Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/2378

27.3.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/2378)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Dealurile Munteniei»

PGI-RO-A1085-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 5 Ιανουαρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τροποποίηση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για την επέκταση της περιοχής της ΠΓΕ

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei» όπως είχε καθοριστεί αρχικά στις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να επεκταθεί ώστε να συμπεριλάβει ορισμένους/-α δήμους/χωριά που υπάγονται διοικητικά στους νομούς Olt και Buzău, ως εξής:

— νομός Olt, δήμος Spineni, χωριά Spineni και Optășani·

— νομός Buzău, δήμος Smeeni, χωριά Călțuna και Moisica.

I. Στον δήμο Spineni, με τα χωριά του Spineni και Optășani, επικρατούν οικοεδαφοκλιματικές συνθήκες κατάλληλες για την καλλιέργεια αμπέλων που είναι παρόμοιες με εκείνες της περιοχής της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei». Οι κλιματικές παράμετροι για την αμπελοκαλλιέργεια συμβαδίζουν με εκείνες που χαρακτηρίζουν το αμπελουργικό κέντρο της Dobroteasa, που βρίσκεται σε απόσταση 26 χλμ. Η Dobroteasa είναι μια τοποθεσία που ανήκει στην περιοχή της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei».

Τα εδάφη στο δυτικό τμήμα του αμπελουργικού ορεινού όγκου που περιλαμβάνει την περιοχή της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei» (η οποία εκτείνεται σε μήκος περίπου 65 χλμ. και σε πλάτος που κυμαίνεται από 3 έως 12 χλμ.) αποτελούνται από κόκκινη άργιλο, καστανή άργιλο και, σε μικρότερο βαθμό, από λεπτή κοκκινωπή άμμο. Αυτά τα καστανόχρωμα εδάφη έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε οξείδια του σιδήρου και είναι κατάλληλα για την παραγωγή ιδίως ερυθρών οίνων, όπως Cabernet Sauvignon.

Ο δήμος βρίσκεται στο λοφώδες ανάγλυφο μεταξύ του οροπεδίου Getic και της ρουμανικής πεδιάδας, στο οροπέδιο Spineni, σε υψόμετρο άνω των 180 m, του οποίου το υψηλότερο σημείο ονομάζεται Piscul Dobrei (383 m). Οι ήπιες πλαγιές του δεν επιτρέπουν τη συγκέντρωση υπερβολικής ποσότητας ύδατος και έχουν νότιο προσανατολισμό, ενώ χαρακτηρίζονται από έναν συνδυασμό ανέμων, υδάτων και θερμότητας που ευνοεί την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών. Το επίπεδο του Ph είναι 6-7, το οποίο διαμορφώνεται με τη συμβολή του ποταμού Vedea, παραποτάμου του Olt. Τα εδάφη παρουσιάζουν περιορισμένη οξύτητα και έχουν χρώμα καστανό / χρώμα της σκωρίας λόγω της παρουσίας ανεπαρκώς ενυδατωμένων ελεύθερων οξειδίων του σιδήρου σε όλο το βάθος του προφίλ τους.

Το Spineni έχει το ίδιο κλίμα, την ίδια τοπογραφία και την ίδια λιθολογία με τους γειτονικούς δήμους Dobroteasa (26 χλμ.) και Vulpești (30 χλμ.), συνεπώς η επέκταση της περιοχής της ΠΓΕ με την προσθήκη του δήμου Spineni μπορεί να εγγυηθεί την παραγωγή ιδίως ερυθρών οίνων που διατηρούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες των οίνων χάρη στη γεωγραφική τους προέλευση.

Η επέκταση της οριοθετημένης περιοχής με την προσθήκη του δήμου Spineni δεν επηρεάζει τον δεσμό μεταξύ της περιοχής και του παραγόμενου οίνου που φέρει την ΠΓΕ «Dealurile Munteniei», δεδομένου ότι οι εδαφοκλιματικές συνθήκες του εν λόγω δήμου μπορούν να προσδώσουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στους οίνους λόγω της γεωγραφικής τους προέλευσης. Η προσθήκη του δήμου Spineni ευνοεί την παραγωγή οίνων ποιότητας ΠΓΕ, με σύνθεση και οργανοληπτικές ιδιότητες που αναδεικνύουν τη γεωγραφική τους προέλευση, δηλαδή το Spineni. Χάρη στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής παράγονται ερυθροί οίνοι χρώματος ρουμπινί, οι οποίοι έχουν νότες κόκκινων φρούτων του δάσους, λεπτότητα, ελαφριές και μαλακές τανίνες, εξαιρετική εκχυλισιμότητα και έντονο χρώμα που επηρεάζεται από τα κοκκινωπά καστανόχρωμα εδάφη που είναι πλούσια σε σιδηρούχα άλατα και έχουν ελαφριά υφή.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Ο δήμος Spineni με τα χωριά του Spineni και Optăşani στον νομό Olt βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή III. «Λόφοι Muntenian και Oltenian», αμπελουργικό κέντρο Dobroteasa, αμπελώνες Sâmbureşti (το Spineni βρίσκεται σε απόσταση 26 χλμ. από την Dobroteasa, τμήμα της περιοχής της ΠΓΕ). Περιλαμβάνεται στον κατάλογο αμπελουργικών ζωνών, περιοχών, αμπελώνων και κέντρων ο οποίος επισυνάπτεται στο διάταγμα αριθ. 1205/2018 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης:

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/ordin_madr_84_2023_modif_om_1205_2018_areale_viticole.pdf

II. Στα χωριά Călţuna και Moisica, τα οποία ανήκουν στον δήμο Smeeni του νομού Buzău, επικρατούν ορισμένες φυσικές συνθήκες που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια. Οι αγροεδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες, οι οποίες είναι παρόμοιες σε ολόκληρη την περιοχή, είναι κατάλληλες για την παραγωγή των οίνων ΠΓΕ με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής τους προέλευσης. Ο δήμος Smeeni βρίσκεται σε απόσταση 23 χλμ. από τον δήμο Merei, ο οποίος περιλαμβάνεται στην περιοχή της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei». Σύμφωνα με την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στον εν λόγω δήμο, υπήρχαν αμπελώνες στην περιοχή αυτήν οι οποίοι ανήκαν σε μια μορφή γεωργικής οργάνωσης, όπως οι συνεταιρισμοί κατά τη διάρκεια του κομμουνιστικού καθεστώτος. Οι συνεταιρισμοί αυτοί καθόρισαν και διαχειρίζονταν τις εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας την εποχή εκείνη.

Οι κλιματικοί παράγοντες και οι παράγοντες που σχετίζονται με το ανάγλυφο αντικατοπτρίζονται στα χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων —λεπτότητα, ελαφριές τανίνες, ζωηρό χρώμα και στιβαρότητα—, καθώς και των οίνων των δήμων Merei ή Valea Călugărească, οι οποίοι επηρεάζονται επίσης από τα κοκκινωπά καστανόχρωμα εδάφη που είναι πλούσια σε άλατα του σιδήρου. Η άφθονη ηλιακή θερμότητα της περιοχής, καθώς και τα ελαφριάς υφής εδάφη της, αντικατοπτρίζονται στην ποιότητα των οίνων. Οι φυσικές και χημικές παράμετροι για ορισμένες ποικιλίες οίνου που καλλιεργούνται στον δήμο Smeeni, όπως οι Cabernet Sauvignon και Fetească regală —όπως η αλκοολική συγκέντρωση—, κυμαίνονται από 11,48 % vol. για την ποικιλία Fetească regală (2014, 2015) έως 12,13 % vol. για την ποικιλία Cabernet Sauvignon (2016), μαζί με την ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ τουλάχιστον 4,5 % g/l).

Οι οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Fetească regală και Cabernet Sauvignon έχουν φρεσκάδα, χαρακτηριστικό ανθώδες άρωμα και είναι ξηροί, ημίξηροι ή γλυκείς οίνοι, με καλή οξύτητα, πρασινωπό-αχυροκίτρινο ή έντονο κόκκινο χρώμα με πορφυρή/ρουμπινί απόχρωση και άρωμα άγριας βλάστησης, καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και τανινών, όπως οι οίνοι Cabernet Sauvignon.

Λόγω των παραγόντων αυτών που χαρακτηρίζουν το αμπελουργικό οικοσύστημα και δείχνουν ότι είναι κατάλληλο για την καλλιέργεια και την ανάπτυξη αμπέλων για τους αμπελώνες που βρίσκονται στον δήμο Smeeni, παρόμοιων με εκείνους που απαντούν στην περιοχή της ΠΓΕ «Dealurile Munteniei», η προσθήκη, στην περιοχή αυτήν, του δήμου Smeeni, των χωριών Călţuna και Moisica, όπου η αμπελοκαλλιέργεια/παραγωγή πραγματοποιείται με τα χαρακτηριστικά που οφείλονται στη γεωγραφική προέλευση, θα ήταν θετική.

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος με την επέκταση της οριοθετημένης περιοχής ώστε να συμπεριλάβει τον δήμο Smeeni δεν θα επηρεάσει τον δεσμό μεταξύ της περιοχής και των οίνων που παράγονται στο Smeeni, οι οποίοι είναι υψηλής ποιότητας, με βέλτιστο αλκοολικό δυναμικό για ανθώδεις και δροσερές φρουτώδεις νότες, αλλά και καλή οξύτητα, μέτρια χρωματική ένταση, με μέτριας έντασης αρώματα ανθέων και ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και τανινών.

Το κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ως εξής:

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Dealurile Munteniei

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτικά χαρακτηριστικά — Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι — Απαιτούμενη τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι διακρίνονται για τον εξωστρεφή χαρακτήρα τους, την ισορροπημένη δομή και οξύτητά τους, στοιχεία που εξασφαλίζονται από τη νοτιοανατολική έκθεση των πλαγιών, αλλά και από τις καλλιεργητικές πρακτικές με τις οποίες η παραγωγή διατηρείται σε μέτρια επίπεδα. Έχουν χρώμα κίτρινο του λεμονιού με πράσινες ανταύγειες, οι οποίες γίνονται αχυροκίτρινες (χρυσοκίτρινες) κατά την ωρίμαση. Έχουν σύνθετο και κομψό μπουκέτο με νότες άγριων ανθέων, φρέσκων φρούτων του δάσους, πέτρας και πυρόλιθου (ποικίλλουν ανάλογα με την ποικιλία και τη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία παραγωγής οίνων), γεύση ευχάριστη στον ουρανίσκο, φρουτώδη, με πολύ δροσερή και ορυκτώδη επίγευση. Ιδιαίτερη προσοχή αξίζει να δοθεί στην απαλότητα, τη λεπτότητα και κυρίως στο ανθώδες μπουκέτο, το οποίο αφήνει στο στόμα ευχάριστη, επίμονη και ορεκτική γεύση. Οι λευκοί οίνοι, χάρη στα φυσικά, χημικά και ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, κατατάσσονται μεταξύ των πλέον κορυφαίων οίνων της γεωγραφικής περιοχής «Dealurile Munteniei». Οι ερυθρωποί οίνοι, παρότι μειονεκτούν σε ποσότητα, έχουν γενικά ανοιχτό ρόδινο χρώμα με αποχρώσεις σμέουρου και πετάλων κυνορροδέας. Το μπουκέτο χαρακτηρίζεται από αρώματα φρέσκων φρούτων (ροδάκινο, βερίκοκο, φρούτα του δάσους). Η γεύση είναι μαλακή, φρουτώδης, δροσερή και δροσιστική.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

2. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — Ερυθροί οίνοι — Απαιτούμενη τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι είναι χαρακτηριστικοί της περιοχής αυτής. Λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή, το τελικό προϊόν είναι εύκολα αναγνωρίσιμο, καθώς χάρη στα αρώματα εύκολα προσδιορίζεται ότι οι οίνοι προέρχονται από τη συγκεκριμένη περιοχή. Οι ερυθροί οίνοι έχουν ρουμπινί χρώμα (ή αποχρώσεις κερασιού ή κόκκινου του ροδιού) με ιώδεις ανταύγειες που γίνονται κεραμιδί μετά την ωρίμαση. Έχουν πρωτότυπο και λεπτό μπουκέτο, με νότες κόκκινων φρούτων του δάσους (μαύρα φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, βύσσινα και άγρια δαμάσκηνα) και γλυκών μπαχαρικών (κανέλα, ροζ πιπέρι), ελαφριά γεύση, στρογγυλή και βελούδινη. Είναι γνωστοί για τη λεπτότητά τους, τις ελαφριές και υψηλής ποιότητας τανίνες, την εξαιρετική εκχυλισιμότητα και το ζωντανό χρώμα τους, ενώ η επίδραση των καστανών-κοκκινωπών εδαφών, με υψηλή περιεκτικότητα σε άλατα του σιδήρου, είναι εμφανής. Οι ερυθροί οίνοι είναι επίσης πιο στιβαροί, πιο έντονοι, με αυξημένη χρωματική ένταση· τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στην άφθονη ηλιακή θερμότητα και στα ελαφριάς υφής εδάφη. Οι ερυθροί οίνοι, που είναι γενικά ξηροί, δίνουν την εντύπωση ότι αποτελούν μέρος μιας εθνικής κληρονομιάς που ανήκει εξίσου στη φύση και στον άνθρωπο. Οι ερυθροί οίνοι επωφελούνται από τις καλές οικοεδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην εν λόγω περιοχή.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

5. **Οινολογικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητικές πρακτικές και χαρακτηριστικά των φυτειών

Μέθοδος καλλιέργειας

— πυκνότητα φύτευσης — τουλάχιστον 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο·

— πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό (αρχή της ωρίμασης του καρπού), όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα αποδεκτά όρια σύμφωνα με τις προδιαγραφές για τους οίνους που φέρουν γεωγραφική ένδειξη.

— άρδευση — επιτρέπεται μόνο κατά τα έτη ξηρασίας και με κοινοποίηση στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. *Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz, Pinot gris, Grasă de Cotnari, Barbera*

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. *Cabernet Sauvignon, Negru aromat*

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. *Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese*

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. *Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgăşani, Pinot noir, Fetească neagră*

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. *Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligote, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată, Riesling de Rhin*

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. *Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Portugais bleu, Zweigelt*

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. *Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Barbera, Traminer, Grasă de Cotnari, Pinot gris*

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. *Cabernet Sauvignon, Negru aromat*

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. *Chardonnay, Pinot blanc, Fetească albă, Sauvignon, Mourvedre, Cabernet franc, Sangiovese*

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. *Novac, Petit verdot, Nebbiolo, Negru de Drăgăşani, Pinot noir, Fetească neagră*

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. *Riesling italian, Merlot, Viognier, Grenache, Burgund mare, Aligote, Băbească neagră, Crâmpoşie selecţionată, Riesling de Rhin*

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. *Fetească regală, Syrah, Trebbiano, Portugais bleu, Zweigelt*

135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Buzău:

— δήμος Săpoca, χωριά Săpoca, Măteşti

— δήμος Cernăteşti, χωριό Cernăteşti

— δήμος Racoviţi, χωριό Racoviţi

— δήμος Poşta Câlnău, χωριό Poşta Câlnău

— δήμος Blăjani, χωριά Blăjani και Soreşti

— δήμος Zărneşti, χωριά Comisoaia, Vadu Soreşti, Zărneşti, Fundeni, Pruneni

— δήμος Breaza, χωριά Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilăneşti, Vispeşti·

— δήμος Năieni, χωριά Năieni, Finţeşti, Fântânele, Proşca, Vârf

— δήμος Săhăteni, χωριά Săhăteni, Istriţa de Jos

— δήμος Pietroasele, χωριά Pietroasele, Şarânga, Dara, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Câlţeşti

— δήμος Merei, χωριά Merei, Dealul Viei, Izvorul Dulce, Gura Sărăţii, Nenciuleşti, Dobrileşti, Valea Puţului, Ciobănoaia, Ogherzi, Sărata Monteoru

— δήμος Vernești, χωριά Vernești, Zorești, Cândești, Nișcov, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Săsenii pe Vale, Cârlomănești, Nenciu

— δήμος Smeeni, χωριά Călţuna, Moisica.

Νομός Prahova:

— πόλη Boldești Scăieni, Seciu

— δήμος Bucov, χωριά Bucov και Pleaşa

— δήμος Plopu, χωριά Gâlmeia και Plopu

— δήμος Bucov, χωριά Bucov, Chițorani, Valea Orlei, Bighilin

— δήμος Valea Călugărească, χωριά Valea Călugărească, Valea Popii, Valea Săracă, Răchieri, Valea Mantei, Valea Poieni, Valea Largă, Vârfurile, Schiau, Valea Mieilor

— δήμος Albești Paleologu, χωριό Albești-Paleologu

— πόλη Urlați με τις τοποθεσίες Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Valea Mieilor, Jercălăi

— δήμος Ceptura, χωριά Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești

— δήμος Fântânele, χωριά Fântânele, Vadu Săpat, Ghionoaica, Bozieni

— δήμος Gura Vadului, χωριά Gura Vadului, Perșunari, Tohani

— δήμος Călugăreni, χωριά Călugăreni, Valea Scheilor·

— δήμος Jugureni, χωριά Jugureni, Boboci

— δήμος Apostolache, χωριά Apostolache, Buzota, Valea Cricovului, Mârlogea, Udrești

— δήμος Gornet-Cricov, χωριά Gornet-Cricov, Priseaca, Valea Seacă, Dobrota, Coşerele, Tărculeşti

— δήμος Chiojdeanca, χωριά Chiojdeanca, Trenu, Nucet

— δήμος Sângeru, χωριά Sângeru, Tisa, Mireşu Mare, Mireşu Mic

— δήμος Tătaru, χωριά Tătaru, Siliștea, Podgoria

— δήμος Podenii Noi, χωριά Podenii Noi, Valea Dulce, Popeşti

— δήμος Iordăcheanu, χωριά Iordăcheanu, Valea Cucului, Moceşti, Străoşti, Plavia.

Νομός Argeş:

— δήμος Ștefănești, χωριά Valea Mare-Podgoria, Ștefănești Noi, Izvorani, Ștefănești, Viișoara, Golești, Enculești, Zăvoi

— δήμος Călinești, χωριά Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu-Negru, Vrănești, Gorganu, Calinești, Râncciov, Urlucea, Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârstieni

— πόλη Topoloveni με τις τοποθεσίες Ţigăneşti, Boţârcani, Crinteşti, Gorăneşti

— δήμος Priboieni, χωριά Priboieni, Sămăila, Valea Mare, Pitoi, Valea Popii, Paraschivești, Valea Neni

— δήμος Leordeni, χωριά Leordeni, Băila, Budișteni, Ciulnișa, Cârciumărești, Glâmbocata, Schitu Scoicești, Ciolceşti, Bântău, Glodu, Moara Mocanului

— δήμος Bogați, χωριά Glâmboceiu, Chițeşti, Bogați, Glâmbocel, Bârloi

— πόλη Costești με Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu

— δήμος Lunca Corbului, χωριά Lunca Corbului, Silişteni, Lăngeşti, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți

— δήμος Stolnici, χωριά Stolnici, Vlăşcuța, Fâlfani, Izbăşeşti, Cotmedia, Cochineşti

— δήμος Buzoești, χωριά Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța

— δήμος Suseni, χωριά Suseni, Țuțuleşti, Odăieni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Găleşeşti

— δήμος Mirosi, χωριά Mirosi, Surdulești

— δήμος Negrași, χωριά Negrași, Bârlogu, Mozacu

— δήμος Ungheni, χωριά Ungheni, Colțu, Satu Nou, Găujani, Humele

— δήμος Recea, χωριά Recea, Deagu de Sus, Deagu de Jos

— δήμος Izvoru, χωριό Izvorul

— δήμος Popeşti, χωριά Popeşti, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunați

— δήμος Căldăraru, χωριά Strâmbeni, Căldăraru, Burdea

— δήμος Rociu, χωριά Rociu, Gliganu de Sus, Şerbăneşti.

Νομός Dâmbovița:

— δήμος Valea Mare, χωριά Valea Mare, Fețeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni

— δήμος Gura Foii, χωριά Gura Foii, Catane, Făgetu

— δήμος Dragodana, χωριά Dragodana, Cuparu, Străoști, Burduca

— δήμος Bucșani, χωριό Bucșani

— δήμος Răzvad, χωριά Răzvad, Valea Voievozilor

Νομός Olt:

— δήμος Sâmburești, χωριά Sâmburești, Mănulești

— δήμος Dobroteasa, χωριά Dobroteasa, Vulpește, Câmpu Mare, Batia

— δήμος Spineni, χωριά Spineni, Optășani.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

Barbera N

Burgund Mare N – Grosser Burgunder, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

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

Crâmpoşie selecționată B

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Grenache Noir N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Mourvèdre N

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

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 – Weisser Burgunder, Weiss Burgunder, Pinot Bianco, Weissburgunder

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Saint Emilion B – Trebbiano Toscano, Ugni blanc, Trebbiano

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή*

Η επίδραση των ανθρώπινων παραγόντων που βασίζονται στην παράδοση.

Η ύπαρξη αμπελώνων στην περιοχή αυτήν επιβεβαιώνεται από τις αρχαιολογικές ανασκαφές, τα κεραμικά θραύσματα και την τοπωνυμιολογία, που αποδεικνύουν την παρουσία αμπελώνων από την αρχαιότητα.

Σχετικά στοιχεία παρέχουν τα έγγραφα αρχαιολογίας, παλαιοντολογίας, μυθολογίας, νομισματολογίας, γλωσσολογίας και γραπτής και προφορικής ιστορίας, από τα οποία προκύπτει καταρχάς ότι σ' αυτό το τμήμα του κόσμου επικρατούσαν ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες που ήταν ιδανικές για την ανάπτυξη και την καλλιέργεια αμπέλων και ότι η δραστηριότητα αυτή ανταποκρινόταν στις πεποιθήσεις, τα έθιμα και τη συνολική ζωή των κατοίκων της περιοχής.

Αναγνωρίζεται ότι στην περιοχή αυτήν υπήρχαν μορφές από τις οποίες προήλθαν είδη του γένους Vitis ήδη από την έναρξη της Νεοζωικής εποχής.

Τα πρώτα γραπτά αρχεία που μνημονεύουν την αμπελουργία στις συγκεκριμένες περιοχές της χώρας χρονολογούνται από τον 14ο και 15ο αιώνα. Τα αρχεία αυτά καταδεικνύουν ότι οι τοποθεσίες Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei και Valea Popii ήταν γνωστές και φημισμένες για την ποιότητα των οίνων που παράγονταν εκεί.

Η σημασία της περιοχής αυτής όσον αφορά την οινοποίηση οφειλόταν στις μεγάλες εκτάσεις εμβολιασμένων αμπέλων και στο μεγάλο μέγεθός της, θεωρούταν δε «η μεγαλύτερη και πιο συμπαγής αμπελουργική περιοχή της Ρουμανίας, η οποία αποτελεί το επίκεντρο της ρουμανικής αμπελουργικής βιομηχανίας».

Αρχαία έγγραφα δείχνουν ότι η περιοχή αυτή παρήγε έναν «ελαιώδη», ισχυρό και ανθεκτικό οίνο, συγκρίσιμο με τους καλύτερους οίνους που παράγονταν σε άλλες χώρες.

Η παραγωγή οίνου είναι μια επαγγελματική δραστηριότητα για την οποία οι αμπελοκαλλιεργητές καλούνται να δημιουργήσουν τα αναγκαία τεχνικά μέσα για την παραγωγή οίνων της υψηλότερης δυνατής ποιότητας.

Με την πάροδο του χρόνου, η αμπελοκαλλιέργεια στη Ρουμανία απέκτησε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία διαφοροποιούνται ανάλογα με την αμπελουργική περιοχή, σύμφωνα με τις παραδόσεις που μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά. Ως εκ τούτου, έχουν αναπτυχθεί τύποι οίνων, οι οποίοι περιέχουν ποικιλίες αμπέλου καλά προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες, έχουν καθιερωθεί ιδιαίτερες καλλιεργητικές πρακτικές ανά περιοχή, ιδίως όσον αφορά τη διαχείριση των αποθεμάτων και το κλάδεμα, και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων έχουν αποκτήσει ακόμα πιο ξεχωριστό χαρακτήρα.

Έχουν δημιουργηθεί φυτείες με πολύτιμες ποικιλίες, έχουν προωθηθεί νέες καλλιεργητικές τεχνικές που βασίζονται στον εκμηχανισμό, έχουν κατασκευαστεί σύγχρονες εγκαταστάσεις οινοποίησης, αποθήκευσης και συσκευασίας οίνων και έχει βελτιωθεί η ποιότητα των οίνων.

Οι αμπελουργοί αντλούν ικανοποίηση από τη συγκομιδή των καρπών και διακατέχονται από την επιθυμία να παράγουν καλούς οίνους με τον τυπικό χαρακτήρα της περιοχής.

Η εξαιρετική και χαρακτηριστική ποιότητα των οίνων της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής Dealurile Munteniei είναι αποτέλεσμα της εξειδικευμένης εργασίας, των παραδόσεων και της ορθολογικής εφαρμογής νέων τεχνολογιών αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης.

Η επίδραση των φυσικών παραγόντων

Η ανάπτυξη της αμπελουργίας οφείλεται στις ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες από τις οποίες επωφελούνται τα αμπέλια σε ολόκληρη τη χώρα. Το κλίμα των λόφων μας είναι ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια, ως αποτέλεσμα της άφθονης ηλιακής θερμότητας κατά την περίοδο ανάπτυξης των αμπέλων (Απρίλιος–Οκτώβριος), των μεγάλης διάρκειας και ηλιόλουστων φθινοπώρων, της απουσίας υπερβολικών βροχοπτώσεων, ιδίως το καλοκαίρι και το φθινόπωρο και, γενικά, της απουσίας ακραίων κλιματικών συνθηκών που θα μπορούσαν να προκαλέσουν προβλήματα όσον αφορά την ποιότητα των οίνων.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή Dealurile Munteniei χαρακτηρίζεται από την ποικιλομορφία των εδαφών της. Τα εδάφη της οριοθετημένης περιοχής αποτελούνται από κόκκινη άργιλο, μάργα και, σε μικρότερο βαθμό, λεπτή κοκκινωπή άμμο και είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια ποικιλιών αμπέλου για ερυθρούς οίνους.

Ανάγλυφο

Τον λοφώδη ορεινό όγκο τέμνουν κοιλάδες, γενικά προσανατολισμένες στα νοτιοανατολικά οι οποίες συνορεύουν με μια σειρά σχεδόν παράλληλων λόφων. Όσον αφορά τον τύπο των εδαφών, στα δυτικά κυριαρχούν διαβρωμένα καστανοκόκκινα δασικά εδάφη, ενώ στα ανατολικά τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά οργανοχουμικά (rendzinas), ψευδο-rendzinas και, σε μικρότερο βαθμό, εδαφογενετικά αμμώδη εδάφη. Σκελετικά εδάφη απαντούν επίσης σε ορισμένα κέντρα, όπου το μητρικό πέτρωμα βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια. Αυτά έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο, κάτι το οποίο ευνοεί την παραγωγή ερυθρών οίνων και αρωματικών οίνων.

Ο προσανατολισμός των κοιλάδων δημιουργεί πολύ ευνοϊκές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια. Τα σταφύλια καλλιεργούνται κυρίως σε πλαγιές με κλίση μεταξύ 8 % και 30 % και σε μικρότερο βαθμό σε πλαγιές με μεγαλύτερη κλίση.

Η ροή των κυριότερων ποταμών είναι σημαντική, ακόμα και σε εποχές με περιορισμένες βροχοπτώσεις. Συνολικά, μπορεί να θεωρηθεί ότι οι αμπελώνες διαθέτουν επαρκή υδατικά αποθέματα καλής ποιότητας.

Η τοπογραφία, ιδίως ο κυρίως νότιος προσανατολισμός των εδαφών, δημιουργεί μικροκλίματα πολύ ευνοϊκά για την καλλιέργεια ποικιλιών ερυθρών οίνων.

Κλίμα

Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται από περίπου 10,8 °C στα δυτικά της αμπελουργικής περιοχής έως περίπου 11,2 °C στα ανατολικά. Οι χειμώνες είναι σχετικά σύντομοι, η μέση θερμοκρασία του ψυχρότερου μήνα είναι – 2,1 °C και η μέση θερμοκρασία του θερμότερου μήνα είναι + 22,4 °C.

Γενικά, η άφθονη ηλιακή θερμότητα ευνοεί την καλή ωρίμαση των καρπών και του ξυλώδους κορμού της αμπέλου. Στις λοφοπλαγιές οι ελάχιστες θερμοκρασίες είναι περίπου 3 °C υψηλότερες απ' ό,τι στις πεδιάδες, ενώ οι χειμώνες με θερμοκρασίες ψύχους είναι πολύ λιγότερο συχνοί. Ως εκ τούτου, τα αμπέλια που καλλιεργούνται στις λοφοπλαγιές μπορούν να επιβιώσουν κατά τη διάρκεια του χειμώνα χωρίς προστασία.

Το ύψος των βροχοπτώσεων είναι μεγαλύτερο στα δυτικά της αμπελουργικής περιοχής, στα 587,7 mm, και μικρότερο προς τα ανατολικά, στα 508 mm. Το νερό που αποθηκεύεται στο έδαφος κατά τη διάρκεια του χειμώνα ευνοεί το πρώτο στάδιο ανάπτυξης κατά το οποίο σημειώνεται έντονη ανάπτυξη των βλαστών. Οι βροχοπτώσεις στις αρχές του καλοκαιριού δίνουν ώθηση στην ανάπτυξη των σταφυλιών, ενώ κατά το στάδιο της ωρίμασης (Αύγουστος–Σεπτέμβριος) οι βροχοπτώσεις είναι πιο περιορισμένες και, με τον τρόπο αυτόν, προωθείται η ωρίμαση.

Λόγω του ευνοϊκού κλίματος, στην περιοχή παράγονται οι καλύτεροι ερυθροί οίνοι της Ρουμανίας, με γεμάτο σώμα και καλό χρώμα, καθώς και ανώτερης ποιότητας, εξαιρετικά ελκυστικοί, λευκοί οίνοι.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τους αυξημένους θερμικούς πόρους.

Καθώς αυξάνονται οι θερμικοί δείκτες, μπορούν να επιτευχθούν υψηλότερες συγκεντρώσεις σακχάρων, αρωμάτων, χρώματος και φαινολικών ουσιών.

8.2. *Αιτιώδης σχέση*

Το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής, το οποίο ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια, εξασφαλίζει άφθονη ηλιακή θερμότητα κατά τη διάρκεια της περιόδου ανάπτυξης των αμπέλων (από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο). Τα μεγάλης διάρκειας και ηλιόλουστα φθινόπωρα, η απουσία υπερβολικών βροχοπτώσεων, ιδίως το καλοκαίρι και το φθινόπωρο και, γενικά, η απουσία ακραίων κλιματικών συνθηκών που θα μπορούσαν να προκαλέσουν προβλήματα αντικατοπτρίζονται στην ποιότητα των οίνων όσον αφορά το άρωμα, τη βελούδινη γεύση των ερυθρών οίνων και τη στρογγυλότητα και την πληρότητα των λευκών οίνων.

Ο κυρίως νότιος προσανατολισμός των εδαφών είναι ιδιαίτερα ευνοϊκός για την καλλιέργεια ποικιλιών ερυθρών και λευκών οίνων, όπως και η ποικιλομορφία των εδαφών, ιδίως εκείνων που αποτελούνται από κόκκινη άργιλο, μάργα και λεπτόκοκκα κοκκινωπά εδάφη τα οποία είναι κατάλληλα κυρίως για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Τα εδάφη με στρώματα αργίλου και υψηλή περιεκτικότητα σε οξείδια του σιδήρου, τα οποία απαντούν στο δυτικό τμήμα του αμπελουργικού ορεινού όγκου (αμπελώνες που καταλαμβάνουν τις πλαγιές των λόφων και τις λεκάνες τους —Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei και Valea Popii) είναι επίσης εξαιρετικά κατάλληλα για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών οίνου. Σε ορισμένες τοποθεσίες απαντούν επίσης σκελετικά εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο, παρότι σε μικρό μόνο βαθμό, γεγονός που ευνοεί επίσης την παραγωγή αρωματικών οίνων (με αρώματα μακράς διάρκειας).

Η ηλιακή θερμότητα είναι άφθονη και ευνοεί την καλή ωρίμαση, οι ελάχιστες θερμοκρασίες στις λοφοπλαγιές είναι περίπου 3 °C υψηλότερες απ' ό,τι στις πεδιάδες και η συχνότητα των χειμώνων κατά τους οποίους επικρατεί ψύχος είναι πολύ χαμηλότερη. Ως εκ τούτου, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στις λοφοπλαγιές μπορούν να επιβιώσουν κατά τη διάρκεια του χειμώνα χωρίς προστασία, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνονται βέλτιστα επίπεδα ποιοτικής παραγωγής.

Κατά τη φάση ωρίμασης των σταφυλιών (από τον Αύγουστο έως τον Σεπτέμβριο), το ύψος βροχοπτώσεων είναι μικρότερο και, συνεπώς, δημιουργούνται καλές συνθήκες ωρίμασης. Καθώς αυξάνονται οι θερμικοί δείκτες, μπορούν να επιτευχθούν υψηλότερες συγκεντρώσεις σακχάρων, αρωμάτων, χρώματος και φαινολικών ουσιών. Ο τρύγος πραγματοποιείται όταν τα σταφύλια έχουν φτάσει στον απαιτούμενο βαθμό ωρίμασης για την επίτευξη καλής ποιότητας και, ιδίως, για την ανάδειξη των αρωματικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών, ιδίως εκείνων με υψηλότερο δυναμικό, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με σταθερή ισορροπία οξύτητας, ταυτότητας, εκφραστικότητας και πρωτοτυπίας, καθώς και για τη διατήρηση της ανθώδους ή φρουτώδους ιδιαιτερότητας των οίνων, κατά περίπτωση.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_dl_munteniei_modif_cf_cererii_1628_21.08.2023_no track_changes.pdf