C/2023/1187

24.11.2023

Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(C/2023/1187)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Wiener Gemischter Satz«

PDO-AT-02593

Ansøgningsdato: 21.2.2020

1. **Betegnelse, der skal registreres**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

   »Wiener Gemischter Satz« (markblanding fra Wien) er en traditionel metode for fremstilling af hvidvin i Wien. Forskellige druesorter, der plantes i samme område, høstes og forarbejdes sammen. Af denne grund er der blevet etableret en typisk vinoprindelse med betegnelsen »Wiener Gemischter Satz«, der kan beskrives på følgende måde:

   Farve: Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wiener Gemischter Satz« drikkes udelukkende som en ung hvidvin. Farvespektret strækker sig fra klar og næsten gennemsigtig via grøn-gylden til lys stråguld.

   Bouquet: Duften af »Wiener Gemischter Satz« (BOB) opnås ved at blande tidligt og sent modne sorter (der høstes og forarbejdes på samme tid). Som følge heraf karakteriseres vinen ved en blanding af tidligt modne (kærnefrugt, især æble, pære og kvæde) og sent modne sorter (græs, krydderurter, blomster, hø og halm).

   Smag: Blandingen består af tidligt og sent modne sorter og en lang række aromaer, hovedsagelig pære, æble, citrusfrugt og sjældent eksotisk frugt (banan, ananas, figen).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,0
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,0
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18,0
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200,0

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

b. *Maksimale udbytter*

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Oprindelsesbetegnelsen »Wiener Gemischter Satz« omfatter provinsen Wien.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Klima: Klimaet i det vinproducerende område i provinsen Wien karakteriseres ved påvirkning fra havet fra vest og fastlandsklima fra øst (overgangsklima). Der er mildere vintre end i andre dele af Østrig med mindre nedbør og længere tørre perioder.

Jordbundsforhold: Wien er kendetegnet ved en bred vifte af jordbundstyper. I den nordlige del er jordbunden overvejende kalkholdig kombineret med lag af ler og løss. I den sydlige del af provinsen er der hovedsagelig rendzina, brun og sort jordbund med lag af kalk og grus.

Sammendrag

1) Meget forskellige jordbundsforhold i et meget lille geografisk område giver anledning til forskellige niveauer af modning for druerne og dermed forskellig smag for den samme sort. Forbrugere synes imidlertid at foretrække en ensartet smag for vinene, især når de serveres i traditionelle vinstuer, der drives af producenter, kendt som *Heurigen*.

2) Disse druesorter plantes ikke enkeltvis i Wien, som det er sædvanlig praksis i Østrig, men forskellige sorter dyrkes derimod på en enkelt vinmark og høstes sammen. Denne blanding giver den ønskede ensartede smag, og vin, der fremstilles på denne måde, markedsføres traditionelt med betegnelsen »Gemischter Satz« (fordi forskellige sorter plantes blandet sammen på en vinmark).

3) Typiske kendetegn ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wiener Gemischter Satz« er derfor resultatet af samtidig høst og forarbejdning af druerne på forskellige modningstidspunkter, hvilket i sig selv er resultatet af de meget forskellige jordbundstyper i Wien. Dette forklarer også de mange forskellige aromaer, der findes i den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wiener Gemischter Satz« som allerede beskrevet i ovennævnte afsnit »Beskrivelse af vinene«.

Menneskelige faktorer

1) Vindyrkning med forskellige sorter og samtidig høst (på forskellige modningsstadier) er en praksis, der kun foretages i Wien, og som ikke længere findes andre steder i Østrig. Viden om sammensætningen af vinmarkerne med hensyn til druesorter i henhold til jordbundstypen er en tradition, der opretholdes og gives videre fra generation til generation i Wien. Den måde, hvorpå vin drikkes i Wien, især med hensyn til »Wiener Gemischter Satz«, i traditionelle vinstuer, bidrager til at styrke den traditionelle dyrkningsmetode.

2) Det formodes, at plantningen af de forskellige sorter på den samme vinmark blev indført med henblik på at mindske risikoen. Da hver sort reagerer anderledes på frost, varme eller for meget fugt, har dyrkningsmetoden for »Gemischter Satz« bidraget til at sikre udbyttet og kvaliteten. Som et resultat af sorternes forskellige blomstringsperioder, førte ugunstige vejrforhold i blomstringsperioden aldrig til et totalt tab af høsten.

   Det kan derfor konkluderes, at betingelserne for den traditionelle betegnelse »Gemischter Satz« i vindyrkningsområdet Wien sammenholdt med den måde, hvorpå vinene fremstilles, oprindelsesbetegnelsen »Wien« og den traditionelle betegnelse »Gemischter Satz« samlet berettiger den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wiener Gemischter Satz« i henhold til artikel 93, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

9. **Andre vigtige betingelser**

—

Link til produktspecifikationen

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