



C/2023/1187

24.11.2023

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina.**

(C/2023/1187)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Wiener Gemischter Satz”**

**PDO-AT-02593**

**Data złożenia wniosku: 21.2.2020**

**1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Wiener Gemischter Satz”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

„Wiener Gemischter Satz” (wiedeńska mieszanka polna) jest tradycyjną metodą produkcji białego wina w Wiedniu. Różne odmiany winogron uprawiane na tym samym obszarze są zbierane i przetwarzane razem. Z tego powodu utworzono wino o chronionej nazwie pochodzenia „Wiener Gemischter Satz”, które można opisać w następujący sposób:

Barwa: Wino ChNP „Wiener Gemischter Satz” jest konsumowane wyłącznie jako młode białe wino. Jego barwa waha się od klarownej i niemal przezroczystej przez zielonozłotą po słomkowożółtą.

Bukiet: Bukiet wina ChNP „Wiener Gemischter Satz” otrzymuje się poprzez kupażowanie wczesnych i późno dojrzewających odmian (które są zbierane i przetwarzane w tym samym czasie). W rezultacie wino ma cechy zarówno odmian wczesnie dojrzewających (owoce ziarnkowe, w szczególności jabłka, gruszki i pigwy), jak i odmian późno dojrzewających (trawy, zioła, kwiaty, siano i słoma).

Smak: Również w tym przypadku wino ma cechy odmian wczesnie i późno dojrzewających i charakteryzuje je paleta smaków, głównie gruszek, jabłek, cytrusów i, rzadko, owoców egzotycznych (bananów, ananasów, fig).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,0
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200,0

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

**5. Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

—

b) *Maksymalna wydajność*

10 000 kg winogron z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Nazwa pochodzenia „Wiener Gemischter Satz” obejmuje kraj związkowy Wiedeń.

**7. Główne odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

Klimat: Klimat na obszarze produkcji wina w kraju związkowym Wiedeń charakteryzuje się wpływami morskimi z zachodu i kontynentalnymi ze wschodu (klimat przejściowy). Zimy są łagodniejsze niż w innych częściach Austrii, przy niższych opadach deszczu i dłuższych okresach suchych.

Warunki glebowe: Wiedeń charakteryzuje się dużą różnorodnością gleb. Na północy występują gleby kredowe, przecinane warstwami gliny i lessu. Na południu kraju związkowego znajdują się głównie rędziny, brązowe i czarne gleby bielecove z warstwami kredy i żwiru.

#### Podsumowanie

- 1) Bardzo zróżnicowane warunki glebowe na bardzo małym obszarze geograficznym powodują różne tempo dojrzewania winogron, a tym samym dają różne smaki u tej samej odmiany. Konsumenci preferują jednak w winach jednolity smak, zwłaszcza gdy są one podawane w tradycyjnych tawernach prowadzonych przez producenta, znanych jako *Heurigen*.
- 2) W związku z tym winogrona nie są uprawiane w Wiedniu odmianami, co jest zwyczajową praktyką w Austrii, lecz różne odmiany uprawiane są w jednej winnicy i zbierane razem. Mieszanie odmian nadaje pożądaną jednolity smak, a produkowane w ten sposób wino jest tradycyjnie wprowadzane do obrotu pod nazwą „Gemischter Satz” (ponieważ w winnicy uprawia się różne odmiany).
- 3) Cechy charakterystyczne ChNP „Wiener Gemischter Satz” wynikają zatem z jednoczesnego zbioru i przetwarzania winogron o różnym stopniu dojrzałości, co wynika z różnorodności gleb w Wiedniu. Wyjaśnia to również różnorodność aromatów występujących w winie ChNP „Wiener Gemischter Satz”, jak opisano już powyżej w pkt „Opis wina”.

#### Czynnik ludzki

- 1) Uprawa winorośli obejmująca różne odmiany i jednoczesny ich zbiór (na różnych etapach dojrzewania) to praktyki stosowane wyłącznie w Wiedniu, których nie stosuje się w innych regionach Austrii. Wiedza fachowa na temat składu odmian winorośli w winnicach – odpowiadających rodzajom gleby – jest tradycją podtrzymywaną i przekazywaną w Wiedniu z pokolenia na pokolenie. Sposób, w jaki wino jest zwykle spożywane w Wiedniu, w szczególności picie wina ChNP „Wiener Gemischter Satz” w tradycyjnych tawernach, przyczynia się do wzmocnienia tej tradycyjnej metody uprawy.
- 2) Zakłada się, że sadzenie różnych odmian w tej samej winnicy zostało wprowadzone w celu zminimalizowania ryzyka. Ponieważ każda odmiana reaguje w inny sposób na mróz, ciepło lub zbyt dużą wilgotność, metoda uprawy stosowana w produkcji „Gemischter Satz” przyczyniła się do zapewnienia plonów i jakości. Dzięki temu, że każda odmiana kwitnie w innym czasie, niekorzystne warunki pogodowe w okresie kwitnienia nigdy nie doprowadziły do całkowitej utraty zbiorów.

Można zatem stwierdzić, że na obszarze uprawy winorośli w Wiedniu warunki odnoszące się do tradycyjnej nazwy „Gemischter Satz” w połączeniu ze sposobem produkcji win, nazwa pochodzenia „Wien” (Wiedeń) i określenie tradycyjne „Gemischter Satz” łącznie uzasadniają utworzenie chronionej nazwy pochodzenia „Wiener Gemischter Satz” zgodnie z art. 93 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

#### Link do specyfikacji produktu

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