

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina**

(2022/C 305/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Rosalia”

PDO-AT-02594

Data założenia wniosku: 21.2.2020

**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Rosalia”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

Wina czerwone na omawianym obszarze produkowane są z odmian Zweigelt i Blaufränkisch. Barwę wina czerwonego można opisać jako bardzo intensywną i ciemnoczerwoną. Smak jest zasadniczo owocowy i charakteryzuje się umiarkowaną zawartością tanin. Stężenie cukru przed fermentacją nie może przekraczać 4,0 g/l. Wina mogą dojrzewać w stalowych kadziach lub w drewnianych beczkach. Wino czerwone może być również produkowane w formie wina o dodatkowej nazwie „reserve”. W tym przypadku smak określa wyższa zawartość alkoholu (co najmniej 13 % obj.) i bardziej dojrzałe taniny.

Wina różowe na omawianym obszarze produkowane są z odmian Zweigelt i Blaufränkisch. Wino różowe może mieć odcień od łososiowego różu do jasnowiśniowej czerwieni. Aromat i smak win różowych charakteryzują się nutami owoców jagodowych (czerwone porzeczki, maliny); nie występują taniny. Zawartość cukru resztkowego musi być zgodna z wymogami dotyczącymi określenia „wytrawne” (*dry*). Istotną częścią profilu smakowego win różowych objętych ChNP „Rosalia” jest wyrazista kwasowość. Wina dojrzewają głównie w kadziach stalowych, rzadziej w drewnianych beczkach.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	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)	150

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

-

### b) Maksymalna wydajność

10 000 kilogramów winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar uprawy winorośli „Rosalia” składa się z powiatu Mattersburg.

## 7. Główne odmiany winorośli

Blaufränkisch – Frankovka

Zweigelt – Blauer Zweigelt

Zweigelt – Rotburger

## 8. Opis związku lub związków

Obszar ChNP „Rosalia” znajduje się na wschodnich zboczach gór Rosaliengebirge, które rozciągają się wzdłuż granicy między krajem związkowym Dolna Austria a krajem związkowym Burgenland na wschodzie Austrii.

Klimat: obszar objęty ChNP „Rosalia” należy do Kotliny Panońskiej (duża równina nizinna w południowej części Europy Środkowo-Wschodniej, którą przecina środkowy odcinek Dunaju i dolny odcinek Cisy). Kotlina Panońska charakteryzuje się suchym, gorącym latem oraz zimną i suchą zimą.

Gleba: południowo-zachodnia część obszaru objętego ChNP „Rosalia” składa się ze skał krystalicznych, do których od północnego wschodu przylegają coraz młodsze neogenowe osady Kotliny Wiedeńskiej. Osady te to pozostałość dawnego morza, które przed 12–16 milionami lat znajdowało się u podnóża gór Rosalienberge. Na północy i północnym wschodzie do osadów tych przylega pas osadów piaszczystych.

Związek: w przeciwieństwie do warunków glebowych, które mają stosunkowo niewielki wpływ na smak i charakter win, bardzo ważnym czynnikiem determinującym charakter win objętych ChNP „Rosalia” jest klimat. Dzięki ciepłym temperaturom w ciągu dnia winogrona dobrze dojrzewają, wykształcając smak wiśni i śliwek, typowy dla omawianych odmian winorośli. Z drugiej strony chłodne noce powodują wykształcanie się głównie aromatów pierwotnych (a nie słodczy), dzięki którym wina odznaczają się typowymi nutami owocowymi i umiarkowaną zawartością tanin.

Na obszarze ChNP „Rosalia” stosowana jest również zwyczajowa w Austrii metoda uprawy winnic z wysokim prowadzeniem winorośli, w której większość prac (przycinanie, prowadzenie, przerzedzanie skupisk itp.) wykonuje się ręcznie. Również metoda produkcji i dojrzewania win jest zgodna z metodami stosowanymi w zdecydowanej większości austriackich winnic. W rezultacie metody uprawy i technologia produkcji mają znacznie mniejszy wpływ na charakter i smak win niż czynniki geograficzne, a przede wszystkim klimatyczne.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwa pochodzenia „Rosalia” musi być stosowana razem z tradycyjną nazwą „DAC” lub „Districtus Austriae Controllatus”.

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie krajowym

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 określonego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33.

W odniesieniu do produkcji win objętych ChNP „Rosalia” ustanowiono dodatkowe warunki: produkcja nie może odbywać się poza wyznaczonym obszarem bez zgody Regionalnego Komitetu ds. Wina Kraju Związkowego Burgenland. Takiej zgody można udzielić w szczególności w przypadku, gdy winnice producenta znajdują się na obszarze „Rosalia”, a wino jest produkowane w zakładzie producenta znajdującym się poza tym obszarem, lub gdy zawarto umowę o działkę między producentem posiadającym zakład poza obszarem „Rosalia” a właścicielem winnic na tym obszarze.

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie krajowym

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 charakterystycznych win objętych ChNP „Rosalia”, w odniesieniu do butelkowania win objętych ChNP „Rosalia” określono następujące warunki: butelkowanie nie może odbywać się poza wyznaczonym obszarem bez zgody Regionalnego Komitetu ds. Wina Kraju Związkowego Burgenland. Takiej zgody można udzielić w szczególności, jeżeli butelkujący posiada zakłady zarówno na obszarze objętym ChNP „Rosalia”, jak i poza jego granicami.

### Link do specyfikacji produktu

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

---