

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 90/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„VIILE TIMIȘULUI”

PGI-RO-A0108-AM01

Data przekazania informacji: 16.12.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie nowych głównych odmian winorośli

Specyfikacja produktu zostaje uzupełniona o nowe główne odmiany winorośli ămăioasă românească, traminer roz, viognier, cabernet franc, negru z Drăgășani, alicante bouschet. Obszary, na których uprawiane są te odmiany, zostały ponownie obsadzone w ramach programów wspieranych przez fundusze europejskie; wymienione odmiany krajowe cechuje niezwykley potencjał aromatu w przypadku tego chronionego oznaczenia geograficznego, wynikający w szczególności z rodzajów gleb, zaś odmiany międzynarodowe lepiej dostosowują się do ukształtowania terenu, który składa się z łagodnych, nasłonecznionych zboczy i płaskowyżów, oraz do szczególnego klimatu panującego w miesiącach dojrzewania zbiorów.

Ponadto od 2013 r. identyfikowalność win uzyskanych z odmian winorośli cabernet franc, negru z drăgășani, ămăioasă românească i traminer roz jest sprawdzana za pomocą protokołu fermentacji; wina te rozwijają bogatą paletę aromatów przy niskiej akumulacji cukrów (rzeczywista zawartość alkoholu, kwasowość całkowita/lotna, zawartość cukrów i całkowita zawartość SO₂).

Zmiana dotyczy rozdziału IV specyfikacji produktu oraz sekcji 7 jednolitego dokumentu.

2. Uściślenia dotyczące produkcji wina niemusującego

Definicja wina niemusującego opatrzonego ChOG została przeformułowana, aby doprecyzować, w jaki sposób wino to jest otrzymywane.

Zmiana dotyczy rozdziału I specyfikacji produktu i nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Zmiany dotyczące wyznaczonego obszaru geograficznego ze względu na jego rozszerzenie

Miejscowość Bencecu Mic nie istnieje już pod tą nazwą z powodu zmian administracyjnych i terytorialnych, musi zatem zostać usunięta z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Ponadto wyznaczony obszar geograficzny został rozszerzony o miejscowość Jamu Mare w departamencie Timiș, ponieważ panujące tam warunki glebowo-klimatyczne są podobne do tych, które występują w pozostałej części obszaru ChOG, a sama miejscowość znajduje się w niewielkiej odległości od miejscowości Silagiu, stanowiącej część tego samego obszaru.

Zmiany wprowadzono w rozdziale III specyfikacji produktu oraz sekcji 6 jednolitego dokumentu.

4. Zmiany dotyczące zwiększenia zbiorów

Nasadzenia w ramach programów przekształcenia/restrukturyzacji prowadzonych na wyznaczonym obszarze chronionego oznaczenia prowadzone były przy użyciu klonów, które charakteryzują się większą gęstością nasadzeń na hektar. Zastosowane sklonowane winorośle mają zwiększoną zdolność do wzmocnienia kompleksu składników odżywczych i mineralnych gleby (w przypadku gleb żelazistych), jak również do podnoszenia wskaźnika enologiczno-klimatycznego

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

obszaru uprawy. W zależności od maksymalnego obciążenia pąków owocowych na krzewie winorośli, maksymalnej liczby kiści na gałęzi, minimalnej i maksymalnej masy kiści oraz cech biologicznych każdej z odmian, konieczne jest podniesienie zbiorów wina do najwyższego możliwego poziomu przy jednoczesnym zachowaniu jakości ChOG dla wszystkich odmian winorośli dopuszczonych do uprawy.

Zwiększenie zbiorów ma na celu zachowanie cech charakterystycznych danej odmiany i podkreślenie specyfiki obszaru, jaką tworzą mikroklimat i rodzaj gleby.

Zmiany wprowadzono w rozdziałach IV i V specyfikacji produktu oraz sekcji 5 jednolitego dokumentu.

5. Wprowadzenie warunku związanego z całkowitą objętością zawartością alkoholu

Jeżeli wina zostały wyprodukowane bez wzbogacania, dla win o chronionym oznaczeniu geograficznym należy dodać warunek, że całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekroczyć 20 % obj.

Zmiany wprowadzono w rozdziale X specyfikacji produktu oraz sekcji 5 jednolitego dokumentu.

6. Uzupełnienie informacji dotyczących związku z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym został uzupełniony w celu zapewnienia zgodności z przepisami w przypadku ChOG. W celu dostarczenia niezbędnych informacji uzupełniono szczegółowe informacje dotyczące charakterystyki win oraz związku przyczynowo-skutkowego między obszarem geograficznym a produktem.

Zmiany wprowadzono w rozdziale II specyfikacji produktu oraz sekcji 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Viile Timișului

2. Rodzaj Oznaczenia Geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wino opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Viile Timișului” jest winem niemusującym otrzymywanym wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron, rozgniatanych lub nie, lub moszczu winogron zebranych w winnicach znajdujących się na obszarze przeznaczonym do tej produkcji.

Wina białe – słomkowożółte, zielonożółte lub cytrynowożółte, bladeżółte z zielonymi refleksami.

— zapach: typowy aromat winogron muscat, kwiaty cytrusów, aromat bzu lub polnych kwiatów, biała brzoskwinia, kwiat winorośli, morela, dojrzewające winogrona, kwiaty akacji, delikatne aromaty, nuta miodu, wyjątkowy aromat zielonych jabłek.

— smak: harmonijny, owocowy, żywy, lekko kwaśny smak, kwiaty czarnego bzu, morela i letnie jabłka, nuty miodu, dojrzałych moreli, owoców cytrusowych z nutami mineralnymi, aksamitny smak z bazowym aromatem kwiatów róży, imbir, limonka, okrągły smak z drugorzędnymi aromatami dobrze wkomponowanymi podczas dojrzewania.

Wina czerwone – wygląd: purpurowa czerwień lub rubinowa czerwień z odcieniami terakoty, czerwień granatu, czerwień intensywna,

— zapach: bukiet dojrzałych jagód, subtelne nuty cynamonu, nuty korzenne, aromat zielonego pieprzu, liście czarnej porzeczki, czarne czereśnie, dojrzałe owoce leśne.

— smak: smak czarnych owoców, korzenny, z dobrze wkomponowanymi taninami, nuty drzewne powstałe podczas dojrzewania w dębowych beczkach, wysoka kwasowość, średnia struktura.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 w gramach kwasu winowego
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	1,2
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

5. Praktyki winiarskie

a. Szczególne praktyki enologiczne

Praktyki enologiczne

Ograniczenia dotyczące produkcji win

Przy produkcji win noszących oznaczenie geograficzne „Viile Timișului” nie jest dozwolone dodawanie sacharozy.

Całkowita zawartość alkoholu nie może przekroczyć 20 % obj. dla win, które zostały wyprodukowane bez wzbogacania.

b. Maksymalne zbiory

chardonnay, cabernet franc, cabernet sauvignon, fetească albă, fetească neagră, muscat ottonel, pinot gris, pinot noir
200 kilogramów owoców na hektar

portugais bleu, riesling italian, sangiovese, tămâioasă românească, traminer roz
200 kilogramów owoców na hektar

cadarcă, merlot, negru z Drăgășani, riesling de Rhin, sauvignon, viognier
250 kilogramów owoców na hektar

burgund mare, fetească regală, novac
300 kilogramów owoców na hektar

mustoasă z Măderat, syrah/shiraz, alicante bouschet
350 kilogramów owoców na hektar

chardonnay, fetească albă, muscat ottonel, pinot gris, riesling italian, tămâioasă românească, traminer roz
150 hektolitrów z hektara

riesling z Rhin, sauvignon, viognier
187 hektolitrów z hektara

fetească regală
225 hektolitrów z hektara

mustoasă z Măderat
262 hektolitry z hektara

cabernet sauvignon, cabernet franc, fetească neagră, pinot noir, portugais bleu, sangiovese
144 hektolitry z hektara

cadarcă, merlot, negru z Drăgășani
180 hektolitrów z hektara

burgund mare, novac

216 hektolitrów z hektara

alicante bouschet, syrah/shiraz

252 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

1. W departamencie Timiș winnica Silagiu
— w mieście Buziaș, w gminach Buziaș i Silagiu.
2. W departamencie Timiș winnica Receaș
— w mieście Receaș (wsie Izvin i Herneacova, Petrovaselo, Stanciova, Receaș).
3. W departamencie Timiș winnica Lugoj w mieście Lugoj.
4. W departamencie Timiș winnica Giarmata
— w miejscowości Giarmata (wieś Pișchia).
5. W departamencie Timiș winnica Teremia
— w miejscowości Teremia Mare (wieś Teremia Mare).
6. Winnica Jamu Mare, w departamencie Timiș, w miejscowości Jamu Mare.

7. Główne odmiany winorośli

alicante bouschet N – alicante henri bouschet

burgund mare N – grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger

cabernet franc N

cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

cadarcă N – schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gâmză, fekete budai

chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

fetească albă B – pășărească albă, poama fetei, madchentraube, leanyka, leanka

fetească neagră N – schwarze madchentraube, poama fetei neagră, pășărească neagră, coada rândunicii

fetească regală B – konigliche madchentraube, konigsast, ktralyleanka, dănășană, galbenă z Ardeal

merlot N – bigney rouge

muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

mustoasă z Măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher, straftraube

negru z Drăgășani N

novac N

pinot gris G – affumé, arau burgunder, arauburgunder, arauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner morillon noir

portugais bleu N – blauer portugieser, oporto, portugieser,

riesling z Rhin B – weisser riesling, white riesling

riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

sangiovese N – brunello z Montalcino, morellino

sauvignon B – sauvignon verde

syrah N – shiraz, petit syrah

traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer

tămâioasă românească B – busuioacă z Mołdawii, muscat biały drobnoowocowy

tămăioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka
viognier B – bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin blanc, vionnier
viognier B – petit vionnier, viogne, galopine, vugava bijela

8. Opis związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym

Informacje dotyczące obszaru geograficznego

Szczególnym czynnikiem środowiskowym jest pagórkowaty obszar równiny Banat, gdzie wysokości sięgają maksymalnie 150 m, intensywne nasłonecznienie panuje przez cały rok oraz występują gleby bielicoziemne bogate w tlenki żelaza i mikroelementy. Winorośle pozostają pod korzystnym wpływem pełnej ekspozycji południowej, południowo-zachodniej lub południowo-wschodniej, a większość usytuowana jest na łagodnych zboczach i płaskowyżach.

Dane dotyczące produktu

Wina uzyskane na glebach żelazistych odznaczają się promienną czerwoną barwą; są to bardzo wykwintne wina o silnej osobowości.

Odmiany takie jak traminer roz, cabernet franc i viognier doskonale odzwierciedlają potencjał obszaru, który podkreśla ich typowe cechy charakterystyczne.

W przypadku odmian winorośli, takich jak cabernet sauvignon, cadarcă i mustoasă z Măderat zauważalne są typowe cechy charakterystyczne i oryginalne cechy organoleptyczne wyróżniające się kwasowością średnią do wysokiej, strukturą, typowo ziołowym smakiem, śladami nut korzennych, nutami drzewnymi wynikającymi z dojrzwania, owocowymi aromatami, miękką strukturą i specyficznym aromatem kwiatu winorośli (mustoasă z Măderat).

Związki przyczynowo-skutkowe

Utrzymująca się w jesienne poranki mgła u podnóża wzgórz w miejscowościach Silagiu, Buziaș, Receaș, Herneacova i Petrovaselo pozwala wydobyć pełen wachlarz aromatów odmian sauvignon, rhine riesling, syrah/shiraz i cabernet franc. Cabernet franc stale wykazuje kwasowość całkowitą powyżej 5 g/l (kwas winowy).

Mineralny charakter gleby w Receaș i Petrovaselo znajduje odzwierciedlenie w smaku odmian riesling z Rhin i cabernet sauvignon.

Żelaziste gleby miejscowości Izvin i Silagiu wywierają wpływ na czerwone wina wytwarzane z odmian novac, pinot noir, portuguese blue, sangiovese, cadarcă i merlot. Wina uzyskane na glebach żelazistych odznaczają się promienną czerwoną barwą; są to wykwintne wina o silnej osobowości.

Łagodne nasłonecznione zbocza sprzyjają gromadzeniu się cukrów, co skutkuje zawartością alkoholu powyżej 13 % obj. w przypadku odmian cabernet franc i traminer roz.

Chłodne poranki pod koniec sierpnia i na początku września, a także wysokie temperatury w ciągu dnia w okolicach Silagiu i Jamu Mare sprzyjają gromadzeniu się flawonoidów w skórkach białych winogron oraz gromadzeniu się cukrów, zwłaszcza w przypadku odmian pinot gris, fetească regală i fetească albă, jak również gromadzeniu się terpenów w przypadku odmian aromatycznych: tămăioasă românească, muscat ottonel, sauvignon, viognier. Odmiana tămăioasa românească odślania pełnię swojej palety aromatycznej przy niższej zawartości cukrów (maks. 12 % obj.) i powstają z niej wina wytrawne, wyjątkowo miękkie, wykwintne i eleganckie.

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

Warunki wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina opatrzone oznaczeniem geograficznym „Viile Timișului” mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w zatwierdzonych opakowaniach (szklane butelki, opakowania typu „worek w pudełku”, PET etc., o pojemności nieprzekraczającej 60 litrów).

Link do specyfikacji produktu

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_viile_timisului_modif_cf_cererii_2_nr_1350_16.06.2017_no_track_changes.pdf
