C/2023/1187

24.11.2023 г.

Публикуване на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор

(C/2023/1187)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Дата на подаване на заявлението: 21.2.2020 г.

1. **Наименование за регистрация**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

   „Wiener Gemischter Satz“ (виенски бленд) е традиционен метод за производство на бяло вино във Виена. Различни сортове грозде, засадени в един и същ район, се берат и преработват заедно. Поради тази причина е установен типичен произход на виното с наименованието „Wiener Gemischter Satz“, който може да бъде описан по следния начин:

   Цвят: ЗНП „Wiener Gemischter Satz“ се консумира изключително като младо бяло вино. Цветният му спектър варира от бистро и почти прозрачно през зелено до светло сламеножълто.

   Аромат: Букетът на ЗНП „Wiener Gemischter Satz“ се получава чрез смесване на ранни и къснозреещи сортове (които се берат и преработват едновременно). В резултат на това виното се характеризира със смес от ранни зреещи сортове (семкови плодове, по-специално ябълки, круши и дюли) и къснозреещи сортове (трева, билки, цветя, сено и слама).

   Вкус: И тук сместа се състои от ранни и къснозреещи сортове и множество вкусове, предимно круши, ябълки, цитрусови плодове и рядко екзотични плодове (банан, ананас, смокиня).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,0.
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,0.
Минимална обща киселинност	4,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18,0.
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200,0.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

—

б. *Максимални добиви*

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Наименованието за произход „Wiener Gemischter Satz“ обхваща провинция Виена.

7. **Основен винен сорт или основни винени сортове грозде**

Bouvier

Chardonnay — Morillon

Frühroter Veltliner — Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauburgunder — Pinot Gris

Grauburgunder — Ruländer

Green Veltliner — Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscat Ottonel

Muskateller — Gelber Muskateller

Muskateller — Roter Muskateller

Müller-Thurgau — Rivaner

Neuburger

Red Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon Blanc

Scheurebe — Sämling 88

Sylvaner — Grüner Sylvaner

Traminer — Gelber Traminer

Traminer — Gewürztraminer

Traminer — Roter Traminer

Weißer Burgunder — Klevner

Weißer Burgunder — Pinot Blanc

Weißer Burgunder — Weißburgunder

Weißer Riesling — Rheinriesling

Weißer Riesling — Riesling

Welschriesling

8. **Описание на връзката или връзките**

Климат: Климатът в района на винопроизводство на провинция Виена се характеризира с морски влияния от запад и континентални влияния от изток (преходен климат). Зимите са по-меки, отколкото в други части на Австрия, с по-малко валежи и по-дълги сухи периоди.

Почвени условия: Виена се характеризира с голямо разнообразие от почви. В северната част преобладават варовиковите почви, примесени с глинести и льосови слоеве. В южната част на провинцията има предимно рендзини, кафяви и черни почви, с варовикови и чакълести слоеве.

Резюме

1) Много различните почвени условия в много малък географски район водят до различни нива на зрялост на гроздето, а оттам и до различни вкусове за един и същ сорт. Потребителите обаче са склонни да предпочитат еднороден вкус на вината, особено когато се сервират в традиционни винарни, управлявани от производителя, известни като *Heurigen*.

2) По този начин гроздето не се засажда по сорт във Виена, както е обичайната практика в Австрия, а в едно и също лозе се отглеждат различни сортове и се берат заедно. Това смесване придава желания хомогенен вкус и произвежданото по този начин вино традиционно се предлага на пазара под наименованието „Gemischter Satz“ (тъй като в лозята се засаждат различни сортове).

3) Типичните характеристики на ЗНП „Wiener Gemischter Satz“ са резултат от едновременната беритба и обработка на грозде с различна степен на зрялост, която от своя страна е резултат от твърде различните видове почви във Виена. Това обяснява и множеството различни аромати, които се срещат в ЗНП „Wiener Gemischter Satz“, както вече е описано по-горе в рубриката „Описание на виното“.

Човешки фактори

1) Отглеждането на лозя с различни сортове и събирането им едновременно (на различни етапи на зреене) е практика, която се прилага само във Виена и вече не се среща на друго място в Австрия. Знанията за състава на лозята по отношение на сортовете грозде, съответстващи на техните почвени типове, са традиция, която се поддържа и се предава във Виена от поколение на поколение. Начинът, по който виното обикновено се консумира във Виена, по-специално пиенето на „Wiener Gemischter Satz“ в традиционните винарни, спомага за укрепването на този традиционен метод на отглеждане.

2) Предполага се, че засаждането на различни сортове в едно и също лозе е въведено с цел свеждане до минимум на риска. Тъй като всеки сорт реагира по различен начин на мраз, топлина или твърде голяма влажност, методът на отглеждане „Gemischter Satz“ е спомогнал за гарантиране на добива и качеството. В резултат на различните времена на цъфтеж на сортовете неблагоприятните климатични условия през периода на цъфтеж никога не водят до пълна загуба на реколтата.

   Следователно може да се заключи, че в лозарския район на Виена условията за традиционното наименование „Gemischter Satz“, заедно с начина на производство на вината, наименованието за произход „Wien“ (Виена) и традиционното наименование „Gemischter Satz“ заедно обосновават защитеното наименование за произход „Wiener Gemischter Satz“ в съответствие с член 93, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

9. **Съществени допълнителни условия**

-

Връзка към продуктовата спецификация

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