

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 222/19)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Großräschener See”

PGI-DE-02660

Data złożenia wniosku: 25.2.2021

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Großräschener See

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win1. *Wino: wino białe wytrawne o pełnym smaku. ODMIANA WINOROŚLI: Solaris*

Wygląd: żółte do złotożółtego, z odcieniem pomarańczowy

Zapach: dojrzały, żółtych owoców, z nutą egzotyczną

Smak: mocny, owocowy bukiet, mieszanka owoców egzotycznych, takich jak brzoskwinie, liczi, dojrzałe banany, i nut ziołowo-roślinnych, z lekkim posmakiem gałki muszkatołowej

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

2. *Wino: wino białe wytrawne o pełnym smaku. ODMIANA WINOROŚLI: Cabernet Blanc*

Wygląd: bladozielone do żółtego

Zapach: złożone aromaty gruszki i owoców tropikalnych z nutami czarnego bzu i zielonego pieprzu

Smak: mineralność pochodząca z gleb polodowcowych z zawartością wapiennej gliny piaszczystej, pełne w smaku o delikatnie owocowym charakterze właściwym dla tej odmiany winorośli i długim finiszu

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

3. *Wino: wino białe wytrawne o aromacie owocowym. ODMIANA WINOROŚLI: Johanniter*

Wygląd: bladozielone do bladożółtego

Zapach: owoców cytrusowych, gruszki lub melona

Smak: mineralność pochodząca z gleb polodowcowych z zawartością wapiennej gliny piaszczystej o orzeźwiającej i delikatnej kwasowości

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

4. *Wino: wino białe półwytrawne o aromacie owocowym. ODMIANA WINOROŚLI: Johanniter*

Wygląd: bladzielone do bladożółtego

Zapach: owoce cytrusowe, gruszka lub melon

Smak: mineralność pochodząca z gleb polodowcowych z zawartością wapiennej gliny piaszczystej o orzeźwiającej i delikatnej kwasowości, przyjemne połączenie kwasowości i słodyczy

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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. *Wino: wino różowe wytrawne o aromacie owocowym. ODMIANA WINOROŚLI: Pinotin*

Wygląd: łososiowe, miedzianoróżowe, bladoczerwone.

Zapach: owocowy, czerwonych owoców takich jak truskawki czy maliny

Smak: owocowy w charakterze, świeżych owoców, harmonijny

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

6. *Wino: wino czerwone o pełnym smaku i owocowym aromacie. ODMIANA WINOROŚLI: Pinotin*

Wygląd: rubinowe.

Zapach: ciemnych wiśni, ciemnych owoców jagodowych

Smak: jagód, czarnych wiśni, mocny, pełny, o długim finiszu

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

7. *Wino: wino czerwone o pełnym smaku i owocowym aromacie, starzone w beczkach dębowych. ODMIANA WINOROŚLI: Pinotin*

Wygląd: rubinowe, ciemnoczerwone; starzone: czerwonawo-brązowe

Zapach: ciemne wiśnie, ciemne owoce jagodowe

Smak: jagody, czarne wiśnie, czekolada po długim okresie dojrzewania, pełny smak i długi finisz, dobrze zintegrowane taniny, lekkie nuty wanilii

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
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)	

8. *Gatunkowe wino musujące: wino białe wytrawne o aromacie owocowym. ODMIANA WINOROŚLI: Johanniter, Solaris, Cabernet Blanc, Pinotin lub kupażowane*

Wygląd: bladeżółte, jasnomiedziane, różowe, bladeczerwone

Zapach: owocowy

Smak: owocowe, długo utrzymujące się bąbelki, przyjemne w smaku.

Cechy analityczne:

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11

Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wino

Szczególne praktyki enologiczne

Wino białe, wino różowe

Brak szczególnych praktyk enologicznych

Wino czerwone z Pinotin

Fermentacja miazgi przez co najmniej 3 dni

Wino czerwone Pinotin starzone w beczkach dębowych

Fermentacja miazgi przez co najmniej 3 dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez okres od 8 do 24 miesięcy

2. Gatunkowe wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

Druga fermentacja w butelce może odbywać się wyłącznie w drodze tradycyjnej fermentacji butelkowej.

b) Maksymalna wydajność

1. Wino

90 hektolitrów z hektara

2. Gatunkowe wino musujące

90 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

ChOG „Großräschener See” jest częścią chronionego oznaczenia geograficznego „Brandenburger Landwein”, nr rejestracji PGI-DE-A1281.

ChOG „Großräschener See” obejmuje obszary, na których można sadzić winorośl w powiecie Großräschen, gdzie na klimat wpływa jezioro Großräschen o powierzchni około 775 ha.

Obszar objęty ChOG „Großräschener See” ograniczony działkami i parcelami znajduje się w obrębie obszaru objętego ChOG Brandenburgii. Część wyznaczonego obszaru ChOG „Großräschener See” stanowią następujące parcele:

Lp.	Powiat	Działka	Parcela
1	Großräschen	5	1 260
2	Großräschen	6	676
3	Großräschen	6	579
4	Großräschen	5	1 259
5	Großräschen	6	707

7. Główne odmiany winorośli

Cabernet Blanc

Johanniter

Pinotin

Solaris

8. Opis związku lub związków

Swoją wysoką jakość wina te zawdzięczają szczególnym warunkom klimatycznym (średnio 2 018 godzin słonecznych w roku), szczególnym warunkom geologicznym, wyborowi odmian przystosowanych do lokalnych warunków oraz ręcznemu zbiorowi winogron. Wina (kategoria 1) i wina musujące (kategoria 5) różnią się od win objętych ChOG Brandenburgii ze względu na renomę, jaką zyskały dzięki szczególnie złożonym, wielowarstwowym aromatom, które są efektem oświetlenia światłem odbitym od tafli jeziora Großräschen w połączeniu z polodowcowymi glebami powstałymi w wyniku drugiego zlodowacenia Saale. Wspomniany obszar geograficzny na jego naturalnych glebach różni się od wtórnego krajobrazu kopalni odkrywkowych i wysypisk gleby oraz od piaszczystych, częściowo żwirowych gleb Brandenburgii.

Obszary, na których klimat kształtowany jest pod wpływem jeziora Großräschen, korzystają ze szczególnego mikroklimatu, w którym średnia liczba dni letnich ($\geq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$) wynosi 51,1, oraz podłoża w postaci moreny dennej, nad którą znajdują pokłady polodowcowej wapiennej gleby gliniasto-piaszczystej powstałej w wyniku drugiego zlodowacenia Saale. Średnie pH tej bogatej w wapno gleby wynosi 7,2. Zasadowy odczyn gleby przekłada się na znakomite warunki vegetacyjne i dostępność składników odżywczych. Zdolność gleby do zatrzymywania ciepła, składników odżywczych i wilgoci pozwala na pełne rozwinięcie aromatów winogron i zapewnia pełny smak wina.

Obszary uprawy winorośli położone są około 100 m n.p.m. i charakteryzują się wystawą południowo-wschodnią lub południową. Nachylenie najbardziej stromej winnicy położonej tuż nad jeziorem wynosi od 30 % do 33 %, co zapewnia jej intensywne nasłonecznienie. Pozostały obszar położony jest na płaskim zboczu o nachyleniu 5 %. Ze względu na warunki klimatyczne i geograficzne w połączeniu z właściwym dobozem odmiany masa moszczu jest znacznie wyższa niż w otaczającym regionie Brandenburgii, gdzie produkuje się „Landwein” (minimalna naturalna zawartość alkoholu wynosi 9,5 % w porównaniu z 5,9 % w przypadku Landwein z Brandenburgii).

Jezioro Großräschen odbija ciepło i światło oraz działa jak bufor zabezpieczający przed ekstremalnymi wahaniami temperatury. Światło, które odbija się od powierzchni wody, odgrywa szczególnie ważną rolę w procesie fotosyntezy. Oświetlenie pochodzące z wody ma zatem znaczący wpływ na asymilację liści. Asymilacja prowadzi z kolei do powstania aromatów, dzięki czemu wina z obszaru, na który oddziałuje jezioro Großräschen, są szczególnie aromatyczne i pełne w smaku. Gleby polodowcowe stanowią dla roślin dobre źródło składników odżywczych i w przeciwieństwie do przeważnie piaszczystych gleb Brandenburgii (znanych również jako brandenburska piaskownica) gleba na omawianym obszarze może dłużej zatrzymywać wodę, co ma pozytywny wpływ na wina, jak wyszczególniono poniżej w odniesieniu do każdego produktu.

Połączone oddziaływanie klimatu i gleby nadaje odmianie Solaris szczególne cechy organoleptyczne, których nie stwierdzono w przypadku upraw na innych obszarach geograficznych – jedynie na tym obszarze geograficznym da się tak wyraźnie wyczuć w smaku owoce egzotyczne, takie jak brzoskwinie, liczi i dojrzałe banany. Inaczej niż w przypadku upraw na innych obszarach geograficznych, Cabernet Blanc osiąga większą masę moszczu i szczególne właściwości smaku czarnego bzu i gruszki z subtelnymi nutami zielonego pieprzu wyczuwalnymi jedynie w finiszu. Odmiana Johanniter charakteryzuje się mineralnością pochodzącą z wapiennej gleby gliniasto-piaszczystej i daje orzeźwiający połączenie kwasowości i słodczy. Klimat i gleba jeziora Großräschen nadają odmianom win białych unikatowy poziom kwasowości w czasie zbiorów. Te warunki glebowo-klimatyczne szczególnie dobrze nadają się do uprawy odmiany Pinotin, nadając winom intensywny rubinowy kolor i złożone aromaty jagodowe. Gleba pozwala zachować równowagę w profilu aromatycznym nawet w przypadku młodych win odmiany Pinotin.

Wszystkie winogrona są zbierane ręcznie, dzięki czemu uzyskuje się szczególnie klarowne i czyste wina. Datę zbioru winogron określa się poprzez bardzo dokładne monitorowanie stopnia dojrzałości, poziomu cukru, kwasowości i wartości pH winogron. Wina białe i różowe wytwarza się w procesie fermentacji na zimno w celu uzyskania ich charakterystycznego profilu aromatycznego. Wina czerwone mają barwę ciemnorubinową ze względu na czas spędzony w kontakcie ze skórkami. Aby uzyskać charakterystyczny smak jagód i czarnych wiśni, dojrzewają częściowo w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Niektóre wina czerwone są leżakowane w beczkach, aby nadać im bogatszy smak z dobrze zintegrowanymi taninami, które zwiększają potencjał starzenia.

Kategoria 5: jednocześnie różnice temperatur dziennych i nocnych prowadzą do wysokiej kwasowości winogron w czasie zbiorów, co jest ważnym czynnikiem produkcji bazowego wina musującego wykorzystywanego do produkcji gatunkowego wina musującego. Szczególne cechy winogron zbieranych do wytwarzania bazowego wina musującego wynikają z oświetlenia światłem odbitym od tafli jeziora Großräschen, co wpływa na profil aromatyczny występujący nawet we wcześnie zbieranych winogronach o wysokim stopniu kwasowości.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Informacje, które należy przekazać, dotyczące etykiet i opakowań, zostały określone w przepisach ustawowych i wykonawczych obowiązujących w Unii Europejskiej, Republice Federalnej Niemiec i kraju związkowym Brandenburgia. Aby na etykiecie można było stosować ChOG „Großräschener See”, butelkujący musi zostać włączony do systemu corocznych kontroli zgodności ze specyfikacją produktu.

Ramy prawne:

prawo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina objęte ChOG „Großräschener See” mogą dojrzewać w Saksonii.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
