C/2026/1651

13.3.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/1651)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Drăgăşani"

Nru tal-UE: PDO-RO-A0286-AM02

Data ta' applikazzjoni: 16.8.2021

1. **Applikant u interess leġittimu**

Assoċjazzjoni tal-Produtturi tal-Inbid Drăgăşani (APV Drăgăşani)

L-Assoċjazzjoni hija persuna ġuridika Rumena mingħajr skop ta' qligħ irregolata mid-dritt privat, li torganizza u twettaq l-attivitajiet tagħha f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ u mal-istatut ta' assoċjazzjoni. Din l-Assoċjazzjoni tirrappreżenta l-ġestjoni tal-vinji mħawla u rreġistrati bid-DOP Drăgăşani (madwar 280 ha) u l-kwantitajiet ta' nbid iċċertifikati għall-bejgħ u prodotti bid-DOP Drăgăşani.

2. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

☒ Rabta

☒ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha**

1. *Inklużjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbid: inbejjed spumanti ta' kwalità, inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità*

Żdiedu kategoriji ġodda ta' nbid: inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

Il-produzzjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbid permessi mil-leġiżlazzjoni fiż-żona Drăgăşani, fejn il-klima reġjonali hija affettwata mill-bidliet li qed iseħħu madwar id-dinja fil-kundizzjonijiet klimatiċi, hija neċessarja biex twieġeb għad-diversifikazzjoni tal-preferenzi tal-konsumatur, li dan l-aħħar kienu orjentati lejn tipi ġodda ta' prodotti b'karatteristiċi speċifiċi li jorbtuhom maż-żona ta' produzzjoni jew mal-metodi ta' produzzjoni.

Matul snin reċenti, saru investimenti u ħidma biex jiġu mmodernizzati l-infrastruttura u t-teknoloġiji tal-produzzjoni fiż-żona tad-DOP, influwenzati mit-traduzzjoni u mill-valur tal-inbejjed bla gass bid-DOP Drăgăşani rikonoxxuta fil-livell nazzjonali u Ewropew. Dan għamilha possibbli li jiġu prodotti tipi oħrajn ta' nbid, u l-inbejjed spumanti ta' kwalità bħalissa huma fuq moħħ ħafna produtturi fiż-żona li beħsiebhom jipproduċu l-inbid bażi għall-inbid spumanti u l-prodott lest fiż-żona ġeografika.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-inbid spumanti ġie prodott fiż-żona definita għad-DOP Drăgăşani, miksub mill-fermentazzjoni sekondarja fi fliexken bl-użu tal-metodu klassiku, sa mill-perjodu ta' bejn il-gwerer. Dan l-inbid spumanti kien jinbiegħ prinċipalment fis-swieq domestiċi u barranin.

Hemm aktar u aktar produtturi tal-inbejjed spumanti, li jużaw kemm il-metodu tal-fermentazzjoni fil-flixkun kif ukoll il-metodu l-ġdid ta' fermentazzjoni f'tank "acrotofor"/awtoklava, li huwa ħafna aktar aċċessibbli. Il-produtturi tal-inbejjed bla gass fiż-żona tad-DOP Drăgăşani fittxew li jerġgħu jagħtu l-ħajja lil tradizzjoni filwaqt li jisfruttaw ukoll il-potenzjal tal-inbid taż-żona b'tip ta' prodott ġdid f'domanda fis-suq tal-konsumatur tal-inbid, jiġifieri ż-żewġ kategoriji ġodda tal-prodott.

L-inbejjed miksubin mill-vinji ta' Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti u Guşoeni jingħarfu mill-kwalità eċċezzjonali tal-inbejjed bojod u aromatiċi. Hemm ukoll inbejjed ħomor notevoli li jsiru minn għeneb imkabbar fuq irqajja' li jinsabu fit-terz ta' fuq tal-għoljiet, fejn fl-għeneb jakkumulaw livelli ogħla ta' zokkor u antoċjanini minħabba livelli akbar ta' dawl tax-xemx u ħamrija ta' kwalità aktar baxxa u aktar strutturata, li jillimitaw il-produzzjoni għal kull ettaru iżda jtejbu l-kwalità.

Il-Kapitolu 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 3 tad-dokument uniku ġew emendati.

2. *Indikazzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika għall-kategoriji l-ġodda ta' nbid mitluba*

L-introduzzjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbejjed (inbejjed spumanti ta' kwalità, inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità) tagħmilha possibbli li tiġi indikata r-rabta bejn kull kategorija u żona sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni eżistenti fil-każ ta' denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Il-Kapitolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 8 tad-dokument uniku ġew emendati.

3. *Preżentazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-kategoriji ġodda ta' nbid*

Minħabba l-inklużjoni ta' nbid spumanti ta' kwalità u ta' nbid spumanti aromatiku ta' kwalità fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huwa neċessarju li jiġu ppreżentati l-parametri analitiċi ta' dawn il-kategoriji tal-inbejjed tad-DOP Drăgăşani u l-karatteristiċi organolettiċi tagħhom sabiex tiġi żgurata l-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni fis-seħħ li tiddefinixxi denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Il-Kapitolu 11 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 4 tad-dokument uniku ġew emendati.

4. *Indikazzjoni tal-prattiki teknoloġiċi speċifiċi għall-produzzjoni tal-kategoriji ġodda ta' nbejjed*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex tinkludi ċerti prattiki teknoloġiċi speċifiċi għall-produzzjoni tal-kategoriji l-ġodda ta' nbid, b'deskrizzjoni dettaljata ta' ċerti operazzjonijiet teknoloġiċi għall-ipproċessar tal-kategoriji l-ġodda ta' nbid (l-ipproċessar tal-għeneb, l-ipproċessar tal-most, il-fermentazzjoni alkoħolika tal-most, l-użu tal-ħmira, il-preparazzjoni tal-likur tad-dożaġġ, in-naqal magħżul, eċċ.).

Il-Kapitolu 10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat. Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

5. *Żieda tal-kundizzjonijiet dwar il-prattiki enoloġiċi speċifiċi għall-kategoriji l-ġodda ta' nbejjed*

Mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott żdiedu l-kategoriji l-ġodda ta' nbid meħtieġa għall-produzzjoni, inklużi d-dettalji għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè bl-użu ta' teknika ta' pproċessar partikolari li tiddetermina l-kulur tal-inbid.

L-inbejjed rożè spumanti ta' kwalità jinkisbu biss minn varjetajiet suwed jew ħomor, permezz tal-maċerazzjoni tal-frott. L-inbejjed rożè jistgħu jitqiesu wkoll li huma minn varjetajiet Pinot gris jekk il-frott jiġi maċerat sakemm ikun neċessarju biex jiġi estratt il-kulur mill-qoxra b'kulur sottili ta' dawn iż-żewġ varjetajiet. L-inbid abjad jista' jinkiseb ukoll minn għeneb iswed jew aħmar. L-inbid spumanti ta' kwalità jista' jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika primarja (direttament mill-most) jew permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika sekondarja (minn inbid bażi).

Il-Kapitolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 5 tad-dokument uniku ġew emendati.

6. *Inklużjoni fit-tikketta ta' indikazzjonijiet fakultattivi għall-kategoriji l-ġodda ta' nbid*

Bl-inklużjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbejjed fil-produzzjoni, il-kundizzjonijiet relatati mal-indikazzjoni tal-varjetà tal-inbid, it-tip ta' nbid skont il-kontenut ta' glukożju u ta' fruttożju jew l-aspetti relatati mal-ibbottiljar tagħhom iridu jiżdiedu mad-dispożizzjonijiet tat-tikkettar.

Il-Kapitolu 12 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 9 tad-dokument uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem il-prodott**

Drăgășani

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

• 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbejjed bojod*

Għandhom aromi florali friski u għandhom kulur isfar lewn it-tiben bi sfumaturi ta' isfar fl-aħdar, aromi ta' vanilla, ta' għeneb li jkun qed isir, ta' butir frisk, ta' sebuqa intensa, ta' fjuri tad-dwieli, ta' fjuri tal-akaċja, ta' għasel, ta' noċemuskata. F'termini ta' togħma, dawn l-inbejjed għandhom togħma ħafifa ta' lewż, bi freskezza, robustezza u togħma persistenti fil-ħalq. Il-maġġoranza l-kbira tal-inbejjed bojod huma meqjusin bħala nbejjed ħfief u aċidużi ħafna. Togħma aċiduża, vivaċi, ta' frott, bilanċjata, ħafna drabi bl-aroma ta' frott misjur sew.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *Inbejjed rożè*

Dawn l-inbejjed għandhom kulur roża ċar lewn is-salamun, bi fwieħa li tiżvela l-aromi ta' frawli selvaġġ, xi drabi ta' lewż, u petali tal-ward. Għandhom togħma friska u vibranti, ta' frott, b'aromi ta' ċirasa friska u togħma ta' wara kemxejn qawwija, bi kwalitajiet li jattiraw il-konsumaturi tal-inbejjed mhux imqaddmin meta jilħqu l-freskezza massima tagħhom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

3. *Inbejjed ħomor*

Togħma — struttura tannika robusta, togħma kumplessa, ta' ħaxix, aromi ta' frott tal-foresta, ta' tuta żerqa, ta' passolina u ta' ħwawar, kif ukoll aromi ta' frott tal-foresta misjur, ta' pruni u ta' ċirasa morra. Kulur — aħmar lewn ir-rubini, aħmar lewn ir-rubini moderatament intens, aħmar lewn ir-rubini skur ħafna, aħmar lewn il-granata intens. Dawn l-inbejjed għandhom togħma bellusija b'aċidità integrata sew, u b'togħma ta' wara li ddum, bilanċjata u mirquma. Fwieħa qawwija ta' ribes iswed, ta' tut tal-għollieq, ta' vjoli u ta' ċirasa friski u ħjiel ta' bżar frisk, b'nota kemxejn ta' ċikkulata, togħma ta' frott intensa b'noti sottili ta' kafè li għadu kif ġie inkaljat. It-tannini bellusin u delikati jipprovdu potenzjal ta' tqaddim tajjeb. It-togħma ta' frott frisk xi drabi tiġi kkombinata ma' nota żgħira ta' vanilla.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

4. *Inbejjed spumanti ta' kwalità*

L-inbejjed spumanti ta' kwalità jingħarfu mill-finezza tagħhom, b'formazzjoni intensa ta' bżieżaq fil-bidu li ssir aktar ħafifa iżda ddum.

— Kuluri jgħajtu, isfar fl-aħdar għal isfar ċar, isfar fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben, filwaqt li l-inbejjed spumanti rożè fihom sfumaturi differenti ta' roża skont il-varjetà/varjetajiet użata/i biex jiġu prodotti;

— Togħma/xamm: fina, b'aromi ta' fermentazzjoni, ħjiel ta' fjuri, għasel, tiben kemxejn imnixxef, noti ta' ħmira awtolizzata, lewż, tuffieħ isfar, aromi ta' ward u ta' bakek (frawli selvaġġ, ribes iswed, tut żerq, frawli).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

5. *Inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità*

L-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità jingħarfu mill-finezza tagħhom, bi bżieżaq persistenti u fini.

— Kulur isfar fl-aħdar, isfar ċar jew lewn it-tiben, sfumaturi differenti ta' roża, skont il-varjetà.

— Xamm/togħma: tipika tal-varjetà tal-muscat, ħabaq, fjur tas-sebuqa, aromi ta' fermentazzjoni, ta' fjuri, bi ħjiliet sottili ta' ħmira awtolizzata, frott tal-foresta, frott misjur (ċirasa morra, ribes aħmar, lampun, frawli), aċidità vivaċi u persistenti, mineralità fina.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 6,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

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

(a) *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki enoloġiċi

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

It-taħlil tal-inbejjed tad-DOP Drăgăşani huwa pprojbit.

2. Prattika enoloġika speċifika għall-inbejjed rożè

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità jinkisbu biss minn varjetajiet suwed jew ħomor, permezz tal-maċerazzjoni tal-frott. L-inbejjed rożè jistgħu jitqiesu wkoll li huma minn varjetajiet Pinot gris jekk il-frott jiġi maċerat sakemm ikun neċessarju biex jiġi estratt il-kulur mill-qoxra b'kulur sottili ta' dawn il-varjetajiet. L-inbid abjad jista' jinkiseb ukoll minn għeneb iswed jew aħmar.

L-inbid spumanti ta' kwalità jista' jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika primarja (direttament mill-most) jew permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika sekondarja (minn inbid bażi li għandu jintuża għall-inbid spumanti).

(b) *Rendimenti massimi*

1. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Crâmpoșie selecționată

14 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

3. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

12 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

4. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

5. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Crâmpoșie selecționată

112-il ettolitru għal kull ettaru

6. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 ettolitru għal kull ettaru

7. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 ettolitru għal kull ettaru

8. meta l-ħsad ikun misjur għalkollox, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-Kontea ta' Vâlcea:

— Il-muniċipalità ta' Drăgășani — il-lokalitajiet komponenti ta' Drăgășani, Zărneni, Zlătărei u Valea Caselor;

— Il-komun ta' Ştefăneşti — il-villaġġi ta' Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti, Ştefăneşti;

— Il-komun ta' Șuteşti — il-villaġġi ta' Racu, Izvorașu, Șuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili u Boroşeşti;

— Il-komun ta' Prundeni — il-villaġġi ta' Prundeni, Călina u Zăvideni;

— Il-komun ta' Orleşti — il-villaġġi ta' Orleşti, Silea, Scaioşi u Procopoaia;

— Il-komun ta' Creţeni — il-villaġġi ta' Creţeni, Mreneşti, Streminoasa u Izvoru;

— Il-komun ta' Guşoeni — il-villaġġi ta' Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca u Burdăleşti;

— Il-komun ta' Lungeşti — il-villaġġi ta' Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni u Stănești-Lunca.

Il-Kontea ta' Olt:

— Il-komun ta' Cârlogani, il-villaġġi ta' Cârlogani u Cepari;

— Il-komun ta' Strejeşti, il-villaġġi ta' Strejeştii de Sus u Colibaşi;

— Il-komun ta' Pleşoiu, il-villaġġ ta' Schitu din Deal.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

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

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

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

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

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona*

Iż-żona ta' Drăgășani tinsab bejn Subcarpații Getici fit-Tramuntana u l-Pjanura Rumena (Câmpia Română) fin-Nofsinhar u fix-Xlokk, bejn 44°30′-44°55′ Tramuntana u 23°55′-24°15′ Lvant. Iż-żona tifrex għal tul ta' madwar 50 km bejn id-disretti ta' Strejești fin-Nofsinhar u Ionești fit-Tramuntana, b'estensjoni ta' madwar 30 km bejn il-Lvant u l-Punent. B'mod amministrattiv, il-vinji jinsabu fil-kontej ta' Vâlcea u Olt.

It-terren huwa kkaratterizzat minn għoljiet bejn xmajjar b'inklinazzjonijiet weqfin, li jibqgħu għaddejjin b'mod parallel max-xmara Olt u jħarsu lejn it-Tramuntana għan-Nofsinhar. L-altitudni tal-għoljiet tal-vinja tiżdied min-Nofsinhar (Oporelu 193 m) għat-Tramuntana (Scundu 463 m), li tagħti lok għal esponimenti differenti favorevoli għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Din il-forma ta' terren ma tippermettix li l-arja kiesħa tistaġna, iżda pjuttost tħeġġiġha tgħaddi mill-widien lejn ix-xmara Olt, u b'hekk jitnaqqas ir-riskju ta' ġlata. Il-biċċa l-kbira tal-vinji jinsabu fuq l-inklinazzjonijiet, li jiżgura skular naturali ottimali għad-dwieli.

Litoloġija — il-ħamrija hija ffurmata minn alternazzjoni ta' tafal, marl u ramel terzjarju fuq l-inklinazzjonijiet u r-ridges tal-għoljiet u minn ramal ta' sawriet differenti fil-pjanuri tal-Olt.

Il-ħamrija fuq il-pjattaforma hija kkaratterizzata mill-preżenza ta' luvisoli bojod, planosoli u ħamrija podżolika kannella. Hemm ħamrija taflija illuvjali kannella fuq l-inklinazzjonijiet u l-għelieqi mtarrġa ta' fuq dojoq, skulati tajjeb, ħamrija kannella u ewmeżobażika u regosoli fuq l-inklinazzjonijiet. Ħamrija kannella fl-aħmar tidher fuq l-għelieqi mtarrġa fuq il-parti tan-Nofsinhar tal-vinja.

Is-sistema idrografika dominanti hija x-xmara Olt, il-kollettur prinċipali li jirċievi l-eċċess tal-ilma tax-xita mill-għoljiet fil-widien li jisseparawhom.

Il-klima hija kontinentali moderata, bi xtiewi kesħin u bi sjuf sħan, iżda b'estremi tal-Ewropa tal-Lvant aktar moderati u b'xi influwenzi Mediterranji. It-temperatura annwali medja (11,3 °C), ix-xita moderata (642 mm fis-sena) u d-dawl tax-xemx matul l-istaġun tat-tkabbir (1 520 siegħa) joħolqu kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli għat-tkabbir tad-dwieli b'influwenza diretta fuq il-kwalità tal-ħsad. It-taħlita tal-klima tagħti lill-għeneb u lill-most aċidità naturali ottimali, li tikkompleta l-aromi tal-inbejjed bla gass u tal-inbejjed spumanti ta' kwalità.

Minħabba l-karatteristiċi fiżiċi tal-ħamrija fuq l-inklinazzjonijiet ta' qiegħ l-għoljiet, li prinċipalment jirrestringu l-iżvilupp tas-sistemi tal-għeruq tad-dwieli u tal-friegħi produttivi, id-densità tal-pjanti fil-vinji hija fost l-ogħla fil-pajjiż.

8.2. *Dettalji tal-prodotti*

L-inbejjed ħomor miksubin minn ħamrija tal-foresta kannella u kannella fl-aħmar, xi ħamrija podżolika moderata, rikka fil-ġebla tal-ġir u li tinsab fuq żrar alluvjali, huma ta' kulur aħmar jgħajjat u fini, b'korporatura u qawwijin. L-inbejjed ħomor għandhom aromi ta' għanbaqar, ta' ribes iswed u astringenza ħafifa, bi fwieħa attraenti li tiżviluppa mat-tqaddim, u b'noti ta' nagħnieħ u ta' kafè b'konsistenza, tannini bilanċjati astringenti u ħjiliet sottili ta' vanilla meta t-tqaddim isir fil-bettiji.

L-inbejjed bojod għandhom kulur isfar ċar jew isfar fl-aħdar jgħajjat, b'aromi u b'togħmiet ta' frott, aromi ta' fjuri selvaġġi, ta' għabra tad-dakra tad-dwieli, ta' fjur tas-sebuqa, togħma bilanċjata li ġġib l-alkoħol u l-aċidità f'armonija ottimali, xi drabi b'noti ta' għeneb misjur iżżejjed, ta' għasel, ta' żahar tal-limetta u ta' akaċja. Il-kulur jiddependi mid-durata tat-tqaddim fil-fliexken u jvarja minn isfar lewn id-deheb għal ambra.

L-inbejjed rożè għandhom kulur roża għal lewn is-salamun ċar, b'aromi ta' frawli selvaġġ, ta' lewż, ta' petali tal-ward, togħma vibranti, ta' frott, b'aromi ta' ċirasa friska u togħma ta' wara kemxejn morra, bi kwalitajiet distinti fl-inbejjed mhux imqaddmin meta jilħqu l-freskezza massima tagħhom.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità huma kkaratterizzati mill-fatt li l-inbid bażi jiġi minn għeneb li jkun inħasad meta jkun hemm bilanċ ottimali bejn iz-zokkor, l-aċidità u l-aromi. Dawn jingħarfu mill-finezza, mill-effervexxenza tagħhom, bi bżieżaq fit-tul, ħjiliet ta' ħmira awtolizzata, aromi ta' fermentazzjoni, ta' għasel, aromi ta' frott ta' tuffieħ isfar, ta' frawli selvaġġ, ta' ribes iswed, ta' frawli u ta' lewż.

8.3. *Dettalji dwar il-fatturi umani*

Fil-vinji li għadhom kif ġew stabbiliti, id-densità hija bejn: 4 132 u 5 500 pjanta għal kull ettaru. F'vinji oħrajn, id-densità aċċettata minima hija ta' 3 200 pjanta għal kull ettaru.

L-għeneb jinħasad lejn l-aħħar tal-ħarifa minħabba li l-ħarifa hija twila u moderata, b'biżżejjed dawl tax-xemx, xita limitata, temperaturi mhux qawwija sa moderati u kundizzjonijiet li fihom il-proċess ta' sajran iseħħ bil-mod u l-inbejjed bla gass bojod u ħomor ma jitilfux l-aroma jew il-kulur.

L-inbejjed rożè jistgħu jinkisbu wkoll minn varjetajiet Pinot gris jekk il-frott jiġi maċerat sakemm ikun neċessarju biex jiġi estratt il-kulur mill-qoxra b'kulur sottili ta' dawn il-varjetajiet. L-inbid abjad jista' jinkiseb ukoll minn għeneb iswed jew aħmar.

Minħabba l-pajsaġġ imħarbat ferm, b'inklinazzjonijiet li xi drabi jkunu weqfin, hemm prattika li l-flanni bejn id-dwieli jitgħattew bil-ħaxix, li jgħin kemm biex tiġi stabbilizzata l-ħamrija kif ukoll biex jiġi kkonsmat l-ilma żejjed, u hekk jiġu kkonċentrati l-aromi, l-estratt u l-aċidità.

L-għeneb li jintuża għall-produzzjoni tal-inbid bażi għall-inbejjed spumanti jinħasad billejl jew kmieni filgħodu biex ma jitħalliex jisħon u biex jiġu ppreżervati l-aromi. L-għeneb kollu jinħasad bl-idejn biex jiġi żgurat li ma jinqasamx u jinfetaħ, u b'hekk jiġu evitati l-ossidazzjoni u l-kolorazzjoni tal-most. Hemm ukoll għasir moderat u separazzjoni tal-frazzjonijiet biex jinkiseb il-karattru frisk u fin tal-inbejjed u l-medda diversa tal-aromi (friska, vibranti).

L-inbejjed bażi li jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti jiġu ffermentati f'temperaturi aktar baxxi, għal perjodu itwal, u r-residwu tal-ħmira jitħalla jirritorna għall-wiċċ fi tmiem il-fermentazzjoni alkoħolika (*bâtonnage*).

Għalkemm l-inbid spumanti kien jiġi prodott fil-passat (matul il-perjodu ta' bejn il-gwerer) fiż-żona koperta mid-denominazzjoni, miksub permezz tal-fermentazzjoni sekondarja fil-fliexken bl-użu tal-metodu klassiku, u li kien jinbiegħ prinċipalment fis-suq domestiku u barrani, il-prattiki kurrenti jiddedikaw ftit aktar żmien għall-ipproċessar sabiex jipproduċu l-aromi tipiċi ta' prodotti tal-pastiċċiera maħluqa mir-residwu tal-ħmira li għalihom jiddedikaw ammont konsiderevoli ta' xhur (togħma ta' wara ta' ħobż mixwi).

L-inbejjed l-antiki ta' Drăgăşani ma kellhomx kontenut ta' alkoħol għoli ħafna, madwar 10 % vol., u kienu magħrufin sew għall-freskezza tagħhom mislufa mid-diossidu tal-karbonju tipiku tal-inbejjed b'fermentazzjoni mhux kompluta, kif ukoll b'togħma kemxejn ta' ħami. Dawn kienu jinkisbu minn għeneb li jinħasad tard, wara fermentazzjoni twila u ħafifa f'temperaturi baxxi, u kienu jżommu l-aċidità tagħhom sa kmieni fir-rebbiegħa. Maż-żmien, dawn il-prattiki ġew adattati sa ċertu punt. Illum, l-għeneb jinħasad qabel biex tiġi ppreżervata l-mineralità (ta' frott, friska, immerrqa, ħafifa u ċitrika delikata), u l-inbejjed huma kkaratterizzati miz-zokkor residwu baxx ħafna tagħhom (*Brut Nature*) u l-aromi persistenti u l-aċidità moderata b'alkoħol moderat, li jiżguraw sawra kremuża, delikatezza u freskezza tal-frott.

8.4. *Rabta kawżali bejn iż-żona u l-prodott*

L-inbejjed miksubin mill-vinji ta' Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti u Guşoeni huma magħrufa għall-kwalità speċifika tagħhom (inbejjed bojod, tipikament aromatiċi), iżda wkoll għall-inbejjed ħomor magħmula minn għeneb imkabbar fi rqajja' li jinsabu fit-terz ta' fuq tal-għoljiet, fejn fl-għeneb jakkumulaw livelli ogħla ta' zokkor u antoċjanini minħabba livelli akbar ta' dawl tax-xemx u ħamrija ta' kwalità aktar baxxa, li jillimitaw il-produzzjoni iżda jtejbu l-kwalità.

Iż-żoni b'ħamrija skeletali juru l-konċentrazzjoni tal-inbejjed bojod (240-250 g/l ta' zokkor), ideali għall-inbejjed semixotti, b'sajran eċċessiv u b'kontenut ta' zokkor ta' 260-280 g/l. Il-ħamrija skeletali jew ferruġinuża tagħti lill-inbejjed ħomor kulur aħmar jgħajjat u aromi robusti (frott tal-foresta, pruni misjura sew).

Il-klima relattivament friska tiżgura li l-għeneb isir bil-mod. Huwa għalhekk li l-ħsad tal-ħarifa jiġi ttardjat. Il-ħamrija, li hija rikka fl-imlieħi tal-metall, tiżgura l-armonija bejn iz-zokkor u l-aċidità billi tipprovdi l-possibbiltà ta' fermentazjoni f'temperaturi baxxi biex jinkisbu nbejjed robusti u bellusin bi ħlewwa pjaċevoli, iżommu vibranza tipika għal perjodu twil (6-8 xhur) bis-saħħa tad-diossidu tal-karbonju solubilizzat. Il-kulur huwa abjad fl-aħdar jgħajjat, b'togħma ta' frott misjur sew, aromi ta' fjuri selvaġġi, ta' għabra tad-dakra tad-dwieli, ta' fjur tas-sebuqa u togħma bilanċjata. L-inbejjed bojod u l-inbejjed tipikament aromatiċi jinkisbu l-aktar fit-terz ta' fuq tal-inklinazzjonijiet/fuq ħamrija skeletali u rendżina, fejn jakkumulaw aktar minn 240-250 g/l zokkor (xieraq għall-inbejjed semixotti, ħelwin mezzana).

L-inbejjed mill-vinji li jinsabu fuq ħamrija tal-ġebla tal-ġir għandhom finezza, filwaqt li l-inbejjed ħomor minn dawk li jinsabu fuq ħamrija skeletali jew ferruġinuża għandhom kulur aħmar jgħajjat.

Il-ħamrija biż-żrar tiżgura li l-ilma żejjed jiskula. Dawn jisħnu ftit ukoll, u din iż-żamma tas-sħana tippermetti lill-għeneb isir sew, li jagħti lill-inbejjed aromi ta' frott frisk tipiċi tal-inbejjed rożè u żżomm il-bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità biex jissawru l-aromi delikati ta' fjur misjur moderatament f'dawn l-inbejjed — noti ħfief ta' frott.

Il-protoswol psewdorendżina antropoġeniku fit-terz ta' fuq taż-żona huwa etoarġis, laxk, b'karbonat tal-kalċju dissolt fil-ħamrija (jinstabu frazzjonijiet ħoxnin fi proporzjonijiet kbar b'detriment għall-frazzjonijiet fini). Fuq din il-ħamrija, il-varjetajiet joffru rendimenti aktar baxxi ta' kwalità għolja, l-għeneb jakkuluma l-aktar zokkor u l-akbar kwantitajiet ta' pigmenti, u l-inbejjed ħomor jieħdu l-aromi distinti tal-frott tal-foresta misjur (lampun u frawli).

Il-vinji li jinsabu fit-tielet porzjon tan-nofs taż-żona (preluvoswol psewdogglejżjat baxx, trab ġulġlieni tafli, ħamrija kompatta, b'livelli għoljin ta' ħumus) jipproduċu rendimenti ogħla iżda livelli aktar baxxi ta' zokkor u pigmenti/sustanzi aromatiċi.

Iż-żona tat-tkabbir tad-dwieli użata għall-produzzjoni tal-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid bażi għall-inbejjed spumanti ta' kwalità hija mimlija għoljiet u mifruda mill-widien, b'għoljiet bejn ix-xmajjar u inklinazzjonijiet weqfin li jimxu b'mod parallel max-xmara Olt. L-altitudni tal-għoljiet hija ta' 193 m u ta' 463 m b'esponimenti differenti li huma favorevoli għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Is-sistema idrografika dominanti hija x-xmara Olt, il-kollettur prinċipali li jirċievi l-eċċess tax-xita mill-għoljiet. Fil-widien fondi li jisseparawhom, l-għeneb isir sew b'mod li jwassal għall-iżvilupp ta' livell ta' aċidità medju, forsi anke kemxejn għoli, fl-inbid spumanti ta' kwalità u fl-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità.

Il-varjazzjonijiet fit-temperatura huma ta' medda iqsar, ikkaratterizzati minn jiem aktar friski u atmosfera aktar umda, bis-saħħa tal-influwenza moderata tax-xmara Olt, li tipproteġi ż-żona mis-sħana sajfija eċċessiva. It-temperaturi kemxejn għoljin u x-xita fl-ewwel parti tal-fażi ta' sajran (lejn l-aħħar ta' Lulju) jippermettu l-proporzjon ta' aċidità li jsawwar l-aromi (li huma l-aktar ta' frott) u li l-kontentut ta' zokkor tal-inbejjed spumanti ta' kwalità u tal-inbejjed spumanti aromatiċi jintlaħaq malajr.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed spumanti aromatiċi prodotti mill-vinji f'Dobruşa, f'Şuteşti, f'Călina, fi Prundeni u f'Guşoeni, f'żoni b'altitudnijiet li jaqbżu l-400 m fejn il-vinji jinsabu fuq ħamrija moderatament podżolika, rikka fil-ġebla tal-ġir u li tinsab fuq żrar alluvjali, għandhom aromi delikati u karattru frisk, u fil-biċċa l-kbira tal-każijiet għandhom togħma ta' frott frisk distinta (Sauvignon, Crâmpoşie selecționată, Tămâioasă românească). Jistgħu wkoll ikunu ta' robustezza medja u qawwijin, b'aromi ta' frott tal-foresta, ta' frott misjur, ta' ċirasa morra, ta' ribes aħmar, ta' lampun, ta' frawli u ta' għanbaqar (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), b'aċidità vivaċi u persistenti flimkien ma' mineralità fina. L-aċidità għolja tagħti l-freskezza karatteristika tal-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u tgħin tiżgura ċ-ċarezza u l-istabbiltà tiegħu.

Il-ħamrija biż-żrar bi skular tajjeb tal-ilma żejjed tikkontribwixxi għal sajran tal-għeneb tajjeb billi ssawwar il-freskezza tal-aromi fl-inbid spumanti ta' kwalità u fl-inbid spumanti aromatiku, b'karatteristika predominanti ta' frott fl-inbejjed rożè, li żżomm il-bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità li jsawwar il-finezza tal-aromi. Il-preluvoswol psewdogglejżjat baxx, il-ħamrija bit-trab ġulġlieni tafli li fiha livelli għoljin ta' ħumus fil-vinji li jinsabu fit-tielet porzjon tan-nofs taż-żona tipproduċi rendimenti medji konsistenti (livelli aktar baxxi ta' zokkor) iżda bi spettru tal-kulur daqsxejn imnaqqas. Għalhekk, l-inbejjed għandhom bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità (il-ħarifa hija twila u moderata, b'biżżejjed dawl tax-xemx, xita limitata, temperaturi mhux qawwijin sa moderati u kundizzjonijiet li fihom is-sajran iseħħ bil-mod u mingħajr telf tal-aromi), li jwassal għal spettru ta' aromi distinti mill-finezza, minn noti predominanti ta' frott (tuffieħ isfar, frawli selvaġġ, ribes iswed, frawli, lewż, passolina u ċirasa morra), xi drabi wkoll minn noti fini ta' ħmira awtolizzata jew aromi ta' fermentazzjoni, u karattru florali (ħxejjex aromatiċi, sebuqa, ward u tiben kemxejn imnixxef). Matul il-perjodu li fih l-għeneb isir u jimmatura, il-klima tkun aktar moderata milli f'żoni oħrajn, li jfisser li z-zokkor jakkumula gradwalment, l-għeneb ma jiddeidratax u ma jkunx hemm tnaqqis f'daqqa fl-aċidità jew telf ta' aromi.

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

Kundizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għal inbejjed tad-DOP Drăgăşani, it-tikkettar irid juri t-tip ta' nbid skont il-kontenut ta' zokkor tiegħu (xott, semixott, ħelu mezzan, ħelu).

L-inbid spumanti ta' kwalità u l-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità jista' jiġi prodott u kkummerċjalizzaqt skont il-kontenut ta' zokkor invertit totali (glukożju + fruttożju) bħal *Brut Nature*, *Extra Brut*, *brut*, xott, semixott u ħelu f'konformità mal-leġiżlazzjoni.

Għall-inbejjed spumanti aromatiċi, fuq it-tikketta jrid jidher l-isem tal-varjetà tad-dwieli li minnha joriġina l-għeneb jew il-kliem “magħmul minn għeneb ta’ varjetajiet aromatiċi”.

L-inbid spumanti ta’ kwalità u l-inbid spumanti aromatiku ta’ kwalità Drăgăşani jiġu bbottiljati fi fliexken tal-ħġieġ ta’ 0,375 litru, ta’ 0,75 litru, ta’ 1,5 litru u ta’ 3,0 litri.

Fuq it-tikketti tal-inbid, l-isem tad-denominazzoni ta’ oriġini kontrollata jista’ jiġi ssupplimentat ukoll bid-denominazzjonijiet ta’ vinja unika li ġejjin: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes_cf_notific_com_1266_24.06.2025.pdf