C/2023/1187

24.11.2023

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine

(C/2023/1187)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Taotluse esitamise kuupäev: 21.2.2020

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   „Wiener Gemischter Satz“ (Viini viinamarjasegu) on Viinis kasutatav traditsiooniline valge veini tootmise meetod. Ühes ja samas piirkonnas kasvavad eri viinamarjasordid korjatakse ja töödeldakse koos. Nii on kujunenud välja iseloomulik vein päritolunimetusega „Wiener Gemischter Satz“, mida võib kirjeldada järgmiselt.

   Värvus: kaitstud päritolunimetusega veini „Wiener Gemischter Satz“ juuakse üksnes noore valge veinina. Selle värvusspekter ulatub selgest ja peaaegu läbipaistvast kuni rohekaskuldse ja isegi heleda õlgkollaseni.

   Lõhnabukett: kaitstud päritolunimetusega veini „Wiener Gemischter Satz“ lõhnabukett saadakse varase ja hilise valmimisega sortide segamisel (sordid koristatakse ja töödeldakse samal ajal). Nii iseloomustab veini lõhna varase valmimisajaga sortide (õunviljade, eelkõige õuna, pirni ja küdoonia lõhn) ja hilise valmimisajaga sortide (rohu, maitsetaimede, lille, heina ja õlgede lõhn) aroomi segu.

   Maitse: ka siin on tegemist varaste ja hiliste sortidest seguga, milles on tunda rohkelt maitseid, eelkõige pirni, õuna, tsitrusvilju ja mõnikord ka eksootilisi puuvilju (banaan, ananassid, viigimarjad).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,0
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,0
Minimaalne üldhappesus	4,0 grammi liitri kohta (viinhappes väljendatuna)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18,0
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200,0

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

–

b. *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetus „Wiener Gemischter Satz“ hõlmab Viini piirkonda.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Kliima: Viini piirkonna veinitootmisala kliimat iseloomustavad lääne- ja kontinentaalsed mõjud (üleminekukliima). Talved on pehmemad kui muudes Austria osades, kus sademete hulk on väiksem ja kuiva aega rohkem.

Mullatingimused: Viini veinipiirkonnas on palju eri muldi. Põhjaosas on valdavalt lubjarikkad mullad vaheldumisi savi- ja lössikihtidega. Piirkonna lõunaosas on peamiselt rendsiinad ning kriidi- ja kruusakihtidega pruun- ja mustamullad.

Kokkuvõte

1) Kuna väga väikeses geograafilises piirkonnas on mullatingimused väga erinevad, saavad viinamarjad küpseks eri ajal ning sama sordi marjad on erineva maitsega. Tarbijad kalduvad aga veini puhul eelistama ühetaolist maitset, eriti kui veine pakutakse traditsioonilistes tootjale kuuluvates tavernides (*heurigen*).

2) Nii ei kasvatata Viinis viinamarju sortide kaupa, nagu see on Austrias tavapärane, vaid ühes viinamarjaistanduses kasvatatakse ja koristatakse mitut eri sorti üheaegselt. Selline segamine annab soovitud ühtlase maitse ja sel viisil toodetud veini turustatakse traditsioonilise nimetusega *Gemischter Satz* (sest viinamarjaistanduses kasvavad eri sordid läbisegi).

3) Kaitstud päritolunimetusega toote „Wiener Gemischter Satz“ iseloomulikud omadused tulenevad seega sellest, et Viini väga erinevate mullatüüpide tõttu koristatakse ja töödeldakse eri küpsusastmega viinamarju üheaegselt. See selgitab ka seda, miks kaitstud päritolunimetusega tootes „Wiener Gemischter Satz“ esineb nii palju eri aroome, mida on juba kirjeldatud eespool punktis „Veini kirjeldus“.

Inimtegurid

1) Eri sorte sisaldavate viinamarjaistanduste harimine ja eri sorti viinamarjade üheaegne korjamine (erinevates valmimisetappides) on üksnes Viinis toimuv tegevus, mida mujal Austrias enam ei esine. Oskusteave, milliseid viinamarjasorte olenevalt mullatüübist viinamarjaistanduses koos kasvatada, on Viinis põlvest põlve säilinud ja edasi antud traditsioon. Viis, kuidas veini Viinis tavaliselt tarbitakse, eelkõige veini „Wiener Gemischter Satz“ joomine traditsioonilistes tavernides aitab sel traditsioonilisel viljelusviisil üha tugevamaks muutuda.

2) Võib arvata, et eri sorte hakati koos ühes ja samas viinamarjaistanduses kasvatama selleks, et riski vähendada. Kuna iga sort reageerib külmale, palavusele või liiganiiskusele erinevalt, aitas viljelusmeetod *Gemischter Satz* tagada saagikuse ja kvaliteedi. Kuna iga sort õitseb ise ajal, ei too ebasoodsad ilmastikutingimused õitsemisperioodil kunagi kaasa saagi täielikku hävinemist.

   Kokkuvõtteks võib öelda, et Viini viinamarjakasvatuspiirkonnas õigustavad traditsioonilise nimetuse *Gemischter Satz* kasutamise tingimused koos veinide valmistamise viisiga seda, et võtta päritolunimi „Wien“ (Viin) ja traditsiooniline mõiste *Gemischter Satz* koos määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 93 lõike 2 kohaselt kaitse alla päritolunimetusena „Wiener Gemischter Satz“.

9. **Muud olulised tingimused**

–

Link tootespetsifikaadile

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