

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 166/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu 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

„Terasele Dunării”**PGI-RO-A1077-AM01****Data rozpoczęcia stosowania: 8.4.2015****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca.

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Ponowne wyznaczenie określonego obszaru geograficznego w celu uwzględnienia nowych miejscowości**

Specyfikację zmieniono w odniesieniu do wyznaczonego obszaru wykorzystywanego do produkcji win objętych ChOG; obszar geograficzny rozszerzono o gminy znajdujące się w okręgu Giurgiu (Herești, Izvoarele, Iepurești), w których znajdują się plantacje winogron przeznaczonych do produkcji gatunkowych win objętych ChOG i w których warunki klimatyczne są podobne do obszaru objętego ChOG ze względu na ich bliskość do miejscowości włączonych do wyznaczonego obszaru.

Ponieważ czynniki ekosystemu winiarskiego sprzyjające produkcji win objętych oznaczeniem „Terasele Dunării” występują w wielu miejscowościach wyznaczonych jako obszary uprawy winorośli, miejscowości te można zakwalifikować jako należące do wyznaczonego obszaru oznaczenia geograficznego. Wspomniany obszar geograficzny zostanie ponownie wyznaczony w celu uwzględnienia w nim miejscowości wymienionych we wniosku stowarzyszenia, a mianowicie wioski Herești, Izvoarele, Chiriacu, Dimitrie Cantemir, Petru Rareș, Radu Vodă, Valea Bujorului, Iepurești, Valter Mărăcineanu, Chirculești, Bănești, Stâlpu i Gorneni.

Czynniki ekosystemu winiarskiego stwarzają bardzo odpowiednie warunki dla uprawy i optymalnego rozwoju winorośli (średnia roczna temperatura, średnia miesięczna temperatura, średnie miesięczne opady, roczne opady itp.) na plantacjach położonych w gminach Herești, Iepurești i Izvoarele. Czynniki te są takie same jak te odnotowane na całym obszarze uprawy winorośli „Terasele Dunării”, dlatego też powyższe gminy i przynależące do nich wsie należy włączyć do wyznaczonego obszaru przedmiotowego oznaczenia.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

W związku z tym zmieniono rozdział III specyfikacji produktu oraz punkty 6 i 8 jednolitego dokumentu

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Terasele Dunării

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1 Wino

4. Opis wina lub win

1. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe charakteryzują się przejrzystym wyglądem, krystalicznym połyskiem, barwą od zielonkawo-żółtej po złoto-żółtą, aksamitnym, łagodnym smakiem oraz aromatami jesiennych owoców i wanilii w winach uzyskanych ze zbrottyzowanych winogron oraz nutami jabłka, gruszki, pigwy, owoców tropikalnych (ananasa) i świeżego masła w winach dojrzewających w drewnianych beczkach. Młode wina charakteryzują się wyraźną świeżością i owocowością z aromatem kwiatów akacji, kwiatu lipy, bazylii lub aromatami cytrusów i zielonego jabłka w winach o większej kwasowości.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,0
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Młodsze wina czerwone mają odcień fioleto i mogą być intensywnie rubinowoczerwone (lub rubinowe) po dojrzewaniu w drewnianych beczkach, a ich aromat jest trawiasty. Natomiast przy dłuższym dojrzewaniu w drewnianych beczkach tworzą bukiet z aromatami wanilii, czekolady, a czasem przypraw. Młode wina mają aromaty owoców leśnych (malin, truskawek, jeżyn). Niektóre młode wina o purpurowo-czerwonej barwie mają również aromaty dojrzałych owoców, takich jak śliwki, brzoskwinie i gruszki. Wiele win dojrzewających w kadziach lub drewnianych beczkach jest cielistych z dojrzałym bukietem śliwek i cynamonu, a czasami wino może również nabrać nut ciemnego rubinu, gdy jest tłuste, oraz wzbogacić się o aromaty czarnej porzeczki.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,0
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina różowe mają świeże aromaty owoców leśnych, wiśni i owocowości, barwę od blad różowej po średnio różową, czasem bardzo bladłososiową, o lekkiej konsystencji, i najczęściej wina te produkuje się jako wina wytrawne, półwytrawne oraz zrównoważone półsłodkie.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,00
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama 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

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

brak dodatkowych przepisów

b) *Maksymalna wydajność*

1. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Băbească gri

17 000 kg winogron z hektara

2. Crămposie selecționată, Aligote, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Traminer roz

15 000 kg winogron z hektara

3. Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Cabernet franc, Fetească neagră

15 000 kg winogron z hektara

4. Băbească neagră, Syrah, Dornfelder, Rebo, Malbec, Negru de Drăgășani, Sangiovese

15 000 kg winogron z hektara

5. wina białe

135 hektolitrów z hektara

6. wina czerwone, wina różowe

120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

— Okręg Teleorman

Miasto Zimnicea i podlegające mu administracyjnie miejscowości.

— Okręg Giurgiu:

gmina Daia – wsie Daia, Dăița i Plopșoru;

gmina Greca – wsie Greaca i Puțu Grecii;

gmina Hotarele – wsie Hotarele i Isoarele;

gmina Prundu – wsie Prundu i Puieni;

gmina Băneasa – wieś Pietrele;

gmina Herești – wieś Herești;

gmina Izvoarele – wsie Izvoarele, Chiriacu, Dimitrie Cantemir, Petru Rareș, Radu Vodă i Valea Bujorului;

gmina Iepurești – wsie Iepurești, Valter Mărăcineanu, Chirculești, Bănești, Stâlpu i Gorneni.

— Okręg Constanța:

gmina Ostrov – wsie Ostrov, Almălău i Galița;

gmina Lipnița – wsie Lipnița, Coslugea i Canlia;

gmina Băneasa – wsie Băneasa, Negureni i Făurei;

gmina Ion Corvin – wsie Ion Corvin, Crângu, Brebeni, Răriștea i Viile;

gmina Oltina – wsie Oltina, Satu Nou, Răzoarele i Strunga;

gmina Aliman – wsie Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile.

— Okręg Ialomița:

miejscowość Fetești i podlegające jej administracyjnie dzielnice.

— Okręg Brăila:

miejscowość Însurăței i wsie Lacu Rezii, Măru Roșu i Valea Călmățuiului;

gmina Berteștii de Jos – wsie Berteștii de Jos i Spiru Haret;

gmina Victoria – wieś Victoria;

gmina Bărăganu – wieś Bărăganul.

7. Główne odmiany winorośli

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

Babeasca gri G

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - 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 - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Rebo N

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin Roz, Gewürztraminer

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Ukształtowanie terenu obejmuje głównie tarasy, a przejście z jednego tarasu na drugi odbywa się za pośrednictwem południowego zbocza, na którym nie zachodzi erozja. System tarasów stanowi odrębną jednostkę geomorfologiczną powstałą w wyniku nagromadzenia się osadów lessowych i ciągłego podnoszenia się równin Câmpia Burnazului. Krajobraz obejmuje płaskie tarasy i stoki, w tym tarasy, aż do dolin Dunaju, a także obejmuje równiny z rozproszonymi piaskami pofalowanymi przez wiatr.

Większość plantacji znajduje się na niższym poziomie i w dolnej części zboczy nad brzegiem Dunaju oraz tarasowych zboczy i dolin, przez które przepływają potoki. Przedmiotowy region charakteryzuje się przejściowym klimatem umiarkowanym kontynentalnym lub klimatem umiarkowanym wyraźnie kontynentalnym o dużej intensywności ciepła i dużych wahaniami temperatury powietrza, na które wpływa bliskość Dunaju i jezior tego obszaru, co prowadzi do jednoczesnego gromadzenia się cukrów, antocyjanów i garbników w proporcjach optymalnych dla zapewnienia jakości.

Główne parametry charakteryzujące korzystny klimat i opady (monitorowane w latach 2010–2012) to:

- średnia roczna temperatura 11,4 °C, ze zmiennością od 10,9 do 12,0 °C;
- wieloletnia średnia miesięczna temperatura – najwyższa w lipcu (24,6 °C), najniższa w lutym (-3,0 °C);
- skrajne temperatury w zimie bardzo rzadko spadają do -24,0 °C i dlatego nie jest wymagana chroniona uprawa winorośli;
- w sezonie wegetacyjnym średnie opady wynoszą 342 mm (323,1–359,6 mm), czyli około 100 mm więcej niż średnia 250 mm, którą uznaje się za minimalny próg dla uprawy winorośli bez nawadniania;
- ze względu na intensywność i częstotliwość wśród wiatrów dominują wiatry z północnego wschodu, a następnie ze wschodu, południowego zachodu i zachodu. W ciągu roku częstość wiatru utrzymuje się w wąskich granicach i zmienia się pod wpływem ogólnej cyrkulacji atmosfery;
- ze względu na ukształtowanie terenu, które jest jednolite pod względem hipsometrycznym, średni roczny czas nasłonecznienia oscyluje wokół 2 250 godzin, a dostarczana energia wynosi około 127 kcal/cm² rocznie;
- w corocznym okresie ciepłym (od kwietnia do września) dociera główna część światła słonecznego (około 70 %) ze średnią ilością godzin wynoszącą około 1 600.

W okresie zimnym (od października do kwietnia) średni udział światła słonecznego (około 650 godzin) jest znacznie niższy niż w sezonie wegetacyjnym, co wynika ze zwiększenia częstości występowania chmur warstwowych i mgły spowodowanych inwersjami termicznymi.

8.2. Szczegółowe informacje na temat produktu

Wina białe wzbogacone są o aromaty jesiennych owoców i wanilii, owoców tropikalnych oraz świeżego masła w winach dojrzewających w drewnianych beczkach; młode wina charakteryzują się wyraźną świeżością i owocowością. Posiadają aromaty kwiatowe (kwiaty akacji, kwiat limonki) oraz nuty cytrusowe, które cechuje trwała kwasowość.

Wina czerwone charakteryzują się intensywnością; dojrzewanie w drewnianych beczkach skutkuje wytworzeniem się aromatów trawiastych, a przy dłuższym okresie dojrzewania bukiet zyskuje również aromaty wanilii, czekolady, a nawet przypraw. Wina te, rzadko produkowane w postaci młodych win, mają aromaty owoców leśnych oraz dojrziałych owoców (śliwek, brzoskwiń, gruszek). Wiele win dojrzewających w beczkach jest cielistych, z dojrziałym bukietem śliwek i cynamonu. Wina te stają się tłuste i aksamitne.

Wina różowe mają świeże aromaty owoców leśnych, barwę bladoróżową, średnio różową lub bladłososiovą i najczęściej produkuje się je jako wina wytrawne, półwytrawne oraz półsłodkie.

8.3. Zależność przyczynowa

W przypadku win z oznaczeniem geograficznym Terasale Dunării związek przyczynowy między obszarem a produktem, czyli między uzyskanymi winami a ich pochodzeniem geograficznym, leży w ich specyficznej jakości.

Ekspozycja wzgórz zapewnia optymalne warunki, dzięki którym winogrona osiągają pełną dojrzałość i posiadają wszystkie właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne niezbędne do produkcji win gatunkowych. Obszar ten należy do grupy klimatycznej, która charakteryzuje oznaczenie geograficzne „Terasale Dunării”; panuje tu klimat umiarkowany ciepły, umiarkowanie suchy, z bardzo zimnymi nocami, natomiast ekspozycja wzgórz na słońce zapewnia ponad 1 500 godzin nasłonecznienia, co stwarza korzystne warunki dla wytwarzania się aromatów jabłka, gruszki, pigwy, owoców tropikalnych (ananasa), owocowości oraz aromatów akacji, kwiatu lipy, bazylii, owoców cytrusowych i zielonego jabłka. Obszar ten ma potencjał w zakresie produkcji czerwonych i aromatycznych win, ponieważ średnia roczna temperatura przekracza 10 °C, a temperatura w najcieplejszym miesiącu przekracza 21 °C.

Lokalny kontynentalny umiarkowany mikroklimat wpływa na sposób dojrzewania winogron, co w połączeniu z miejscowymi piaszczysto-gliniastymi, dyluwialnymi i proluwialnymi czarnoziemami stwarza korzystne warunki dla winorośli i umożliwia uzyskanie dobrych plonów na tarasach i łagodnych, południowych zboczach, gdzie występuje optymalne ciepło i światło, a także duże nasłonecznienie nadające owocowe, kwiatowe aromaty i dające świeży smak w młodych winach.

Klimat tego obszaru powoduje, że winogrona dojrzewają powoli, co pozwala im gromadzić w sobie cukry oraz nadaje im owocowy aromat, a w szczególności podstawowe aromaty w młodych winach białych.

Czarnoziemy z iluwialną gliną powodują, że wina mają osobowość; gleby te utrzymują częściej niższe temperatury, zatrzymują wilgoć i dają aksamitne, pełne wina o niższej kwasowości, z silnymi aromatami owoców (dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka)) i kwiatów (kwiaty akacji, kwiat lipy). Klimat sprzyja temu, że łatwo można osiągnąć maksymalną dojrzałość, cukier gromadzi się powoli, a aromaty są pełne.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_terasele_dunarii_modif_cf_cererii_din_28.01.2015_notificarii_16.05.2022_no_track_changes.pdf
