C/2023/1187

2023 11 24

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(C/2023/1187)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Paraiškos pateikimo data – 2020 2 21

1. **Registruojamas pavadinimas**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

   1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

   „Wiener Gemischter Satz“ (Vienos įvairių veislių vynuogių vynas) yra tradicinis Vienos baltojo vyno gamybos būdas. Toje pačioje vietovėje pasodintos skirtingų veislių vynuogės yra nuskinamos ir perdirbamos kartu. Dėl šios priežasties buvo nustatyta tipiška vyno kilmė, pavadinta „Wiener Gemischter Satz“, ir šis vynas pasižymi toliau nurodytomis savybėmis.

   Spalva: SKVN „Wiener Gemischter Satz“ žymimas vynas geriamas tik kaip jaunas baltasis vynas. Spalva gali būti įvairi – nuo skaidrios ir beveik permatomos iki žalsvai auksinės ar šviesaus šiaudų geltonumo.

   Aromatas: SKVN „Wiener Gemischter Satz“ žymimo vyno aromatas išgaunamas maišant ankstyvųjų ir vėlyvųjų veislių vynuoges (kurios nuskinamos ir perdirbamos kartu). Todėl vynas pasižymi ankstyvųjų vaisių (kaulavaisių, ypač obuolių, kriaušių ir svarainių) ir vėlyvųjų augalų (žolės, žolelių, gėlių, šieno ir šiaudų) aromatais.

   Skonis: skonį taip pat lemia ankstyvųjų ir vėlyvųjų veislių mišinys ir jis pasižymi daugybe poskonių, daugiausia kriaušių, obuolių, citrusinių vaisių, rečiau – egzotinių vaisių (bananų, ananasų, figų).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18,0
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200,0

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

–

b. *Didžiausias derlius*

10 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

„Wiener Gemischter Satz“ kilmės vietos nuoroda apima Vienos provinciją.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-s)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Klimatas. Vienos provincijos vynuogių auginimo vietovei vakaruose būdingas jūrinis klimatas, rytinėje dalyje – žemyninis klimatas (pereinamasis klimatas). Žiemos yra šiltesnės nei kitose Austrijos dalyse, iškrenta mažiau kritulių ir būna ilgesni sausieji laikotarpiai.

Dirvožemio sąlygos. Vienai būdinga didelė dirvožemio įvairovė. Šiaurėje vyrauja kreidiniai dirvožemiai, tarp kurių įsiterpia molio ir lioso sluoksniai. Provincijos pietuose daugiausia yra išplautžemių, rudųjų ir juodžemių dirvožemių su kreidos ir žvyro sluoksniais.

Santrauka

1) dėl labai skirtingų dirvožemio sąlygų labai mažoje geografinėje vietovėje vynuogės sunoksta nevienodai, todėl tos pačios veislės vynuogių skonis skiriasi. Tačiau vartotojai linkę rinktis vienodo skonio vynus, ypač kai jie patiekiami tradicinėse gamintojų valdomose vyninėse, vadinamose *Heurigen*;

2) taigi, Vienoje vynuogės sodinamos ne pagal veisles, kaip įprasta Austrijoje, o įvairios veislės auginamos viename vynuogyne ir jų derlius nuimamas vienu metu. Taip maišant skirtingas veisles išgaunamas norimas vienodas skonis, o tokiu būdu pagamintas vynas tradiciškai pateikiamas rinkai pavadinimu „Gemischter Satz“ (nes vynuogyne įvairios veislės sodinamos kartu);

3) taigi, SKVN „Wiener Gemischter Satz“ žymimo produkto būdingos savybės yra labai skirtingų Vienos dirvožemio tipų nevienodai prinokusių vynuogių derliaus surinkimo ir perdirbimo kartu rezultatas. Dėl tos pačios priežasties SKVN „Wiener Gemischter Satz“ žymimas vynas taip pat pasižymi daugybe skirtingų aromatų, kaip aprašyta pirmiau pateiktame skirsnyje „Vyno (-ų) aprašymas“.

Žmogiškieji veiksniai

1) vynuogynų, kuriuose sodinami skirtingų veislių vynmedžiai, auginimas ir derliaus nuėmimas vienu metu (skirtingais nokimo etapais) – tai tik Vienoje taikoma praktika, kurios kitur Austrijoje nebėra. Vienoje praktinės žinios apie tai, kokios vynuogių veislės geriausiai auga skirtinguose dirvožemiuose, yra iš kartos į kartą perduodama tradicija. Tradicinis vyno vartojimo būdas Vienoje, ypač „Wiener Gemischter Satz“ vyno gėrimas tradicinėse vyninėse, prisideda prie šio tradicinio auginimo būdo puoselėjimo;

2) daroma prielaida, kad skirtingos veislės tame pačiame vynuogyne buvo sodinamos siekiant sumažinti riziką. Kadangi kiekviena veislė skirtingai reaguoja į šaltį, karštį ar per didelę drėgmę, „Gemischter Satz“ auginimo būdas padėjo užtikrinti derlingumą ir kokybę. Kadangi vynuogių veislės žydi skirtingu metu, net ir esant nepalankioms oro sąlygoms žydėjimo laikotarpiu derlius niekada nebūna visiškai prarastas.

   Todėl galima daryti išvadą, kad Vienos vynuogių auginimo vietovėje tradicinės nuorodos „Gemischter Satz“ sąlygos kartu su vyno gamybos būdu, kilmės vietos nuoroda „Wien“ (Viena) ir tradiciniu terminu „Gemischter Satz“ pagrindžia saugomą kilmės vietos nuorodą „Wiener Gemischter Satz“ pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93 straipsnio 2 dalį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

–

Nuoroda į produkto specifikaciją

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