C/2023/1187

24.11.2023

Uverejnenie jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2023/1187)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Dátum žiadosti: 21. 2. 2020

1. **Názov na zápis do registra**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

   „Wiener Gemischter Satz“ (viedenská poľná zmes) je tradičný spôsob výroby bieleho vína vo Viedni. Rôzne odrody hrozna vysadené v tej istej oblasti sa zberajú a spracúvajú spoločne. Z tohto dôvodu bol stanovený typický pôvod vína s názvom „Wiener Gemischter Satz“, ktorý možno opísať takto:

   Farba: CHOP „Wiener Gemischter Satz“ sa pije výlučne ako mladé biele víno. Jeho farebné spektrum siaha od čírej a takmer priehľadnej cez zelenozlatú až po svetlú slamovožltú.

   Buket: Buket CHOP „Wiener Gemischter Satz“ sa získava sceľovaním skorých a neskorých odrôd (ktoré sa zberajú a spracúvajú súčasne). V dôsledku toho sa víno vyznačuje aromatickou zmesou skorých odrôd (jadrové ovocie, najmä jablká, hrušky a duly) a neskorých odrôd (tráva, bylinky, kvety, seno a slama).

   Chuť: Aj v tomto prípade zmes tvoria skoré a neskoré odrody a množstvo chutí, najmä hrušiek, jabĺk, citrusov a ojedinele aj exotického ovocia (banán, ananás, figa).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,0
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18,0
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200,0

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

–

b) *Maximálne výnosy*

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Označenie pôvodu „Wiener Gemischter Satz“ sa vzťahuje na provinciu Viedeň.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Klíma: Klíma vo vinárskej oblasti provincie Viedeň je charakteristická prímorskými vplyvmi zo západu a kontinentálnymi vplyvmi z východu (prechodná klíma). Zimy sú miernejšie ako v iných častiach Rakúska, s nižším úhrnom zrážok a dlhšími obdobiami sucha.

Pôdne podmienky: Viedeň sa vyznačuje širokou škálou pôd. Na severe prevládajú kriedové pôdy, ktoré sa striedajú s vrstvami ílu a spraše. Na juhu provincie sa nachádzajú najmä rendziny, hnedozeme a černozeme, s vrstvami kriedy a štrku.

Zhrnutie

1. Veľmi rozdielne pôdne podmienky vo veľmi malej zemepisnej oblasti vedú k rôznym úrovniam zrelosti hrozna, a teda k rôznym chutiam tej istej odrody. Spotrebitelia však uprednostňujú jednotnú chuť vín, najmä ak sa podávajú v tradičných vinárňach prevádzkovaných výrobcom, známych ako *Heurigen*.
2. Hrozno sa teda vo Viedni nevysádza po odrode, ako je to v Rakúsku zvyčajné, ale pestujú sa rôzne odrody na jednom vinohrade a zberajú sa spoločne. Týmto miešaním sa zabezpečuje požadovaná jednotná chuť a víno vyrobené týmto spôsobom sa tradične predáva pod názvom „Gemischter Satz“ (pretože sa vo vinohrade vysádzajú rôzne odrody).
3. Typické znaky CHOP „Wiener Gemischter Satz“ sú teda výsledkom súčasného zberu a spracovania hrozna v rôznych stupňoch zrelosti, čo je samo osebe výsledkom veľmi odlišných typov pôdy vo Viedni. Tým sa vysvetľuje aj množstvo rôznych aróm CHOP „Wiener Gemischter Satz“, ako už bolo opísané v oddiele „Opis vína“.

Ľudské faktory

1. Pestovanie vinohradov s rôznymi odrodami a ich súbežný zber (v rôznych fázach dozrievania) sa vykonáva iba vo Viedni a inde v Rakúsku sa už nevyskytuje. Know-how o zložení vinohradov z hľadiska odrôd viniča, zodpovedajúcom ich typom pôdy, je tradíciou udržiavanou a odovzdávanou vo Viedni z generácie na generáciu. Typický spôsob konzumácie vína vo Viedni, najmä pitie vína „Wiener Gemischter Satz“ v tradičných vinárňach, pomáha posilniť tento tradičný spôsob pestovania.
2. Predpokladá sa, že výsadba rôznych odrôd v tom istom vinohrade bola zavedená z dôvodu minimalizácie rizika. Keďže každá odroda reaguje inak na mráz, teplo alebo príliš veľkú vlhkosť, spôsob pestovania vína „Gemischter Satz“ pomohol zabezpečiť výnos a kvalitu. V dôsledku rôznych časov kvitnutia odrôd nepriaznivé poveternostné podmienky počas obdobia kvitnutia nikdy nevedú k úplnej strate úrody.

   Možno teda usúdiť, že vo vinohradníckej oblasti Viedeň podmienky pre tradičné označenie „Gemischter Satz“ v spojení so spôsobom výroby vín, označenie pôvodu „Wien“ (Viedeň) a tradičný pojem „Gemischter Satz“ spolu odôvodňujú chránené označenie pôvodu „Wiener Gemischter Satz“ v zmysle článku 93 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

9. **Ďalšie základné podmienky**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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