w drewnianych beczkach posiadają dymne nuty beczek barrique, nuty kompotu oraz gotowanych owoców.

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

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

ChNP „Wachau”

10 000 kilogramów winogron z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Nazwa pochodzenia „Wachau” obejmuje gminy Aggsbach, Bergern im Dunkelsteinerwald, Dürnstein, Mautern an der Donau, Mühldorf, Rossatz–Arnsdorf, Spitz i Weißenkirchen w Dolnej Austrii.

## 7. **Odmiany winorośli**

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Rheinriesling

Weißer Riesling – Riesling

## 8. **Opis związku lub związków**

ChNP „Wachau”

Obszar uprawy winorośli Wachau charakteryzuje się stromymi terasami na brzegu Dunaju.

Klimat: zderzają się tu ze sobą dwa silne wpływy: z zachodu klimat atlantycki, a ze wschodu – panoński. Klimat atlantycki powoduje ponadprzeciętne opady, podczas gdy klimat panoński charakteryzuje się wysokimi temperaturami dziennymi i chłodnymi nocami. Ponadto region Wachau jest znany ze swych stref mikroklimatycznych zależących od nachylenia, ekspozycji, formacji terenu oraz magazynujących ciepło ścian i skał teras. Wysokie temperatury dzienne, a także srogi zimy, są kompensowane przez znaczną powierzchnię wód Dunaju. Ponadto chłodne wiatry jesienne z leżącego na północy regionu Waldviertel powodują duże wahania temperatury między dniem a nocą w miesiącach poprzedzających zbiory.

Gleba: z jednej strony Wachau charakteryzuje się glebami ze zwietrzałych skał magmowych, a z drugiej strony w okresie po epoce lodowcowej po zawietrznej stronie gór osadzały się tam piaski eoliczne, w związku z czym po wschodniej stronie stoków ze zwietrzałych skał magmowych wielokrotnie tworzyły się pokłady lessowe. Te geologiczne uwarunkowania terenu wiążą się ze zbudowanymi już w średniowieczu kamiennymi tarasami, które umożliwiają skuteczniejszą uprawę na stromych zboczach wzdłuż Dunaju i są kluczowymi cechami krajobrazu Wachau.

Związek: w przypadku odmiany Rheinriesling występujące na terasach gleby ze zwietrzałych skał magmowych nadają winu aromaty owoców cytrusowych (cytryna, grejpfrut); a w przypadku mocnego i bogatego „Grüner Veltliner” gleby lessowe tworzą podstawę aromatu owoców ziarnkowych (jabłka, gruszki). Znaczne wahania temperatur decydują o wysokiej kwasowości win białych. W przypadku win czerwonych różnice temperatur skutkują w szczególności aromatami owocowymi i ubogimi w taniny.

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

##### *Produkcja*

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

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

Ustanowiono dodatkowe warunki produkcji win objętych ChNP „Wachau”: wino objęte ChNP „Wachau” może być produkowane poza regionem pochodzenia, jeżeli producent ma miejsce prowadzenia działalności na obszarach pochodzenia Kremstal lub Traisental przylegających do obszaru objętego ChNP „Wachau” i posiada winnice w regionie pochodzenia Wachau lub zawarł umowy o dostawie winogron z właścicielami takich winnic.

##### *Butelkowanie*

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Austriacka ustawa o winach nie ustanawia ogólnych przepisów dotyczących butelkowania win objętych ChNP.

W celu zapewnienia jakości i typowych cech win objętych ChNP „Wachau” ustanowiono następujące warunki butelkowania win objętych ChNP „Wachau”: butelkowanie win objętych ChNP „Wachau” jest dozwolone dla każdego rozlewcy mającego miejsce prowadzenia działalności w Wachau. Butelkowanie jest również możliwe, jeżeli rozlewca ma miejsce prowadzenia działalności na obszarach pochodzenia Kremstal lub Traisental przylegających do obszaru objętego ChNP „Wachau” i posiada winnice w regionie pochodzenia Wachau lub zawarł umowy z właścicielami takich winnic.

#### **Link do specyfikacji produktu**

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