C/2023/1187

24.11.2023.

Objava jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina.

(C/2023/1187)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz”

PDO-AT-02593

Datum početka primjene 21.2.2020.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino

4. **Opis vina**

   „Wiener Gemischter Satz” (Bečka poljska mješavina) tradicionalna je bečka metoda proizvodnje bijelog vina. Različite sorte grožđa zasađene na istom području beru se i prerađuju zajedno. Zbog toga je utvrđeno tipično podrijetlo vina naziva „Wiener Gemischter Satz”, koje se može opisati na sljedeći način:

   Boja: „Wiener Gemischter Satz” (ZOI) konzumira se isključivo kao mlado bijelo vino. Nijanse boje variraju od bistre i gotovo prozirne preko zelenozlatne do svijetle slamnatožute boje.

   Aroma: Aroma „Wiener Gemischter Satz” (ZOI) dobiva se miješanjem sorti koje rano i kasno dozrijevaju (a beru se i prerađuju u isto vrijeme). Zbog toga vino odlikuje mješavina ranih (jezgričavo voće, osobito jabuke, kruške i dunje) i kasnih sorti (trava, začinsko bilje, cvijeće, sijeno i slama).

   Okus: Osjeti se mješavina ranih i kasnih sorti te mnoštva okusa, uglavnom kruške, jabuke, agruma i, rijetko, egzotičnog voća (banana, ananas, smokva).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9,0
Najmanja ukupna kiselost	4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18,0
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200,0

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

—

b. *Najveći prinosi*

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Oznaka izvornosti „Wiener Gemischter Satz” obuhvaća pokrajinu Beč.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Klima: Klima na području vinograda u pokrajini Beč pod utjecajem je oceana sa zapada i kontinentalne klime s istoka (prijelazna klima). Zime su blaže nego u drugim dijelovima Austrije, s manjom količinom padalina i duljim sušnim razdobljima.

Uvjeti tla: Pokrajinu Beč odlikuje raznolikost tla. Na sjeveru prevladavaju vapnenačka tla sa slojevima gline i lesa. Na jugu pokrajine uglavnom su rendzine, smeđa i crna tla sa slojevima krede i šljunka.

Sažetak

1) Raznoliki pedološki uvjeti na vrlo malom zemljopisnom području utječu na različite razine zrelosti grožđa, a time i na različite okuse vina iste sorte. Međutim, potrošači kod vina često više cijene ujednačen okus, posebno kada se poslužuje u tradicionalnim gostionicama, poznatima pod nazivom *Heurigen*, koje vode sami proizvođači.

2) Iako je u Austriji uobičajeno da se različite sorte sade odvojeno, u pokrajini Beč uzgajaju se u istom vinogradu i beru se zajedno. To miješanje sorti pridonosi poželjnom ujednačenom okusu, a vino proizvedeno na taj način tradicionalno se stavlja na tržište pod nazivom „Gemischter Satz” (jer se u vinogradu miješaju različite sorte).

3) Tipična obilježja ZOI-ja „Wiener Gemischter Satz” rezultat su istodobne berbe i prerade grožđa različitih razina zrelosti koje su prisutne zbog raznolikosti tla u pokrajini Beč. Zbog toga se kod ZOI-ja „Wiener Gemischter Satz” osjeti mnoštvo različitih aroma, kako je već opisano u prethodnom odjeljku „Opis vina”.

Ljudski čimbenici

1) Uzgoj vinove loze različitih sorti i istodobna berba (u različitim fazama dozrijevanja) postupak je koji se provodi samo u Beču i nigdje drugdje u Austriji. Znanje o sastavu tla vinograda i umijeće uzgoja različitih sorti grožđa na različitim vrstama tla tradicija je koja se u pokrajini Beč održava i prenosi s generacije na generaciju. „Wiener Gemischter Satz” u Beču se obično poslužuje i ispija u tradicionalnim gostionicama, što pridonosi očuvanju te tradicionalne metode uzgoja.

2) Pretpostavlja se da je sadnja različitih sorti u istom vinogradu uvedena radi smanjenja rizika. Budući da svaka sorta različito reagira na mraz, toplinu ili previše vlage, metoda „Gemischter Satz” doprinijela je prinosu i kvaliteti. Zbog različitog vremena cvjetanja sorti ne dolazi do potpunog gubitka berbe u slučaju nepovoljnih vremenskih uvjeta tijekom razdoblja cvjetanja.

   Stoga se može zaključiti da uvjeti za tradicionalni naziv „Gemischter Satz” na bečkom vinogradarskom području, zajedno s načinom proizvodnje vina, oznakom izvornosti „Wien” (Beč) i tradicionalnim izrazom „Gemischter Satz” opravdavaju zaštićenu oznaku izvornosti „Wiener Gemischter Satz” u skladu s člankom 93. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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