

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 253/07)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Dealu Mare”

PDO-RO-A1079-AM02

Data złożenia wniosku: 15.1.2021

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE [Stowarzyszenie Branżowe Plantatorów Winorośli Dealu Mare]

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE [Stowarzyszenie Zawodowych Plantatorów Winorośli Dealu Mare] jest członkiem Krajowej Organizacji Stowarzyszeń Międzybranżowych Plantatorów Winorośli (ONIV) – grupy wybranej przez organizacje producentów z własnej inicjatywy do ich reprezentowania. W 2011 r. organizacja ta została uznana za międzybranżową organizację producentów rolnych (OIPA) dla sektora wina.

Stowarzyszenie to pełni funkcję reprezentacyjną w zakresie zarządzania winnicami wpisanych do rejestru plantacji winorośli (RPV), które stosują chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) „Dealu Mare” oraz chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), zrzeszając 15 podmiotów gospodarczych (producentów) prowadzących działalność w okręgach Buzău i Prahova oraz produkujących i wprowadzających do obrotu wina objęte ChNP/ChOG, zarządzając plantacjami o powierzchni ok. 1 500 ha, na których produkuje się wina gatunkowe objęte ChNP/ChOG z wykorzystaniem dużej liczby odmian winorośli pochodzenia rumuńskiego uprawianych/zarejestrowanych w systemie jakości.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

3. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia

1. Włączenie nowych kategorii wina

Ponieważ Rumunia przesłała za pośrednictwem systemu E-Bacchus kilka specyfikacji produktu sporządzonych oddzielnie dla każdej kategorii produktu ustanowionej prawem, w przypadku ChNP „Dealu Mare” przepisy dotyczące produkcji win należy zebrać w jednej specyfikacji produktu obejmującej warunki produkcji wszystkich kategorii win uzyskiwanych w ramach tej nazwy: win niemusujących, gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących, win półmusujących.

Wymienione kategorie wina zdefiniowano w następujący sposób.

Gatunkowe wino musujące to wino otrzymywane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji alkoholowej, ze świeżych winogron, moszczu winogronowego lub wina, które to produkty po otwarciu pojemnika uwalniają dwutlenek węgla pochodzący wyłącznie z fermentacji.

Aromatyczne gatunkowe wino musujące to gatunkowe wino musujące otrzymane z moszczu lub częściowo sfermentowanego moszczu wyprodukowanego z winogron odmian aromatycznych uprawianych w winnicach znajdujących się na wyznaczonym obszarze nazwy pochodzenia.

Wino półmusujące to wino produkowane z wina i moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego uzyskanego z odmian winogron uprawianych na plantacjach winorośli znajdujących się na wyznaczonym obszarze nazwy pochodzenia. Jest to produkt otrzymywany z wina, pod warunkiem że całkowita zawartość alkoholu w tym winie wynosi minimum 9 % objętości, a wino znajduje się w zamkniętych pojemnikach i charakteryzuje się nadciśnieniem spowodowanym endogennym dwutlenkiem węgla.

W rezultacie zmieniono rozdział I specyfikacji produktu oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. Określenie odmian wykorzystywanych do uzyskania nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina, które będą produkowane w ramach ChNP „Dealu Mare”, należy zmienić specyfikację produktu, aby uwzględnić odmiany przeznaczone do produkcji tych kategorii wina (gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące) w ramach ChNP „Dealu Mare”.

W związku z tym zmieniono rozdziały IV, V i VI specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

3. Określenie wielkości produkcji nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina w ramach ChNP „Dealu Mare” należy zmienić specyfikację produktu, aby uwzględnić wielkość zbiorów winogron i produkcji wina w odniesieniu do tych nowych kategorii wina, które to wielkości określono na maksymalnie 14 000 kg winogron z hektara oraz maksymalnie 105 hl wyprodukowanego wina z hektara.

W związku z tym zmieniono rozdziały V i VI specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

4. Uzupełnienie informacji na temat związku z wyznaczonym obszarem w odniesieniu do nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina w ramach ChNP „Dealu Mare” należy zmienić specyfikację produktu, tak aby zawierała dodatkowe szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego i związku między obszarem a produktem (zależność przyczynowa) w odniesieniu do tych nowych kategorii.

Szczegóły dotyczące produktów (nowe kategorie wina – gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące) uzupełniono o informacje na temat czynnika ludzkiego związanego z otrzymywaniem win. Zmiany te są konieczne, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ChNP.

W celu zapewnienia większej jasności niektóre informacje dotyczące związku przyczynowego między obszarem a produktem zostały przeformułowane.

W rezultacie zmieniono rozdział II specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

5. Określenie przepisów dotyczących etykietowania nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina należy uzupełnić specyfikację produktu o warunki dotyczące etykietowania (oznaczenia obowiązkowe i nieobowiązkowe) oraz prezentacji (butelkowanie) nowo wprowadzonych kategorii wina.

Specyfikacja produktu została uzupełniona o określone warunki dotyczące etykietowania aromatycznych gatunkowych win musujących i półmusujących z uwzględnieniem nazw obszarów geograficznych (miejscowości) cieszących się renomą w dziedzinie produkcji wina, które współbrzmia z nazwą ChNP „Dealu Mare”, sugerując tradycję produkcji wina wysokiej jakości na tym obszarze.

W rezultacie zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

6. Określenie warunków dotyczących praktyk upraw

Specyfikacja produktu została uzupełniona o szczegółowe informacje na temat praktyk upraw związanych z gęstością nasadzeń, stosowanych w celu uzyskania nowych kategorii gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i wina półmusującego (minimalna gęstość sadzenia w podkładkach/ha, maksymalne obciążenie owocami, żywotne grona wszystkich odmian, forma prowadzenia – krótkie lub półwysokie).

W rezultacie zmieniono rozdział VIII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

7. Określenie parametrów fizykochemicznych nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina produkowanych w ramach ChNP „Dealu Mare” konieczne jest również uzupełnienie specyfikacji produktu o specyficzne właściwości fizykochemiczne nowych kategorii win wprowadzonych na podstawie wniosku o zmianę, aby zapewnić zgodność z przepisami dotyczącymi ChNP.

W rezultacie zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

8. Określenie właściwości organoleptycznych nowych kategorii wina

W związku z wprowadzeniem nowych kategorii wina produkowanych w ramach ChNP „Dealu Mare” konieczne jest również uzupełnienie specyfikacji produktu o specyficzne właściwości organoleptyczne nowych kategorii win wprowadzonych na podstawie wniosku o zmianę, aby zapewnić zgodność z przepisami dotyczącymi ChNP.

W rezultacie zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

9. Określenie szczególnych praktyk technologicznych dotyczących nowych kategorii wina

Specyfikacja produktu została uzupełniona o szczególne praktyki technologiczne dotyczące uzyskiwania nowych kategorii wina będących przedmiotem wniosku – gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących, win półmusujących.

W rezultacie zmieniono rozdział X specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

10. Usunięcie odmiany winorośli z uprawy

Zmieniono specyfikację produktu i usunięto z niej główną odmianę winorośli Trebbiano, ponieważ nie jest ona wykorzystywana do produkcji ChNP „Dealu Mare”.

W związku z tym zmieniono rozdziały IV, V i VI specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 i 7 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Dealu Mare

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win**4.1. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe**

Wina mają aromaty owoców egzotycznych, gruszek, nutę kwiatów winorośli, świeżo ściętego siana, jaśminu i akacji.

Szata zazwyczaj w odcieniach barwy żółtej, cytrynowożółtej lub słomkowożółtej z zielonkawymi refleksami.

Na podniebieniu wina te są świeże, owocowe i lekko mineralne.

Minimalna zawartość cukru, wyrażona jako suma glukozy i fruktozy w winach „Dealu Mare” nie pochodzących z Valea Călugărească wynosi 5 g/l. (250 mg/l dwutlenku siarki w przypadku win białych i różowych).

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

4.2. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina różowe

Barwa: jasnoróżowa/jasnołososiowa, od jasnoróżowej po pomarańczową, bladioróżowa, czasem malinoworóżowa.

Aromaty/smak: soczyste truskawki i maliny, poziomki, żurawina, delikatne akcenty róży, świeża kwasowość, owocowy posmak, czasem z nutą owocu granatu i dojrzałych czerwonych owoców, lekkie ślady białego pieprzu.

Aromat: dominujący bukiet owocowy – wiśnie, poziomki, truskawki, kwiaty róży, dojrzałe wiśnie, maliny, pomelo.

Minimalna zawartość cukru, wyrażona jako suma glukozy i fruktozy w winach „Dealu Mare” nie pochodzących z Valea Călugărească wynosi 5 g/l (250 mg/l dwutlenku siarki w przypadku win białych i różowych).

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11

Minimalna kwasowość ogólna	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

4.3 Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone

Wina czerwone charakteryzują się finezją, niską zawartością tanin, aksamitnością i średnią intensywnością barwy. Są to wina o delikatnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, śliwek, czarnych owoców leśnych, cynamonu i słodkich migdałów. Ich smak jest bogaty, pełny, harmonijny, czuć w nim dobrze zintegrowaną kwasowość oraz taniny; barwa win obejmuje różne odcienie: od rubinowoczerwonej, przez barwę owocu granatu po ciemnoczerwoną.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4.4 Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – gatunkowe wina musujące

Wina białe (o barwie słomkowożółtej lub subtelnej złotożółtej) – owocowość, świeżość, subtelny aromat kwiatów akacji, drobne, trwałe bąbelki, wyrazistość wynikająca z równowagi słodko-kwasowej.

Są one aksamitne, mają dużą zawartość ekstraktu i glicerolu, wysoką kwasowość, aromat grejpfruta, miodu, piżma, smak świeżych cytrusów, brzoskwiń, dojrzałych gruszek i migdałów lub lekko korzenny i słodko-gorzki, charakteryzuje je aromat świeżo ściętego siana, tostów, są kremowe i delikatnie napowietrzone.

Różowe wina musujące – refleksy bardzo bladego różowołososiego/przejrzystego różu, orzeźwiający, aromaty czerwonych owoców (truskawek, dojrzałych malin), kwiatowe (róża), smak porzeczek, malin, świeżych poziomek, delikatna pianka, trwałe, czasami wysoka kwasowość.

Wina czerwone mają rubinową barwę, są kwiatowe (z subtelnym zapachem róży), mają delikatne, trwałe bąbelki, charakteryzują się świeżością (soczyste dojrzałe maliny, truskawki) i są intensywnie owocowe.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C wynosi: min. 3,5 bara.

Maksymalna kwasowość lotna win (meq/l) różni się w zależności od barwy win i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	6,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4.5 *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – aromatyczne gatunkowe wina musujące*

Wina mają obfite, drobne i trwałe bąbelki, słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami oraz delikatny, intensywny bukiet winogron muskat, kwiatów winorośli i grejpfruta, który jest przyjemny i harmonijny, zachowujący równowagę między słodyczą a kwasowością.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C wynosi: min. 3,0 bara.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,0
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4.6 *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina półmusujące*

Wina te są ekstraktywne i mają dobrą kwasowość. Półmusujące wino białe lub różowe (otrzymywane z czarnych odmian winorośli) jest produkowane w odmianach wytrawnych, półwytrawnych, półsłodkich i słodkich.

Półmusujące wino białe ma słomkowożółtą barwę z zielonkawymi refleksami, charakteryzuje się obfitym bąbelkowaniem i delikatnym, trwałym napowietrzeniem, delikatnym, intensywnym aromatem winogron muskat, kwiatu winorośli, grejpfruta oraz równowagą między słodyczą a kwasowością.

Półmusujące wina różowe mają owocowe aromaty (truskawki, śliwki, czarne wiśnie, owoce leśne, jagody, aromatyczne zioła, miód, poziomki) i barwę bladoróżową z lekką nutą łososiową.

Nadciśnienie w tych winach w temperaturze 20 °C wynosi min. 1 bar i maks. 2,5 bara z powodu endogennego dwutlenku węgla.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7,0
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Praktyki uprawy

- Gęstość obsady: minimum 3 000 roślin/ha lub minimum 75 % żywotnych roślin w stosunku do planowanej gęstości.
- Plantacje, z których otrzymywane są wina opatrzone chronioną nazwą pochodzenia, muszą mieć czystość odmianową na poziomie co najmniej 85 %; podkładka z innych odmian na tych plantacjach może pochodzić wyłącznie z odmian rodzaju *Vitis vinifera*. Winogrona należące do takich odmian należy oddzielać podczas zbiorów od winogron odmiany wykorzystywanej do produkcji wina, któremu przyznano nazwę pochodzenia.

W winnicach przeznaczonych do produkcji win półmusujących objętych ChNP „Dealu Mare” minimalna gęstość nasadzeń wynosi 3 300 podkładek/ha. Maksymalne obciążenie owocami wynosi w przypadku wszystkich odmian 30 żywotnych pąków. Forma prowadzenia winorośli – niska lub półwysoka.

W produkcji gatunkowych win musujących: gęstość nasadzeń wynosi minimum 3 000 roślin/ha lub minimum 75 % żywotnych roślin w porównaniu z przewidywaną gęstością nasadzeń. W winnicach przeznaczonych do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących objętych ChNP

Minimalna gęstość nasadzeń „Dealu Mare” wynosi 3 300 podkładek/ha. Maksymalne obciążenie owocami wynosi w przypadku wszystkich odmian 30 żywotnych kiści.

Forma prowadzenia winorośli – niska lub półwysoka.

Szczególne praktyki

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

W przypadku gatunkowych win musujących dojrzałość technologiczna winogron pokrywa się z ich pełną dojrzałością lub ją poprzedza. W przypadku produkcji win bazowych dojrzałość technologiczną osiąga się przy 8–10 g/l H₂SO₄, ponieważ stosunkowo wysoka kwasowość zapewnia świeżość i stabilność potrzebną do produkcji wina musującego.

Z kolei w przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących dojrzałość ocenia się na podstawie minimalnej zawartości cukru wynoszącej 153 g/l. Datę zbioru ustala się na podstawie postępowania procesu dojrzewania winogron, w zależności od odmiany i działki, na której uprawia się winorośle.

Dojrzałość winogron przeznaczonych do produkcji win półmusujących ocenia się na podstawie zawartości cukru, która musi wynosić minimum 136 g/l.

b) Maksymalne zbiory

1. wina niemusujące, zbierane w okresie pełnej dojrzałości, odmiany białe

14 000 kg winogron z hektara

2. gatunkowe wina musujące, odmiany białe

14 000 kg winogron z hektara

3. gatunkowe wina musujące, odmiany różowe/czerwone

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. aromatyczne gatunkowe wina musujące, odmiany białe

14 000 kg winogron z hektara

5. aromatyczne gatunkowe wina musujące, odmiany różowe/czerwone

12 000 kilogramów winogron z hektara

6. wina niemusujące, zbierane w okresie pełnej dojrzałości, odmiany białe

91 hektolitrów z hektara

7. wina niemusujące, późny zbiór, odmiany białe
78 hektolitrów z hektara
8. wina niemusujące, zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią, odmiany białe
65 hektolitrów z hektara
9. gatunkowe wina musujące, odmiany białe
91 hektolitrów z hektara
10. gatunkowe wina musujące, odmiany różowe/czerwone
78 hektolitrów z hektara
11. aromatyczne gatunkowe wina musujące, odmiany białe
105 hektolitrów z hektara
12. aromatyczne gatunkowe wina musujące, odmiany czerwone/różowe
90 hektolitrów z hektara
13. wina półmusujące, odmiany białe/czerwone/różowe
100 hektolitrów z hektara
14. wina półmusujące, odmiany białe/różowe/czerwone
14 000 kg winogron z hektara
15. wina niemusujące, późny zbiór, odmiany białe
12 000 kilogramów winogron z hektara
16. wina niemusujące, zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią, odmiany białe
10 000 kilogramów winogron z hektara
17. wina niemusujące, zbierane w okresie pełnej dojrzałości, odmiany różowe/czerwone
14 000 kg winogron z hektara
18. wina niemusujące, późny zbiór, odmiany różowe/czerwone
12 000 kilogramów winogron z hektara
19. wina niemusujące, zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią, odmiany różowe/czerwone
10 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Prahova

1. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-BOLDEȘTI”

— miasto Boldești-Scăieni i podlegająca mu administracyjnie miejscowość Seciu; - gmina Bucov – wsie Pleașa i Bucov; - gmina Plopu – wsie Gâlmeia i Plopu.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-BOLDEȘTI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ”

— gmina Valea Călugărească – wsie Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchierii i Valea Săracă;

— gmina Bucov – wsie Chițorani, Valea Orlei, Bucov i Bighilin;

— gmina Albești – Paleologu – wieś Albești – Paleologu;

— miasto Urlați i podlegająca mu administracyjnie miejscowość Valea Mieiilor.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-URLAȚI”

— miasto Urlați i podlegające mu administracyjnie miejscowości Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi;

— gmina Apostolache – wieś Apostolache;

— gmina Iordăcheanu – wieś Iordăcheanu, Mocești i Plavia.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-URLAȚI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA

DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-CEPTURA”

— gmina Ceptura – wsie Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari i Șoimești;

— gmina Fântânele – wsie Fântânele i Bozieni.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-CEPTURA” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA

MĂNĂSTIRII.

5. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-TOHANI”

— gmina Gura Vadului – wsie Gura Vadului, Perșunari i Tohani;

— gmina Vadu Săpat – wsie Vadu Săpat, Ghinoaica i Ungureni;

— gmina Călugăreni – wsie Călugăreni i Valea Scheilor;

— gmina Jugureni – wsie Jugureni i Boboci.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-TOHANI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

Okręg Buzău

6. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-BREAZA”

— gmina Breaza – wsie Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești i Vispești;

— gmina Năeni – wsie Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca i Vârf;

— gmina Săhăteni – wsie Săhăteni i Istrița de Jos.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-BREAZA” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI,

SĂHĂTENI.

7. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-MEREI”

— gmina Meri – wsie Meri, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Meri i Ogrăzile;

— gmina Ulmeni – wieś Vâlcele.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-MEREI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-ZOREȘTI”

— gmina Vernești – wsie Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cărlomănești, Căndești.

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-ZOREȘTI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic*:

podnazwa pochodzenia: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

7. **Odmiany winorośli**

Aligoté W - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera R

Burgund Mare R - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay W – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Koningsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Grenache Noir N

Merlot N – Bigney rouge

Mourvedre N

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo R

Negru Aromat R

Negru de Drăgășani N

Novac N

Petit Verdot N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Blanc B – Pinot Bianco

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund Mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir R – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin W - Weisser Riesling, White Riesling
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Sangiovese R – Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B – Green sauvignon
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer
Tămăioasă românească W – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Od północy obszar ten jest ograniczony wysokimi wzgórzami i lasami. Na południu granica przebiega wzdłuż drogi ekspresowej Ploiești-Buzău w rejonie ośrodka produkcji wina Valea Călugărească, natomiast od Urleți granica biegnie wzdłuż podstawy wzgórz 2–3 km na północ od drogi ekspresowej, w kierunku Buzău.

Obszar uprawy winorośli charakteryzuje się dużą różnorodnością gleb. W zachodniej części masywu Dealu Mare występują gleby składające się z czerwonych glin, margli i, w mniejszym stopniu, drobnych, czerwonych piasków. W wyniku nachylenia zboczy warstwy gliny i piasku występują na przemian, a to często powoduje osuwanie się ziemi, do którego dochodzi dość często również w winnicach. Gleby te charakteryzują się dużą zawartością tlenu żelaza, dzięki czemu są bardzo odpowiednie do uprawy odmian do produkcji wina czerwonego.

Gleby we wschodniej części masywu składają się z sarmackich wapieni, ilów, piaskowców i tufów dackich oraz osadów drobnego piasku na przemian ze żwirem składającym się z fragmentów skał krystalicznych, gliny i lessu.

Jeśli chodzi o typ gleby, na zachodzie dominują erodowane gleby leśne brunatno-czerwone, natomiast na wschodzie występują rędziny, pseudorędziny i w mniejszym stopniu gleby piaszczyste. W niektórych ośrodkach, gdzie podłoże skalne leży blisko powierzchni, można też znaleźć gleby szkieletowe. Mają one wysoką zawartość węgla wapnia, co sprzyja produkcji aromatycznych win.

Ogólna orientacja dolin w kierunku północ-południe stwarza bardzo korzystne warunki do uprawy winorośli, a winorośle pokrywają oba zbocza wzgórz. Dominuje południowa, południowo-wschodnia i południowo-zachodnia ekspozycja zboczy. Winogrona uprawia się głównie na zboczach o nachyleniu od 8 % do 30 %, a w mniejszym stopniu na zboczach bardziej stromych.

Temperatura krytyczna, przy której dochodzi do zamarzania pąków winorośli, występuje najczęściej w dolinach i na równinach, a rzadziej na zboczach. Na wzgórzach minimalne temperatury są o około 3 °C wyższe niż na równinie, a mroźne zimy zdarzają się znacznie rzadziej. Z tego powodu winorośle uprawiane na zboczach mogą przetrwać zimę bez zagrożenia mrozem.

8.2. Informacje o jakości i cechach produktu

Wina niemusujące

Wina białe charakteryzują się optymalną równowagą między zawartością alkoholu, kwasowością a zawartością cukrów, aromatami owoców egzotycznych, gruszek, nutami kwiatów winorośli, jaśminu, kwiatu akacji, barwą od cytrynowożółtej do słomkowożółtej (z zielonkawymi refleksami), smakiem lekko mineralnym, z nutami moreli, cytrusów, owoców egzotycznych, delikatnych przypraw, świeżości.

Wina czerwone charakteryzują się niską zawartością tanin, aksamitnością i intensywnością barwy oraz są wyraziste w smaku, a wina z odmian o ponadprzeciętnej intensywności barwy charakteryzują się dobrze zintegrowanym smakiem tanin. Wina te mają wyraziste aromaty dojrzałych czerwonych owoców, śliwek, dojrzałych czarnych jagód, borówek, wiśni, słodkich migdałów, z nutami zapachowymi wanilii, oraz przybierają barwę od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu i ciemnej czerwieni.

Wina różowe mają aromaty owoców egzotycznych i cytrusów, ich smak jest świeży, orzeźwiający, ma dobrą kwasowość i jest zrównoważony; wina mają owocowy posmak.

Wina czerwone z obszarów Ceptura, Tohani i Merei są mocniejsze, bardziej żywiołowe oraz mają intensywniejszą barwę dzięki bogatym zasobom heliologicznym i lekkiej strukturze gleby.

Gatunkowe wino musujące

Wina białe są ekstraktywne, mają zrównoważoną strukturę i dobrą kwasowość, co wynika z południowo-wschodniej ekspozycji zboczy i praktyk upraw, które pozwalają na utrzymanie umiarkowanych plonów.

Wina te są owocowe, świeże, z obfitym bąbelkowaniem, trwałym napowietrzeniem z małymi bąbelkami na całej wysokości kieliszka, trwałe, z równowagą między słodyczą a kwasowością.

Wina różowe/czerwone mają kwiatowy charakter, są finezyjne, mają niską zawartość tanin i średnio intensywną barwę, szczególnie te z rejonów Valea Călugărească i Urlați.

Gatunkowe aromatyzowane wina musujące

Wina te charakteryzują obfite, drobne i trwałe bąbelki, typowe delikatne aromaty odmiany (Muscat) oraz kwiatowy bukiet akacji i miodu (Tămâioasă Românească). Mają kwiatowe aromaty bazylii, słomkowo-żółtą barwę, zapach róży, akacji, plastra miodu, świeżo ściętego siana, są owocowe i świeże. Wina z odmiany Busuioacă de Bohotin mają interesującą białoróżową barwę oraz zapach róży i bazylii.

Wina półmusujące

Wina te są ekstraktywne, mają dobrą kwasowość. Charakteryzuje je równowaga między zawartością alkoholu, kwasowością i pH, a także świeżość, delikatność i trwałe bąbelki. Różowe wina półmusujące otrzymywane z czarnych odmian to wina o delikatnym aromacie czerwonych owoców, przyjemne, z dobrej jakości drobnymi i trwałymi bąbelkami.

8.3. Wpływ czynnika ludzkiego

W okresie przed pojawieniem się filoksery wina białe produkowano z odmian Gordin i Tămâioasă, a wina czerwone z odmian Negru moale, Negru vârtos i Băbească neagră, które zwykle były mieszane na potrzeby produkcji wina. Produkcja win musujących rozpoczęła się w 1892 r. w Azuga, historycznym miejscu, w którym wina musujące są produkowane według tradycyjnej metody. Piwnice są zbudowane na powierzchni, ze ścianami o grubości ponad 1,20 m, co zapewnia dobre warunki do produkcji win musujących według tradycyjnej metody, ponieważ druga fermentacja wymaga stałej i niskiej temperatury, a temperatura w Azuga wynosi 14 °C w lipcu i -4 °C w styczniu.

Produkcja aromatycznych gatunkowych win musujących rozwinęła się w Rumunii w latach 70. w Valea Călugărească. Późniejsza technologia produkcji spowodowała przeprowadzanie fermentacji w metalowych pojemnikach. W 1990 r. opatentowano proces otrzymywania nowego rodzaju wina – wina musującego Muscat.

Podczas produkcji wina w ramach protokołu winiarskiego przewiduje się zmniejszenie zawartości dwutlenku siarki, kontrolowane tłoczenie, zachowanie typowych dla odmian aromatów (zwłaszcza owocowych), które nadają winom finezję i okrągły smak, oraz pozwalają uzyskać bąbelki dobrej jakości.

W winnicach położonych na zboczach w kierunku południowo-wschodnim stosowanie określonych praktyk upraw (na ogół półwysokie prowadzenie z systemami podporowymi, które zapewniają dobry stosunek liści do plonów, dzięki czemu winogrona mogą w pełni dojrzeć) umożliwia produkcję win o zrównoważonej strukturze i dobrej kwasowości wynikającej z tego położenia. Produkcja jest regulowana dzięki ręcznemu przycinaniu w zimie, które kończy się po véraison zielonymi zbiorami. Zrównoważona produkcja pozwala na optymalne dojrzewanie od początku września do końca października.

8.4. Zależność przyczynowa

Są to głównie wina jednoodmianowe, ale także купаże składające się z dwóch lub trzech win, których proporcje ustala się w momencie kupazowania, w zależności od potencjału poszczególnych odmian ze zbiorów z danego roku.

Duża rozpiętość wysokości terenu, z obszarami nizinnymi i zboczami wznoszącymi się na wysokość ponad 380 m, powoduje zróżnicowanie warunków uprawy i decyduje o przestrzennym rozmieszczeniu odmian i rodzajach otrzymywanego wina.

Niziny i dolne partie zboczy, sięgające do jednej trzeciej ich wysokości, mają bardziej żyzne gleby i są lepiej zaopatrzone w wodę, co pozwala na bardziej energiczny wzrost i większe plony, które wykorzystuje się głównie do produkcji win niemusujących i gatunkowych win musujących, które są świeże i aksamitne. W tym regionie powstają wina zrównoważone, o średniej zawartości ekstraktu, z aromatami kwiatów (winorośli, akacji, bazylii) i owoców (moreli, cytrusów, jagód), o umiarkowanej zawartości alkoholu lub owocowym smaku (owoców egzotycznych, cytrusów). Aby kontrolować wzrost wegetatywny, zazwyczaj stosuje się naprzemiennie, długotrwałe obsiewanie trawą odstępow między rzędami, a ładunek owoców na roślinę podczas zbiorów jest większy niż gdzie indziej.

Środkowa część zboczy (na wysokości 280–300 m) to część obszaru o największym potencjale, z której powstają wysoko oceniane wina. Zbocza o umiarkowanej wysokości, skierowane na południe, południowy wschód i południowy zachód, z płytkimi glebami, średnią żyznością i obszarami skał wapiennych są uprawiane w celu wyprodukowania win niemusujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, w których w pełni zoptymalizowano potencjał jakościowy w zakresie intensywnych, dobrze wyważonych, świeżych i owocowych aromatów. Wina czerwone pochodzą z winnic skierowanych głównie na południe, o płytszych i mniej żyznych glebach, co sprawia, że są mniej żywotne, ale zapewniają doskonałą ekspozycję liści na słońce i idealne warunki do gromadzenia polifenoli i cukrów. Mają intensywną barwę i są bogate w podstawowe zapachy jagód, jeżyn, śliwek i czarnych wiśni. Na obszarach uprawy winorośli Ceptura, Tohani i Merei występują bogate zasoby heliotermałne i gleby o lekkiej strukturze, dzięki czemu powstają mocne, pełne i energiczne wina czerwone o bardziej intensywniej barwie. Lokalnie, w zachodniej części masywu Dealu Mare (ośrodki winiarskie Valea Călugărească i Urlați-Ceptura), na glebach o dużej zawartości tlenku żelaza, składających się z czerwonej gliny, margli i drobnych czerwonych piasków, powstają wina o charakterystycznych właściwościach sensorycznych – o średnio i bardzo intensywniej barwie, aksamitne, intensywnie aromatyczne i owocowe (gatunkowe wina musujące, wina półmusujące), a także o takich cechach, jak dobrze zdefiniowane aromaty kwiatowe i szczególna świeżość. Gleby w tym rejonie są wyjątkowo korzystne i służą do produkcji win białych, które są typowo aromatyczne, zrównoważone, ekstraktywne, o mineralnym charakterze i specyficznych aromatach kwiatowych i botanicznych. Znajdują się one głównie na wschodnich i zachodnich zboczach, gdzie poziom ciepła i nasłonecznienia jest bardziej umiarkowany, co pozwala lepiej zachować kwasowość i zapewnić owocowość win niemusujących i półmusujących.

Dzięki obecności na tym obszarze, szczególnie we wschodniej części winnicy (ośrodki produkcji wina w Pietroasa i Breaza), skalistych gleb o dużej zawartości węgla wapnia możliwa jest uprawa typowych odmian aromatycznych win niemusujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, które są ekstraktywne, świeże, o mineralnym charakterze i złożonych, dobrze zdefiniowanych aromatach kwiatowych (akacja, bazylija, miód). Również wschodnia część winnicy, która jest obsadzona na glebach zawierających wapień sarmacki, glinę, piaskowiec oraz pokłady drobnego piasku i żwiru, jest wykorzystywana do produkcji intensywnie zabarwionych win czerwonych i intensywnie owocowych win białych.

Obszar położony na największej wysokości (300–380 m n.p.m.) jest bardzo nasłoneczniony i ma duży potencjał, charakteryzuje się najmniej żyznymi glebami i dużą zawartością skał wapiennych, obejmuje obszary o południowej ekspozycji sprzyjającej odmianom czerwonym, zachodniej i północno-zachodniej ekspozycji sprzyjającej odmianom białym oraz obszary płaskowyżu, gdzie w pełni wykorzystuje się odmiany bardziej żywiołowe. Wina białe produkowane w tym regionie są bardziej owocowe i mają bardziej wyraźny mineralny charakter. Winnice położone na zachodnich zboczach są chronione przed silnym nasłonecznieniem charakterystycznym dla działek południowych, co w połączeniu z bardziej umiarkowanymi temperaturami panującymi na dużych wysokościach pozwala lepiej zachować kwasowość winogron oraz aromatyczne nuty botaniczne i kwiatowe. Jednocześnie, ze względu na mniejszą żywotność wynikającą z mniej żyznej gleby i bardziej umiarkowanych temperatur na dużych wysokościach, wina czerwone (gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące i wina półmusujące) z tego obszaru są pełne, mocne, bogate w taniny i mają duży potencjał starzenia.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Warunki etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Ze względów marketingowych gatunkowe wina musujące są wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach (są sprzedawane konsumentom w butelkach).

Butelkowanie aromatycznych gatunkowych win musujących odbywa się od 1 grudnia roku zbiorów. Wino jest rozlewane do butelek o pojemności 0,375, 0,75, 1,5 i 3 l.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące są wprowadzane do obrotu, aby mogły być dopuszczone do konsumpcji od 1 grudnia roku zbiorów.

Wina półmusujące są wprowadzane do obrotu, aby mogły być dopuszczone do konsumpcji od 1 grudnia roku zbiorów. Wino jest rozlewane do butelek o pojemności 0,375, 0,75 i 1.5 l.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Dealu Mare” może odbywać się także w okolicy, w ramach tego samego regionu administracyjnego, czyli w powiatach Ploiești, Buzău i Mizil (okręg Prahova) oraz powiatu Buzău (okręg Buzău).

Wina musujące i aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Dealu Mare” mogą być również produkowane w okolicy, w ramach tego samego regionu administracyjnego, czyli w powiatach Ploiești, Azuga i Mizil (okręg Prahova) oraz powiatu Buzău (okręg Buzău).

W takim przypadku producenci muszą przedstawić dowody na istnienie w pobliżu zakładów pakowania i butelkowania przed przystąpieniem Rumunii do Unii Europejskiej, potwierdzające tradycje w tej dziedzinie i doświadczenie w uzyskiwaniu produktów wysokiej jakości.

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1996_01.10.2020_toate_categ_cf_notificarii_945_12.05.2022.pdf
