

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Dealurile Zarandului (ChOG)]**

(2017/C 197/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rumunia złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Zarandului” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Zarandului”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Zarandului” (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„DEALURILE ZARANDULUI”

PGI-RO-A0031-AM01

Data złożenia: 28.5.2015

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (WE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

2.1. Zmiana dotycząca wyznaczonego obszaru

Wyznaczony obszar produkcji win z oznaczeniem geograficznym „Dealurile Zarandului”, który obejmuje cały okręg Arad, ma zostać poszerzony w celu uwzględnienia miejscowości Zăbrani, Neudorf, Frumușeni, Cruceni, Fiscut, Firiteaz, Hunedoara Timișană, Dud i Agrișu Mare. W związku z tym konfiguracja końcowego obszaru geograficznego, w przypadku którego wnioskowana jest ochrona win z oznaczeniem geograficznym, będzie następująca:

okręg Arad, obszar uprawy winorośli Miniș-Măderat z następującymi ośrodkami uprawy winorośli:

miejscowości w rejonie Miniș:

- miasto Lipova (miejscowości Lipova i Radna)
- Zăbrani (wsie Zăbrani i Neudorf)
- Frumușeni (wieś Frumușeni)
- Păuliș (wsie Păuliș i Barațca)
- Ghioroc (wsie Miniș, Ghioroc i Cuvin)
- Covăsânt (wieś Covăsânt)

miejscowości w rejonie Măderat:

- Șiria (wsie Șiria, Galșa i Mâsca)
- miasto Pâncota (miejscowość Pâncota i wieś Măderat)
- Târnova (wsie Târnova, Dud, Agrișu Mare i Drauț)
- miasto Ineu (miejscowość Ineu i wieś Mocrea)
- Șilindia (wsie Șilindia, Satu Mic i Luguzău)

miejscowości w rejonie Dealul Viilor:

- Șagu (wsie Șagu, Cruceni, Fiscut, Firiteaz i Hunedoara Timișană)

miejscowości w rejonie Dorobanți:

- Curtici (wieś Dorobanți)

Białe wina produkowane w miejscowościach Lipova, Zăbrani i Neudorf charakteryzują się typową mineralnością i aromatem win z południowej części obszaru uprawy winorośli Miniș-Măderat. Ze względu na obfitość zbiorów mają one stosunkowo wysoką kwasowość, która jest nieco niższa przy pierwszym kontakcie, oraz dobrze skomponowany zapach podstawowy. Wina czerwone zachowują natomiast szczególną głębię koloru charakterystyczną dla całego obszaru uprawy winorośli Miniș-Măderat: purpurowy odcień na ciemnym, ale lśniącem rubinowym tle. Wina te są ekstraktywne. Według statystyk ONVPV z lat 2012, 2013 i 2014 zawartość suchego ekstraktu w białych winach może osiągnąć poziom 19–20 g/l (Sauvignon), zaś w przypadku win czerwonych może osiągać poziom 27,55 g/l (Cabernet Sauvignon). Wina produkowane w północnej części regionu (Dud, Agrișu Mare, Luguzău) są delikatniejsze i odznaczają się wyższą kwasowością; również ze względu na dużą ekstraktywność: 19,44 g/l w przypadku białych win (Pinot gris i Sauvignon) i 27,63 g/l w przypadku czerwonych win (Merlot).

Opis win wyprodukowanych w miejscowościach, które włączono do obszaru produkcji, zawiera wyjaśnienie ich wyjątkowych cech analitycznych i organoleptycznych. Z analizy porównawczej win produkowanych z szeregu odmian winorośli uprawianych zarówno na starym obszarze, jak i w niedawno dodanych miejscowościach, która obejmuje ostatnie cztery lata zbiorów, wynika, że: naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Mustoasă de Măderat wynosi 11,76–12,30 %, całkowita kwasowość wynosi 6,0 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 18,15–19,85 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Riesling italian wynosi 10,60–12,35 %, całkowita kwasowość wynosi 5,20–6,30 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 17,20–21,10 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Merlot wynosi 12,50–13,00 %, całkowita kwasowość wynosi 6,10–6,50 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 24,65–27,55 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Cabernet Sauvignon wynosi 12,20–12,60 %, całkowita kwasowość wynosi 4,70–6,69 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 20,63–24,75 g/l. Znaczące podobieństwa pod względem świeżości i owocowego smaku stwierdzono w przypadku win z białych odmian uprawianych w miejscowościach Lipova, Radna, Zăbrani, Neudorf, Păuliș i Barațca. Uderzająco podobne smaki wtórne zaobserwowano w winie z białych odmian z plantacji w miejscowościach Șagu, Cruceni, Fiscut, Firiteaz, Hunedoara Timișană i Frumușeni. Z winogron produkowanych na *Chernozem*, czyli czarnoziemie występującym w miejscowościach Șilindia, Satu Mic, Luguzău, Dud i Agrișu Mare uzyskuje się ekstraktywne wina o pełnym, wyraźnym smaku. To nie przypadek, że na tych terenach winorośl uprawiana jest od czasów starożytnych.

W wyniku niewłaściwego zrozumienia europejskiej polityki ochrony obszarów wyznaczonych na potrzeby chronionych oznaczeń geograficznych z brakiem istnienia stowarzyszeń producentów wina w czasie przystąpienia Rumunii do Unii Europejskiej spowodowało, że niektóre miejscowości o wielowiekowej tradycji produkcji wina nie zostały włączone do obszaru „Dealurile Zarandului”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Dealurile Zarandului

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis win

Właściwości analityczne i organoleptyczne

— całkowita i rzeczywista zawartość alkoholu: nie mniejsza niż 10 % obj.

— kwasowość ogólna (kwas winowy): nie mniejsza niż 4,5 g/l

— kwasowość lotna (kwas octowy): nie większa niż 1,2 g/l

— nieredukujący suchy ekstrakt: nie mniej niż 17 g/l

— całkowita zawartość ditlenku siarki: nie większa niż 300 mg/l

— wolny ditlenek siarki: nie więcej niż 60 mg/l

1. Muscat Ottonel:

— wygląd: klarowne, świetliste

— barwa: słomkowożółta lub intensywnie żółta w zależności od jakości winogron podczas zbiorów

— zapach: delikatne kwiatowe nuty, typowy aromat winogron Muscat ze zbiorów pochodzących z północnej części obszaru uprawy winorośli

— smak: typowy smak winogron muskat o przyjemnej aksamitnej nucie. Wymaga korekty kwasowości.

2. Traminer roz:

— wygląd: klarowne

— barwa: żółtawozielona

— zapach: aromat płatków róży, zwłaszcza w zbiorach z miejscowości Păuliș

— smak: specyficzny, przypominający świeżo skoszone siano

3. Sauvignon:

- wygląd: klarowne, przyjemne
- barwa: jasnożółta z zielonkawymi refleksami
- zapach: zapach kwiatów winorośli
- smak: owocowy, przyjemnie kwaskowaty, harmonijny

4. Pinot gris:

- wygląd: klarowne
- barwa: białozielona z lekkimi żółtymi refleksami
- zapach: zapach letnich jabłek
- smak: pełny, z lekką nutą skórki pieczonego chleba

5. Feteasca regala:

- wygląd: klarowne
- barwa: żółtawozielona
- zapach: kwaskowaty aromat letnich jabłek odzwierciedlający wysoką zawartość składników mineralnych w glebie szkieletowej
- smak: wysoce aromatyzowany, dobrze skomponowany, uosabiający unikalne cechy północnej części obszaru uprawy winorośli

6. Feteasca alba:

- wygląd: klarowne
- barwa: żółtawozielona
- zapach: aromat jabłek i kwiatów winorośli
- smak: łagodny, dobrze skomponowany, typowy

7. Riesling italian:

- wygląd: klarowne
- barwa: białozielona
- zapach: brak charakterystycznego aromatu podstawowego
- smak: aromatyczny, winny, bardzo świeży, przyjemnie kwaskowaty

8. Riesling de Rhin:

- wygląd: klarowne
- barwa: białozielona, typowa
- zapach: brak wyczuwalnego aromatu podstawowego
- smak: winny, świeży, przyjemnie kwaskowaty

9. Chardonnay:

- wygląd: klarowne, przezroczyste
- barwa: złotożółta
- zapach: aromat kwiatu akacji i skoszonego siana
- smak: łagodny, kwiatowy, delikatnie kwaskowaty

10. Mustoasă de Măderat

- wygląd: klarowne, przyjemne
- barwa: żółtawozielona, jak plasterek cytryny, sugerująca lekko kwaśny smak
- zapach: niedojrzałe zielone jabłko, z nutami kwiatów winorośli, szczególnie na obszarach, na których produkcja jest niższa niż to zwykle bywa w przypadku danej odmiany
- smak: świeży, orzeźwiający, wyraźny ze względu na wysoką kwasowość, szczególnie na obszarach o wysokim poziomie produkcji

11. Furmint:

- wygląd: klarowne
- barwa: białozielona z jasnymi żółtymi refleksami
- zapach: podstawowy aromat owoców tropikalnych
- smak: przyjemny jak soczyste owoce tropikalne, oryginalny

12. Furmint de Miniş:

- wygląd: klarowne
- barwa: białozielona z cytrynowymi refleksami
- zapach: aromat owoców tropikalnych
- smak: przyjemny, świeży, zbliżony do soczystych owoców tropikalnych, typowy

13. Cabernet Sauvignon:

- wygląd: klarowne
- barwa: intensywna, rubinowoczerwona, z wyraźnymi niebieskimi odcieniami pochodzącymi od winogron uprawianych na obszarze od Covăsânt do Lipova, który jest korzystny dla odmian czerwonych
- zapach: wyraźny aromat dzikiej roślinności i trawy
- smak: w przypadku młodego wina zbyt ostry, taninowy, o smaku łądyg, może nawet powodować, że wino nie nadaje się do konsumpcji; wymaga co najmniej dwóch lat dojrzewania w beczkach. Smak ulega poprawie w miarę dojrzewania i staje się przyjemnie aksamitny, krągły i łagodny. Jego wyższa kwasowość w porównaniu z innymi winnicami i mocny ekstrakt zwiększają jego trwałość, wnosząc świeżość w miarę upływu czasu

14. Merlot:

- wygląd: klarowne
- barwa: rubinowoczerwona, żywa, z lekkim odcieniem terakoty w przypadku dojrzałego wina
- zapach: przyjemny aromat owoców leśnych, leśnej maliny, z wyczuwalnymi nutami dębu i wanilii pojawiającymi się w wyniku dojrzewania
- smak: mniejsza zawartość garbników niż w przypadku odmiany Cabernet Sauvignon; posiada aksamitną strukturę charakterystyczną dla tej odmiany i starzejąc się zyskuje atrakcyjny bukiet

15. Pinot noir:

- wygląd: klarowne
- barwa: żywa, ciemnowiśniowa
- zapach: wiśniowy aromat, który w miarę dojrzewania wina zmienia się na truskawkowy
- smak: aksamitny, delikatny, złożony i wyrafinowany, stały, charakterystyczny dla odmian z południowej części obszaru uprawy winorośli

16. Fetească neagră:

- wygląd: klarowne
- barwa: intensywnie czerwona zbliżona do barwy granatu
- zapach: złożony, oryginalny aromat z autentyczną nutą kwiatową
- smak: dobrze skomponowany, przyjemny i wystarczająco pełny, przyjemny dla podniebienia i atrakcyjny

17. Burgund Mare

- wygląd: klarowne
- barwa: intensywnie czerwona zbliżona do barwy granatu z odcieniami fioletu, standardowy kolor w przypadku zbiorów na obszarze od Covăsânt do Lipova
- zapach: aromat dojrzałych owoców leśnych: jeżyn i jagód
- smak: wyważony, spójny, nieagresywny

18. Syrah:

- wygląd: klarowne
- barwa: jasnoczerwona
- zapach: kwiatowy aromat z bardzo intensywnymi pikantnymi aromatami
- smak: spójny, z nutami fig i lekko wyczuwalną zawartością garbników

19. Novac:

- wygląd: klarowne, przejrzyste
- barwa: intensywna rubinowa czerwień z nutami fioletu
- zapach: aromat jagód i pikantny aromat czarnego pieprzu
- smak: dobrze zintegrowany smak tanin, spójny, lekko kwaskowaty

20. Portugais bleu:

- wygląd: klarowne
- barwa: intensywna ceglasta czerwień
- zapach: aromat czerwonych owoców, agrestu i porzeczki
- smak: delikatny, z lekko wyczuwalną nutą tanin, lekko kwaskowaty; zbierane jako pierwsze, zachowuje typowy charakter zwłaszcza na obszarze specyficznym dla czerwonych odmian

21. Sangiovese

- wygląd: klarowne
- barwa: wiśniowoczerwona
- zapach: aromat dojrzałych jagód i winogron, dobrze skomponowany w przypadku zbiorów z północnej części obszaru uprawy winorośli
- smak: smak garbników, lekko kwaskowaty, wyraźny, lekki

22. Cadarcã:

- wygląd: klarowne
- barwa: jasnoczerwona
- zapach: aromat owoców leśnych
- smak: aksamitny, lekko kwaskowaty z lekko wyczuwalną zawartością garbników

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w gramach na litr)	1,2
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	300

5. **Praktyki winiarskie**a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Naturalna zawartość alkoholu może zostać uzupełniona tylko w warunkach przewidzianych prawem. Ogólną naturalną objętościową zawartość alkoholu wyrażoną w % alkoholu można zwiększyć wyłącznie poprzez:

- a) dodanie zageszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagezczonego moszczu winogronowego w przypadku świeżych winogron, częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego lub młodego wina w trakcie fermentacji;

- b) dodanie zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub częściowe zagęszczenie, w tym z zastosowaniem osmozy odwróconej w przypadku moszczu winogronowego.

Dodawanie sacharozy w procesie produkcji win z oznaczeniem geograficznym „Dealurile Zarandului” jest zabronione.

b. *Maksymalne zbiory*

Uprawa winorośli: odmiany Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Portugais bleu i Sangiovese

15 000 kg winogron na hektar

Uprawa winorośli: odmiany Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră i Novac

12 500 hl na hektar

Uprawa winorośli: odmiany Burgund mare, Cadarcă i Fetească albă

12 500 hl na hektar

Uprawa winorośli: odmiany Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir i Syrah

10 000 hl na hektar

Produkcja wina, wina białe

95 hl na hektar

Produkcja wina, wina czerwone, różowe, aromatyzowane

85 hl na hektar

6. **Wyznaczony obszar**

Okręg Arad, obszar uprawy winorośli Miniș-Măderat z następującymi ośrodkami:

miejsowości w rejonie Miniș:

— miasto Lipova (miejsowości Lipova i Radna)

— Zăbrani (wsie Zăbrani i Neudorf)

— Frumușeni (wieś Frumușeni)

— Păuliș (wsie Păuliș i Barațca)

— Ghioroc (wsie Miniș, Ghioroc i Cuvin)

— Covăsânt (wieś Covăsânt)

miejsowości w rejonie Măderat:

— Șiria (wsie Șiria, Galșa i Măsca)

— miasto Pâncota (miejsowość Pâncota i wieś Măderat)

— Târnova (wsie Târnova, Dud, Agrișu Mare i Drauț)

— miasto Ineu (miejsowość Ineu i wieś Mocrea)

— Șilindia (wsie Șilindia, Satu Mic i Luguzău)

miejsowości w rejonie Dealul Viilor:

— Șagu (wsie Șagu, Cruceni, Fiscut, Firiteaz i Hunedoara Timișană)

miejsowości w rejonie Dorobanți:

— Curtici (wieś Dorobanți)

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Cadarcă N
Burgund Mare N
Pinot gris G
Fetească neagră N
Muscat Ottonel B
Cabernet Sauvignon N
Sauvignon B
Merlot N
Fetească regală B
Fetească albă B
Furmint de Miniș B
Furmint B
Chardonnay B
Novac N
Mustoasă de Măderat B
Syrah N
Sangiovese N
Traminer Roz Rs
Riesling italian B
Riesling de Rhin B
Portugais Bleu N
Pinot noir N

8. Opis związku(-ów)

Związek z wyznaczonym obszarem

Pogórze Zarand zapewnia specyficzne czynniki naturalne, a mianowicie gleby szkieletowe, bogate w żelazo i mikroelementy. Doliny między wzgórzami stwarzają różne warunki topoklimatyczne, charakterystyczne dla poszczególnych winnic na tym obszarze, przy czym warunki są do siebie zbliżone pod względem położenia geoklimatycznego i uprawianych odmian.

Plantacje winorośli mają przeważnie ekspozycję południową, a w wyjątkowych przypadkach ekspozycję południowo-zachodnią i południowowschodnią. W rezultacie poszczególne winnice położone na tej samej szerokości i długości geograficznej, w których uprawiane są te same odmiany winorośli, różnią się od siebie szeregiem cech topoklimatycznych. Strome zbocza tarasowe wykorzystywane do uprawy winorośli chronią przed wiatrem ograniczając jego siłę i prądy zimnego powietrza. Przy dobrej pogodzie nagrzewanie się zboczy zapewnia łagodną cyrkulację powietrza, która korzystnie wpływa na procesy fizjologiczne roślin i umożliwia uzyskanie odpowiedniej jakości kiści winogron. Zbocza zapobiegają zatrzymywaniu nadmiaru wody, ułatwiają ogrzanie się gleby i chronią przed występowaniem pleśni.

Mikroklimat, będący efektem wpływu śródziemnomorskiego, charakteryzuje się wczesnymi, wilgotnymi wiosnami oraz długimi, ciepłymi i suchymi jesieniami. Dane ekoklimatyczne: średnia temperatura roczna: 11,2 °C, suma rocznych opadów atmosferycznych: 644 mm, suma temperatur efektywnych: 3 291 °C, łączny czas nasłonecznienia: 1 490, suma efektywnych opadów atmosferycznych: 365 mm. Średnia wilgotność względna na przestrzeni dziesięciu lat wyniosła około 75 %. Wina wyprodukowane z winorośli uprawianych na bogatych w żelazo glebach szkieletowych mają jasnoczerwony kolor z głębokimi rubinowymi refleksami i odznaczają się dużą mocą i wyrazistością smaku.

Ocena organoleptyczna win wyprodukowanych za pogórzem Zarand wykazała dużą intensywność zabarwienia w odmianach czerwonych, z wyraźnymi niebieskimi refleksami w młodych winach, które w miarę dojrzewania zmieniają barwę na ceglastoczerwoną. Młode wino bogate w garbniki i taniny w miarę dojrzewania nabiera wyważonego, wyrazistego, przyjemnego, pełnego i aksamitnego smaku.

Białe wina produkowane w miejscowościach Lipova, Zăbrani i Neudorf charakteryzują się typową mineralnością i aromatem win z południowej części obszaru uprawy winorośli Miniș-Măderat. Ze względu na obfitość zbiorów mają one stosunkowo wysoką kwasowość, która jest nieco niższa przy pierwszym kontakcie, oraz dobrze skomponowany zapach podstawowy. Wina czerwone zachowują natomiast szczególną głębię koloru charakterystyczną dla całego obszaru uprawy winorośli Miniș-Măderat: purpurowy odcień na ciemnym, ale lśniącem rubinowym tle. Wina te są ekstraktywne. Według statystyk ONVPV z lat 2012, 2013 i 2014 zawartość suchego ekstraktu w białych winach może osiągnąć poziom 19–20 g/l (Sauvignon), zaś w przypadku win czerwonych może osiągać poziom 27,55 g/l (Cabernet Sauvignon). Wina produkowane w północnej części regionu (Dud, Agrișu Mare, Luguzău) są delikatniejsze i odznaczają się wyższą kwasowością; również ze względu na dużą ekstraktywność: 19,44 g/l w przypadku białych win (Pinot gris i Sauvignon) i 27,63 g/l w przypadku czerwonych win (Merlot).

Opis win wyprodukowanych w miejscowościach, które włączono do obszaru produkcji, zawiera wyjaśnienie ich wyjątkowych cech analitycznych i organoleptycznych. Z analizy porównawczej win produkowanych z szeregu odmian winorośli uprawianych zarówno na starym obszarze, jak i w niedawno dodanych miejscowościach, która obejmuje ostatnie cztery lata zbiorów, wynika, że: naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Mustoasă de Măderat wynosi 11,76–12,30 %, całkowita kwasowość wynosi 6,0 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 18,15–19,85 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Riesling italian wynosi 10,60–12,35 %, całkowita kwasowość wynosi 5,20–6,30 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 17,20–21,10 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Merlot wynosi 12,50–13,00 %, całkowita kwasowość wynosi 6,10–6,50 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 24,65–27,55 g/l; naturalna zawartość alkoholu win z odmiany Cabernet Sauvignon wynosi 12,20–12,60 %, całkowita kwasowość wynosi 4,70–6,69 g/l kwasu winowego, a zawartość całkowitego suchego ekstraktu wynosi 20,63–24,75 g/l. Znaczące podobieństwa pod względem świeżości i owocowego smaku stwierdzono w przypadku win z białych odmian uprawianych w miejscowościach Lipova, Radna, Zăbrani, Neudorf, Păuliș i Barațca. Uderzająco podobne smaki wtórne zaobserwowano w winie z białych odmian z plantacji w miejscowościach Șagu, Cruceeni, Fiscut, Fırteaz, Hunedoara Timișană i Frumușeni. Z winogron produkowanych na brązowym czarnoziemiu występującym w miejscowościach Șilindia, Satu Mic, Luguzău, Dud i Agrișu Mare uzyskuje się ekstraktywne wina o pełnym, wyrazistym smaku. To nie przypadek, że na tych terenach winorośl uprawiana jest od czasów starożytnych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

brak dodatkowych przepisów

10. **Link do specyfikacji produktu**

http://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_dealurile_zarandului_modif_cf_notif_133_2016_accept_changes_18032016.pdf
