C/2023/1187

24.11.2023

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta

(C/2023/1187)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Wiener Gemischter Satz”

PDO-AT-02593

Hakemuksen jättöpäivä: 21.2.2020

1. **Rekisteröitävä nimi**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

   ”Wiener Gemischter Satz” (Viennese Field Blend) on valkoviinin perinteinen tuotantomenetelmä Wienissä. Samalle alalle istutetut eri rypälelajikkeet korjataan ja jalostetaan yhdessä. Tästä syystä viinin, jolla on nimitys ”Wiener Gemischter Satz”, tyypillistä alkuperää voidaan kuvata seuraavasti:

   Väri: Suojatun alkuperänimityksen ”Wiener Gemischter Satz” viini on tarkoitettu nautittavaksi, kun viini on nuorta. Värispektri vaihtelee kuulaasta, lähes läpinäkyvästä vihreänkultaisesta vaalean oljenkeltaiseen.

   Bukee: Suojatun alkuperänimityksen ”Wiener Gemischter Satz” bukee syntyy, kun sekoitetaan varhain ja myöhään kypsyviä lajikkeita (rypäleet korjataan ja jalostetaan samaan aikaan). Tämän vuoksi viinille on tunnusomaista niin varhain kypsyvien (siemenhedelmiä, erityisesti omenaa, päärynää ja kvitteniä) kuin myöhään kypsyvien lajikkeiden (nurmea, yrttejä, kukkia, heinää ja olkea) aromit.

   Maku: Myös maussa on niin varhain kuin myöhään kypsyvien lajikkeiden moninaisia aromeja, pääasiassa päärynää, omenaa, sitrushedelmiä ja myös joskus eksoottisia hedelmiä (banaania, ananasta, viikunaa).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,0
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18,0
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200,0

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

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

—

b. *Enimmäistuotokset*

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimitys ”Wiener Gemischter Satz” kattaa Wienin osavaltion.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Ilmasto: Wienin osavaltion viinintuotantoalueen ilmastolle on luonteenomaista lännestä peräisin olevat merelliset vaikutukset ja idästä peräisin olevat mannerilmaston vaikutukset (väli-ilmasto). Talvet ovat leudompia kuin muualla Itävallassa, sademäärä on pienempi ja kuivat jaksot ovat pidempiä.

Maaperäolosuhteet: Wienissä maaperä on hyvin vaihtelevaa. Pohjoisessa maaperä on kalkkipitoista, ja siinä on savi- ja lössikerroksia. Osavaltion eteläosassa maaperä on pääasiassa rendzinaa, ruskomaata ja mustaamultaa, ja siinä on liitu- ja sorakerroksia.

Tiivistelmä

1) Maaperäolosuhteet vaihtelevat hyvin paljon tällä hyvin pienellä maantieteellisellä alueella, minkä vuoksi saman lajikkeen rypäleiden kypsyysasteissa ja siten maussa on eroja. Kuluttajat pitävät viineissä kuitenkin yleensä enemmän yhtenäisestä mausta, erityisesti silloin kun viiniä tarjotaan perinteisissä tuottajien omissa viiniravintoloissa, jotka tunnetaan nimellä *Heurigen*.

2) Näin ollen rypäleitä ei istuteta Wienissä lajeittain, kuten Itävallassa yleensä on tapana, vaan yhdellä ja samalla viinitarhalla viljellään eri lajikkeita ja rypäleet korjataan samaan aikaan. Tällainen sekoitus antaa halutun yhtenäisen maun, ja tällä tavoin tuotettua viiniä pidetään perinteisesti kaupan nimellä ”Gemischter Satz” (koska samaan viinitarhaan istutetaan eri lajikkeita).

3) Suojatun alkuperänimityksen ”Wiener Gemischter Satz” ominaispiirteet ovat siten seurausta eri kypsyysasteisten rypäleiden samanaikaisesta korjuusta ja jalostamista. Tämä käytäntö puolestaan johtuu Wienin hyvin erilaisista maalajeista. Tämä selittää myös SAN-viinien ”Wiener Gemischter Satz” aromien moninaisuuden, kuten edellä olevassa kohdassa ”Viinin kuvaus” kerrotaan.

Inhimilliset tekijät

1) Viinitarhoilla viljellään eri lajikkeita, ja ne korjataan samaan aikaan (eri kypsyysvaiheissa). Tällaista viljelyä harjoitetaan ainoastaan Wienissä, ei enää muualla Itävallassa. Wienissä osataan perinteisesti valita sopivat rypälelajikkeet viinitarhoihin maaperätyyppien mukaan, ja tämä perinne on kulkenut sukupolvelta toiselle. Tätä perinteistä viljelytapaa on edesauttanut se, että Wienissä on hyvin yleisenä tapana nauttia Wiener Gemischter Satz -viiniä perinteisissä viiniravintoloissa.

2) Arvellaan, että eri lajikkeita ryhdyttiin istuttamaan samalle viinitarhalle riskien minimoimiseksi. Koska kukin lajike reagoi eri tavoin hallaan, kuumuuteen tai liialliseen kosteuteen, Gemischter Satz -viljelymenetelmä auttoi varmistamaan sadon ja laadun. Koska lajikkeet kukkivat eri aikaan, epäsuotuisat sääolot kukinta-aikaan eivät koskaan johtaneet sadon täydelliseen menettämiseen.

   Näin ollen voidaan tulla siihen tulokseen, että Wienin viininviljelyalueella perinteisen merkinnän ”Gemischter Satz” edellytykset yhdessä viinien tuotantotavan kanssa oikeuttavat alkuperänimityksen ”Wien” yhdistämiseen perinteiseen merkintään ”Gemischter Satz” suojatuksi alkuperänimitykseksi ”Wiener Gemischter Satz” asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

—

Linkki tuote-eritelmään

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