C/2024/2378

27.3.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/2378)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Dealurile Munteniei"

PGI-RO-A1085-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 5 ta' Jannar 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

Emenda taż-żona ġeografika demarkata biex tiġi estiża ż-żona tal-IĠP

Iż-żona ġeografika demarkata tal-IĠP Dealurile Munteniei oriġinarjament stabbilita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott trid tiġi estiża biex tinkludi xi muniċipalitajiet/villaġġi li jinsabu b'mod amministrattiv fil-kontej ta' Olt u Buzău, kif ġej:

— il-kontea ta' Olt, il-muniċipalità ta' Spineni, l-irħula ta' Spineni u Optășani;

— il-kontea ta' Buzău, il-muniċipalità ta' Smeeni, l-irħula ta' Călțuna u Moisica.

I. Il-muniċipalità ta' Spineni, bl-irħula komponenti ta' Spineni u Optășani, tibbenefika minn kundizzjonijiet ekopedoklimatiċi adatti għall-kultivazzjoni ta' nbejjed li huma simili għal dawk fiż-żona tal-IĠP Dealurile Munteniei. Il-parametri klimatiċi għall-vitikultura huma konformi ma' dawk li huma speċifiċi għaċ-ċentru tal-vitikultura ta' Dobroteasa, li jinsab 26 km 'il bogħod. Dobroteasa hija lokalità inkluża fiż-żona tal-IĠP Dealurile Munteniei.

Il-parti tal-Punent tal-massa tal-vitikultura li tinkludi ż-żona tal-IĠP Dealurile Munteniei (li hija ta' tul ta' madwar 65 km u ta' wisa' li tvarja minn 3 sa 12 km) għandha ħamrija li hija ffurmata minn tafal aħmar, tafal kannella u, sa ċertu punt, minn ramel fin ħamrani. Din il-ħamrija kannella għandha kontenut għoli ta' ossidu tal-ħadid u hija adatta għall-produzzjoni ta', b'mod partikolari, inbejjed ħomor, bħall-Cabernet Sauvignon.

Il-muniċipalità tinsab fit-terren tal-għoljiet bejn il-qortin Getiku u l-Pjanura Rumena, fuq il-qortin Spinani, f'altitudni ta' aktar minn 180 m, li l-ogħla parti tiegħu tissejjaħ Piscul Dobrei (383 m). L-inklinazzjonijiet mhux wisq weqfin tagħha huma ħielsa minn ilma żejjed u jħarsu lejn in-Nofsinhar, li huwa reġim aeroidriku u termali favorevoli għall-kultivazzjoni tal-varjetajiet ħomor. Il-livell tal-pH huwa 6-7, b'kontribut permezz tax-xmara Vedea, li hija tributarja tal-Olt. Għandha ħamrija kemm kemm aċiduża, b'kulur kannella/kulur is-sadid minħabba l-preżenza ta' ossidi tal-ħadid ħielsa neqsin mill-ilma fil-profondità kollha tal-profil.

Il-klima, it-topografija u l-litoloġija tal-muniċipalitjiet ġirien ta' Dobroteasa (26 km) u Vulpești (30 km) jinsabu wkoll fi Spineni, biex b'hekk, l-estensjoni taż-żona tal-IĠP biex tinkludi l-muniċipalità ta' Spineni tista' tiggarantixxi, b'mod partikolari, inbejjed ħomor li jippreżervaw il-karatteristiċi u l-kwalitajiet speċifiċi tal-inbejjed minħabba l-oriġini ġeografika tagħhom.

L-estensjoni taż-żona demarkata biex tinkludi l-muniċipalità ta' Spineni ma taffettwax ir-rabta bejn iż-żona u l-inbid prodott fl-IĠP Dealurile Munteniei, peress li l-ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi ta' din il-muniċipalità jistgħu jagħtu kwalitajiet speċifiċi lill-inbejjed minħabba l-oriġini ġeografika tagħhom. L-inklużjoni tal-muniċipalità ta' Spineni tiffavorixxi l-kisba ta' nbejjed ta' kwalità tal-IĠP, bi kwalitajiet kompożizzjonali u organolettiċi li juru l-oriġini ġeografika tagħhom, jiġifieri Spineni. Il-karatteristiċi tal-ħamrija u klimatiċi tagħha jipproduċu nbejjed ħomor lewn ir-rubin li għandhom ħjiel ta' frott aħmar tal-foresta, finezza, tannini ħfief u rotob, estrattività eċċellenti u kulur intens influwenzat mill-ħamrija kannella fl-aħmar li hija rikka fil-melħ ferruż u li għandha konsistenza ħafifa.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Il-muniċipalità ta' Spineni, bl-irħula tagħha ta' Spineni u Optăşani fil-kontea ta' Olt, tinsab fir-reġjun III tal-vitikultura. "L-Għoljiet Muntenjani u Oltenjani", iċ-ċentru tal-vitikultura ta' Dobroteasa, il-vinji ta' Sâmbureşti (Spineni tinsab 26 km minn Dobroteasa, parti miż-żona tal-IĠP). Din hija inkluża fil-lista ta' żoni ta' vitikultura, reġjuni, vinji u ċentri annessa mal-Ordinanza Nru 1205/2018 tal-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali:

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

II. L-irħula ta' Călţuna u Moisica, li huma parti mill-muniċipalità ta' Smeeni fil-kontea ta' Buzău, għandhom xi kundizzjonijiet naturali favorevoli għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-kundizzjonijiet agropedoloġiċi u klimatiċi, li huma simili fiż-żona kollha, huma adatti għall-kisba tal-inbejjed tal-IĠP bil-karatteristiċi speċifiċi tal-oriġini ġeografika tagħhom. Il-muniċipalità ta' Smeeni tinsab 23 km mill-muniċipalità ta' Merei, li hija inkluża fiż-żona tal-IĠP Dealurile Munteniei. Storja ta' kultivazzjoni tad-dwieli f'dik il-muniċipalità tindika vinji li eżistew f'dik iż-żona li nżammu b'forma ta' organizzazzjoni agrikola, bħal kooperattivi, matul ir-reġim Komunist. Dawn il-kooperattivi stabbilew u mmaniġġaw iż-żoni mħawla bid-dwieli f'dak iż-żmien.

Il-fatturi klimatiċi u ta' riżalt huma riflessi fil-karatteristiċi tal-inbejjed ħomor – finezza, tannini ħfief, kulur vivaċi u robustezza, kif ukoll inbejjed mill-muniċipalitajiet ta' Merei jew Valea Călugărească, fejn dawn tal-aħħar huma influwenzati wkoll mill-ħamrija kannella fl-aħmar li hija rikka fil-melħ ferriku. Ir-riżorsi eljotermali abbundanti taż-żona, kif ukoll il-ħamrija b'konsistenza ħafifa, huma riflessi fil-kwalità tal-inbejjed. Il-parametri fiżiċi u kimiċi għal xi varjetajiet tal-inbid imkabbra fil-muniċipalità ta' Smeeni, bħall-Cabernet Sauvignon u l-Feteasc㠠regală – bħal konċentrazzjonijiet alkoħoliċi – ivarjaw bejn 11,48 % vol. għall-Feteasc㠠regală (2014, 2015) u 12,13 % vol. għall-Cabernet Sauvignon (2016), flimkien ma' aċidità totali (minimu ta' aċidu tartariku 4,5 % w/l).

L-inbejjed mill-varjetajiet tal-Feteasc㠠regală u tal-Cabernet Sauvignon għandhom freskezza, aroma karatteristika ta' fjuri, u huma nbejjed xotti, nofshom misjura jew ħelwin, b'aċidità tajba, kulur isfar ħadrani li jagħti f'lewn t-tiben jew aħmar qawwi bi ħjiel vjola/rubin, u aroma ta' veġetazzjoni selvaġġa, bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol, l-aċidità u t-tannini bħal fl-inbid Cabernet Sauvignon.

Minħabba dawn il-fatturi ta' ekosistema ta' vitikultura li jindikaw li hija adatta tajjeb għat-tkabbir u l-iżvilupp ta' dwieli għall-vinji li jinsabu fil-muniċipalità ta' Smeeni, simili għal dawk fiż-żona tal-IĠP Dealurile Munteniei, tkun favorevoli l-inklużjoni f'din iż-żona tal-muniċipalità ta' Smeeni, u tal-villaġġi ta' Călţuna u Moisica wkoll, fejn il-vitikultura/produzzjoni titwettaq bil-karatteristiċi dovuti għall-oriġini ġeografika.

L-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bl-estensjoni taż-żona demarkata biex tinkludi l-muniċipalità ta' Smeeni ma taffettwax ir-rabta bejn iż-żona u l-inbejjed prodotti fi Smeeni, li huma favorevoli f'termini ta' kwalità, b'potenzjal alkoħoliku ottimali għal noti ta' fjuri u noti friski ta' frott, iżda wkoll aċidità tajba, intensità medja tal-kulur, b'aromi ta' fjuri medji-qawwijin u bilanċ bejn l-alkoħol, l-aċidità u t-tannini.

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati kif ġej:

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Dealurile Munteniei

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Karatteristiċi analitiċi – inbejjed bojod u rożè – bidla meħtieġa fid-Dokument Uniku*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod jiddistingwu ruħhom mill-karattru estrattiv, l-istruttura bbilanċjata u l-aċidità tagħhom, ipprovduti mill-espożizzjoni tal-inklinazzjonijiet fix-Xlokk, iżda wkoll mill-prattiki ta' kultivazzjoni, li jżommu livelli moderati ta' produzzjoni. Dan għandhom kulur isfar lewn il-lumi bi sfumaturi ħodor, li jsiru isfar lewn it-tiben (dehbi) mal-maturazzjoni. Il-fwieħa kumplessa u eleganti b'noti ta' fjuri selvaġġi, frott artab frisk tal-foresta, ġebel u żnied (li tvarja skont il-varjetà u t-teknoloġija ta' vitikultura użata), hija tajba, għandha riħa ta' frott, b'finitura ferm friska u minerali. L-attenzjoni tmur fuq l-irtubija, il-finezza, u fuq kollox, fuq il-fwieħa ta' fjuri li malli jindaq l-inbid tagħti togħma tajba, persistenti u appetituża. Il-karatteristiċi organolettiċi fiżiċi, kimiċi u distinti jqiegħdu l-inbejjed bojod fost l-inbejjed l-aktar stmati taż-żona ġeografika Dealurile Munteniei. L-inbejjed rożè, għalkemm huma f'minoranza f'termini kwantitattivi, ġeneralment ikollhom kulur roża ċar enfasizzat bi ħjiel ta' lampun u petali tal-ward selvaġġ. Il-fwieħa hija karatterizzata minn aromi ta' frott frisk (ħawħ, berquq, frott artab tal-foresta). It-togħma hija ratba, ta' frott u friska.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9,0
Aċidità totali minima	4,5 f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

2. *Karatteristiċi organolettiċi – inbejjed ħomor – bidla meħtieġa fid-Dokument Uniku*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor huma karatteristiċi ta' din iż-żona. Minħabba l-kundizzjonijiet speċifiċi taż-żona, il-prodott finali jingħaraf faċilment, kif ukoll jiġi identifikat faċilment li ġej minn dik iż-żona bis-saħħa tal-aromi tipiċi tiegħu. L-inbejjed ħomor huma karatterizzati minn kulur aħmar lewn ir-rubin (jew ħjiel ta' aħmar lewn iċ-ċirasa jew lewn ir-rummien) bi sfumaturi vjola li jsiru ħomor lewn il-briks wara l-maturazzjoni. Fwieħet l-inbid hija oriġinali u fina, b'noti ta' frott aħmar artab tal-foresta (ribes iswed, tut tal-għollieq, ċirasa qarsa u għanbaqar selvaġġ) u ħwawar ħelwin (kannella, bżar roża), togħma ħafifa, ibbilanċjata u bellusija. Huma magħrufa għall-finezza, it-tannini ħfief u ta' kwalità għolja, l-estrattività eċċellenti u l-kulur vivaċi tagħhom, u l-influwenza tal-ħamrija kannella ħamranija, li għandha livell għoli ta' melħ ferriku, hija ċara. L-inbejjed ħomor huma wkoll aktar robusti, vigoruż, u b'intensità akbar tal-kulur; dawn il-karatteristiċi huma r-riżultat ta' riżorsi eljotermali abbundanti u l-ħamrija b'konsistenza ħafifa. L-inbejjed ħomor, li huma ġeneralment xotti, jagħtu l-impressjoni li huma parti minn wirt nazzjonali li jappartjeni ugwalment għan-natura u għall-bniedem. L-inbejjed ħomor jibbenefikaw mill-kundizzjonijiet ekopedoklimatiċi tajbin li huma speċifiċi għal din iż-żona.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9,0
Aċidità totali minima	4,5 f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki ta' kultivazzjoni u karatteristiċi tal-pjantaġġuni

Metodu tat-tkabbir

— densità tal-pjantaġġun - minimu ta' 3 000 stokk tad-dwieli għal kull ettaru;

— qtugħ bikri - jitnaqqas l-għadd tal-għenieqed tal-għeneb fl-istadju tal-maturazzjoni bikrija (il-bidu tas-sajran), meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-ispeċifikazzjonijiet għal inbejjed li għandhom indikazzjoni ġeografika.

— irrigazzjoni - permessa biss matul snin ta' nixfa u b'notifika ONVPV.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

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

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. *Cabernet Sauvignon, Negru aromat*

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

90 ettolitru għal kull ettaru

8. *Cabernet Sauvignon, Negru aromat*

90 ettolitru għal kull ettaru

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

105 ettolitru għal kull ettaru

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

105 ettolitru għal kull ettaru

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

120 ettolitru għal kull ettaru

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

135 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kontea ta' Buzău:

— il-muniċipalità ta' Săpoca, l-irħula ta' Săpoca, Măteşti

— il-muniċipalità ta' Cernăteşti - il-villaġġ ta' Cernăteşti

— il-muniċipalità ta' Racoviţi, il-villaġġ ta' Racoviţi

— il-muniċipalità ta' Poşta Câlnău, il-villaġġ ta' Poşta Câlnău

— il-muniċipalità ta' Blăjani, l-irħula ta' Blăjani u Soreşti

— il-muniċipalità ta' Zărneşti, l-irħula ta' Comisoaia, Vadu Soreşti, Zărneşti, Fundeni, Pruneni

— il-muniċipalità ta' Breaza - l-irħula ta' Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilăneşti, Vispeşti

— il-muniċipalità ta' Năieni, l-irħula ta' Năieni, Finţeşti, Fântânele, Proşca,Vârf

— il-muniċipalità ta' Săhăteni, l-irħula ta' Săhăteni u Istriţa de Jos

— il-muniċipalità ta' Pietroasele, l-irħula ta' Pietroasele, Şarânga, Dara, Pietroasa Mică, Clondiru de Sus, Călţeşti

— il-muniċipalità ta' Merei, l-irħula ta' Merei, Dealul Viei, Izvorul Dulce, Gura Sărăţii, Nenciuleşti, Dobrileşti, Valea Puţului, Ciobănoaia, Ogherzi, Sărata Monteoru

— il-muniċipalità ta' Vernești, l-irħula ta' Vernești, Zorești, Cândești, Nișcov, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Săsenii pe Vale, Cârlomănești, Nenciu

— il-muniċipalità ta' Smeeni, l-irħula ta' Călţuna, Moisica.

Il-kontea ta' Prahova:

— il-belt ta' Boldești Scăieni, Seciu

— il-muniċipalità ta' Bucov, l-irħula ta' Bucov u Pleașa

— il-muniċipalità ta' Plopu - l-irħula ta' Gâlmeia u Plopu

— il-muniċipalità ta' Bucov, l-irħula ta' Bucov, Chițorani, Valea Orlei, Bighilin

— il-muniċipalità ta' Valea Călugărească, l-irħula ta' Valea Călugărească, Valea Popii, Valea Săracă, Răchieri, Valea Mantei, Valea Poieni, Valea Largă, Vârfurile, Schiau, Valea Mieilor

— il-muniċipalità ta' Albești Paleologu, il-villaġġ ta' Albești Paleologu

— il-belt ta' Urlați flimkien ma' Arioneştii Noi, Arioneştii Vechi, Cherba, Mărunţiş, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului,Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Valea Mieilor, Jercălăi

— il-muniċipalità ta' Ceptura, l-irħula ta' Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari u Șoimești

— il-muniċipalità ta' Fântânele, l-irħula ta' Fântânele, Vadu Săpat, Ghionoaica, Bozieni

— il-muniċipalità ta' Gura Vadului, l-irħula ta' Gura Vadului, Perşunari, Tohani

— il-muniċipalità ta' Călugăreni, l-irħula ta' Călugăreni, Valea Scheilor

— il-muniċipalità ta' Jugureni, l-irħula ta' Jugureni, Boboci

— il-muniċipalità ta' Apostolache, l-irħula ta' Apostolache, Buzota, Valea Cricovului, Mârlogea, Udreşti

— il-muniċipalità ta' Gornet-Cricov, l-irħula ta' Gornet-Cricov, Priseaca, Valea Seacă, Dobrota, Coşerele, Ţărculeşti

— il-muniċipalità ta' Chiojdeanca, l-irħula ta' Chiojdeanca, Trenu, Nucet

— il-muniċipalità ta' Sângeru, l-irħula ta' Sângeru, Tisa, Mireşu Mare, Mireşu Mic

— il-muniċipalita ta' Tătaru, l-irħula ta' Tătaru, Siliştea, Podgoria

— il-muniċipalità ta' Podenii Noi, l-irħula ta' Podenii Noi, Valea Dulce, Popeşti

— il-muniċipalità ta' Iordăcheanu, l-irħula ta' Iordăcheanu, Valea Cucului, Moceşti, Străoşti, Plavia.

Il-kontea ta' Argeş:

— il-muniċipalità ta' Ștefănești, l-irħula ta' Valea Mare-Podgoria, Ștefănești Noi, Izvorani, Ștefănești, Viișoara, Goleşti, Enculeşti, Zăvoi

— il-muniċipalità ta' Călinești, l-irħula ta' Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu-Negru, Vrănești, Gorganu, Calinești, Râncciov, Urlucea, Glodu, Udeni-Zăvoi, Cârstieni

— il-belt ta' Topoloveni flimkien ma' Ţigăneşti, Boţârcani, Crinteşti, Gorăneşti

— il-muniċipalità ta' Priboieni, l-irħula ta' Priboieni, Sămăila, Valea Mare, Pitoi, Valea Popii, Paraschivești, Valea Neni

— il-muniċipalità ta' Leordeni, l-irħula ta' Leordeni, Băila, Budişteni, Ciulnișa, Cârciumărești, Glâmbocata, Schitu Scoicești, Ciolceşti, Bântău, Glodu, Moara Mocanului

— il-muniċipalità ta' Bogați, l-irħula ta' Glâmboceiu, Chițeşti, Bogați, Glâmbocel, Bârloi

— il-belt ta' Costești flimkien ma' Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu

— il-muniċipalità ta' Lunca Corbului, l-irħula ta' Lunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți

— il-muniċipalità ta' Stolnici, l-irħula ta' Stolnici, Vlăşcuța, Fâlfani, Izbăşeşti, Cotmeana, Cochineşti

— il-muniċipalità ta' Buzoești, l-irħula ta' Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța

— il-muniċipalità ta' Suseni, l-irħula ta' Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Gălăeşeşti

— il-muniċipalità ta' Mirosi, l-irħula ta' Mirosi, Surdulești

— il-muniċipalità ta' Negrași, l-irħula ta' Negrași, Bârlogu, Mozacu

— il-muniċipalità ta' Ungheni, l-irħula ta' Ungheni, Colțu, Satu Nou, Găujani, Humele

— il-muniċipalità ta' Recea, l-irħula ta' Recea, Deagu de Sus, Deagu de Jos

— il-muniċipalità ta' Izvoru, il-villaġġ ta' Izvorul

— il-muniċipalità ta' Popeşti, l-irħula ta' Popeşti, Palanga, Slobozia, Purcăreni, Bucov, Râca, Adunați

— il-muniċipalità ta' Căldăraru, l-irħula ta' Strâmbeni, Căldăraru, Burdea

— il-muniċipalità ta' Rociu, l-irħula ta' Rociu, Gliganu de Sus, Şerbăneşti.

Il-kontea ta' Dâmbovița:

— il-muniċipalità ta' Valea Mare, l-irħula ta' Valea Mare, Feţeni, Saru, Valea Caselor, Livezile, Gârleni

— il-muniċipalità ta' Gura Foii, l-irħula ta' Gura Foii, Catane, Făgetu

— il-muniċipalità ta' Dragodana, l-irħula ta' Dragodana, Cuparu, Străoști, Burduca

— il-muniċipalità ta' Bucșani, l-irħula ta' Bucșani

— il-muniċipalità ta' Răzvad, l-irħula ta' Răzvad, Valea Voievozilor

Il-kontea ta' Olt:

— il-muniċipalità ta' Sâmburești, l-irħula ta' Sâmburești, Mănulești

— il-muniċipalità ta' Dobroteasa, l-irħula ta' Dobroteasa, Vulpește, Câmpu Mare, Batia

— il-muniċipalità ta' Spineni, l-irħula ta' Spineni, Optășani.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Rabta maż-żona demarkata*

L-influwenza ta' fatturi umani bbażati fuq it-tradizzjoni.

L-eżistenza ta' vinji f'din iż-żona hija kkonfermata minn skavi arkeoloġiċi, frammenti taċ-ċeramika u toponomija, li jixhdu li l-vinji ilhom preżenti sa mill-qedem.

L-evidenza hija pprovduta minn dokumenti mill-arkeoloġija, il-paleontoloġija, il-mitoloġija, in-numiżmatika, il-lingwistika u l-istorja miktuba u dik orali, li, l-ewwel nett, juru li f'dik il-parti tad-dinja kien hemm kundizzjonijiet naturali partikolari ideali għall-iżvilupp u l-kultivazzjoni tal-vinji, u li l-attività kienet konformi mat-twemmin, mal-użanzi u mal-ħajja ġenerali tal-abitanti taż-żona.

Huwa mifhum li f'din iż-żona kien hemm forom li minnhom l-ispeċijiet tal-ġeneru Vitis ġew derivati sa mill-bidu tal-perjodu Neoġeniku.

L-ewwel dokumenti miktuba li jsemmu l-eżistenza tal-kultivazzjoni tad-dwieli għall-inbid f'dawn il-partijiet tal-pajjiż imorru lura għas-sekli 14 u 15. Dawn id-dokumenti juru li Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei u Valea Popii kienu lokalitajiet magħrufa u apprezzati għall-kwalità tal-inbejjed prodotti hemm.

L-importanza ta' din iż-żona f'termini ta' vitikultura ġejja minn żoni kbar ta' nbejjed imlaqqma u d-daqs kbir tagħha, u kienet ikkunsidrata bħala "l-akbar u l-aktar żona ta' vitikultura kumpatta tar-Rumanija, li tifforma l-punt fokali tal-industrija tal-vitikultura tar-Rumanija".

Dokumenti mill-qedem jindikaw li din iż-żona kienet tipproduċi nbid "żejtni", qawwi u durabbli, u jqabbluh mal-aqwa nbejjed prodotti f'pajjiżi oħra.

Il-produzzjoni tal-inbid hija okkupazzjoni li tirrikjedi lill-vitikulturi joħolqu l-mezzi teknoloġiċi meħtieġa biex jipproduċu nbejjed tal-ogħla kwalità possibbli.

Maż-żmien, il-vitikultura fir-Rumanija saret karatterizzata minn attributi partikolari, li huma differenzjati skont iż-żona ta' vitikultura, skont it-tradizzjonijiet li għaddew mal-ġenerazzjonijiet. B'hekk, żviluppaw tipi ta' nbid, li fihom varjetajiet ta' għeneb adatti tajjeb għall-kundizzjonijiet lokali, ġew stabbiliti prattiki ta' kultivazzjoni distinti skont ir-reġjun, partiolarment f'termini tal-ġestjoni ta' stokkijiet u żbir, u l-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed saru aktar distinti.

Ġew stabbiliti pjantaġġuni b'varjetajiet ta' valur, ġew promossi tekniki ġodda ta' kultivazzjoni abbażi ta' mekkanizzazzjoni, inbnew faċilitajiet moderni ta' vitikultura, ħżin tal-inbid u imballaġġ tal-inbid, u kien hemm żieda fil-kwalità tal-inbejjed.

Il-vitikulturi jieħdu sodisfazzjon mill-qtugħ tal-frott u huma xprunati mix-xewqa li jipproduċu nbid tajjeb b'karattru tipiku taż-żona.

Il-kwalità eċċezzjonali u distinta tal-inbejjed taż-żona ġeografika demarkata ta' Dealurile Munteniei hija r-riżultat ta' ħaddiema b'ħiliet speċjalizzati, tradizzjonijiet u implimentazzjoni razzjonali ta' teknoloġiji ġodda ta' tkabbir tal-għeneb u tal-produzzjoni tal-inbid.

L-influwenza ta' fatturi naturali

L-iżvilupp tal-vitikultura hija dovuta għall-kundizzjonijiet ferm favorevoli li jgawdu minnhom id-dwieli fil-pajjiż kollu. Il-klima tal-għoljiet tagħna hija favorevoli għall-vitikultura, b'riżultat tar-riżorsi eljotermali abbundanti matul il-perjodu tat-tkabbir tad-dwieli (April - Ottubru), il-ħarifa twila u xemxija, in-nuqqas ta' preċipitazzjoni eċċessiva, partikolarment fis-sajf u fil-ħarifa u, b'mod ġenerali, in-nuqqas ta' kull tip ta' klima estrema li tikkawża problemi f'termini tal-kwalità tal-inbejjed.

Iż-żona ġeografika demarkata ta' Dealurile Munteniei hija karatterizzata mid-diversità tal-ħamrija tagħha. Iż-żona demarkata fiha ħamrija li tinkludi tafal aħmar, ġebla tal-marl u, sa ċertu punt, ramel ħamrani fin, ħamrija adatta għall-kultivazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb għall-inbejjed ħomor.

Riżalt

Il-massif tal-għoljiet jgħaddu minnu widien, li ġeneralment huma miftuħa lejn ix-Xlokk u mdawra minn serje ta' għoljiet kważi paralleli. F'termini tat-tip ta' ħamrija, lejn il-Punent tiddomina l-ħamrija mikula tal-foresta kannella tagħti fl-aħmar, filwaqt li l-Lvant huwa kkaratterizzat minn rendzinas, psewdorendzinas u, sa ċertu punt, ħamrija ramlija li tifforma l-ħamrija. F'xi ċentri hemm ukoll ħamrija b'volum kbir ta' ġebel, fejn is-sodda ta' blat tinsab qrib il-wiċċ. Dawn għandhom kontenut għoli ta' karbonat tal-kalċju, li huwa favorevoli għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u tal-inbejjed aromatiċi.

L-orjentazzjoni tal-widien toħloq kundizzjonijiet favorevoli għall-vitikultura. Il-vitikultura sseħħ l-aktar fuq inklinazzjonijiet bi gradjent ta' bejn 8 % u 30 %, u sa ċertu punt fuq inklinazzjonijiet aktar wieqfa.

Ix-xmajjar prinċipali għandhom flussi sinifikanti, anke fi staġuni bi ftit preċipitazzjoni. B'mod ġenerali, il-vinja tista' titqies li għandha riżervi tal-ilma ta' kwalità tajba suffiċjenti.

It-topografija, b'mod partikolari l-espożizzjoni prinċipalment lejn in-Nofsinhar tal-art, toħloq mikroklimi li huma ferm favorevoli għall-kultivazzjoni ta' varjetajiet ta' nbejjed ħomor.

Klima

It-temperatura medja annwali tvarja minn madwar 10,8 °C fil-Punent taż-żona ta' vitikultura għal madwar 11,2 °C fil-Lvant. Ix-xitwa hija relattivament qasira, it-temperatura medja tal-iktar xahar kiesaħ hija – 2,1 °C, u t-temperatura medja tal-aktar xahar sħun hija +22,4 °C.

B'mod ġenerali, ir-riżorsi eljotermali huma abbundanti, u jiffavorixxu s-sajran tajjeb tal-frott u tal-injam tad-dielja. It-temperaturi minimi fuq l-għoljiet huma madwar 3 °C ogħla milli fuq il-pjanuri, u l-frekwenza ta' xtiewi b'temperaturi tal-iffriżar hija ħafna inqas. Id-dwieli kkultivati fuq l-għoljiet għalhekk jistgħu jagħmlu ibernazzjoni mingħajr ma jiġu protetti.

Ix-xejra tax-xita hija ogħla fil-Punent taż-żona ta' vitikultura, 587,7 mm, u inqas lejn il-Lvant, 508 mm. L-ilma li jinħażen fil-ħamrija matul ix-xitwa jiffavorixxi l-ewwel parti tal-istaġun ta' tkabbir, bi tkabbir qawwi ta' rimjiet. Ix-xita tal-bidu tas-sajf tistimula t-tkabbir tal-għeneb, filwaqt li jkun hemm inqas xita matul l-istadju tal-maturazzjoni tagħhom (Awwissu - Settembru), biex b'hekk jiġi promoss is-sajran.

Minħabba l-klima favorevoli, l-aqwa nbejjed ħomor Rumeni, robusti u b'kulur tajjeb, huma prodotti f'din iż-żona, u huma prodotti wkoll inbejjed bojod superjuri, attraenti ferm.

L-aċidità totali tal-most hija influwenzata sew minn aktar riżorsi termali.

Hekk kif jiżdiedu l-indikaturi termali, jistgħu jinkisbu konċentrazzjonijiet ogħla ta' zokkor, aromi, kulur u sustanzi fenoliċi.

8.2. *Rabta kawżali*

Il-klima fiż-żona demarkata, li hija favorevoli għall-vitikultura, tiżgura riżorsi eljotermali abbundanti matul il-perjodu tat-tkabbir tad-dielja (minn April sa Ottubru). Il-ħarifa twila u xemxija, in-nuqqas ta' preċipitazzjoni eċċessiva, partikolarment fis-sajf u fil-ħarifa u, b'mod ġenerali, in-nuqqas ta' klima estrema li tista' tikkawża problemi, huwa rifless fil-kwalità tal-inbejjed fir-rigward tal-aroma, it-togħma bellusija tal-inbejjed ħomor, u r-robustezza tal-inbejjed bojod.

L-espożizzjoni tal-art predominantement lejn in-Nofsinhar hija favorevoli ħafna għall-kultivazzjoni tal-varjetajiet għall-inbejjed ħomor u bojod, bħad-diversità tal-ħamrija, partikolarment dik iffurmata minn tafal aħmar, loms u ħamrija ħamranija fina li prinċipalment hija adatta għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor.

Il-ħamrija b'saffi ta' tafal, b'kontenut għoli ta' ossidu tal-ħadid, preżenti fil-parti tal-Punent tal-massif tal-vitikultura (vinji li jokkupaw l-inklinazzjonijiet tal-għoljiet u d-dipressjonijiet tagħhom – Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei u Valea Popii) huma wkoll adatti sew għat-tkabbir tal-varjetajiet ta' nbid aħmar. Għalkemm hija preżenti biss sa ċertu punt, il-ħamrija skeletali b'kontenut għoli ta' karbonat tal-kalċju hija wkoll identifikata f'ċerti lokalitajiet, li jiffavorixxi wkoll il-produzzjoni ta' nbejjed aromatiċi (b'aromi persistenti).

Ir-riżorsi eljotermali huma għoljin u adatti għal sajran tajjeb, it-temperaturi minimi fuq l-għoljiet huma madwar 3 °C ogħla milli fuq il-pjanuri u l-frekwenza ta' xtiewi b'temperaturi tal-iffriżar hija ħafna inqas. Il-varjetajiet li jitkabbru fuq l-għoljiet jistgħu, għalhekk, jagħmlu ibernazzjoni mingħajr ma jiġu protetti, li jwassal għal livelli ottimali ta' produzzjoni kwalitattiva.

Matul il-fażi tas-sajran tal-għeneb (Awwissu sa Settembru), tagħmel inqas xita, u għalhekk ikun hemm kundizzjonijiet tajbin għas-sajran. Hekk kif jiżdiedu l-indikaturi termali, jistgħu jinkisbu konċentrazzjonijiet ogħla ta' zokkor, aromi, kulur u sustanzi fenoliċi. Il-qtugħ jitwettaq fil-livell ta' maturità meħtieġ biex tinkiseb kwalità tajba u, b'mod partikolari, biex jiġu enfasizzati l-karatteristiċi aromatiċi tal-varjetajiet, b'mod partikolari dawk b'potenzjal ogħla, li jirriżulta f'inbejjed b'bilanċ kostanti ta' aċidità, identità, espressività u oriġinalità, u biex tiġi ppreżervata l-ispeċifiċità ta' fjuri jew ta' frott tal-inbejjed, kif xieraq.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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