C/2023/1187

24.11.2023

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, punt d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(C/2023/1187)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Wiener Gemischter Satz"

PDO-AT-02593

Datum van de aanvraag: 21.2.2020

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Wiener Gemischter Satz

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Wiener Gemischter Satz" (Weense Veldmengeling) is een traditionele methode voor de productie van witte wijn in Wenen. Verschillende druivensoorten die in hetzelfde gebied zijn aangeplant, worden samen geoogst en verwerkt. Daarom is er een typische wijnoorsprong met de naam "Wiener Gemischter Satz" vastgesteld, die als volgt kan worden beschreven:

Kleur: De BOB "Wiener Gemischter Satz" wordt uitsluitend gedronken als jonge witte wijn. Het kleurenspectrum varieert van helder en bijna transparant tot groen-goud of licht strogeel.

Aroma's: De aroma's van de BOB "Wiener Gemischter Satz" worden verkregen door vroegrijpe en laatrijpe variëteiten (die tegelijkertijd worden geoogst en verwerkt) te mengen. Hierdoor wordt de wijn gekenmerkt door een mix van vroegrijpe (pitvruchten, met name appel, peer en kweepeer) en laatrijpe variëteiten (gras, kruiden, bloemen, hooi en stro).

Smaak: Ook hier bestaat de mix uit vroegrijpe en laatrijpe variëteiten en een veelheid aan smaken, voornamelijk peren, appel, citrus en, zelden, exotische vruchten (bananen, ananas, vijgen).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,0
Minimale totale zuurgraad	4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18,0
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200,0

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oorsprongsbenaming “Wiener Gemischter Satz” heeft betrekking op de deelstaat Wenen.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Bouvier

Chardonnay — Morillon

Frühroter Veltliner - Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauburgunder — Pinot Gris

Grauburgunder — Ruländer

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscat Ottonel

Muskateller — Gelber Muskateller

Muskateller — Roter Muskateller

Müller-Thurgau — Rivaner

Neuburger

Roter 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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Klimaat: Het klimaat in de wijnbouwstreek van de deelstaat Wenen wordt gekenmerkt door maritieme invloeden vanuit het westen en continentale invloeden vanuit het oosten (overgangsklimaat). De winters zijn milder dan in andere delen van Oostenrijk, met minder neerslag en langere droge perioden.

Bodemgesteldheid: Wenen wordt gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan bodems. In het noorden overheersen kalkgronden, afgewisseld met klei- en lösslagen. In het zuiden van de deelstaat zijn er voornamelijk rendzinas, bodems die bestaan uit bruine en zwarte aarde, met lagen krijt en grind.

Samenvatting

1) Zeer diverse bodemomstandigheden in een zeer klein geografisch gebied leiden tot verschillende niveaus van rijpheid van de druiven en dus tot verschillende smaken voor dezelfde variëteit. Consumenten geven echter de voorkeur aan een uniforme smaak van de wijnen, vooral wanneer ze worden geserveerd in traditionele wijnlokalen van producenten, bekend als *Heurigen*.

2) In Wenen worden de druiven dus niet per soort aangeplant, zoals gebruikelijk is in Oostenrijk, maar worden verschillende soorten samen in één wijngaard geteeld en geoogst. Deze vermenging zorgt voor de gewenste uniforme smaak en wijn die op deze manier wordt geproduceerd, wordt traditioneel verkocht onder de naam "Gemischter Satz" (omdat verschillende soorten door elkaar worden geplant in de wijngaard).

3) De typische kenmerken van de BOB "Wiener Gemischter Satz" zijn dus het resultaat van het gelijktijdig oogsten en verwerken van druiven met verschillende rijpheidsniveaus, wat op zijn beurt het resultaat is van de zeer verschillende bodemsoorten in Wenen. Dit verklaart ook de vele verschillende aroma's in de BOB "Wiener Gemischter Satz", zoals al beschreven in het bovenstaande deel "Beschrijving van de wijn".

Menselijke factoren

1) De exploitatie van wijngaarden met verschillende variëteiten en het gelijktijdig oogsten ervan (in verschillende rijpingsstadia) is een praktijk die alleen in Wenen wordt toegepast en die elders in Oostenrijk niet meer voorkomt. De kennis over de samenstelling van de wijngaarden in termen van druivenrassen — die overeenkomen met hun bodemsoorten — is een traditie die in Wenen van generatie op generatie wordt bewaard en doorgegeven. De manier waarop wijn typisch wordt geconsumeerd in Wenen, in het bijzonder het drinken van "Wiener Gemischter Satz" in traditionele wijnlokalen, draagt bij aan de versterking van deze traditionele teeltmethode.

2) Aangenomen wordt dat de aanplant van verschillende variëteiten in dezelfde wijngaard werd ingevoerd om het risico te minimaliseren. Omdat elke variëteit anders reageert op vorst, hitte of te veel vocht, hielp de teeltmethode "Gemischter Satz" om de opbrengst en kwaliteit te garanderen. Door de verschillende bloeitijden van de variëteiten leiden ongunstige weersomstandigheden tijdens de bloeiperiode nooit tot een volledig verlies van de oogst.

   Derhalve kan worden geconcludeerd dat in het wijnbouwgebied van de deelstaat Wenen de voorwaarden voor de traditionele benaming "Gemischter Satz", in samenhang met de wijze waarop de wijnen worden geproduceerd, de oorsprongsbenaming "Wien" (Wenen) en de traditionele aanduiding "Gemischter Satz" samen de beschermde oorsprongsbenaming "Wiener Gemischter Satz" rechtvaardigen overeenkomstig artikel 93, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

—

Link naar het productdosser

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