C/2023/1187

24.11.2023

Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1), točka (d), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(C/2023/1187)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Datum vloge: 21. februar 2020

1. **Ime za registracijo**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

4. **Opis vin**

   Vino „Wiener Gemischter Satz“ (zvrstno vino dunajskega vinorodnega območja) se proizvaja po tradicionalni dunajski metodi proizvodnje belega vina. Grozdje različnih sort vinske trte, zasajenih na istem območju, se potrga in predela skupaj. Zato je bilo opredeljeno poreklo značilnega vina z imenom „Wiener Gemischter Satz“, ki ga je mogoče opisati na naslednji način:

   Barva: vino z ZOP „Wiener Gemischter Satz“ se pije izključno kot mlado belo vino. Njegov barvni spekter sega od bistrih in skoraj prozornih barv prek zeleno zlate do svetlo slamnato rumene barve.

   Vonj: vonj vina z ZOP „Wiener Gemischter Satz“ se pridobi z zvrščanjem zgodnjih in poznih sort (katerih grozdje se potrga in predela hkrati). Zato je za vino značilna mešanica arom, ki izhajajo iz zgodnjih sort (arome pečkatega sadja, zlasti jabolka, hruške in kutine), in tistih, ki izhajajo iz poznih sort (arome trave, zelišč, cvetja, sena in slame).

   Okus: tudi mešanica okusov izhaja iz zgodnjih in poznih sort, pri čemer se izražajo najrazličnejši okusi, predvsem po hruški, jabolku, agrumih in redko po eksotičnem sadju (banana, ananas, figa).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,0
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18,0
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200,0

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

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

—

(b) *Največji donosi*

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Označba porekla „Wiener Gemischter Satz“ zajema deželo Dunaj.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

Podnebje: za podnebje na vinorodnem območju v deželi Dunaj so značilni morski vplivi z zahoda in celinski vplivi z vzhoda (prehodno podnebje). Zime so milejše kot v drugih delih Avstrije, z manjšimi količinami padavin in daljšimi sušnimi obdobji.

Talne razmere: za Dunaj so značilna najrazličnejša tla. Na severu prevladujejo apnenčasta tla, prepletena s plastmi gline in puhlice. Za jug dežele so značilne predvsem rendzina ter rjava in črna prst, ki vsebujejo plasti krede in proda.

Povzetek

(1) Grozdje zaradi zelo različnih talnih razmer na zelo majhnem geografskem območju dosega različne stopnje zrelosti, tako da se okusi iste sorte razlikujejo. Vendar imajo potrošniki raje vina enotnega okusa, zlasti kadar jih strežejo v tradicionalnih vinotočih, ki jih upravljajo pridelovalci in ki so znani kot *Heurigen*

(2) Vinske trte se zato na Dunaju ne sadijo po posameznih sortah, kot je običajna praksa v Avstriji, temveč se različne sorte gojijo v enem in istem vinogradu, njihovo grozdje pa se potrga skupaj. To zvrščanje daje želeni enoten okus, tako proizvedeno vino pa se tradicionalno trži pod imenom „Gemischter Satz“ (ker so v vinogradu skupaj posajene različne sorte).

(3) Značilne lastnosti vin z ZOP „Wiener Gemischter Satz“ so torej rezultat sočasne trgatve in predelave grozdja različnih stopenj zrelosti, kar je posledica zelo različnih vrst tal na Dunaju. To pojasnjuje tudi številne različne arome v vinu z ZOP „Wiener Gemischter Satz“, kot je bilo opisano že v zgornjem oddelku Opis vina.

Človeški dejavniki

(1) Gojenje vinogradov z različnimi sortami in sočasna trgatev grozdja teh sort (pri različnih stopnjah zrelosti) sta praksi, ki se izvajata le na Dunaju, drugje v Avstriji pa nič več. Znanje o sortnem sestavu, ki ustreza vrstam tal, je tradicija, ki se na Dunaju ohranja in prenaša iz roda v rod. Običajni način uživanja vina na Dunaju, zlasti pitje vina „Wiener Gemischter Satz“ v tradicionalnih vinotočih, prispeva h krepitvi te tradicionalne metode gojenja.

(2) Domnevno so se različne sorte v istem vinogradu začele saditi za zmanjšanje tveganja. Ker se vsaka sorta različno odziva na zmrzal, vročino ali čezmerno vlago, je metoda gojenja „Gemischter Satz“ pomagala zagotavljati donos in kakovost. Ker se časi cvetenja sort razlikujejo, slabe vremenske razmere v obdobju cvetenja nikoli ne povzročijo popolne izgube pridelka.

Tako je mogoče ugotoviti, da na dunajskem vinorodnem območju pogoji za tradicionalno označbo „Gemischter Satz“ v povezavi z načinom proizvodnje vin, označbo porekla „Wien“ (Dunaj) in tradicionalnim izrazom „Gemischter Satz“ skupaj upravičujejo priznanje zaščitene označbe porekla „Wiener Gemischter Satz“ v skladu s členom 93(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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