

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2019/C 394/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«DEALU MARE»

PDO-RO-A1079 – AM01

Data della domanda: 3.8.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Modifiche alla resa di talune varietà vinicole**

Talune varietà vinicole di cui al disciplinare possono produrre rese più elevate nell'ambito di tale denominazione di origine controllata ed è pertanto necessario adeguare le rese, aumentandole per le varietà Crâmpoșie selecționată, Negru de Drăgășani e Pinot gris.

Sono modificati la sezione «Rese massime» del documento unico e il capo IV del disciplinare concernente le pratiche vitivinicole.

2.2. Modifica della zona delimitata di produzione al fine di includervi due comuni con i relativi villaggi

Ubicati nel distretto di Prahova, i comuni di Apostolache e Iordăcheanu, nonché i relativi villaggi di Iordăcheanu, Mocești e Plavia, presentano caratteristiche climatiche e pedologiche simili al resto della zona e devono pertanto essere inseriti nella zona geografica della denominazione di origine. Tali comuni sono stati istituiti a seguito di una riorganizzazione amministrativa dei distretti e i proprietari possiedono vigneti in questi territori (di cui hanno riacquisito la proprietà dal regime comunista).

Sono modificati la sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico e il capo III, punto 3, del disciplinare concernente la zona delimitata di produzione.

2.3. Integrazione relativa al legame con la zona geografica

Sono modificati il capo II del disciplinare e la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico allo scopo di descrivere i fattori antropici pertinenti al legame, in modo da completare tali informazioni e motivare l'impiego della denominazione di origine.

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Il disciplinare e il documento unico sono integrati con dettagli sulla qualità e le caratteristiche del prodotto relativi a ciascuna delle categorie di vini bianchi/rosati/rossi, in modo da completare tali informazioni e motivare l'impiego della denominazione di origine.

È riformulata la parte sull'interazione causale contenuta nel disciplinare e nel documento unico, in modo che i dettagli presentati descrivano la causalità delle caratteristiche naturali specifiche della zona delimitata relativamente alle caratteristiche dei vini bianchi/rosati/rossi.

2.4. *Presentazione delle caratteristiche organolettiche dei vini per ciascuna delle categorie di vini bianchi/rosati/rossi*

Per motivi di chiarezza e di oggettività è necessario indicare nel dettaglio le caratteristiche organolettiche dei vini per ciascuna delle categorie di vini bianchi/rosati/rossi.

Sono modificati la sezione «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico e il capo XI, lettera b), del disciplinare.

2.5. *Presentazione delle caratteristiche analitiche dei vini per ciascuna delle categorie dei vini bianchi/rosati/rossi a norma della legislazione*

Per motivi di chiarezza è necessario indicare nel dettaglio le caratteristiche analitiche dei vini per ciascuna delle categorie di vini bianchi/rosati/rossi, che devono rispettare la legislazione vigente.

Sono modificati la sezione «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico e il capo XI, lettera a), del disciplinare.

2.6. *Dettaglio delle condizioni di commercializzazione*

Ai fini della commercializzazione, il vino è trasportato conformemente alle disposizioni vigenti, tenendo in debito conto le disposizioni relative alla redazione dei documenti specifici.

Il vino consegnato sfuso deve essere notificato all'ispettorato locale e i documenti con i quali circola sono accompagnati dal certificato attestante il diritto a commercializzare il vino.

Tale modifica non produce alcun cambiamento nel documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Dealu Mare

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini bianchi

Dal punto di vista olfattivo, i vini presentano aromi di frutta esotica, pera, note di fiori di vite, fieno tagliato, gelsomino e fiori di acacia, solitamente di colore giallo, giallo citrino, giallo paglierino con riflessi verdolini.

I vini sono freschi, fruttati e leggermente minerali per via del suolo della parte orientale del massiccio del Dealu Mare, composto di calcare sarmatico, argilla e arenaria, ideali per il Pinot gris e il Riesling. Hanno note di albicocca, agrumi, frutta esotica o spezie delicate.

Il tenore massimo di anidride solforosa totale è pari ad appena 350,00 mg/l per i vini provenienti da Valea Călugărească.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | 15,00 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 11 |
| Acidità totale minima | 5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rosati

I vini rosati presentano aromi di frutta esotica e agrumi e al palato sono freschi, croccanti, vivaci, con una buona acidità, equilibrati, con un finale fruttato e un colore rosa pesca pallido e rosa-arancio moderato.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | 15,00 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 11 |
| Acidità totale minima | 5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rossi

I vini rossi sono caratterizzati da finezza e sono leggermente tannici, vellutati e di colore intenso.

Sono vini con aromi delicati di frutti rossi maturi, prugne, frutti di bosco neri e a volte cannella e mandorle dolci. Al palato sono ricchi, pieni, armoniosi, con acidità e tannini ben integrati e aromi tipici. All'aspetto presentano diverse tonalità di rosso rubino, rosso granato o rosso scuro.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | 15,00 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 11 |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

PRATICHE CONSENTITE

Pratiche colturali

— Densità di impianto: minimo 3 000 piante/ettaro o minimo 75 % di piante vitali rispetto alla densità prevista.

— Le piantagioni da cui sono ricavati i vini a denominazione di origine controllata devono presentare una purezza varietale pari almeno all'85 %; i portinnesti di altre varietà presenti nella piantagione possono provenire unicamente da varietà del genere *Vitis vinifera*. Al momento della vendemmia le uve appartenenti a tali varietà devono essere separate da quelle della varietà utilizzata per la produzione del vino cui è riconosciuta la denominazione di origine.

b. *Rese massime*

In base al tenore di zuccheri al momento della vendemmia [*cules la înobilarea boabelor* «CIB» (acini d'uva attaccati da muffa nobile al momento della vendemmia)]

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

In base al tenore di zuccheri al momento della vendemmia [*cules târziu* «CT» (vendemmia tardiva)]

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

In base al tenore di zuccheri al momento della vendemmia [*cules la maturitate deplină* «CMD» (vendemmiato a piena maturazione)]

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

Per i vini con tenore di zuccheri pari almeno a 240 g/l al momento della vendemmia [*cules la înobilarea boabelor* «CIB» (acini d'uva attaccati da muffa nobile al momento della vendemmia)]

65 ettoltri per ettaro

Per i vini con tenore di zuccheri pari almeno a 220 g/l al momento della vendemmia [*cules târziu* «CT» (vendemmia tardiva)]

78 ettoltri per ettaro

Per i vini con tenore di zuccheri pari almeno a 187 g/l al momento della vendemmia [*cules la maturitate deplină* «CMD» (vendemmiato a piena maturazione)]

91 ettoltri per ettaro

6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Distretto di Prahova

1. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BOLDEȘTI»

— Boldești-Scăieni - località di Seciu; - comune di Bucov - villaggi di Pleașa e Bucov; - comune di Plopu - villaggi di Gâlmeia e Plopu.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BOLDEȘTI» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ»

— Comune di Valea Călugărească - villaggi di Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Râchieri e Valea Săracă;

— comune di Bucov - villaggi di Chițorani, Valea Orlei, Bucov e Bighilin;

— comune di Albești - Paleologu - villaggio di Albești - Paleologu;

— Urlați - località di Valea Mielor.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII, VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-URLAȚI»

— Urlați - località di Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

— Comune di Apostolache - villaggio di Apostolache;

— comune di Iordăcheanu - villaggi di Iordăcheanu, Mocești e Plavia.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-URLAȚI» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-CEPTURA»

— Comune di Ceptura - villaggi di Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari e Șoimești;

— comune di Fântânele - villaggi di Fântânele e Bozieni.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-CEPTURA» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA MĂNĂȘTIRII.

5. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-TOHANI»

- Comune di Gura Vadului - villaggi di Gura Vadului, Perșunari e Tohani;
- comune di Vadu Săpat - villaggi di Vadu Săpat, Ghinoaica e Ungureni;
- comune di Călugăreni - villaggi di Călugăreni e Valea Scheilor;
- comune di Jugureni - villaggi di Jugureni e Boboci.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-TOHANI» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT

Distretto di Buzău

6. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BREAZA»

- Comune di Breaza - villaggi di Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești e Vispești;
- comune di Năeni - villaggi di Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca e Vârf;
- comune di Săhăteni - villaggi di Săhăteni e Istrița de Jos.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BREAZA» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI, SĂHĂTENI.

7. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-MEREI»

- Comune di Meri - villaggi di Meri, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești,
- Dobrițești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Meri e Ogrăzile;
- comune di Ulmeni - villaggio di Vâlcele.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-MEREI» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-ZOREȘTI»

- Comune di Vernești - villaggi di Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cărlomănești e Căndești.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-ZOREȘTI» può essere aggiunta l'indicazione di una delle località viticole seguenti: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

7. **VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO**

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat violetovăi, Muscat violet cyperus, Tămăioasă violetă

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cabernet Franc N

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Barbera N

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölő

Crâmpoșie selecționată B

Grenache Noir N

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească regală B - Königliche Mădchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Fetească neagră N - Schwarze Mădchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

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

Pinot Blanc B - Pinot Bianco

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Petit Verdot N
Nebbiolo N
Negru de Drăgășani N
Novac N
Negru Aromat N
Mourvedre N
Merlot N - Bigney rouge
Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc
Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino
Syrah N - Shiraz, Petit Syrah
Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olszriesling, Welschriesling
Sauvignon B - Sauvignon verde
Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier
Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela
Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

a. *Descrizione dei fattori antropici pertinenti al legame con la zona geografica*

I primi documenti scritti che testimoniano l'esistenza di colture vitivinicole in queste zone del paese risalgono al XIV e al XV secolo. Da tali documenti si evince che Ceptura, Valea Călugărească, Valea Mantei e Valea Popii erano località note e apprezzate per la qualità dei vini che vi venivano prodotti. I documenti di quell'epoca sembrano indicare che la zona vitivinicola più famosa fosse «Cepturile», in seguito nota come «Cepturi» e oggi «Ceptura».

In passato, le viti di questa zona vinicola erano armoniosamente valorizzate attraverso la coltivazione di diverse varietà, che entravano a far parte di uvaggi in proporzioni ben definite e producevano vini altamente ricercati. Nel tempo, la coltivazione delle viti è diventata una tradizione tramandata di generazione in generazione ed è ora parte dello stile di vita dei villaggi viticoli. Nel periodo precedente la fillossera, nel Dealu Mare venivano coltivate all'incirca 20 varietà di base, riunite in gruppi di tre o quattro in un unico luogo, il che consentiva di produrre vini dalle caratteristiche ben definite. L'invasione della fillossera, segnalata nel Dealu Mare per la prima volta a Chițorani nel 1884, ha rappresentato un momento critico nello sviluppo dei vigneti, arrecando rapidamente danni enormi alla viticoltura della zona e trasformandola radicalmente.

I vigneti sono stati successivamente ripiantati, in larga parte con varietà francesi ma anche con varietà rumene. Nel periodo interbellico le varietà utilizzate per produrre vini erano le seguenti: per i vini bianchi, Fetească albă, Tămâioasă românească, ma anche Aligote, Sauvignon e Traminer, e per i vini rossi, Fetească neagră, Pinot noir e Merlot. Le leggi per disciplinare la coltivazione della vite e la produzione di vino sono state introdotte per la prima volta nel 1915.

b. *Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto*

I vini prodotti sono principalmente vini varietali (monovitigno), ma anche vini con uvaggi basati almeno su due o tre vitigni. Tra i più comunemente utilizzati vi sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot e la Fetească neagră, le cui proporzioni sono decise dai produttori al momento dell'assemblaggio in base al potenziale di quell'annata delle varietà che compongono l'uvaggio.

I vini bianchi hanno una struttura equilibrata e una buona acidità grazie all'esposizione dei pendii, rivolti a sud-est, ma anche alle pratiche colturali (generalmente di altezza media, con sistemi di sostegno che garantiscono una buona distribuzione della superficie fogliare e della produzione, adatta a una maturazione ottimale dell'uva).

Il clima continentale temperato è favorevole alla produzione di vini bianchi con un equilibrio ottimale tra alcool, acidità e zuccheri, con aromi di frutta esotica, pera, note di fiori di vite, fieno tagliato, gelsomino e fiori di acacia, di colore dal giallo citrino al giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al palato i vini sono freschi, fruttati e leggermente minerali per via del suolo della parte orientale del massiccio del Dealu Mare, composto di calcare sarmatico, argilla e arenaria. Hanno note di albicocca, agrumi, frutta esotica e spezie delicate e, nel caso dei vini prodotti da suoli scheletrici (con un elevato tenore di carbonato di calcio), conservano aromi e freschezza.

I vini rosati presentano aromi di frutta esotica e agrumi e al palato sono freschi, croccanti, vivaci, con una buona acidità, equilibrati e con un finale fruttato.

I vini rossi sono caratterizzati da finezza e sono leggermente tannici, vellutati e di colore intenso per via della presenza di suoli bruno-rossicci ricchi di sali di ferro e composti, nella parte occidentale del massiccio del Dealu Mare, da argilla rossa, marna e sabbie rossastre fini (che conferiscono corpo e tannini ben integrati, particolarmente evidenti nei vini ottenuti da Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră e Shyraz).

Gli aromi individuati sono di frutti rossi maturi, prugne, frutti di bosco neri, cannella e mandorle dolci e al palato sono pieni, ricchi, con acidità e tannini ben integrati e aromi tipici. Il colore dei vini varia dal rosso rubino al rosso granato/scuro.

c. *Interazione causale*

La zona delimitata della denominazione trae beneficio dal riparo offerto dalle colline subcarpatice, la cui altitudine aumenta progressivamente, che fungono da scudo contro le correnti fredde provenienti da nord, nord-ovest e nord-est, e che consentono di immagazzinare il calore solare nella zona. Queste condizioni garantiscono la maturazione ottimale dei vitigni e la conservazione degli aromi primari dei vini, in particolare di quelli rossi.

Il clima continentale temperato della zona geografica, che assicura una fotosintesi adeguata e una maturazione ottimale dei vitigni al momento della vendemmia, crea un giusto equilibrio tra zuccheri e acidità e conferisce freschezza e frutto ai vini bianchi/rosati, nonché una struttura fenolica ottimale e un buon accumulo di tannini ai vini rossi.

I tipi di suolo della parte occidentale del massiccio del Dealu Mare contengono argilla rossa e marna, con un elevato tenore di ossido di ferro, il che consente la produzione di vini con aromi di frutti di bosco, untuosi e armoniosi.

I vini rossi quali Merlot e Fetească neagră, varietà eliofile con una produzione equilibrata, sono ottenuti da vigneti ubicati soprattutto nella parte alta dei pendii. Le uve raggiungono la maturazione ottimale nel periodo compreso tra l'inizio di settembre e la fine di ottobre, in condizioni nelle quali l'esposizione radiante e l'intensità favoriscono l'accumulo di zuccheri sufficienti per produrre aromi primari di frutti di bosco neri, spezie e frutti rossi maturi, con un carattere untuoso, note vegetali ed erbacee, rotondo e consistente al palato. In centri famosi quali Ceptura, Tohani e Merei, i vini rossi sono più robusti e vigorosi, con un colore più intenso. Queste caratteristiche sono il risultato dell'abbondanza di risorse elioterliche e della tessitura leggera dei suoli in quelle zone.

I suoli scheletrici con un elevato tenore di carbonato di calcio consentono di produrre vini aromatici freschi e con un carattere floreale evidente.

9. **ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI**

NESSUNA

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1225_din_11.08.2014_si_notific_2019_no_track_changes_0.pdf
