

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2021/C 269/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„MINIȘ”

PDO-RO-A0029-AM01

Data złożenia wniosku: 2.4.2019

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Stowarzyszenie zawodowe PROVITIS

Stowarzyszenie zawodowe utworzono na podstawie zarządzenia rządu nr 26/2000 w sprawie stowarzyszeń zawodowych i fundacji, zatwierdzonego ze zmianami ustawą nr 246/2005. Stowarzyszenie składa się z producentów będących osobami fizycznymi i prawnymi i obejmuje ponad 60 % obszaru produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) Miniș. Jest zarejestrowane w krajowym rejestrze stowarzyszeń pod nr 17165/A/2007.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. Dodanie nowej odmiany winorośli jako głównej odmiany

Odmianę Cabernet Franc dodano do wykazu zatwierdzonych odmian jako odmianę główną.

W rezultacie zmieniono rozdział IV specyfikacji produktu i pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

Wprowadzenie Cabernet Franc okazało się trafne ze względu na znaczące zyski, jakie odmiana ta przynosi na rynku wina czerwonego. Chociaż główny teren uprawy tej odmiany znajduje się na południowym wschodzie Węgier, znalazła ona drugi dom na obszarze produkcji win objętych ChNP Miniș, leżącym wzdłuż przedgórze rumuńskich gór Zarandul, gdzie tradycję spożycia tej odmiany można prześledzić wstecz do czasu, gdy region ten należał do Cesarstwa Austro-Węgierskiego.

Odmianę tę uprawia się w Rumunii od 2008 r., a pierwsze zbiory z 2011 r. wykorzystano do stworzenia połączenia z odmianą Cabernet Sauvignon. Identyfikowalność win jednoszczepowych produkowanych z tej odmiany wprowadzono, począwszy od zbiorów z 2012 r., w celu włączenia jej do grupy odmian dopuszczonych do objęcia ChNP Miniș.

W 2012 r. odmianę Cabernet Franc z winnic we wsi Covășânt – położonej w pobliżu północnej granicy obszaru, na którym produkuje się najlepsze wina czerwone z obszaru Miniș – zebrano oddzielnie i poddano winifikacji jako wino jednoszczepowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Na podstawie danych analitycznych i wyników analiz sensorycznych z ostatnich czterech kolejnych lat, jak również w oparciu o kartę wina (używaną w celu zapewnienia identyfikowalności i monitorowania zgodności parametrów jakościowych win), określono wartości podkreślające potencjalną zawartość alkoholu podczas zbiorów, przy czym konsekwentnie produkuje się wina o objętościowej zawartości alkoholu (% obj.) powyżej 13,5 %, poziomie kwasowości wynoszącym przeważnie 5,60 g/l oraz zawartości ekstraktu suchego na poziomie powyżej 25 g/l. Połączenie zawierające 16 % odmiany Fetească Neagră w zbiorach z 2015 r. nadało winu dodatkowe właściwości, m.in. nuty korzenne i rustykalny charakter, nie wpływając przy tym na jego pozostałe właściwości.

3.2. Dodanie nowych rodzajów wina – gatunkowego wina musującego i wina półmusującego

W ramach ChNP Miniș dodano dwie nowe kategorie wina (gatunkowe wino musujące i wino półmusujące).

Zmieniono rozdział I specyfikacji produktu oraz pkt 1.3 jednolitego dokumentu.

Wprowadzenie nowych rodzajów wina było podyktowane ponownym nasadzeniem na dużych obszarach rodzimych odmian winorośli (np. Mustoasă de Măderat, Chardonnay). Niektóre spośród tych odmian nabierają owocowego i świeżego aromatu, który najlepiej wyraża się w gatunkowym winie musującym oraz w rodzajach wina półmusującego.

Stanowi to również przywrócenie tradycyjnego sposobu przetwarzania tych odmian i stworzenie nowego smaku w oparciu o unowocześnione technologie, których zastosowanie w przypadku tych odmian podkreśla ich szczególną świeżość oraz charakterystyczny dla niektórych z tych odmian umiarkowany lub wysoki poziom kwasowości (przechowywanie w temperaturze kontrolowanej w celu zachowania świeżości i owocowości win, dojrzewanie w dębowych beczkach na osadzie mieszanym w odstępach miesięcznych za pomocą kija (*bâtonnage*), dojrzewanie w beczce, a następnie w butelce, produkcja wina z winogron zebranych na pewnych wysokościach, na których występuje specyficzna żyzna gleba na podłożu z łupków, granitu i skał metamorficznych itp.).

Produkcja nowych kategorii win na obszarze produkcji win objętych ChNP Miniș stanowi odpowiedź na zróżnicowanie gustów konsumentów, które są w coraz większym stopniu ukierunkowane na nowe rodzaje wina.

W kontekście inwestycji oraz modernizacji infrastruktury i technologii produkcji, a także przy wsparciu zapewnianym przez tradycję i wartości win niemusujących objętych ChNP Miniș oraz znaczącym wzroście spożycia win musujących, produkcja gatunkowych win musujących i win półmusujących objętych ChNP staje się coraz bardziej uzasadniona.

3.3. Dodanie dopuszczonych odmian do produkcji gatunkowych win musujących i win półmusujących

Specyfikację produktu uzupełniono o odmiany dopuszczone do produkcji nowych rodzajów win – gatunkowego wina musującego i wina półmusującego – przy czym w przypadku niektórych z tych odmian, takich jak Cadarcă i Mustoasă de Măderat, występuje ugruntowana tradycja ich produkcji na obszarze Miniș, w szczególności w obrębie obszaru Șiria-Măsca, a także innych odmian, takich jak Tămâioasă românească lub Pinot gris, które zapewniają wyważone owocowe i świeże aromaty, gdy produkuje się z nich gatunkowe wina musujące.

W rezultacie zmieniono rozdział IV specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Śród odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina białego w szczególności Mustoasa de Mădera jest odmianą, która jest wykorzystywana do produkcji win musujących od 1974 r., gdy całe zbiory winogron z regionu uprawy winorośli Miniș-Măderat zabierano do okręgu Sălaj, gdzie w Șimleu Silvaniei produkowano słynne wino musujące Silvania. W klimacie śródziemnomorskim panującym na tym obszarze geograficznym odmiana ta zachowuje świeżość i owocowy charakter, gdy produkuje się z niej gatunkowe wino musujące objęte ChNP.

3.4. Prezentacja analitycznych cech charakterystycznych nowych rodzajów wina – gatunkowego wina musującego i wina półmusującego

Włączenie gatunkowego wina musującego i win półmusujących wiąże się z koniecznością uzupełnienia specyfikacji produktu o analityczne cechy charakterystyczne specyficzne dla dodanych rodzajów wina.

W rezultacie zmieniono rozdział XI lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Nowe kategorie muszą odzwierciedlać opis określonych dla nich parametrów analitycznych.

3.5. *Prezentacja właściwości organoleptycznych nowych rodzajów wina – gatunkowego wina musującego i wina półmusującego*

Włączenie gatunkowego wina musującego i wina półmusującego do ChNP Miniș wiąże się z koniecznością określenia właściwości organoleptycznych tych rodzajów wina, z uwzględnieniem opisu ich wyglądu, aromatu i smaku, w celu umieszczenia szczegółowego wykazu tych kategorii w specyfikacji produktu.

W rezultacie zmieniono rozdział XI lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

3.6. *Zmiana wydajności produkcji wina w celu odzwierciedlenia jej wzrostu*

Produkcja wina została zwiększona, ale maksymalnie do 15 000 kg/ha w przypadku winogron oraz maksymalnie do 112,5 hl/ha w odniesieniu do wina.

W związku z tym zmieniono rozdziały V i VI specyfikacji produktu oraz pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

W latach 2007–2017 na znacznych obszarach leżących na obszarze wyznaczonym na potrzeby produkcji win objętych ChNP Miniș ponownie nasadzano rumuńskie odmiany winorośli, obejmujące zarówno odmiany tradycyjne, jak i ich klony. W korzystnych śródziemnomorskich warunkach pedoklimatycznych panujących na tym obszarze w nowych winnicach, które rozpoczęły produkcję wina w 2011 r., odnotowano wzrost wydajności zbiorów odmian białych i czerwonych, przy czym monitorowanie zbiorów wskazało na potrzebę zmiany danych dotyczących produkcji wina, jednak wzrost ten nie wpłynął na jakość i właściwości win produkowanych pod tą nazwą.

3.7. *Wskazanie szczególnych technologii wykorzystywanych w produkcji gatunkowych win musujących i win półmusujących*

Wprowadzenie dwóch rodzajów wina – gatunkowego wina musującego i win półmusujących – wymagało uzupełnienia specyfikacji produktu o przedstawienie szczególnych technologii wykorzystywanych w produkcji gatunkowych win musujących i win półmusujących, z uwzględnieniem opisu metod produkcji stosowanych w przypadku win objętych ChNP Miniș.

Zmieniono rozdział X specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

3.8. *Określenie związku nowych rodzajów wina (gatunkowego wina musującego i wina półmusującego) z obszarem geograficznym*

Uzupełniono opis związku z obszarem geograficznym, aby przedstawić lepszy opis wszystkich rodzajów wina po wprowadzeniu nowych rodzajów wina do specyfikacji produktu, tj. gatunkowego wina musującego i wina musującego, oraz zapewnić szczegółowy opis każdej produkowanej kategorii.

Zmieniono rozdział I specyfikacji produktu oraz pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

Położenie winnic na wzgórzach zapewnia nie tylko doskonałą ekspozycję, lecz wystawia również winorośl na promieniowanie słoneczne, które sprzyja akumulacji cukrów i polifenoli w winogronach przeznaczonych do produkcji win białych niemusujących oraz antocyjanów w winogronach przeznaczonych do produkcji czerwonych win niemusujących.

Dzięki położeniu w dolinach, w których latem poranna rosa utrzymuje się aż do południa, możliwe jest zachowanie prawidłowej kwasowości winogron odmian białych przeznaczonych do produkcji wina bazowego używanego do produkcji gatunkowych win musujących i półmusujących.

Winnice położone u podstawy całego pasma wzgórz sąsiadującego ze skalistym przedgórzem gór Zarand są często spowite mgłą, niezależnie od pory roku, a suche jesienie sprzyjają powolnej akumulacji cukrów w winogronach, co stanowi niezbędny warunek produkcji win musujących. W regionie uprawy winorośli Miniș-Măderat średni czas nasłonecznienia wynosi 1 955 godzin rocznie, przy czym minimalny czas nasłonecznienia dla winorośli wynosi 1 300 godzin, co oznacza, że na obszarze wyznaczonym na potrzeby produkcji win objętych ChNP Miniș panują doskonałe warunki pod względem światła.

3.9. *Umieszczenie na etykiecie nieobowiązkowych informacji odnoszących się do szczególnej technologii stosowanej w produkcji gatunkowego wina musującego*

Przepisy dotyczące butelkowania i etykietowania gatunkowego wina musującego uzupełniono o wskazanie maksymalnych pojemności butelkowania oraz roku zbiorów w przypadku lat, w których zbiory są szczególnie korzystne, jeśli chodzi o wydajność wina bazowego wykorzystywanego do produkcji wina musującego. Specyfikację produktu uzupełniono ponadto o wskazanie szczególnych metod produkcji gatunkowych win musujących, które to metody odzwierciedlają faktyczne technologie stosowane do produkcji tych win. Na etykiecie można umieścić informację o roku zbiorów, jeżeli produkcja wina bazowego użytego do uzyskania gatunkowego wina musującego pochodzi w całości z określonych zbiorów w jednym roku.

W rezultacie zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

MINIŞ

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – białe i różowe wina niemusujące

Niemusujące wina białe są jasne, z nutami barw od słomkowożółtej do bladożółtej/żółtawozielonej, i mają pełny smak z aromatami charakterystycznymi dla danej odmiany; charakteryzują się średnią zawartością alkoholu, kwasowością na poziomie umiarkowanym do wysokiego i długo utrzymującym się posmakiem, a także owocowym aromatem z mocnym wrażeniem podstawowej gamy aromatów (owoców egzotycznych: liczi chińskiego, grejpfruta, mango lub karamboli, płatków róży, kwiatu winorośli, świeżo skoszonego siana, miodu).

Niemusujące wina różowe mają intensywną barwę, charakterystyczną dla obszaru Miniş, która pozwala je łatwo umiejscowić w tym regionie i z nim skojarzyć. Mają barwę malinoworóżową lub truskawkoworóżową, lśniący wygląd i smak czerwonych owoców leśnych – jeżyn, malin i poziomek – oraz utrzymujący się posmak charakterystyczny dla najlepszych win tego rodzaju.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 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 – wina czerwone

Wina czerwone niemusujące mają intensywną barwę z nutami od jasnej do ciemnej czerwieni, są jasne, zawierają dużą ilość tanin i antocyjanów i charakteryzują się pełnym smakiem i wysoką kwasowością, przez co wymagają one długiego okresu dojrzewania zarówno w beczkach, jak i w butelkach.

Posiadają złożone, oryginalne aromaty z nutami dojrzałych owoców leśnych, takich jak czerwona porzeczka, żurawina, jeżyna i borówka. W miarę dojrzewania wino nabiera dyskretnego smaku wanilii, kawy lub tytoniu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	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

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – gatunkowe wina musujące

Gatunkowe wina musujące wyróżnia ich finezja, świeżość, naturalność, aromaty fermentacji i nuty miodu, letnich kwiatów, lekko suszonego siana, a także nuty charakterystyczne dla autolizy przypominające zapach ciepłego chleba z chrupiącą skórką pełną smaku.

Właściwości:

- wygląd: jasny, przejrzysty, charakteryzujący się barwą żółtą do cytrynowożółtej w przypadku gatunkowych win białych musujących oraz barwą łososioworóżową do bardziej lub mniej intensywnie pomarańczowej w przypadku gatunkowych win różowych musujących;
- zapach: świeży, od subtelnego po wyraźny z nutami owocowymi (owoców egzotycznych, suszonych jabłek) lub kwiatowymi (czarnego bzu, róży);
- smak: przyjemnie kwaśny, z kwasowością umiarkowaną do wysokiej; niska zawartość tanin w przypadku gatunkowych różowych win musujących i niemal całkowity brak tanin w przypadku gatunkowych białych win musujących; o delikatnym, lekko kwiatowym charakterze: białe kwiaty cytroneli, białe lilie lub białe róże; owocowy: letnie jabłko, dojrzewające słodkie gruszki, białe porzeczki, białe brzoskwinie; roślinny: rozgnieciony liść cytryny, czarna bez, kwiat akacji; lub korzenny: koperek, rabarbar, bazylia – zgodnie ze szczególnymi aromatami charakterystycznymi dla odmiany zastosowanej do produkcji.

Nadciśnienie gatunkowego wina musującego wynosi co najmniej 3,5 bara w temperaturze 20 °C.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wino półmusujące

Właściwości:

- wygląd: klarowny, przejrzysty, żółtozielony, o barwie jasnej w przypadku wina białego i od lososioworóżowej po wyrazistą malinoworóżową w przypadku różowego wina półmusującego, drobno musujące;
- zapach: świeży, z podstawowymi aromatami pochodzącymi od wyselekcjonowanych odmian (białych kwiatów, białych owoców pestkowych, letniego jabłka lub gruszki), które muszą być obecne i harmonijnie połączone z aromatami wtórnymi wynikającymi z procesu fermentacji (drożdży, biszkoptów, świeżego ciasta);
- smak: kwaśny, musujący, z drobnymi i trwałymi bąbelkami, z posmakiem pełnym podstawowych aromatów kwiatowych (białych kwiatów: czarnego bzu, akacji, róży), owocowy (zielone jabłko, biała brzoskwinia, grejpfrut, mango, liczi chińskie), zrównoważony z finiszem powyżej średniej długości lub wyrazistym.

Nadciśnienie wina półmusującego wynosi od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20 °C.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7,00
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Praktyki enologiczne

a) Szczególne praktyki enologiczne

Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Stosowanie zrębków z drewna dębowego

Zrębki z drewna dębowego stosowane są w produkcji wina w celu przeniesienia do niego pewnych składników drewna dębowego. Stosowane zrębki z drewna muszą pochodzić wyłącznie z rodzaju *Quercus*.

Wymiary kawałków drewna muszą być takie, aby co najmniej 95 % ich wagi pozostało na sicie o oczkach 2 mm (czyli 9 mesh).

Wartości graniczne dotyczące stosowania określonych substancji:

- zawartość dwutlenku węgla stosowanego do produkcji wina objętego ChNP Miniș nie może przekraczać 2 g/l w przypadku win przetwarzanych w ten sposób;
- zawartość kwasu cytrynowego stosowanego do produkcji wina objętego ChNP Miniș nie może przekraczać 1 g/l w przypadku win przetwarzanych w ten sposób;
- zawartość kwasu metawinowego stosowanego do produkcji wina objętego ChNP Miniș nie może przekraczać 100 g/l.

b) Maksymalna wydajność

Chardonnay, Cabernet Franc, Pinot Gris, Pinot Noir, Sauvignon, Riesling de Rhin, Novac, Traminer Roz, Tămâioasă Românească

10 000 kg winogron z hektara

Cabernet Sauvignon, Merlot, Furmint

11 000 kg winogron z hektara

Burgund Mare, Fetească Regală, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Fetească Neagră, Mustoasă de Măderat, Cadarcă, Syrah

15 000 kg winogron z hektara

Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling de Rhin, Sauvignon i Traminer Roz, Tămâioasă Românească

75,00 hektolitrow z hektara

Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot

82,50 hektolitra z hektara

Burgund Mare, Cadarcă, Fetească Regală, Fetească Neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian i Syrah

112,5 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych ChNP Miniș obejmuje następujące miejscowości w okręgu Arad:

- miasto Lipova: wieś Radna;
- gminę Păuliș: wieś Barațca i Păuliș;
- gminę Ghioroc: wieś Miniș, Ghioroc i Cuvin;
- gminę Covăsânt: wieś Covăsânt;
- gminę Șiria: wieś Șiria, Galșa i Mâsca;
- gminę Târnova: wieś Cârnova i Drauț;
- miasto Ineu: wieś Mocreă;
- miasto Pâncota: wieś Pâncota i Măderat;
- gminę Șilindia: wieś Șilindia, Satu Mic i Luguzău.

7. Odmiany winorośli

Burgund Mare N - Grosser Burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos Tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete Budai

Chardonnay B - Gentil Blanc, Pinot Blanc Chardonnay

Fetească Neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama Fetei Neagră, Păsărească Neagră, Coadă Rândunicii

Fetească Regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Furmint B - Furmin, Șom Szalai, Szegszolo

Merlot N - Bigney Rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel Blanc

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Novac N

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

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund Mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir

Pinot Noir N - Spätburgunder, Pinot Nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling Italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin Roz, Gewürztraminer

Tămăioasă Românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à Petit Grains

Tămăioasă Românească B - Rumanische Wehrauchtraube, Tamianka.

8. Opis związku lub związków

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Pogórze Zaránd zapewnia specyficzny czynnik naturalny dla tej odmiany, ponieważ region charakteryzuje się glebami szkieletowymi bogatymi w żelazo i mikroelementy.

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, na których uprawiane są te same odmiany winogron, różnią się od siebie różnymi cechami topoklimatycznymi. W mikroklimacie tego obszaru występują wpływy śródziemnomorskie oraz długie, ciepłe, suche jesienie. 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 %.

W regionie produkcji wina Miniş-Măderat występuje przeważnie klimat kontynentalny umiarkowany z wpływami śródziemnomorskimi, modyfikowany przez warunki klimatyczne Europy Środkowej. Niektóre naturalne cechy tego obszaru wynikają z naturalnej osłony, jaką zapewnia pasmo Munții Zărandului [góry Zărand], południowo-zachodniej ekspozycji, zboczy o nachyleniu od 15 do 35 % oraz szczególnych właściwości gleby. Zimy są przeważnie łagodne, a wiosna szybko przechodzi w lato, zwłaszcza w okresie ostatnich 10–15 lat. Średnia miesięczna temperatura spada poniżej 0 °C tylko w styczniu i lutym, a zazwyczaj nie spada poniżej -2 °C. W okresie kluczowym dla zapewnienia jakości (lipiec–wrzesień), czyli okresie dojrzewania winogron, średnia temperatura miesięczna utrzymuje się na optymalnym poziomie powyżej 21 °C w lipcu i sierpniu oraz 15,5 °C we wrześniu. Średni wieloletni ogólny bilans cieplny, czyli suma temperatur dodatnich, wynosi 4 125 °C. Aktywny bilans cieplny jest średnią wieloletnią wynoszącą 3 667 °C. Użyteczny (efektywny) bilans cieplny wynosi 1 558 °C, przy czym najniższy – odnotowany w 1979 r. – wyniósł 1 102 °C, natomiast najwyższy – 2 485 °C – w 1995 r. Granica biologiczna dla winorośli wynosi 1 000 °C. Średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 17,3 °C.

Na obszarze uprawy winorośli Miniş-Măderat przeważają następujące rodzaje gleb: 40 % stanowią eutroficzne regosole, 40 % eutroficzne litosole, a 20 % słabo zerodowana gleba eutroficzna. Można znaleźć tu również: eutroficzną glebę brunatną, pseudoglejowe gleby brunatne bielcowe i czarnoziemy. Na obszarze Miniş-Ghioroc występują regosole oraz gleby litowe i brunatne. Rzadko występują tu glinki brunatne, brunatne regosole i gleby koluwalne. Te rodzaje gleby nadają się dobrze do pozyskiwania minerałów, których winorośle potrzebują w niewielkich ilościach, ale które nadają winogronom ich specyficzny charakter i jakość. Niewielką ilość i spektrum mikroelementów występujących na tym obszarze można znaleźć w wysokich wartościach nieredukującego suchego ekstraktu, którego zawartość rzadko spada poniżej 25 g/l.

Czynnik ludzki

Czynnik ludzki odgrywa istotną rolę w tradycji selektywnych zbiorów i zbiorów w wielu turach, przy czym pierwszeństwo mają odmiany, które są dobrze przystosowane do późnych zbiorów lub zbiorów w czasie, gdy owoce winogron są dotknięte szlachetną pleśnią. Wpływ czynnika ludzkiego na produkcję gatunkowych win musujących i win półmusujących przejawia się w sposobie zarządzaniu działkami, w ramach którego na każdej z nich uprawia się określoną odmianę.

Przycinanie i prowadzenie winorośli ma wpływ na produkcję winogron przeznaczonych na gatunkowe wina musujące i półmusujące, ponieważ na działkach, na których zbiera się winogrona wykorzystywane do wytwarzania tych win, stosuje się techniki przyspieszonego przycinania kordonowego, jako że stosowanie systemu Guyota nie sprzyja rozwijaniu wysokich poziomów kwasowości.

Obecność uprawy winorośli w okręgu Arad poświadcza biskup Gerard w swojej pracy pt. „Deliberatio”. W 1038 r. za zgodą króla królowa Gizela Bawarska przekazała osiem winnic położonych na wzgórzu Macra (dziś znanym jako Mocrea) i taką samą liczbę hodowców winorośli. W 1562 r. dziesięcina wynosiła 141 000 litrów, a powierzchnia gruntów pod uprawą przekraczała 700 hektarów. Miejscowość Miniş po raz pierwszy pojawiła się na mapie upraw winorośli w 1212 r.

W 1864 r. na międzynarodowy konkurs winiarski w Londynie wybrano wina z 11 miejscowości. Były to głównie wina z Miniș i Măderat, a niektóre z nich pochodziły z 1785 r. Na wystawie światowej w Wiedniu w 1873 r. kilka próbek wina odznaczono honorowymi medalami. W kolejnym roku aromatyczne wino z Păuliș zdobyło pierwszą nagrodę w Londynie.

Odmianę Cadarcă przygotowano po raz pierwszy w 1744 r., najpierw w Miniș, a następnie w Ghioroc, Păuliș i Cuvin.

Muzeum Winorośli i Wina znajdujące się na terenie stacji badawczo-rozwojowej Miniș w gminie Ghioroc w okręgu Arad stanowi część kompleksu muzealnego w Arad. Muzeum zostało założone w 1988 r. Zwiedzający mogą obejrzeć w nim narzędzia, sprzęt, dokumenty i fotografie związane z historią uprawy winorośli w regionie winiarskim Miniș-Măderat.

Szczegółowe informacje o produkcji

Produkowane na tym obszarze wina niemusujące białe i różowe są wysoce ekstraktywne, średnia zawartość cukru przekracza 25 g/l we wszystkich odmianach, a kwasowość jest wyższa niż w innych regionach winiarskich Rumunii; charakteryzują się owocowymi aromatami grejpfruta i mango.

Dzięki żelazisto-wapiennemu podłożu, na którym uprawia się winorośle, czerwone wina niemusujące mają intensywną barwę, zawierają dużą ilość tanin i antocyjanów, wyróżniają się aromatami malin, poziomek i jeżyn oraz charakteryzują się pełnym smakiem i wysoką kwasowością, przez co wymagają one długiego okresu dojrzewania zarówno w beczkach, jak i w butelkach. Winami czerwonymi charakteryzującymi się najwyższą kwasowością są wina otrzymywane z odmian Cadarcă i Burgund Mare. Kwasowość ogólna jest jednak na zrównoważonym poziomie i wysuwa się na pierwszy plan podczas fermentacji jabłkowo-mlekowej. Niezwykle rzadko zdarza się, aby czerwone wino niemusujące było gotowe do spożycia bez co najmniej sześciomiesięcznego okresu dojrzewania w dębowych beczkach, przy czym wymagany okres dojrzewania i leżakowania jest dłuższy niż na innych obszarach uprawy winorośli.

Gatunkowe wina musujące (owocowy aromat letniego jabłka, dojrzałej gruszki, białej brzoskwini, czarnego bzu) i wina półmusujące (aromat letniej gruszki, zielonego jabłka, grejpfruta, róży) charakteryzują się kwasowością, która gwarantuje ich świeżość i zdolność do starzenia się.

Młode wina charakteryzują się wysoką świeżością, nutami kwiatowymi, owocowymi i cytrusowymi, nutami mineralnymi oraz trwałym i utrzymującym się musowaniem; wina dojrzałe oferują szereg łagodnych aromatów, takich jak żółte owoce i przyprawy.

Związek przyczynowy

Wynik w zakresie potencjału enoklimatycznego regionu winiarskiego, w którym znajduje się obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Miniș, wynosi 4 666 punktów w indeksie hydrohelio-termicznym (przedział wynosi od 4 600 do 5 100 punktów). Oznacza to, że obszar ten szczególnie sprzyja produkcji czerwonych i białych win niemusujących.

Położenie winnic na wzgórzach zapewnia nie tylko doskonałą ekspozycję, lecz wystawia również winorośl na promieniowanie słoneczne, które sprzyja akumulacji cukrów oraz antocyjanów w winogronach przeznaczonych do produkcji win czerwonych niemusujących. Ilość pigmentów antocyjanowych w odmianie Cadarcă jest o 60 % wyższa w winoroślach uprawianych na zboczu niż w przypadku winorośli uprawianych u jego podnóża.

Wina czerwone niemusujące wyprodukowane z winorośli uprawianych na bogatych w żelazo glebach szkieletowych mają jasnoczerwony kolor z głębokimi rubinowymi refleksami i odznaczają się mocą i ekspresywnością. Różnice występują również w wartości kwasowości ogólnej, która jest niższa w winoroślach uprawianych na zboczach ze względu na mniejszą zawartość kwasu jabłkowego w winogronach.

Występujący w wielu odmianach win czerwonych czynnik naturalny charakterystyczny dla winnic w Păuliș, Covăsânt, Ghioroc i Cuvinunde nadaje uzyskanym winom intensywną barwę, miękkość, nuty czerwonych owoców leśnych czy kwiatu akacji. Plantatorzy winorośli produkują wina z rodzimych odmian, takich jak Fetească Neagră czy Cadarcă, lub odmian, takich jak Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, wykorzystując tradycyjne technologie produkcji wina i koncepcję minimalnej interwencji, bez wyselekcjonowanych szczepów drożdży, ale z zastosowaniem kontroli temperatury i metod dojrzewania w dużych, a następnie małych beczkach, z których większość wykorzystywana jest po raz drugi lub trzeci.

W ten sposób gatunkowe wina musujące zachowują wigor szczególnych aromatów i kwasowości, nawet jeśli przechodzą proces drugiej fermentacji, kiedy są wzbogacane o aromaty wtórne (wypieków, pieczonego chleba lub drożdży).

Ze względu na wyższą kwasowość niż w innych rumuńskich winnicach białe wina niemusujące charakteryzują się dobrym potencjałem przechowywania, a niektóre z nich nadają się nawet do dojrzewania i leżakowania (Furmint, Chardonnay, Mustoasă de Măderat).

W południowej i wschodniej części regionu uprawy winorośli występuje szczególny rodzaj gleby wapiennej nadającej winom czerwonym intensywną barwę, a wielu czerwonym winom niemusującym bogactwo tanin i antocyjanów (np. Cadarcă, Burgund Mare), zapewniając w ten sposób średnią długość dojrzewania wynoszącą co najmniej 6 miesięcy w beczce, a następnie jeszcze dłużej w butelce.

W produkcji win białych, w celu zachowania ich świeżości i owocowości, stosuje się nowoczesne technologie i kontrolę temperatury. Chardonnay dojrzewa w dębowych beczkach na osadzie mieszanym w odstępach miesięcznych za pomocą kija (*bâtonnage*), natomiast Furmint dojrzewa w małych beczkach.

Ten enoklimat z wpływami śródziemnomorskimi sprzyja wytwarzaniu aromatycznych tonów w winach niemusujących otrzymywanych z białych odmian, wzbogacając je we flawonoidy i terpeny oraz zwiększając akumulację cukrów. Stężenie cukru jest wyższe w przypadku winorośli uprawianych na stoku i płaskowyżu lub na tarasach niż w przypadku winorośli rosnących na nisko położonych terenach, odpowiednio o 11 % i 8 %.

Klimat tego obszaru zapewnia w winogronach i moszczu idealną naturalną kwasowość do produkcji win musujących i półmusujących. Dzięki położeniu w dolinach, w których latem poranna rosa utrzymuje się aż do południa, możliwe jest zachowanie prawidłowego poziomu kwasowości w gatunkowych winach musujących i winach półmusujących. Działki wybrane do produkcji winogron, które zostaną wykorzystane do produkcji gatunkowych win musujących i win półmusujących, to działki, na których w ostatnich latach sadzono klony posiadające następujące cechy: wysoką kwasowość (ponad 6 g/l kwasu winowego) oraz znacznie wyższą wydajność (w porównaniu z winnicami przed przekształceniem/restrukturyzacją) przy niższej zawartości antocyjanów i tanin w porównaniu z tradycyjnymi odmianami, z których wyselekcjonowano te klony.

Na poziomie działek plantatorzy winorośli wprowadzili podział odmian do celów prawidłowego zarządzania zbiorami, gdy osiągnięta zostanie dojrzałość wymagana przez enologów do produkcji oraz dla rodzaju przycinania winorośli i zarządzania, które ma pozytywny wpływ na produkcję gatunkowych win musujących i półmusujących; styl przycinania unowocześniono, przechodząc z przycinania metodą sznura skośnego lub jednoramiennego bądź dwuramiennego sznura Guyota, na przycinanie metodą Guyota Poussarda, dzięki któremu uzyskuje się większą ilość dojrzałych łóz dostarczających składników odżywczych niezbędnych do wzrostu zawiązków owoców. Przycinanie metodą Guyota Poussarda stosowane w nowych winnicach pozwala uniknąć usuwania dojrzałych łóz, ponieważ winorośl jest stale pobudzana dzięki corocznemu przycinaniu i pracom związanym z okrzesywaniem (odginanie pędów od łodyg, usuwanie niedojrzałych lub nieowocujących pędów i końcówek).

9. Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu gatunkowych win musujących

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do oznaczania gatunkowych win musujących można stosować rok zbiorów, jeżeli zbiory służące do wytwarzania wina bazowego do produkcji wysokiej jakości wina musującego objętego ChNP Miniș pochodzą w całości z winogron zebranych w tym roku na obszarze wyznaczonym na potrzeby ChNP Miniș, jeśli w roku tym miały miejsce szczególnie wyróżniające się zbiory, z których otrzymuje się wyjątkowe wina.

Na wniosek producentów do ChNP Miniș można dodać jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: BARAȚCA, PĂULIȘ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIȘ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII, COVĂȘĂNT, ȘIRIA, GALȘA, DEALUL CIREȘILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNESC, MĂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ȘILINDIA.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu gatunkowych win musujących

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenie „poddane fermentacji w butelce” można stosować jedynie wtedy, gdy:

- produktowi nadano charakter musujący poprzez drugą fermentację alkoholową w butelce;
- długość procesu produkcji, łącznie z leżakowaniem w tym samym przedsiębiorstwie, gdzie produkt został wytworzony, od rozpoczęcia procesu fermentacji do nadania cuvée charakteru gatunkowego wina musującego wynosi co najmniej dziewięć miesięcy;
- proces fermentacji mający na celu nadanie cuvée charakteru gatunkowego wina musującego i okres pozostawiania cuvée na osadzie nie był krótszy niż 90 dni.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu gatunkowych win musujących

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenia „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” lub „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna” lub „klasyczna metoda tradycyjna” można stosować jedynie wtedy, gdy:

- produktowi nadano charakter musujący poprzez drugą fermentację alkoholową w butelce;
- produkt przez co najmniej dziewięć miesięcy bez przerwy przebywał razem z osadem w tym samym przedsiębiorstwie, w którym cuvée zostało wytworzone;
- produkt oddzielono od osadu przez degorżowanie.

Określenia „poddane fermentacji w kadzi” lub „poddane fermentacji w zbiorniku/autoklawie” można stosować, pod warunkiem że produkt:

- poddano drugiej fermentacji w kadzi typu „acrotor”/autoklawie/kadzi fermentacyjnej/zbiorniku fermentacyjnym/metalowym zbiorniku odpornym na ciśnienie, a następnie przelano do innych zbiorników poprzez filtrację, po czym nastąpiło butelkowanie (metoda nieciągła lub metoda Martinottiego-Charmata);
- przepuszczono przez proces fermentacji do systemu wielu połączonych, ale hermetycznie zamkniętych zbiorników. Wino bazowe przeznaczone do produkcji gatunkowego wina musującego, biologicznie odtlenione i dobrze połączone z *liqueur de tirage* i osadem drożdżowym, dodaje się do systemu w sposób nieprzerwany (przepływ ciągły lub metoda z Asti).

Link do specyfikacji produktu

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_minis_modif_cf_notif_908_11.05.2020_la_cererea_nr._1391_21.06.2017_no_track_changes.pdf
