C/2023/1187

2023.11.24.

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele

(C/2023/1187)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Wiener Gemischter Satz”

PDO-AT-02593

A kérelem benyújtásának időpontja: 2020.2.21.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Wiener Gemischter Satz

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

A „Wiener Gemischter Satz” egy Bécsben alkalmazott hagyományos fehérborkészítési módszer. Az ugyanazon a területen ültetett különböző szőlőfajtákat együtt szüretelik és dolgozzák fel. Ezért létrehozták e jellegzetes bor eredetére utaló „Wiener Gemischter Satz” elnevezést, amely a következőképpen írható le:

Szín: A „Wiener Gemischter Satz” OEM-mel ellátott bort kizárólag fiatal fehérborként fogyasztják. Színspektruma a tiszta és szinte áttetsző zöldes aranysárgától a világos szalmasárgáig terjed.

Buké: A „Wiener Gemischter Satz” OEM bukéját korán és későn érő fajták házasításával nyerik (amelyeket egyszerre takarítanak be és dolgoznak fel). Ennek eredményeként a bort a korai érésű fajták (almatermésű gyümölcsök, különösen az alma, a körte és a birs jegyei) és a késői érésű fajták (fű, fűszernövények, virágok, széna és szalma jegyei) keveréke jellemzi.

Íz: A keverék az íz esetében is korán és későn érő fajtákból, valamint számos ízjegyből tevődik össze, és főként a körte, alma, citrusfélék és ritkábban egyes egzotikus gyümölcsök (banán, ananász, füge) jegyei jellemzőek rá.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,0
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18,0
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200,0

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Wiener Gemischter Satz” eredetmegjelölés Bécs tartományt fedi le.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauburgunder – Pinot Gris

Grauburgunder – Ruländer

Zöld Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscat Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Vörös 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Éghajlat: Bécs tartomány borvidékének éghajlatát a nyugati irányból érkező tengeri hatások és a keletről érkező kontinentális hatások (átmeneti éghajlat) jellemzik. A telek enyhébbek, mint Ausztria más részein, alacsonyabb csapadékmennyiséggel és hosszabb száraz időszakokkal.

Talajtani viszonyok: Bécs területén sokféle talaj található. Északon a krétás talajok jellemzőek, amelyeket agyag- és löszrétegek tarkítanak. A tartomány déli részén főként barnaföldek és csernozjom talajok találhatók, kréta- és kavicsrétegekkel.

Összefoglaló

1. Egy nagyon kicsi földrajzi területen a nagyon eltérő talajviszonyok eltérő érettségű szőlőt és így ugyanazon fajta esetében eltérő ízeket eredményeznek. A fogyasztók azonban általában az egységes ízű borokat részesítik előnyben, különösen akkor, ha azokat hagyományos, termelők által működtetett, *Heurigen* néven ismert borospincékben szolgálják fel.
2. Így a szőlőt Bécsben nem szőlőfajtánként ültetik az Ausztriában bevett gyakorlatnak megfelelően, hanem különböző fajtákat egyetlen szőlőültetvényen termesztenek és együtt szüretelnek. Ez az elegyítés adja meg a kívánt egységes ízt, és az így előállított bort hagyományosan „Gemischter Satz" néven forgalmazzák (mivel a szőlőültetvényen a különböző fajtákat összekeverik).
3. A „Wiener Gemischter Satz" OEM jellegzetességei tehát a különböző érettségi fokot elért szőlők egyidejű szüretelésének és feldolgozásának köszönhetőek, ami szintén a Bécsben található igen eltérő talajtípusok eredménye. Ez a magyarázat a „Wiener Gemischter Satz" OEM-ben megtalálható különböző aromák sokféleségére is, amint azt a fenti, „A bor leírása" című szakaszban már ismertettük.

Emberi tényezők

1. A különböző fajtákat tartalmazó szőlőültetvények művelése és e fajták egyidejű betakarítása (különböző érettségi szakaszban) csak Bécsben végzett gyakorlat, amely Ausztriában máshol már nem létezik. A szőlőfajták tekintetében a szőlőültetvények – talajtípusaiknak megfelelő – összetételével kapcsolatos szaktudás Bécsben generációkon keresztül fennmaradt és továbbadott hagyomány. A jellegzetes bécsi borfogyasztási szokások, különösen a „Wiener Gemischter Satz" hagyományos borospincékben történő fogyasztása hozzájárul e hagyományos művelésmód megerősítéséhez.
2. Feltételezhető, hogy az ugyanazon szőlőültetvényen különböző fajták telepítését a kockázat minimalizálása érdekében vezették be. Mivel minden fajta eltérően reagál a fagyra, a hőre vagy a túl sok nedvességre, a „Gemischter Satz" termesztési módszer segített biztosítani a terméshozamot és a minőséget. A fajták eltérő virágzási ideje miatt a virágzási időszak alatti kedvezőtlen időjárási viszonyok soha nem eredményezik a termés teljes elvesztését.

   Ezért megállapítható, hogy a bécsi borvidéken a „Gemischter Satz" hagyományos elnevezésnek a borok előállítási módjával, a „Wien" (Bécs) eredetmegjelöléssel és a „Gemischter Satz" hagyományos kifejezéssel kapcsolatos feltételek együttesen igazolják a „Wiener Gemischter Satz" oltalom alatt álló eredetmegjelölés az 1308/2013/EU rendelet 93. cikkének (2) bekezdése alapján történő bejegyzésének engedélyezését.

9. **További alapvető feltételek**

–

A termékleíráshoz vezető link

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