

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2019/C 394/06)

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

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

## „DEALU MARE”

## PDO-RO-A1079 – AM01

**Data złożenia wniosku: 3.8.2017****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia****2.1. Wprowadzono zmiany dotyczące zbiorów niektórych odmian winorośli**

Niektóre odmiany winorośli objęte specyfikacją mogą potencjalnie przynosić wyższe zbiory w ramach przedmiotowej kontrolowanej nazwy pochodzenia (DOC), w związku z czym niezbędne jest zmodyfikowanie zbiorów polegające na ich zwiększeniu w przypadku odmian Crămposie selecționată, Negru de Drăgășani oraz Pinot gris.

Wprowadzono zmiany w sekcji „Maksymalne zbiory” jednolitego dokumentu oraz w rozdziale IV specyfikacji dotyczącej uprawy winorośli i produkcji wina.

**2.2. Wyznaczony obszar produkcji zmodyfikowano w celu włączenia do niego dwóch gmin wraz z wchodzącymi w ich skład wsiami**

Cechy charakterystyczne klimatu i terenu gmin Apostolache i Iordăcheanu zlokalizowanych w okręgu Prahova oraz wchodzących w ich skład wsi Iordăcheanu, Mocești i Plavia są podobne do tych panujących na pozostałej części przedmiotowego obszaru, w związku z czym należy je włączyć do obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia. Gminy te powstały w wyniku podziału administracyjnego na poziomie okręgów, a winnice będące w posiadaniu właścicieli (którzy odzyskali tytuł własności po upadku reżimu komunistycznego) znajdują się na ich terenie.

Wprowadzono zmiany w sekcji „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu oraz w rozdziale III pkt 3 specyfikacji dotyczącej wyznaczonego obszaru produkcji.

**2.3. Suplement dotyczący związku z obszarem geograficznym**

W rozdziale II specyfikacji oraz w sekcji „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu wprowadzono zmiany, aby opisać czynniki ludzkie istotne dla tego związku w celu uzupełnienia informacji i uzasadnienia wykorzystania nazwy pochodzenia.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Specyfikację oraz jednolity dokument uzupełniono o szczegółowe informacje dotyczące jakości oraz charakterystycznych cech produktu dla każdej kategorii win białych/różowych/czerwonych w celu uzupełnienia informacji i uzasadnienia stosowania nazwy pochodzenia.

W specyfikacji oraz w jednolitym dokumencie przededagowano opis związku przyczynowego, tak aby przedstawione szczegółowe informacje zawierały opis związku przyczynowego między charakterystycznymi naturalnymi cechami wyznaczonego obszaru, jeżeli chodzi o cechy charakterystyczne win białych/różowych/czerwonych.

#### 2.4. *Prezentacja organoleptycznych cech charakterystycznych win dla każdej z kategorii win białych/różowych/czerwonych*

W celu zachowania przejrzystości i obiektywizmu konieczne jest szczegółowe opisanie organoleptycznych cech charakterystycznych win dla każdej z następujących kategorii win: białych/różowych/czerwonych.

Wprowadzono zmiany w sekcji „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu oraz w rozdziale XI lit. b) specyfikacji.

#### 2.5. *Prezentacja analitycznych cech charakterystycznych win dla każdej z kategorii win białych/różowych/czerwonych zgodnie z przepisami*

W celu zachowania przejrzystości konieczne jest szczegółowe opisanie analitycznych cech charakterystycznych win dla każdej z kategorii win białych/różowych/czerwonych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wprowadzono zmiany w sekcji „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu oraz w rozdziale XI lit. a) specyfikacji.

#### 2.6. *Szczegółowe informacje dotyczące warunków wprowadzania do obrotu*

Na potrzeby wprowadzenia do obrotu wino jest transportowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, z należyтым uwzględnieniem przepisów dotyczących sporządzania określonych dokumentów.

Wino dostarczane luzem należy zgłaszać do lokalnego inspektoratu, a dokumentom, na podstawie których jest ono rozprowadzane, musi towarzyszyć certyfikat zaświadcający o prawie do wprowadzenia danego wina do obrotu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa produktu**

Dealu Mare

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. **Opis wina lub win**

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe*

Z perspektywy zapachowej wina mają aromat owoców egzotycznych, gruszek, nuty kwiatowe kwiatów winorośli, skoszonego siana, jaśminu i kwiatu akacji; ich barwa jest zazwyczaj w odcieniach żółci, cytrynowa, słomkowożółta z zielonkawymi refleksami.

Wina są świeże, owocowe i lekko mineralne dzięki glebie we wschodniej części masywu Dealu Mare składającej się z wapienia sarmackiego, gliny i piaskowca, które są idealne dla odmian Pinot gris i Riesling. Wyczuwalne są w nich nuty moreli, cytrusów, owoców egzotycznych lub delikatnych przypraw.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi jedynie 350,00 mg/l w przypadku win z Valea Călugărească.

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 miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina różowe*

Wina różowe mają aromaty owoców egzotycznych i cytrusów, a ich smak jest świeży, orzeźwiający, żywy; mają dobrą kwasowość i są zrównoważone; są to wina o owocowym posmaku oraz o jasnej różowo-brzoskwiniowej do umiarkowanej różowo-pomarańczowej barwie.

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 miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone*

Wina czerwone charakteryzują się finezją, niską zawartością tanin, aksamitnością i intensywnością barwy.

Są to wina o delikatnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, śliwek, czarnych owoców leśnych, a niekiedy cynamonu i słodkich migdałów. Ich smak jest bogaty, pełny, harmonijny, czuć w nim dobrze zintegrowaną kwasowość oraz smak tanin i charakterystyczne aromaty; 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 miliekwiwentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### DOZWOLONE PRAKTYKI

##### Praktyka 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 kontrolowaną nazwą pochodzenia (DOC), 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.

b) *Maksymalne zbiory*

Według zawartości cukru podczas zbiorów (*cules la înobilarea boabelor „CIB”* [zbiór w czasie, gdy owoce winogron są dotknięte szlachetną pleśnią]).

10 000 kg winogron z hektara

Według zawartości cukru podczas zbiorów (*cules târziu „CT”* [późny zbiór]).

12 000 kg winogron z hektara

Według zawartości cukru podczas zbiorów (*cules la maturitate deplină „CMD”* [zbiór przy pełnej dojrzałości]).

14 000 kg winogron z hektara

Dla win o minimalnej zawartości cukrów 240 g/l podczas zbiorów (*cules la înobilarea boabelor „CIB”* [zbiór w czasie, gdy owoce winogron są dotknięte szlachetną pleśnią]).

65 hektolitrów z hektara

Dla win o minimalnej zawartości cukrów 220 g/l podczas zbiorów (*cules târziu „CT”* [późny zbiór]).

78 hektolitrów z hektara

Dla win o minimalnej zawartości cukrów 187 g/l podczas zbiorów (*cules la maturitate deplină „CMD”* [zbiór przy pełnej dojrzałości]).

91 hektolitrów 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, Râchieri 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 MIEIILOR.

### 3. Podnazwa pochodzenia „DEALU MARE-URLAȚI”

— miasto Urlați i podlegające mu administracyjnie miejscowości Urlați, Arionestii Noi, Arionestii Vechi, Cherba, Măruntiiș, 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: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VALEA 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: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA MĂNĂȘTIRII.

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: 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: 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-Merei, Ogrăzile,
- gmina Ulmeni – wieś Vâlcele.

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

Do podnazwy pochodzenia „DEALU MARE-ZOREȘTI” można dodać jedną z następujących nazw konkretnych winnic: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cabernet Franc N

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger Barbera N

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölő

Crămposie selecționată B

Grenache Noir N

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

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

Pinot Gris G – Affumé, Grau 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 N – Spätburgunder, Pinot nero

Petit Verdot N  
Nebbiolo N  
Negru de Drăgășani N  
Novac N  
Negru Aromat N  
Mourvedre N  
Merlot N – Bigney rouge  
Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc  
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino  
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah  
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling  
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Sauvignon B – Sauvignon verde  
Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka  
Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier  
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela  
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

## 8. Opis związku lub związków

### a) Opis czynników ludzkich istotnych z punktu widzenia związku z obszarem geograficznym

Pierwsze dokumenty w formie pisemnej, w których mowa jest o istnieniu uprawy winorośli w tych częściach kraju, pochodzą z XIV i XV wieku. Z dokumentów tych wynika, że miejscowości Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei i Valea Popii były znane i cenione ze względu na jakość produkowanych tam win. Z dokumentów pochodzących z tamtych czasów wynika, jak się wydaje, że najbardziej znanym obszarem uprawy winorośli był obszar „Cepturile”, znany później jako „Cepturi”, a dziś jako „Ceptura”.

W przeszłości winorośle z tej winnicy były dobrze i harmonijnie reprezentowane przez uprawy kilku odmian zmieszane w dobrej proporcji, dzięki czemu wino z nich pochodzące było bardzo pożądane. Z biegiem czasu uprawa winorośli stała się tradycją, która przechodziła z pokolenia na pokolenie i jest elementem życia we wsiach, w których uprawia się winorośl. W okresie przed inwazją filoksery winiec w Dealu Mare uprawiano około 20 podstawowych odmian – od trzech do czterech w jednym miejscu – dzięki czemu powstałe wino miało wyraźne cechy. Inwazja filoksery zgłoszona po raz pierwszy w Dealu Mare (w Chițorani w 1884 r.) była krytycznym momentem w rozwoju winnicy. Szybko spowodowała ona ogromne szkody w uprawie winorośli na tym obszarze, powodując jej znaczne przekształcenie.

Po tym wydarzeniu winnice zostały odtworzone: w dużej mierze z francuskich odmian, ale też z odmian rumuńskich. W okresie międzywojennym do produkcji wina wykorzystywano następujące odmiany: dla win białych Fetească albă, Tămâioasă românească, ale także Aligote, Sauvignon i Traminer, natomiast dla win czerwonych Fetească neagră, Pinot noir i Merlot. Pierwsze przepisy regulujące uprawę winorośli i produkcję wina wprowadzono w 1915 r.

### b) Informacje o jakości i cechach produktu

Wina wytwarzane są głównie jako wina odmianowe (jednogatunkowe), ale także jako różne mieszanki na podstawie co najmniej dwóch-trzech win. Najbardziej powszechnie wykorzystywane odmiany to Cabernet Sauvignon, Merlot i Fetească neagră, przy czym o proporcjach decydują producenci w miejscu mieszania według potencjału odmian przeznaczonych do mieszanych odnotowanego dla danego roku zbiorów.

Wina białe mają zrównoważoną strukturę i dobrą kwasowość dzięki południowo-wschodniej ekspozycji stoków oraz dzięki praktykom uprawy (na ogół średniowysokie stoki, stosowanie systemów wsparcia, które zapewniają dobre rozmieszczenie powierzchni liści, oraz produkcja odpowiednia dla optymalnego dojrzewania winogron).

Klimat kontynentalny umiarkowany sprzyja produkcji win białych o optymalnej równowadze między zawartością alkoholu, kwasowością a zawartością cukrów, aromatach owoców egzotycznych, gruszek, nutach zapachowych kwiatów winorośli, skoszonego siana, kwiatu akacji i barwie od cytrynowożółtej do słomkowożółtej z zielonkawymi refleksami.

Smak win jest świeży, owocowy i lekko mineralny dzięki glebom we wschodniej części masywu Dealu Mare składającym się z wapienia sarmackiego, gliny i piaskowca. Wina mają zapach moreli, cytrusów, owoców egzotycznych, można w nich wyczuć delikatny zapach przypraw; w przypadku win pochodzących z gleb szkieletowych (o wysokiej zawartości węgla wapnia) zachowują aromaty i świeżość.

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

Wina czerwone charakteryzują się finezją, niską zawartością tanin, aksamitnością i intensywnością barwy dzięki obecności brązowo-czerwonych gleb bogatych w sole żelaza i składających się z czerwonej gliny, margli i drobnych, czerwonych piasków w zachodniej części masywu Dealu Mare (co sprzyja powstawaniu pełnego i dobrze zintegrowanego smaku tanin wyczuwalnego zwłaszcza w winach z odmian Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră i Shyraz).

Zidentyfikowane aromaty obejmują aromaty dojrzałych czerwonych owoców, czarnych owoców leśnych, cynamonu i słodkich migdałów; smak win jest pełny i bogaty; kwasowość i smak tanin są dobrze zintegrowane, a aromaty charakterystyczne. Wina mają barwę od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu/ciemnoczerwonej.

#### c) *Związek przyczynowy*

Wyznaczony obszar objęty nazwą pochodzenia ma korzystne położenie dzięki schronieniu, jakie dają podkarpackie wzgórza, które stopniowo stają się coraz wyższe i stanowią osłonę przed zimnymi prądami z północy, północnego zachodu i północnego wschodu, co pomaga zapewnić zatrzymywanie zasobów heliologicznych na tym obszarze. Dzięki takim warunkom otrzymuje się optymalną dojrzałość odmian oraz zachowane zostają podstawowe aromaty win, zwłaszcza win czerwonych.

Klimat kontynentalny umiarkowany obszaru geograficznego, który sprzyja prawidłowej fotosyntezie i pozwala osiągnąć optymalną dojrzałość winogron, przyczynia się do uzyskania dobrej równowagi cukru i kwasowości oraz świeżych, owocowych cech win białych/różowych, a także do optymalnej struktury fenolowej i dobrego stężenia tanin w winach czerwonych.

W zachodniej części masywu Dealu Mare obecne są rodzaje gleby zawierające czerwoną glinę i margle, o wysokiej zawartości tlenku żelaza, dzięki czemu możliwa jest produkcja win czerwonych o aromatach owoców leśnych, oleistych i harmonijnych.

Wina czerwone takie jak Merlot i Fetească neagră otrzymywane z plantacji znajdujących się głównie w górnej części zboczy ze względu na to, że są to odmiany, które lubią słońce i których produkcja jest zrównoważona, osiągają optymalną dojrzałość w okresie od września do końca października w warunkach, w których ekspozycja na światło słoneczne i jego natężenie sprzyjają nagromadzeniu się wystarczającej ilości cukrów do wytworzenia podstawowych aromatów czarnych owoców leśnych, przypraw, dojrzałych czerwonych owoców, o oleistym charakterze, roślinnościowych oraz o krągłym i spójnym smaku. W znanych ośrodkach takich jak Ceptura, Tohani i Merei wina czerwone są mocniejsze i bardziej żywiołowe, a ich barwa jest bardziej intensywna; cechy te powstają dzięki obfitym zasobom heliologicznym i lekkiej strukturze gleb w tych obszarach.

Gleby szkieletowe o wysokiej zawartości węgla wapnia sprzyjają powstawaniu aromatycznych, świeżych win o zauważalnym, kwiatowym charakterze.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

BRAK

#### **LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_dealu\\_mare\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1225\\_din\\_11.08.2014\\_si\\_notific\\_2019\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1225_din_11.08.2014_si_notific_2019_no_track_changes_0.pdf)

---