

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 51/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Adamclisi”

PDO-RO-N0037

Data złożenia wniosku: dnia 30 marca 2016 r

1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Adamclisi

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win białych/różowych

Wina białe to wina zrównoważone, o dobrej kwasowości, intensywnym profilu aromatycznym oraz złożonym kwiatowym bukietem; kolory wahają się od jasnożółtego do żółtego z nutą dojrzałej słomy pszenicy i żółtozielonego.

Aromaty obejmują szeroki zakres owoców tropikalnych z przewagą cytrusów, w szczególności czerwonych pomarańczy, wraz z intensywnymi aromatami banana i ananasa, a także aromatami agrestu, grejpfruta i kwiatów dzikiego bzu.

Wina różowe, występujące w różnych odcieniach różu, od jasnego do intensywnego, cechują się bardzo wysoką zawartością kwasu winowego, co nadaje im nadzwyczajną świeżość i wydobywa ich szczególne aromaty. Wysoka zawartość antocyjanów sprawia, że wina różowe mają subtelny aromat róży.

W smaku win różowych można wyczuć wiśnie i czerwone pomarańcze oraz intensywne nuty białej porzeczki. Bardzo łagodne nuty mineralne – na których obecność mają wpływ gleby, na których uprawiane są winogrona – są niemal zupełnie maskowane przez dominujące aromaty owoców i ich przyjemnie orzeźwiająca kwasowość.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win czerwonych

Wina czerwone cechuje duża intensywność barwy – młode wino ma głęboką czerwoną barwę przechodzącą w barwę rubinową w trakcie krótkiego okresu leżakowania; akumulacja cukrów, antocyjanów i polifenoli powoduje powstanie zespołu czynników sprzyjających uzyskiwaniu win wyekstrahowanych.

Wina czerwone posiadają aromaty owoców leśnych, w szczególności przejrzałych jagód, migdałów i gorzkich czeremch amerykańskich, wraz z aromatem przypraw takich jak ziarna pieprzu i pieprz zielony, a także delikatnie wędzonych śliwek suszonych o bukiecie świeżo skoszonego siana oraz wyraźnie wyczuwalny aromat czarnej porzeczki, na tle aksamitnych tanin.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Zakazane jest stosowanie następujących procesów produkcji wina:

- stosowanie obróbki cieplnej w stosunku do mieszanki moszczu i wycłoczyn przy produkcji win czerwonych;
- koncentracja poprzez zastosowanie chłodzenia;
- dealkoholizacja;
- eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych;
- zastosowanie obróbki wymiennicami kationowymi.

b. Maksymalne zbiory

W przypadku win białych, różowych i czerwonych tłoczonych z winogron zebranych przy pełnej dojrzałości:

7 000 kg winogron z hektara

W przypadku win różowych i czerwonych:

68 hektolitrow z hektara

W przypadku win białych:

70 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony do produkcji win o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Adamclisi” obejmuje następujące miejscowości Okręgu Konstanca:

- gmina Adamclisi;
- wieś Adamclisi;
- wieś Abrud;
- wieś Hațeg;
- wieś Urluia;
- wieś Zorile.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. Opis związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje dotyczące obszaru

Wyznaczenie przedmiotowego obszaru opiera się nie na gospodarstwie, które należy do pojedynczego producenta, lecz na warunkach glebowych i klimatycznych w regionie Adamclisi, które różnią się od tych panujących w sąsiednich obszarach o kontrolowanej nazwie pochodzenia, tj. Murfatlar i Oltina.

Obszar Adamclisi jest udokumentowanym historycznie obszarem winiarskim o wieloletniej tradycji, położonym w regionie Dobruża, w Rumunii.

Adamclisi znajduje się na najwyższym płaskowyżu południowo-zachodniego regionu Dobruża, w sąsiedztwie obszarów Oltina i Murfatlar. Taka lokalizacja, w połączeniu z faktem, że występują w niej czarnoziemy – w porównaniu z głównie glebami lessowymi występującymi na obszarach sąsiedzkich – sprawia, że wina czerwone Adamclisi cechują się zrównoważoną intensywnością i różnymi wyrazistymi aromatami pierwotnymi (owocowością), takimi jak wędzone suszone owoce i owoce leśne, podczas gdy wina białe charakteryzują wyraźne nuty mineralne powstałe dzięki rędzinom i czarnoziemskim glebom inicjalnym luźnym.

Związek z obszarem geograficznym – związek przyczynowy

Na płaskowyżu Adamclisi, na którym występują głównie czarnoziemy, z osadami wapieni sięgającymi 0,8 m głębokości oraz o bogatej zawartości żelaza i magnezu, gdzie liczba godzin nasłonecznienia wynosi ponad 1 800 na rok, powstają wina białe, które są owocowe, a przy tym kwiatowe i o pełnym smaku, a także wina czerwone, w szczególności wina objęte ChNP Murfatlar o aksamitnie miękkich taninach, które łagodzą szorstkość charakterystyczną dla danej odmiany.

Badania gleb i badania agrochemiczne przeprowadzone przez stację badawczą i rozwojową Murfatlar ds. uprawy winorośli i produkcji wina wykazały, że w okresie 1975–1980 w Adamclisi istniał znaczny obszar przeznaczony na uprawę winorośli. Obszar ten został wiele lat później oczyszczony (2000–2001), a następnie ponownie obsadzony odmianami szlachetnymi. Obszary, o których mowa, różnią się od sąsiednich obszarów objętych ChNP Murfatlar i Oltina i pod niektórymi względami charakteryzują się istotnymi różnicami w zakresie warunków środowiskowych.

W odróżnieniu od obszarów Murfatlar i Oltina, bliskość przylegających lasów na obszarze Adamclisi sprzyja lepszemu rozkładowi korzystnych opadów deszczu w okresie wegetacji w odniesieniu do wszystkich odmian.

W porównaniu z sąsiednim obszarem Oltina znajdującym się w dorzeczu Dunaju, w regionie Adamclisi o wiele rzadziej występują mgły, dlatego, z uwagi na wysoki poziom nasłonecznienia, wzrost i pełna dojrzałość osiągnięta jest na dużo wcześniejszym etapie, a winogrona zawierają więcej polifenoli i antocyanów niż na obszarach sąsiednich. W związku z tym wina stają się bardziej okrągłe i aksamitne, z aromatami korzennymi i owoców leśnych (wina czerwone) lub świeże i soczyste, z aromatami owoców tropikalnych i plastra miodu (wina białe).

Cechy charakterystyczne win białych i czerwonych warunkują czynniki takie jak: liczba słonecznych dni w roku (średnio 300 dni/rok), czarnoziem z zawartością węglanów występujących w podłożu, wzbogacony elementami odżywczymi niezbędnymi do uprawy winorośli oraz umiejscowienie obszaru Adamclisi na południowo-zachodnim płaskowyżu Dobrudża, w optymalnej odległości zarówno od Morza Czarnego, jak i Dunaju, co powoduje złagodzenie fal gorąca i sprawia, że maksymalna temperatura w ciągu dnia w okresie letnim jest optymalna dla akumulacji cukrów; ze względu na obecność wiatru na tym obszarze rosy nocami niemalże nie występują.

Gleba bogata w sole żelaza powstała na wapieniach i piaskowcach wapiennych na glebach czerwono-brązowych sprawia, że antocyjany doskonale się akumulują, co znajduje odzwierciedlenie w intensywnej barwie win czerwonych i ich lekko mineralnym smaku, przyczyniając się do długiego, mocnego finiszu.

Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje dotyczące czynników ludzkich

Jakość wina zapewniają specjaliści posiadający umiejętności pozwalające na uzyskanie win z zachowaniem tradycji, przy jednoczesnym zastosowaniu innowacyjnych technologii w winnicach i podczas produkcji wina.

Na większości plantacji (głównie na obszarze winnic znajdujących się na tarasach umiarkowanych i pagórkowatych) producenci utrzymują winnice poprzez przycinanie długie (ang. *cane pruning*) i krótkie (ang. *spur pruning*). Takie metody przycinania w połączeniu z glebą bogatą w próchnicę i składniki mineralne zapewniają produkcję typowych win na obszarze objętym ChNP Adamclisi.

Aby zapewnić zachowanie specyfiki ChNP Adamclisi, produkcja win jest dozwolona od trzeciego roku uprawy winogron, a w jej wyniku powstają wina o bardzo dobrej akumulacji cukrów, antocyjanów i polifenoli oraz o stałej zawartości alkoholu na poziomie powyżej 12,5 %–13 % objętości.

Z czasem rodzaj gleby (złoża lessowe, węglany szczególnie korzystne przy produkcji win czerwonych) umożliwił specyficzne prowadzenie tutejszych winnic, a ponadto w ostatnich latach wprowadzono do użytku certyfikowane materiały nasadzeniowe odpowiednie do stosowania w warunkach glebowo-klimatycznych obszaru Adamclisi, tj. szczepów wysoko wydajnych klonów i podkładek o dużym potencjale odporności na gorące, suche lata i surowe zimy z silnymi wiatrami.

Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje na temat produktu

Klimat i gleby, jakimi charakteryzuje się region Adamclisi, nadają winom produkowanym na tym obszarze szczególny charakter, który odróżnia je od win produkowanych na obszarach sąsiednich.

Wina białe cechuje barwa od barwy dojrzałej pszenicy po żółtą, z zielonkawą irydescencją, oraz intensywne aromaty cytryn, kwiatów winorośli, ananasów i bananów, przy czym właściwości te zależą od stałego poziomu nasłonecznienia obszaru.

Wina czerwone i różowe mają barwę od bladoróżowej po rubinową lub fioletowo-czerwoną, charakteryzują się równowagą między zawartością kwasu winowego i alkoholu oraz można w nich wyczuć specyficzne aromaty lekko wędzonych śliwek, czarnych owoców leśnych, a także aromaty i smak zielonego pieprzu i ziaren pieprzu w połączeniu z silnymi aromatami prażonych migdałów i gorzkich leśnych czeremch amerykańskich. Wina czerwone cechują się wysoką zawartością antocyjanów.

Wina białe i różowe posiadają zrównoważoną strukturę i dobrą kwasowość oraz wysoką zawartość cukrów i polifenoli już od rozpoczęcia okresu dojrzewania. Południowo-wschodnia ekspozycja winnic, z dużą liczbą słonecznych dni i zrównoważonymi opadami deszczu, w połączeniu z glebami o średniej/dużej zawartości próchnicy i składników odżywczych stwarza warunki idealne do dojrzewania winogron. Akumulacja antocyjanów, polifenoli i cukrów nadaje winom zrównoważone i złożone aromaty, do czego przyczynia się również fakt, że w okresie od lipca do sierpnia dokonuje się jedynie lekkiego podcięcia winorośli zamiast pełnego pozbawienia ich liści, co nadaje im bogato produktywną masę wegetatywną, która również zachowuje potencjał aromatyczny.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Brak

Link do specyfikacji produktu

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_adamclisi_modif_cf_notif_comisie_europene_din_20.05.2019_no_track_changes.pdf
