C/2023/1187

24.11.2023

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(C/2023/1187)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Datum podání žádosti: 21. 2. 2020

1. **Název, který má být zapsán**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

   Bílé víno „Wiener Gemischter Satz“ (vídeňská směsná výsadba) se vyrábí ve Vídni tradiční metodou. Jednotlivé odrůdy révy vinné vysázené ve stejné oblasti se společně sklízejí a společně zpracovávají. Z tohoto důvodu byl definován typ vína s názvem „Wiener Gemischter Satz“, který lze popsat takto:

   Barva: CHOP „Wiener Gemischter Satz“ se pije výhradně jako mladé bílé víno. Barevné spektrum se pohybuje od čiré, téměř průhledné přes zeleno-zlatou až po světle slámově žlutou.

   Vůně: Buket CHOP „Wiener Gemischter Satz“ se získává mísením raných a pozdních odrůd (které se společně sklízejí a společně zpracovávají). Výsledné víno se vyznačuje vůněmi ovoce, jež dozrává brzy (malvice, zejména jablko, hruška a kdoule), i později zrajících druhů (tráva, bylinky, květiny, seno a sláma).

   Chuť: I do chuti se promítá velké množství různých raných a pozdních odrůd, zejména hrušek, jablek, citrusů, výjimečně též exotických plodů (banán, ananas, fíky).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,0
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18,0
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200,0

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

–

b. *Maximální výnosy*

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Označení původu „Wiener Gemischter Satz“ se vztahuje na okres Vídeň.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

Klima: Pro podnebí vídeňské vinařské oblasti jsou typické přímořské vlivy ze západu a kontinentální vlivy z východu (přechodné klima). Zimy jsou mírnější než v jiných částech Rakouska – s nižšími srážkami a delšími obdobími sucha.

Půdní podmínky: Okres Vídeň se vyznačuje širokou škálou půd. Na severu převládají křídové půdy, mezi nimi se vyskytují vrstvy jílu a spraše. Na jihu okresu se vyskytují převážně rendziny, hnědozemě a černozemě s vrstvami křídy a štěrku.

Shrnutí

1) Velmi různorodé půdní podmínky ve velmi malé zeměpisné oblasti vedou k různým úrovním zralosti hroznů, a tedy k odlišným chutím v rámci jedné odrůdy. Spotřebitelé však ve vínech obvykle dávají přednost jednotné chuti, zejména když se vína podávají ve sklípcích *Heurigen*, kam je dodává tradiční producent.

2) Na vinice se tak ve Vídni nevysazují jednotlivé odrůdy, jak tomu v Rakousku bývá, ale na jediné vinici se pěstují odrůdy různé. Všechny se sklízejí společně a mísením vzniká požadovaná jednotná chuť. Takto vyrobené víno je tradičně uváděno na trh pod názvem „Gemischter Satz“ neboli směsná výsadba, protože se na vinici pěstují různé odrůdy.

3) Charakteristické rysy CHOP „Wiener Gemischter Satz“ tedy vznikají díky tomu, že ve Vídni existuje celá řada různých typů půdy – hrozny na nich dozrávají v různou dobu, ale i přes rozdílnou zralost se sklízí všechny najednou a společně se pak i zpracovávají. Tím se rovněž vysvětluje množství různých aromat, která se v CHOP „Wiener Gemischter Satz“ nacházejí, jak již bylo popsáno ve výše uvedeném oddíle „Popis vína“.

Lidské faktory

1) Praxe osazovat vinice různými odrůdami a sklízet je všechny současně (v různých stadiích zralosti) se kromě Vídně nikde jinde v Rakousku již nevyskytuje. Know-how spojené s vinicemi, moštovými odrůdami a půdními typy představuje tradici, která se ve Vídni předává po generace. Tradiční způsob pěstování pomáhá udržovat i způsob konzumace „Wiener Gemischter Satz“, tedy zejména skutečnost, že se ve Vídni obvykle podává v tradičních vinárnách.

2) Původně se vysazování různých odrůd na téže vinici zavedlo zřejmě za účelem minimalizace rizika. Vzhledem k tomu, že každá odrůda jinak reaguje na mráz, vysoké teploty nebo příliš vysokou vlhkost, pomáhala směsná výsadba „Gemischter Satz“ zajistit výnos a kvalitu. Jednotlivé odrůdy navíc kvetou v různou dobu, a tak nepříznivé povětrnostní podmínky v době květu nevedou k úplné ztrátě sklizně.

   Lze tedy dospět k závěru, že podmínky tradičního označení „Gemischter Satz“ spolu se způsobem produkce, s označením původu „Wien“ (Vídeň) a tradičním výrazem „Gemischter Satz“ společně odůvodňují chráněné označení původu „Wiener Gemischter Satz“ podle čl. 93 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

9. **Další základní podmínky**

–

Odkaz na specifikaci produktu

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