

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 16 giugno 2017

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Dealurile Zarandului (IGP)]

(2017/C 197/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Romania ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dealurile Zarandului» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dealurile Zarandului» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dealurile Zarandului» (IGP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 16 giugno 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOMANDA DI UNA NUOVA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«DEALURILE ZARANDULUI»

PGI-RO-A0031-AM01

Data di presentazione: 28.5.2015

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 - Modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Modifica della zona delimitata**

La zona delimitata per la produzione di vini con l'indicazione geografica «Dealurile Zarandului», che si estende sul distretto di Arad, deve essere ampliata per includere le località di Zăbrani, Neudorf, Frumușeni, Cruceni, Fiscut, Firiteaz, Hunedoara Timișană, Dud e Agrișu Mare. La configurazione finale della zona geografica per la quale è chiesta la protezione dei vini con indicazione geografica sarà pertanto la seguente:

Distretto di Arad, zona vitivinicola di Miniș-Măderat, con i seguenti centri viticoli:

Miniș, località:

- città di Lipova (località di Lipova e Radna)
- Zăbrani (villaggi di Zăbrani e Neudorf)
- Frumușeni (villaggio di Frumușeni)
- Păuliș (villaggi di Păuliș e Barațca)
- Ghioroc (villaggi di Miniș, Ghioroc e Cuvin)
- Covăsânt (villaggio di Covăsânt)

Măderat, località:

- Șiria (villaggi di Șiria, Galșa e Măsca)
- città di Pâncota (località di Pâncota e villaggio di Măderat)
- Târnova (villaggi di Târnova, Dud, Agrișu Mare e Drauț)
- città di Ineu (località di Ineu e villaggio di Mocrea)
- Șilindia (villaggi di Șilindia, Satu Mic e Luguzău)

Dealul Viilor, località:

- Șagu (villaggi di Șagu, Cruceni, Fiscut, Firiteaz e Hunedoara Timișană)

Dorobanți, località:

- Curtici (villaggio di Dorobanți)

I vini bianchi ottenuti nelle zone intorno a Lipova, Zăbrani e Neudorf presentano la mineralità e il sapore tipici dei vini provenienti dalla parte meridionale della zona vitivinicola di Miniș-Măderat. Grazie all'abbondanza dei raccolti, essi presentano un'acidità relativamente elevata, che è leggermente inferiore al primo contatto, e aromi primari ben definiti. In contrasto, i vini rossi mantengono la speciale intensità del colore caratteristica dell'intera zona vitivinicola di Miniș-Măderat: un rosso rubino scuro ma brillante con riflessi violacei. I vini sono estrattivi. Secondo le statistiche dell'ONVPV relative al 2012, 2013 e 2014, il tenore di estratto secco dei vini bianchi può raggiungere i 19-20 g/l (Sauvignon), mentre per i vini rossi può arrivare fino a 27,55 g/l (Cabernet Sauvignon). I vini prodotti nella parte settentrionale della regione (Dud, Agrișu Mare, Luguzău) sono più fini e presentano una maggiore acidità, dovuta alla stessa marcata estrattività: 19,44 g/l per i vini bianchi (Pinot gris e Sauvignon) e 27,63 g/l per i vini rossi (Merlot).

Una descrizione dei vini prodotti nelle località che vanno ad ampliare la zona ne illustra le caratteristiche analitiche e organolettiche. Un'analisi comparativa dei vini ottenuti da alcune varietà coltivate sia nella vecchia che nella nuova zona e nelle località incluse di recente nel corso degli ultimi quattro anni di raccolta indica quanto segue: il titolo alcolometrico naturale della varietà Mustoasă de Măderat varia dall'11,76 al 12,30 % di alcol, l'acidità totale è pari a 6,0 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 18,15 e 19,85 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Riesling Italian varia dal 10,60 al 12,35 % di alcol, l'acidità totale è pari a 5,20 - 6,30 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 17,20 e 21,10 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Merlot varia dal 12,50 al 13,00 % di alcol, l'acidità totale è pari a 6,10 - 6,50 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 24,65 e 27,55 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Cabernet Sauvignon varia dal 12,20 al 12,60 % di alcol, l'acidità totale è pari a 4,70 - 6,69 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 20,63 e 24,75 g/l. Analogie significative in termini di freschezza e fruttosità sono state riscontrate nelle varietà di uve bianche coltivate nelle località di Lipova, Radna, Zăbrani, Neudorf, Păuliș e Barațca. Aromi secondari sorprendentemente simili sono osservati nelle varietà di bianchi dei vini provenienti da piantagioni situate nelle località di Șagu, Cruceni, Fiscut, Firiteaz, Hunedoara Timișană e Frumușeni. Le terre nere («chernozem») producono vini estrattivi, corposi e dal gusto intenso nelle località di Șilindia, Satu Mic, Luguzău, Dud e Agrișu Mare. Non è un caso che su queste terre la coltivazione della vite sia stata praticata fin dall'antichità.

La scarsa comprensione della politica europea in materia di protezione delle zone delimitate da un'indicazione geografica, combinata all'assenza di associazioni di produttori vitivinicoli al momento dell'adesione della Romania all'Unione europea, hanno fatto sì che alcune località con antiche tradizioni di produzione di vini di qualità specifici siano state omesse dalla zona Dealurile Zarandului.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome (nomi) da registrare

Dealurile Zarandului

2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini

Caratteristiche analitiche e organolettiche

— titolo alcolometrico totale ed effettivo: non inferiore al 10 % in volume;

— acidità totale (acido tartarico): non inferiore a 4,5 g/l;

— acidità volatile (acido acetico): non superiore a 1,2 g/l;

— estratto secco non riducente: non inferiore a 17 g/l;

— anidride solforosa totale: non superiore a 300 mg/l;

— anidride solforosa libera: non superiore a 60 mg/l.

1. Muscat Ottonel

— Aspetto: limpido, brillante

— Colore: paglierino o giallo intenso, a seconda della qualità delle uve al momento della raccolta

— Naso: delicate note floreali, aroma di moscato tipico dei raccolti provenienti dalla parte settentrionale della zona vitivinicola

— Gusto: tipico gusto di moscato con una gradevole nota vellutata. Richiede una correzione dell'acidità

2. Traminer roz

— Aspetto: limpido

— Colore: verde-giallognolo

— Naso: aroma di petali di rosa, in particolare dai raccolti provenienti dalla zona della località di Păuliș

— Gusto: caratteristico, di fieno appena falciato

3. Sauvignon
 - Aspetto: limpido, gradevole
 - Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli
 - Naso: di fiori di vite
 - Gusto: fruttato, gradevolmente acido, armonioso
4. Pinot gris
 - Aspetto: limpido
 - Colore: bianco-verdognolo, con riflessi leggermente giallognoli
 - Naso: mela estiva
 - Gusto: pieno, con sentori di crosta di pane cotto
5. Feteasca regala
 - Aspetto: limpido
 - Colore: verde-giallognolo
 - Naso: aroma di mela estiva acidula, che rispecchia l'elevato contenuto di minerali del suolo scheletrico
 - Gusto: pieno, ben definito, che incarna il carattere distintivo della parte settentrionale della zona vitivinicola
6. Feteasca alba
 - Aspetto: limpido
 - Colore: verde-giallognolo
 - Naso: mela e fiori della vite
 - Gusto: gradevole, ben definito, caratteristico
7. Riesling italian
 - Aspetto: limpido
 - Colore: bianco-verdognolo
 - Naso: non presenta alcun aroma primario specifico
 - Gusto: pieno, vinoso, molto fresco, gradevolmente acido
8. Riesling de Rhin
 - Aspetto: limpido
 - Colore: bianco-verdognolo, tipico
 - Naso: non presenta alcun aroma primario marcato
 - Gusto: vinoso, fresco, gradevolmente acido
9. Chardonnay
 - Aspetto: limpido, traslucido
 - Colore: giallo dorato
 - Naso: aroma di fiori di acacia e fieno tagliato
 - Gusto: gradevole, floreale, con una leggera acidità
10. Mustoasă de Măderat
 - Aspetto: limpido, gradevole
 - Colore: verde giallognolo, come una fetta di limone, evoca un gusto lievemente acido
 - Naso: mela verde acerba, con note di fiori di vite, soprattutto nelle zone in cui la produzione è inferiore alla norma per la varietà
 - Gusto: fresco, rinfrescante, vivace, grazie a un'elevata acidità, soprattutto nelle zone che presentano livelli significativi di produzione

11. Furmint

- Aspetto: limpido
- Colore: bianco-verdognolo con riflessi di un giallo tenue
- Naso: aroma primario di frutta tropicale
- Gusto: gradevole, simile a un succulento frutto tropicale, originale

12. Furmint de Miniş

- Aspetto: limpido
- Colore: bianco-verdognolo con riflessi giallo limone
- Naso: aroma di frutta tropicale
- Gusto: gradevole, fresco, profumato come un succulento frutto tropicale, tipico

13. Cabernet Sauvignon

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso rubino intenso, con forti riflessi bluastri quando è ottenuto da uve raccolte nella zona da Covăsânt a Lipova, propizia alle varietà rosse
- Naso: aroma distinto di vegetazione spontanea e di erba
- Gusto: come vino giovane è troppo grossolano, tannico, con sentore di raspo, addirittura imbevibile; richiede un minimo di 2 anni di maturazione in botti. Migliora con la maturazione, diventando gradevolmente vellutato, rotondo e morbido. La sua acidità, superiore rispetto a quella di altri vigneti, e l'estratto generoso ne aumentano la durabilità, garantendone la freschezza nel tempo

14. Merlot

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso rubino brillante, con riflessi di terracotta dopo l'invecchiamento
- Naso: aroma gradevole di frutti di bosco e lamponi selvatici, che acquista note di quercia e vaniglia in conseguenza della maturazione
- Gusto: astringenza inferiore rispetto a quella del Cabernet Sauvignon; presenta la consistenza vellutata specifica di questa varietà e acquisisce un bouquet attraente grazie all'invecchiamento

15. Pinot noir

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso ciliegia scuro, brillante
- Naso: aroma che passa da ciliegia a fragola con l'invecchiamento
- Gusto: vellutato, delicato, complesso e raffinato, costante, soprattutto nella parte meridionale della zona vitivinicola

16. Fetească neagră

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso granato intenso
- Naso: aroma complesso, originale, con un'autentica nota floreale
- Gusto: ben definito, gradevole e sufficientemente corposo, piacevole al palato e attraente

17. Burgund Mare

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso granato intenso con riflessi violacei; il colore standard si riscontra nei raccolti della zona compresa tra Covăsânt e Lipova
- Naso: aroma di frutti di bosco maturi (more e mirtilli)
- Gusto: equilibrato, uniforme, non aggressivo

18. Syrah

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso vivo
- Naso: note floreali con aromi speziati intensi
- Gusto: uniforme, con note di fichi e una lieve astringenza

19. Novac

- Aspetto: limpido, trasparente
- Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
- Naso: bouquet di mirtilli con aromi speziati di pepe nero
- Gusto: tannino ben integrato, uniforme, con una lieve acidità

20. Portugais bleu

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso mattone intenso
- Naso: bouquet di frutti rossi, uva spina e ribes rosso
- Gusto: liscio, leggermente tannico, con una lieve acidità; raccolto per primo, conserva il carattere tipico soprattutto nella zona specifica per le varietà rosse

21. Sangiovese

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso ciliegia
- Naso: bouquet di bacche e uve mature, ben definito nei raccolti provenienti dal nord della zona vitivinicola
- Gusto: tannico, con una lieve acidità, vivace, leggero

22. Cadarcă

- Aspetto: limpido
- Colore: rosso vivo
- Naso: aroma di frutti di bosco
- Gusto: vellutato, leggermente acido e con una lieve astringenza

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4,5 g per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in g/l)	1,2
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

5. **Pratiche enologiche**a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Il titolo alcolometrico naturale può essere integrato solo alle condizioni previste dalla legge. Il titolo alcolometrico volumico naturale totale, espresso in % di alcol in volume, può essere aumentato unicamente:

- a) con l'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato nel caso delle uve fresche, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione;

- b) con l'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato, o mediante concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, per i mosti di uve.

L'aggiunta di saccarosio non è consentita nella produzione di vini con l'indicazione geografica «Dealurile Zarandului».

b. *Rese massime*

Produzione di uve: varietà Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Portugais bleu e Sangiovese

15 000 kg di uve per ettaro

Produzione di uve: varietà Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră e Novac

12 500 hl per ettaro

Produzione di uve: varietà Burgund mare, Cadarcă, Fetească albă

12 500 hl per ettaro

Produzione di uve: varietà Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir e Syrah

10 000 hl per ettaro

Produzione di vino, vini bianchi

95 hl per ettaro

Produzione di vino, vini rossi, rosati, aromatizzati

85 hl per ettaro

6. **Zona delimitata**

Distretto di Arad, zona vitivinicola di Miniș-Măderat, centri:

Miniș, località:

- città di Lipova (Lipova e Radna)
- Zăbrani (villaggi di Zăbrani e Neudorf)
- Frumușeni (villaggio di Frumușeni)
- Păuliș (villaggi di Păuliș e Barațca)
- Ghioroc (villaggi di Miniș, Ghioroc e Cuvin)
- Covăsânt (villaggio di Covăsânt)

Măderat, località:

- Șiria (villaggi di Șiria, Galșa e Măsca)
- città di Pâncota (Pâncota e villaggio di Măderat)
- Târnova (villaggi di Târnova, Dud, Agrișu Mare e Drauț)
- città di Ineu (Ineu e villaggio di Mocrea)
- Șilindia (villaggi di Șilindia, Satu Mic e Luguzău)

Dealul Viilor, località:

- Șagu (villaggi di Șagu, Cruceni, Fiscut, Firateaz e Hunedoara Timișană)

Dorobanți, località:

- Curtici (villaggio di Dorobanți)

7. Uve da vino principali

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. Descrizione del legame/dei legami*Legame con la zona delimitata*

Il fattore naturale specifico è costituito dalla zona pedemontana di Zarand, caratterizzata da suoli scheletrici ricchi di ferro e di microelementi. Questi recessi intracollinari offrono una varietà di condizioni topoclimatiche, specifiche di singoli vigneti locali, in condizioni comparabili per posizione geoclimatica e varietà coltivate.

I vigneti sono prevalentemente esposti a sud, con qualche esposizione eccezionale a sud-ovest e sud-est. Di conseguenza, singoli vigneti, situati alla stessa latitudine e longitudine e dove si coltiva la stessa varietà di uve, si distinguono l'uno dall'altro per una serie di caratteristiche topoclimatiche. I ripidi pendii a terrazza utilizzati per la coltivazione infrangono e contengono la forza dei venti e le correnti di aria fredda. Quando il tempo è buono, il riscaldamento dei pendii garantisce una leggera circolazione d'aria, che favorisce i processi fisiologici delle piante e l'espressione delle qualità degli acini d'uva. I pendii evitano il ristagno delle acque in eccesso, favoriscono il riscaldamento del suolo e impediscono la colonizzazione della muffa grigia.

Il microclima, con le sue influenze mediterranee, dà luogo a primavere precoci e umide e a lunghi autunni tiepidi e asciutti. Dati ecoclimatici: temperatura media annua: 11,2 °C, precipitazioni annue totali: 644 mm, temperature attive totali: 3 291 °C, ore di soleggiamento totali: 1 490, precipitazioni attive totali: 365 mm. La media decennale per l'umidità relativa è all'incirca del 75 %. I vini ottenuti dai suoli scheletrici e ferruginosi presentano una colorazione rosso vivo con riflessi rubino intenso e risultano molto generosi ed espressivi.

Un esame organolettico dei vini prodotti nella zona pedemontana di Zarand rivela un'elevata intensità di colorazione nelle varietà rosse, con forti riflessi bluastri nei vini giovani che virano verso il rosso mattone man mano che il vino matura. Con l'invecchiamento, il gusto tannico astringente dei vini giovani si trasforma in un sapore equilibrato, fermo, gradevole, corposo e vellutato.

I vini bianchi ottenuti nelle zone intorno a Lipova, Zăbrani e Neudorf presentano la mineralità e il sapore tipici dei vini provenienti dalla parte meridionale della zona vitivinicola di Miniș-Măderat. Grazie all'abbondanza dei raccolti, essi presentano un'acidità relativamente elevata, che è leggermente inferiore al primo contatto, e aromi primari ben definiti. In contrasto, i vini rossi mantengono la speciale intensità del colore caratteristica dell'intera zona vitivinicola di Miniș-Măderat: un rosso rubino scuro ma brillante con riflessi violacei. I vini sono estrattivi. Secondo le statistiche dell'ONVPV relative al 2012, 2013 e 2014, il tenore di estratto secco dei vini bianchi può raggiungere i 19-20 g/l (Sauvignon), mentre per i vini rossi può arrivare fino a 27,55 g/l (Cabernet Sauvignon). I vini prodotti nella parte settentrionale della regione (Dud, Agrișu Mare, Luguzău) sono più fini e presentano una maggiore acidità, dovuta alla stessa marcata estrattività: 19,44 g/l per i vini bianchi (Pinot gris e Sauvignon) e 27,63 g/l per i vini rossi (Merlot).

Una descrizione dei vini prodotti nelle località che vanno ad ampliare la zona ne illustra le caratteristiche analitiche e organolettiche. Un'analisi comparativa dei vini ottenuti da alcune varietà coltivate sia nella vecchia che nella nuova zona e nelle località incluse di recente nel corso degli ultimi quattro anni di raccolta indica quanto segue: il titolo alcolometrico naturale della varietà Mustoasă de Măderat varia dall'11,76 al 12,30 % di alcol, l'acidità totale è pari a 6,0 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 18,15 e 19,85 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Riesling Italian varia dal 10,60 al 12,35 % di alcol, l'acidità totale è pari a 5,20 - 6,30 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 17,20 e 21,10 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Merlot varia dal 12,50 al 13,00 % di alcol, l'acidità totale è pari a 6,10 - 6,50 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 24,65 e 27,55 g/l; il titolo alcolometrico naturale della varietà Cabernet Sauvignon varia dal 12,20 al 12,60 % di alcol, l'acidità totale è pari a 4,70 - 6,69 g/l di acido tartarico, l'estratto secco totale è compreso fra 20,63 e 24,75 g/l. Analogie significative in termini di freschezza e fruttosità sono state riscontrate nelle varietà di uve bianche coltivate nelle località di Lipova, Radna, Zăbrani, Neudorf, Păuliș e Barațca. Aromi secondari sorprendentemente simili sono osservati nelle varietà di bianchi dei vini provenienti da piantagioni situate nelle località di Șagu, Cruceni, Fiscut, Fırteaz, Hunedoara Timișană e Frumușeni. Le terre nere («chernozem») producono vini estrattivi, corposi e dal gusto intenso nelle località di Șilindia, Satu Mic, Luguzău, Dud e Agrișu Mare. Non è un caso che su queste terre la coltivazione della vite sia stata praticata fin dall'antichità.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nessuna disposizione complementare

10. **Link al disciplinare del prodotto**

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