C/2023/1187

24.11.2023

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2023/1187)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Wiener Gemischter Satz»

PDO-AT-02593

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 21.2.2020

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Wiener Gemischter Satz»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Η «Wiener Gemischter Satz» αποτελεί παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής λευκού οίνου στη Βιέννη. Οι διάφορες ποικιλίες σταφυλιών που φυτεύονται στην ίδια περιοχή συγκομίζονται και μεταποιούνται από κοινού. Για τον λόγο αυτό, καθιερώθηκε μια τυπική προέλευση οίνου με την ονομασία «Wiener Gemischter Satz», η οποία μπορεί να περιγραφεί ως εξής:

Χρώμα: Η ΠΟΠ «Wiener Gemischter Satz» καταναλώνεται αποκλειστικά ως νεαρός λευκός οίνος. Το χρώμα των εν λόγω οίνων ΠΟΠ κυμαίνεται από διαυγές και σχεδόν διαφανές έως πράσινο και ανοιχτό αχυροκίτρινο.

Μπουκέτο: Το μπουκέτο της ΠΟΠ «Wiener Gemischter Satz» λαμβάνεται με την ανάμειξη ποικιλιών πρώιμης και όψιμης ωρίμασης (οι οποίες συγκομίζονται και μεταποιούνται ταυτόχρονα). Ως εκ τούτου, ο οίνος χαρακτηρίζεται από μείγμα ποικιλιών πρώιμης ωρίμασης (μηλοειδή, ιδίως μήλα, αχλάδια και κυδώνια) και όψιμης ωρίμασης (χόρτο, βότανα, άνθη, σανό και άχυρο).

Γεύση: Και στην περίπτωση αυτή, το μείγμα αποτελείται από ποικιλίες πρώιμης και όψιμης ωρίμασης και από πληθώρα αρωμάτων, κυρίως αχλαδιού, μήλου, εσπεριδοειδών και, σπανίως, εξωτικών φρούτων (μπανάνα, ανανάς, σύκο).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18,0
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200,0

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

—

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η ονομασία προέλευσης «Wiener Gemischter Satz» καλύπτει το ομόσπονδο κράτος της Βιέννης.

7. **Κυριά/-Ες οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Κλίμα: Το κλίμα στην αμπελουργική περιοχή του ομόσπονδου κράτους της Βιέννης χαρακτηρίζεται από θαλάσσιες επιρροές από τα δυτικά και ηπειρωτικές επιρροές από τα ανατολικά (μεταβατικό κλίμα). Οι χειμώνες είναι ηπιότεροι απ' ό,τι σε άλλες περιοχές της Αυστρίας, με λιγότερες βροχοπτώσεις και μεγαλύτερες ξηρές περιόδους.

Εδαφικές συνθήκες: Η Βιέννη χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλία εδαφών. Στον Βορρά απαντώνται κυρίως ασβεστολιθικά εδάφη, με διάσπαρτα στρώματα αργίλου και ασβεστούχου πηλού (loess). Στο νότιο τμήμα, απαντώνται κυρίως εδάφη rendzinas, καστανόχρωμες και μαύρες γαίες, με στρώματα κιμωλίας και χαλικιού.

Συνοπτική παρουσίαση

1) Οι πολύ διαφορετικές εδαφολογικές συνθήκες σε μια πολύ μικρή γεωγραφική περιοχή έχουν ως αποτέλεσμα διαφορετικά επίπεδα ωρίμασης των σταφυλιών και, ως εκ τούτου, διαφορετικές γεύσεις για την ίδια ποικιλία. Ωστόσο, οι καταναλωτές τείνουν να προτιμούν ομοιόμορφη γεύση στους οίνους, ιδίως όταν σερβίρονται στις παραδοσιακές ταβέρνες που λειτουργούν στα οινοποιεία, γνωστές ως Heurigen.

2) Επομένως, τα αμπέλια στη Βιέννη δεν φυτεύονται ανά ποικιλία, όπως συνηθίζεται στην Αυστρία, αλλά διάφορες ποικιλίες καλλιεργούνται σε έναν μόνο αμπελώνα και συγκομίζονται ταυτόχρονα. Η ανάμειξη αυτή προσδίδει την επιθυμητή ομοιόμορφη γεύση και ο οίνος που παράγεται κατ' αυτόν τον τρόπο διατίθεται παραδοσιακά στην αγορά με την ονομασία «Gemischter Satz» (λόγω της ανάμειξης διαφορετικών ποικιλιών στον αμπελώνα).

3) Τα τυπικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Wiener Gemischter Satz» είναι επομένως το αποτέλεσμα της ταυτόχρονης συγκομιδής και επεξεργασίας σταφυλιών σε διαφορετικά στάδια ωρίμασης η οποία, με τη σειρά της, είναι αποτέλεσμα των πολύ διαφορετικών τύπων εδάφους στη Βιέννη. Έτσι εξηγείται επίσης η πληθώρα διαφορετικών αρωμάτων της ΠΟΠ «Wiener Gemischter Satz», όπως περιγράφεται ήδη στην ανωτέρω ενότητα «Περιγραφή του οίνου».

Ανθρώπινοι παράγοντες

1) Η καλλιέργεια σε αμπελώνες με διάφορες ποικιλίες και η ταυτόχρονη συγκομιδή (σε διαφορετικά στάδια ωρίμασης) αποτελεί πρακτική που εφαρμόζεται μόνο στη Βιέννη και δεν απαντάται πλέον αλλού στην Αυστρία. Η τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των αμπελώνων και τις ποικιλίες αμπέλου, ανάλογα με τους τύπους του εδάφους, αποτελεί παράδοση που διατηρείται και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά στη Βιέννη. Ο τρόπος με τον οποίο καταναλώνεται συνήθως ο οίνος στη Βιέννη, ιδίως η κατανάλωση του «Wiener Gemischter Satz» στις παραδοσιακές ταβέρνες των οινοποιείων, συμβάλλει στην ενίσχυση αυτής της παραδοσιακής μεθόδου καλλιέργειας.

2) Εκτιμάται ότι η φύτευση διαφορετικών ποικιλιών στον ίδιο αμπελώνα εισήχθη με σκοπό την ελαχιστοποίηση του κινδύνου. Καθώς κάθε ποικιλία αντιδρά διαφορετικά στον παγετό, τη ζέστη ή την υπερβολική υγρασία, η μέθοδος καλλιέργειας του «Gemischter Satz» συνέβαλε στη διασφάλιση της απόδοσης και της ποιότητας. Λόγω των διαφορετικών χρόνων ανθοφορίας των ποικιλιών, οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της περιόδου ανθοφορίας δεν οδηγούν ποτέ σε συνολική απώλεια της συγκομιδής.

   Ως εκ τούτου, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι, στην αμπελουργική περιοχή της Βιέννης, οι προϋποθέσεις της παραδοσιακής ονομασίας «Gemischter Satz», σε συνδυασμό με τον τρόπο παραγωγής των οίνων, την ονομασία προέλευσης «Wien» (Βιέννη) και την παραδοσιακή ένδειξη «Gemischter Satz», δικαιολογούν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Wiener Gemischter Satz», σύμφωνα με το άρθρο 93 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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