C/2023/1390

1.12.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/1390)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Ştefăneşti»

PDO-RO-A1309-AM01

Data della comunicazione: 25 settembre 2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiunta di nuove località alla zona geografica di produzione**

La zona geografica delimitata di produzione indicata nel disciplinare è stata modificata aggiungendo nuove località vicine, che presentano condizioni ambientali e pedoclimatiche simili a quelle già indicate dal disciplinare. Tali località sono luoghi tradizionali di produzione del vino di qualità DOP «Ștefănești» e sono citate negli atti legislativi nazionali specifici del settore vitivinicolo.

Sono stati aggiunti le città/i comuni/i villaggi situati nel distretto di Argeș indicati di seguito:

— città di Costeşti — villaggi di Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni e Pârvu Roşu;

— comune di Lunca Corbului — villaggi di Lunca Corbului, Silişteni, Lăngeşti, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti e Pădureți;

— comune di Suseni — villaggi di Suseni, Ţuţuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti e Gălăeşeşti;

— comune di Buzoești — villaggi di Buzoești, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni e Vlăduța;

— comune di Negrași — villaggi di Negrași, Buta, Bârlogu e Mozacu.

In queste località sono presenti vigneti registrati nello schedario viticolo nazionale, che sono stati dichiarati adatti a livello nazionale all'impianto dei vitigni nobili consentiti sul territorio nazionale dalla legislazione rumena in vigore.

L'ordinanza n. 732/2005 del ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale relativa all'approvazione dell'elenco delle denominazioni di origine controllata usate in Romania per i vini fermi, nella versione modificata, prevede inoltre l'uso della sottodenominazione di origine «Costești» all'interno della DOP «Ștefănești», come sottodenominazione che può accompagnare detta denominazione di origine. È pertanto opportuno indicare anche questa sottodenominazione di origine, che comprende le località aggiunte alla zona.

La sottodenominazione di origine «Costești» è stata accidentalmente esclusa dal disciplinare inviato alla Commissione europea per la richiesta di protezione. Pertanto è ora necessario aggiungerla per conformare il disciplinare alla legislazione nazionale che indica questa sottodenominazione di origine, utilizzabile a livello nazionale, e per rispondere alle richieste dei produttori delle località indicate nella sottodenominazione di origine «Costești».

Sono modificati il capitolo III del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

2. **Indicazione di nuove disposizioni relative all'etichettatura**

Al disciplinare è stata aggiunta una nuova disposizione relativa all'etichettatura: il nome «Costeşti» può essere aggiunto in etichetta al nome obbligatorio «Ştefăneşti», se i produttori lo desiderano, per i vini delle località sopraindicate, in quanto il nome «Costeşti» (riferito a un'unità geografica più piccola rispetto alla zona delimitata della DOC) è indicato nella legislazione nazionale in vigore come sottodenominazione all'interno della DOC protetta «Ştefăneşti» (ordinanza n. 732/2005 del ministero dell'Agricoltura, nella versione modificata).

In passato il nome «Costeşti» evocava una tradizione vitivinicola, perché questo era il luogo in cui fu istituito e operava un rinomato consorzio del settore.

L'aggiunta del nome «Costeşti» conforma il disciplinare alla legislazione nazionale che definisce i nomi delle denominazioni di origine protetta rumene (DOP) per i vini di qualità.

Pertanto, se i produttori locali lo desiderano, la denominazione di origine controllata «Ştefăneşti» può essere accompagnata dalla sottodenominazione «Costeşti», come indicato nella legislazione nazionale sull'uso della DOC «Ştefăneşti».

Inoltre, se i produttori lo desiderano, alla denominazione di origine controllata «ŞTEFĂNEŞTI» può essere aggiunto anche uno dei nomi dei vigneti (unità geografiche più piccole rispetto alla zona delimitata) seguenti: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI o SILIŞTENI.

Sono modificati di conseguenza il capitolo XII del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

Ştefăneşti

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi: i vini giovani presentano un colore giallo verdolino, dopo 1-2 anni di invecchiamento i vini acquisiscono il colore della paglia di frumento, giallo paglierino per i vini invecchiati, giallo con iridescenze verdoline, giallo paglierino con iridescenze verdoline brillanti, da giallo molto tenue a giallo dorato, giallo dorato, giallo verdolino con sfumature dorate.

Aroma: delicato e fresco, tipico di fiori selvatici; caratteristico aroma floreale di uve mature e frumento appena tagliato, di uve in maturazione; aroma morbido di fior di vite e di sambuco nei vini invecchiati, floreale e di frutta esotica (pompelmo); aroma delicato di vaniglia, di un frutteto in fiore arricchito dal profumo di mandorle, burro fresco, con un carattere untuoso, piacevolmente acido, vellutato, ricco e armonioso.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano un colore che varia da rosso granato vivo, intenso e brillante, rosso rubino a rosso intenso, rosso scuro, leggermente brillante; con l'invecchiamento acquisiscono colore rosso mattone, rosso rubino da pallido a intenso, da rosso rubino a rosso mattone pallido.

Aroma: note da frutti rossi fino alla vaniglia e al cioccolato; aroma complesso con note di pepe verde; l'invecchiamento apporta sentori di ribes nero e prugne; aroma intenso di frutti di bosco (mirtilli, lamponi) e accenni di ciliegie nere; aroma di cioccolato con un tocco di cannella, resina di alberi da frutto e ciliegie.

Sapore: vini ben strutturati, erbacei, con tannini forti, ma con un'astringenza moderata, vellutati quando maturi, diventano ancora più armoniosi dopo la maturazione e l'invecchiamento, con un bouquet ben definito. In bocca si presentano con un potenziale di invecchiamento eccezionale, rotondi, vellutati, con un aroma di ciliegie amare, untuosi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche di vinificazione

Pratica enologica specifica

Nessuna disposizione complementare.

5.2. *Rese massime*

1. Vendemmia a piena maturazione — Riesling italiano, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vendemmia a piena maturazione — Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vendemmia a piena maturazione — Muscat Ottonel, Tămaioasă romanească, Cabernet-Sauvignon, Fetească neagră

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vendemmia tardiva — Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet-Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Vendemmia a piena maturazione — Riesling italiano, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

65 ettolitri per ettaro

6. Vendemmia a piena maturazione — Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

52 ettolitri per ettaro

7. Vendemmia a piena maturazione — Muscat Ottonel, Tămaioasă romanească, Cabernet-Sauvignon, Fetească neagră

47 ettolitri per ettaro

8. Vendemmia tardiva — Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet-Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

47 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Argeș:

— città di Ștefănești — villaggi di Ştefăneşti, Valea Mare-Podgoria, Ştefăneştii Noi, Izvorani e Viişoara;

— comune di Călinești — villaggi di Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu Negru, Vrăneşti, Gorganu, Călineşti, Râncăciov, Urlucea e Glodu;

— città di Topoloveni — villaggi di Țigăneşti, Botârcani, Gorăneşti e Crinteşti;

— comune di Priboieni — villaggi di Priboieni, Valea Popii, Valea Mare, Pițoi e Sămăila;

— comune di Leordeni — villaggi di Leordeni, Cârciumereşti, Băila, Schitu-Scoiceşti, Glodu, Budişteni, Ciulnița, Glâmbocata, Glâmbocata-Deal, Ciolceşti e Bantău;

— comune di Bogați — villaggi di Bogați, Glâmbocelu, Chiteşti e Glămbocel.

La DOC «Ştefăneşti», anche accompagnata dalla sottodenominazione di origine «Costeşti»:

— città di Costeşti — villaggi di Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni e Pârvu Roşu;

— comune di Lunca Corbului — villaggi di Lunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti e Pădureți;

— comune di Suseni — villaggi di Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti e Gălăeşeşti;

— comune di Buzoești — villaggi di Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni e Vlăduța;

— comune di Negrași — villaggi di Negrași, Buta, Bârlogu e Mozacu.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Burgund Mare N — Grosser Burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet-Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G — Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot grigio, Ruländer

Pinot noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Legame con la zona delimitata*

I vigneti di Argeș si estendono nella zona collinare dell'Oltenia orientale con numerosi impianti, come Valea Mare-Podgoria, Izvorani, Viișoara, Leordeni e Costești, situati sui pendii meridionali delle colline a un'altitudine di 250-300 metri. Si trovano su suoli forestali bruni e grigi, suoli medio-podzolici e argillo-limosi e suoli forestali bruno-rossastri ricchi di calcare.

I vini migliori sono ottenuti da varietà quali la Fetească albă, il Riesling italian, il Sauvignon e, in particolare, la Tămâioasă românească, mentre tra i vini rossi si distingue il Cabernet-Sauvignon.

La qualità dei vini rossi è dovuta, in ugual misura, tanto alle varietà coltivate che all'ambiente naturale. Il vino ottenuto dalla Fetească regală, dal Riesling italian e dall'Aligoté è molto conosciuto e particolarmente apprezzato e i vini rossi prodotti a Valea Mare e Topoloveni, come Cabernet-Sauvignon o Burgund mare, hanno acquisito fama grazie alle caratteristiche conferite dall'ambiente naturale.

L'interesse di monasteri e famiglie nobili di questa zona per lo sviluppo della coltivazione della vite attesta l'esistenza dei vigneti in questa zona, nota in passato come *Dealurile Piteștilor* [Colline di Pitești]. Documenti risalenti al 1902 tramandano informazioni sulla tradizione di vendemmiare l'uva fin dai tempi di Constantin Brâncoveanu e riferimenti ad altri periodi storici, che descrivono come il voivoda Matei Basarab avesse emesso decreti per aiutare i coltivatori a ottenere buoni raccolti.

Nelle sue opere lo storico moldavo Miron Costin lodava i vini dei vigneti di Ștefănești, facendo riferimento alla città di «Pitești, con i suoi famosi vini».

Nel 1635 Paolo di Aleppo citava i vini di qualità della Valacchia nei suoi scritti che descrivevano il suo viaggio nelle terre rumene.

8.2. *Interazione causale fra la zona geografica e il prodotto*

La qualità dei vini rossi è dovuta, in ugual misura, tanto alle varietà coltivate che all'ambiente naturale. Il vino ottenuto dalla Fetească regală, dal Riesling italian e dall'Aligoté è molto conosciuto e particolarmente apprezzato e i vini rossi prodotti a Valea Mare e Topoloveni, come Cabernet-Sauvignon o Burgund mare, hanno acquisito fama grazie alle caratteristiche conferite dall'ambiente naturale. L'interesse di monasteri e famiglie nobili di questa zona per lo sviluppo della coltivazione della vite attesta l'esistenza dei vigneti in questa zona, nota in passato come *Dealurile Piteștilor* [Colline di Pitești]. Documenti risalenti al 1902 tramandano informazioni sulla tradizione di vendemmiare l'uva fin dai tempi di Constantin Brâncoveanu e riferimenti ad altri periodi storici, che descrivono come il voivoda Matei Basarab avesse emesso decreti per aiutare i coltivatori a ottenere buoni raccolti.

Nelle sue opere lo storico moldavo Miron Costin lodava i vini dei vigneti di Ştefăneşti, facendo riferimento alla città di «Piteşti, con i suoi famosi vini».

Nel 1635 Paolo di Aleppo citava i vini di qualità della Valacchia nei suoi scritti che descrivevano il suo viaggio nelle terre rumene.

8.3. *Dettagli sui fattori umani*

I vigneti da cui si ottengono le uve per produrre i vini della denominazione di origine controllata «ŞTEFĂNEŞTI» devono presentare una purezza varietale pari almeno all'85 %. I portainnesti di altre varietà presenti in questi vigneti possono provenire solo da varietà del genere *Vitis vinifera*. Al momento della vendemmia le uve di tali varietà devono essere vendemmiate separatamente da quelle della varietà di base utilizzata per la produzione del vino cui è riconosciuta la denominazione di origine controllata.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Condizioni di commercializzazione (etichettatura)

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la denominazione di origine controllata «Ştefăneşti» può essere accompagnata in etichetta anche dalla sottodenominazione «Coştești», come indicato nella legislazione nazionale che definisce l'uso della DOC «Ştefăneşti», a seconda delle preferenze dei produttori della zona in cui è possibile usare il nome «Coştești» (zona delimitata più piccola rispetto alla zona della DOP).

Se i produttori lo desiderano, alla denominazione di origine controllata «ŞTEFĂNEŞTI» può essere aggiunto anche uno dei nomi dei vigneti indicati di seguito: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI o SILIŞTENI.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_stefanesti_modif_cf_cererii_1011_20.05.2022_cf_raspuns_notif_com_20.09.2023_no_track_changes.pdf