C/2023/1187
24.11.2023

Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn.

(C/2023/1187)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Wiener Gemischter Satz”

PDO-AT-02593

Datum för ansökan: 21.2.2020

1. **Namn som ska registreras**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

   ”Wiener Gemischter Satz” (wiensk field blend) är en traditionell metod för framställning av vitt vin i Wien. Olika druvsorter som har planterats i samma område skördas och bearbetas tillsammans. Av denna anledning har det upprättats ett typiskt ursprungsvin med namnet ”Wiener Gemischter Satz”, som kan beskrivas på följande sätt:

   Färg: Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Wiener Gemischter Satz” ska bara drickas som ett ungt vitt vin. Färgen varierar från klar till nästan genomskinlig, från gyllengrön till lätt halmgul.

   Bouquet: Boqueten hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Wiener Gemischter Satz” erhålls genom att blanda druvsorter som mognar tidigt respektive sent (och som skördas och bearbetas samtidigt). Vinet kännetecknas därför av en blandning av tidigt mognande sorter (kärnfrukt, framförallt äpple, päron och kvittenfrukt) och sent mognande sorter (gräs, örter, blommor, hö och halm).

   Smak: Också här består blandningen av tidigt och sent mognande sorter och av en mängd smaker, huvudsakligen päron, äpple, citrusfrukter och i sällsynta fall exotiska frukter (banan, ananas, fikon).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,0
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,0
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18,0
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200,0

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

–

b. *Högsta avkastning*

10 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Ursprungsbeteckningen ”Wiener Gemischter Satz” omfattar provinsen Wien.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Klimat: Klimatet i vinframställningsområdet i provinsen Wien kännetecknas av maritimt inflytande från väst och kontinentalt inflytande från öst (övergångsklimat). Vintrarna är mildare än i andra delar av Österrike, med mindre nederbörd och längre torrperioder.

Jordförhållanden: Wien kännetecknas av stor variation vad gäller jordmån. Kalkhaltiga jordar är vanligt förekommande i norr, blandade med lager av lera och lösjord. I provinsens södra del förekommer främst rendzinas, brun- och svartjord, med lager av kalk och småsten.

Sammanfattning

1) De mycket olika jordförhållandena på ett mycket litet geografiskt område ger druvor med olika mognadsgrad och därmed olika smaker från samma druvsort. Konsumenter föredrar dock en enhetlig smak hos vinerna, framförallt när de serveras i traditionella producentdrivna vintavernor, kända under namnet ”Heurigen”.

2) Druvor planteras alltså inte sort för sort i Wien, vilket annars är vanligast i Österrike, utan flera sorter odlas på en och samma vingård och skördas tillsammans. Blandningen ger den önskade enhetliga smaken, och vin som framställs på detta sätt saluförs vanligtvis med namnet ”Gemischter Satz” (på grund av att olika sorter planteras tillsammans på vinodlingen).

3) De typiska egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Wiener Gemischter Satz” är därför resultatet av att druvor som är olika mogna skördas och bearbetas samtidigt, vilket i sin tur är ett resultat av de mycket skiftande jordtyperna i Wien. Detta är också en förklaring till de många olika aromerna i viner med beteckningen ”Wiener Gemischter Satz”, vilka redan har beskrivits i avsnittet ”Beskrivning av vinet” ovan.

Mänskliga faktorer:

1) Vingårdar med olika druvsorter och samtidig skörd av druvor (vid olika mognadsstadier) är en metod som endast används i Wien och inte längre återfinns någon annanstans i Österrike. Kunnande om vingårdarnas sammansättning när det gäller druvsorter – motsvarande deras jordtyper – är en tradition som bevarats och förmedlats i Wien över generationer. I Wien dricker man vanligtvis vin i traditionella vintavernor, och detta gäller framförallt ”Wiener Gemischter Satz”, vilket bidrar till att stärka denna traditionella odlingsmetod.

2) Det antas att plantering av olika sorter på samma vinodling infördes som ett sätt att minimera risker. Eftersom varje sort reagerar olika på frost, värme eller luftfuktighet bidrog odlingsmetoden ”Gemischter Satz” till att säkerställa avkastning och kvalitet. Som ett resultat av sorternas olika blomningstider leder dåliga väderförhållanden under blomningsperioden aldrig till att hela skörden går förlorad.

   Det kan därför fastslås att villkoren för den traditionella beteckningen ”Gemischter Satz” i kombination med vinframställningsmetoden, ursprungsbeteckningen ”Wien” och det traditionella uttrycket ”Gemischter Satz” tillsammans utgör skäl för registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Wiener Gemischter Satz”, i enlighet med artikel 93.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

–

Länk till produktspecifikationen

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