C/2023/1187

24.11.2023

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid

(C/2023/1187)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Wiener Gemischter Satz"

PDO-AT-02593

Data tal-applikazzjoni: 21.2.2020

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

   Il-"Wiener Gemischter Satz" (Taħlita ta' Vjenna) huwa metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid abjad fi Vjenna. Varjetajiet differenti ta' għeneb imħawla fl-istess żona jinħasdu u jiġu pproċessati flimkien. Għal din ir-raġuni, ġiet stabbilita oriġini tipika tal-inbid bl-isem "Wiener Gemischter Satz", li tista' tiġi deskritta kif ġej:

   Kulur: Id-DOP Wiener Gemischter Satz jinxtorob esklużivament bħala nbid abjad mhux matur. L-ispettru kromatiku tiegħu jvarja minn ċar u kważi trasparenti għal deheb ħadrani sa isfar lewn it-tiben ċar.

   Riħa: L-aroma tad-DOP "Wiener Gemischter Satz" tinkiseb bit-taħlit ta' varjetajiet ta' maturazzjoni bikrija kif ukoll tard (li jinħasdu u jiġu pproċessati fl-istess ħin). B'riżultat ta' dan, l-inbid huwa kkaratterizzat mit-taħlit ta' varjetajiet ta' maturazzjoni bikrija (frott taż-żerriegħa, b'mod partikolari t-tuffieħ, il-lanġas u l-isfarġel) u varjetajiet ta' maturazzjoni tard (ħaxix, ħxejjex aromatiċi, fjuri, ħuxlief u tiben).

   Togħma: Hawn ukoll, it-taħlita hija magħmula minn varjetajiet ta' maturazzjoni bikrija kif ukoll tard u minn għadd kbir ta' togħmiet, prinċipalment tal-lanġas, tat-tuffieħ, taċ-ċitru u, rarament, ta' frott eżotiku (il-banana, l-ananas, it-tin).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,0
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9,0
Aċidità totali minima	4,0 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18,0
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200,0

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

—

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

10 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Id-denominazzjoni ta' oriġini "Wiener Gemischter Satz" tkopri l-provinċja ta' Vjenna.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Klima: Il-klima fiż-żona tal-produzzjoni tal-inbid tal-provinċja ta' Vjenna hija kkaratterizzata minn influwenzi marittimi ġejjin mill-Punent u dawk kontinentali ġejjin mil-Lvant (klima ta' tranżizzjoni). Ix-xtiewi huma aktar moderati milli f'partijiet oħra tal-Awstrija, b'inqas xita u b'perjodi nexfin itwal.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija: Vjenna hija kkaratterizzata minn varjetà sħiħa ta' ħamrija. Il-ħamrija tal-ġibs hija prevalenti fit-Tramuntana, u b'saffi tat-tafal u ta' loess. Fin-Nofsinhar tal-provinċja, jinsabu prinċipalment ir-rendzinas, ħamrija kannella u sewda, b'saffi ta' ġibs u ta' żrar.

Sinteżi

1) Il-kundizzjonijiet differenti ħafna tal-ħamrija f'żona ġeografika żgħira ħafna jirriżultaw f'livelli differenti ta' maturazzjoni tal-għeneb u b'hekk f'togħmiet differenti għall-istess varjetà. Madankollu, il-konsumaturi għandhom it-tendenza li jippreferu togħma uniformi fl-inbejjed, speċjalment meta jiġu servuti fit-taverni tradizzjonali mħaddma mill-produtturi, magħrufa bħala "Heurigen".

2) Għalhekk it-tħawwil tal-għeneb ma jsirx skont il-varjetà fi Vjenna, kif inhi l-prattika tas-soltu fl-Awstrija, iżda pjuttost jiġu kkultivati diversi varjetajiet f'vinja waħda u l-ħsad isir flimkien. Dan it-taħlit jagħti t-togħma uniformi mixtieqa, u l-inbid prodott b'dan il-mod jiġi kkummerċjalizzat tradizzjonalment bl-isem "Gemischter Satz" (għaliex varjetajiet differenti jitħalltu flimkien fil-vinja).

3) Il-karatteristiċi tipiċi tad-DOP "Wiener Gemischter Satz" huma għalhekk ir-riżultat tal-ħsad u l-ipproċessar simultanju tal-għeneb f'livelli differenti ta' maturazzjoni, li minnha nnifisha hija r-riżultat tat-tipi ta' ħamrija differenti ħafna fi Vjenna. Dan jispjega wkoll l-għadd kbir ta' aromi differenti li jinsabu fid-DOP "Wiener Gemischter Satz", kif diġà deskritt fit-taqsima ta' ħawn fuq "Deskrizzjoni tal-Inbid".

Fatturi umani

1) Il-kultivazzjoni ta' vinji li fihom varjetajiet differenti u l-ħsad simultanju tagħhom (fi stadji differenti ta' maturazzjoni) hija prattika li ssir biss fi Vjenna u li ma għadha tinstab mkien ieħor fl-Awstrija. L-għarfien dwar il-kompożizzjoni tal-vinji f'termini tal-varjetajiet tal-għeneb – li jikkorrispondu għat-tipi ta' ħamrija tagħhom – huwa tradizzjoni miżmuma u mgħoddija fi Vjenna għal ġenerazzjonijiet sħaħ. Il-mod tipiku kif l-inbid "Wiener Gemischter Satz" jiġi kkunsmat fi Vjenna, b'mod partikolari fit-taverni tradizzjonali tal-inbid, jgħin biex jissaħħaħ dan il-metodu tradizzjonali ta' kultivazzjoni.

2) Huwa preżunt li t-tħawwil ta' varjetajiet differenti fl-istess vinja ġie introdott bl-iskop li kemm jista' jkun jitnaqqsu r-riskji. Peress li kull varjetà tirreaġixxi b'mod differenti għall-ġlata, għas-sħana jew għal wisq umdità, il-metodu ta' kultivazzjoni tal-"Gemischter Satz" għen biex jiżgura r-rendiment u l-kwalità. Minħabba ż-żminijiet differenti għall-fjoritura tal-varjetajiet, il-kundizzjonijiet ħżiena tat-temp waqt il-perjodu tal-fjoritura qatt ma jwasslu għal telf totali tal-ħsad.

   Għalhekk wieħed jista' jikkonkludi li, fiż-żona tal-vitikultura ta' Vjenna, il-kundizzjonijiet għad-denominazzjoni tradizzjonali "Gemischter Satz", flimkien mal-mod kif jiġu prodotti l-inbejjed, id-denominazzjoni ta' oriġini "Wien" (Vjenna) u t-terminu tradizzjonali "Gemischter Satz" flimkien jiġġustifikaw id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Wiener Gemischter Satz", skont l-Artikolu 93(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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