C/2023/1187

24.11.2023

Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol.

(C/2023/1187)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Wiener Gemischter Satz”

PDO-AT-02593

Data cererii: 21.2.2020

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Wiener Gemischter Satz

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Wiener Gemischter Satz” reprezintă o metodă tradițională de producție a vinului alb în Viena. Struguri din diferite soiuri cultivate în aceeași zonă sunt recoltați și prelucrați împreună. Din acest motiv, s-a stabilit o origine tipică de vin cu denumirea „Wiener Gemischter Satz”, care poate fi descris după cum urmează:

Culoare: Vinul cu DOP „Wiener Gemischter Satz” este consumat numai ca vin alb tânăr. Spectrul culorilor variază de la aproape incolor și transparent la verde-auriu și la galben-pai deschis.

Miros: Buchetul vinului cu DOP „Wiener Gemischter Satz” este obținut prin combinarea strugurilor din soiuri timpurii și târzii recoltați și prelucrați în același timp. Prin urmare, vinul este caracterizat de un amestec de soiuri cu coacere timpurie (arome de fructe semințoase, în special, mere, pere și gutui) și coacere târzie (arome de iarbă, ierburi aromatice, fân și paie).

Gust: În cazul gustului, amestecul este alcătuit din soiuri cu coacere timpurie și coacere târzie și cu o multitudine de arome, în principal pere, mere, citrice și, rar, fructe exotice (banane, ananas, smochine).

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9,0
Aciditatea totală minimă	4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18,0
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200,0

([1]) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

—

b. *Producții maxime*

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Denumirea de origine „Wiener Gemischter Satz” se referă la provincia Viena.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Clima: Clima din arealul viticol al provinciei Viena este caracterizată de influențe maritime din vest și de influențe continentale din est (climă de tranziție). Iernile sunt mai blânde decât în alte părți ale Austriei, cu precipitații mai scăzute și cu perioade mai lungi de secetă.

Condiții pedologice: Viena este caracterizată de o mare varietate de soluri. Solurile calcaroase sunt predominante în nord, combinate cu straturi de argilă și de loess. În sudul provinciei se găsesc, în principal, rendzine și soluri brune și negre, cu straturi de calcar și de pietriș.

Rezumat

1) Condițiile pedologice foarte diferite dintr-un areal geografic foarte mic determină existența unor stadii de coacere a strugurilor diferite și, prin urmare, prezența unor gusturi diferite pentru același soi. Totuși, consumatorii tind să prefere o aromă uniformă a vinurilor, în special când ele sunt servite în taverne tradiționale de vinuri operate de producător, cunoscute ca *Heurigen*.

2) Astfel, strugurii nu sunt plantați soi cu soi în Viena, așa cum se practică de obicei în Austria, ci diferite soiuri sunt cultivate pe o singură plantație viticolă și sunt recoltate împreună. Asamblarea conferă aroma uniformă dorită, iar vinul produs în acest fel este comercializat în mod tradițional sub denumirea de „Gemischter Satz” (pentru că pe plantația viticolă sunt plantate împreună soiuri diferite).

3) Trăsăturile specifice ale DOP „Wiener Gemischter Satz” sunt, astfel, rezultatul recoltării și prelucrării simultane a strugurilor aflați în diferite stadii de coacere, ceea ce este în sine rezultatul diferitelor tipuri de soluri din Viena. Acest lucru explică și multitudinea de arome diferite ce pot fi găsite în DOP „Wiener Gemischter Satz”, așa cum s-a descris deja la punctul „Descrierea vinului”.

Factori umani

1) Cultivarea pe aceleași plantații a unor soiuri diferite și recoltarea simultană a strugurilor obținuți (în diferite stadii de coacere) constituie o practică folosită numai în Viena și care nu se mai găsește nicăieri în Austria. Cunoștințele de specialitate despre compoziția plantațiilor viticole în ceea ce privește soiurile de struguri, care corespund tipurilor lor de sol, reprezintă o tradiție menținută și dată mai departe din generație în generație în Viena. Modul în care vinul este consumat de obicei în Viena, în special consumarea vinului „Wiener Gemischter Satz” în tavernele tradiționale de vin, ajută la consolidarea acestei metode tradiționale de cultivare.

2) Se presupune că plantarea diferitelor soiuri pe aceeași plantație viticolă a fost introdusă cu scopul de a minimiza riscurile. Deoarece fiecare soi reacționează diferit la îngheț, la căldură sau la umiditate excesivă, metoda de cultivare „Gemischter Satz” a ajutat la asigurarea producției și a calității. Ca urmare a diferitelor perioade de înflorire a soiurilor, condițiile meteorologice nefavorabile din timpul perioadelor de înflorire nu duc niciodată la o pierdere totală a recoltei.

   Prin urmare, se poate concluziona că, în arealul viticol din Viena, condițiile pentru denumirea tradițională „Gemischter Satz”, în combinație cu modul în care sunt produse vinurile, denumirea de origine „Wien” (Viena) și termenul tradițional „Gemischter Satz” justifică, împreună, denumirea de origine protejată „Wiener Gemischter Satz”, în conformitate cu articolul 93 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

9. **Alte condiții esențiale**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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