

**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 83/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„RECAȘ”

PDO-RO-A0027-AM01

Data złożenia wniosku: 9.4.2019

**1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Stowarzyszenie zawodowe Vie Vin Recaș Timiș (AVV Recaș)

**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. Uwzględnienie nowej kategorii produktu sektora gatunkowych win musujących**

Opis i uzasadnienie

Wprowadzono nową kategorię produktu sektora gatunkowych win musujących.

Sekcja I specyfikacji produktu oraz pkt 1.3 jednolitego dokumentu zostały odpowiednio zmienione.

W ostatnich latach prowadzone było monitorowanie w zakresie produkcji win musujących z win bazowych w celu uzyskania gatunkowych win musujących z winogron uprawianych na obszarze Recaș. Komitety ds. certyfikacji jakości przeprowadziły liczne oceny win z nazwami pochodzenia, uwzględniając fakt, że produkcja win bazowych wytwarzanych na tym obszarze charakteryzuje się cechami odpowiadającymi cechom win niemusujących wytwarzanych na tym obszarze z winogron pochodzących z terroir Recaș i posiadających cechy jakościowe charakterystyczne dla tego regionu.

W czasie gdy tradycyjna metoda produkcji gatunkowych win musujących była wprowadzana w całym kraju, na obszarze Recaș wina te były produkowane tylko okazjonalnie. Ponieważ wcześniej w Recaș nie uprawiano odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji gatunkowych win musujących, dopiero w tym czasie rozpoczęto sadzenie tych odmian i dopiero zbiory z 2011 r. poddano pierwszej ocenie mającej na celu uzyskanie certyfikatu dla wina bazowego do produkcji gatunkowych win musujących.

Potem nastąpił okres wtórnej technicyzacji, w którym winnice wyposażono w nowoczesny sprzęt, a tradycyjną metodę produkcji gatunkowych win musujących zaczęto stosować w praktyce, aby móc wytwarzać tego typu produkt oraz zaspokoić zapotrzebowanie na niego na rynku.

W okresie monitorowania wina musujące objęte nazwą pochodzenia Recaș wytwarzane na przedmiotowym obszarze (Recaș) z win bazowych uzyskiwanych z winogron uprawianych na tym obszarze wygrywały nagrody w krajowych i międzynarodowych konkursach (Concours Mondial Bruxelles w 2012, 2013 i 2014 r.; srebrny medal dla Bendis

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Brut Rose w 2011 r., Bendis w 2012 r. i Bendis Brut Rose w 2013 r.; Effervescens du Monde w 2013 r. (Francja), Medaille d'Argent dla Bendis Brut w 2012 r. oraz podczas konkursu degustacji win International Summer Wines w 2012 r., w Mainz (Niemcy) dla Bendis w 2011 r., które otrzymało wówczas trzy gwiazdki), co potwierdza jakość przedmiotowych win oraz uwydatnia zalecenie dotyczące ich uwzględnienia w specyfikacji.

Dodanie nowych kategorii gatunkowych win musujących oznaczonych ChNP Reçaş, charakteryzujących się owocowym, a w szczególności kwaskowatym i świeżym smakiem, pozwoli w pełni wykorzystać potencjał gleb i klimatu obszaru Reçaş, a także zwrócić uwagę konsumentów na cechy charakterystyczne przedmiotowych win wynikające z surowców znajdujących się na obszarze geograficznym Reçaş posiadającym szczególnie ślad klimatyczny odróżniający go od innych obszarów uprawy winorośli w Rumunii.

Odmiany winorośli obejmują fetească regală, mustoasă de măderat, chardonnay. Do produkcji gatunkowych win musujących wykorzystuje się pinot gris, traminer roz, pinot noir, burgund mare, cadarcă, syrah i fetească neagră.

### 3.2. Dodanie analitycznych cech charakterystycznych nowej kategorii wina (gatunkowe wino musujące)

Opis i uzasadnienie

Specyfikacja została uzupełniona o cechy analityczne gatunkowych win musujących w celu opisanie tych parametrów dla nowo wprowadzonej kategorii.

W rezultacie zmieniono sekcję XI lit. a) specyfikacji i pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

### 3.3. Określenie właściwości organoleptycznych nowej kategorii wina (gatunkowe wina musujące)

Opis i uzasadnienie

Po wprowadzeniu gatunkowego wina musującego dodano właściwości organoleptyczne (biorąc pod uwagę wygląd, aromat i smak) gatunkowych win musujących, ponieważ konieczne jest ich opisanie przy dodawaniu nowej kategorii wina.

W rezultacie zmieniono sekcję XI lit. b) specyfikacji i pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

### 3.4. Zmiana wydajności zbiorów winorośli poprzez podniesienie maksymalnego poziomu zbiorów

Opis i uzasadnienie

Aby dostosować praktyki produkcji umożliwiające uzyskanie wysokiej jakości gatunkowych win musujących, zwiększono wydajność uprawy dopuszczonych odmian winorośli uprawianych na przedmiotowym obszarze, na którym wytwarzane są wina niemusujące i gatunkowe wina musujące.

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

Jest to podyktowane zmianą gęstości obsadzenia winnic na przedmiotowym obszarze – z czasem gęstość ta zwiększyła się z powodu wdrożenia programów ponownego sadzenia i restrukturyzacji, a także związanymi z tym procesem pracami mającymi na celu pełną mechanizację.

Do produkcji win ChNP Reçaş na wyznaczonym obszarze wykorzystywano winnice o niskiej gęstości obsadzenia winoroślą/ha wynikającej z większej odległości sadzenia (2 222–2 778 roślin/ha) oraz stare klony o niskim potencjale w zakresie wydajności i jakości winogron, ale od 2007 r. wiele winnic na tym obszarze zostało obsadzonych z zastosowaniem przeskalowanej gęstości obsadzenia winoroślą w celu zapewnienia pełnej mechanizacji, przy jednoczesnym wykorzystaniu odmian o wystarczającej żywotności, aby zapewnić większe zbiory owoców i utrzymać poziom jakości zgodny z chronioną nazwą pochodzenia.

Aby zapewnić wzrost plonów, monitorowano średnie plony w całym obszarze Reçaş w różnych okresach w ciągu pięciu i trzech kolejnych lat, w zależności od szczególnych cech odmian dopuszczonych do uprawy, w celu dokładnego określenia właściwego maksymalnego poziomu ich wydajności pozwalającego spełnić wymogi jakościowe win objętych ChNP Reçaş (chronioną nazwą pochodzenia).

Na ogół sadzone odmiany są odmianami rodzimymi, ale były też klony, które są znacznie cenniejsze od odmian standardowych, które wyrażają swój potencjał w winach produkowanych przy użyciu nowoczesnych technologii.

W szczególności odmiany *mustoasă de măderat*, *syrah* i *alicante bouschet* charakteryzują się większą wydajnością, która wynika z wielkości kiści i zawartości soku w wakuoli z jagód winogron.

3.5. *Uwzględnienie dodatkowych szczególnych praktyk stosowanych w celu uzyskania nowej kategorii wina (gatunkowego wina musującego)*

Opis i uzasadnienie

W specyfikacji dodano szczególne praktyki stosowane w celu uzyskania nowej kategorii win – gatunkowych win musujących, w wyniku czego dodaje się tę nową kategorię produktu.

Zmieniono sekcję IX specyfikacji i pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu.

3.6. *Dodanie na etykiecie pewnych opcjonalnych informacji określających szczególną technologię stosowaną do uzyskania nowo dodanej kategorii wina (gatunkowego wina musującego)*

Opis i uzasadnienie

W specyfikacji (warunki etykietowania) dodano w odniesieniu do nowej kategorii wina (gatunkowego wina musującego) opcjonalne informacje na temat szczególnych technologii stosowanych do uzyskania tej kategorii wina, ponieważ mają one wpływ na to, w jaki sposób konsumenci postrzegają wino musujące *Recaș* dzięki odwołaniu się do renomy chronionej nazwy pochodzenia (ChNP).

W związku z powyższym zmieniono odpowiednio sekcję XII specyfikacji oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

3.7. *Dodanie nowych odmian winorośli zatwierdzonych do produkcji win niemusujących*

Opis i uzasadnienie

Do wykazu głównych odmian dodano nowe odmiany winorośli zatwierdzone dla win niemusujących.

W rezultacie zmieniono sekcję IV specyfikacji i pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta jest konieczna, aby możliwe było wykorzystanie aromatycznego potencjału odmian, zachowanie renomy i zróżnicowanie asortymentu odmian ChNP *Recaș* zarówno w przypadku win niemusujących, jak i otrzymanych gatunkowych win musujących. Odmiany te są uprawiane w winnicach, które są objęte programem konwersji/restrukturyzacji winnic.

Nowo wprowadzone odmiany zostały wybrane po dokładnym zbadaniu rynku rumuńskiego, który zaczął rozwijać się i poszerzać niszę dla rodzimych odmian oraz dla odmian o mniejszej zawartości tanin i bardziej owocowym smaku. Zróżnicowanie odmian oferuje szerszy wachlarz ekspresji aromatycznej złożoności, wyrazistości i oryginalności w gatunkowych winach niemusujących i musujących *Recaș*, które to cechy są uwydatniane w przypadku win niemusujących, które są produkowane w tym regionie winiarskim od co najmniej 1318 r.

W związku z tym, podczas gdy odmiany rumuńskie, takie jak *fetească albă*, *tămâioasă românească* i *negru de drăgășani*, oddają eksponując „terroir” *Recaș*, odmiany *viognier* i *traminer* roz podkreślają złożoność podstawowych aromatów przywołujących kwiaty oraz zielone owoce i owoców pestkowych (*moreli* i białych brzoskwiń), które są typowe dla win *Recaș*, przywracając odmianie *alicante bouschet* jej rolę w uzyskiwaniu przez wina czerwone najwyższej klasy intensywnej barwy. Wprowadzenie do mieszanki winogron odmiany *cabernet franc*, z której wytwarza się wspaniałe i złożone wina, jest kontynuacją wysiłków mających na celu wydobycie tego, co najlepsze ze specyfiki zachodniego obszaru uprawy winorośli Rumunii.

3.8. *Określenie praktyk technologicznych stosowanych w celu uzyskania nowej kategorii wina (gatunkowego wina musującego)*

Opis i uzasadnienie

W specyfikacji dodano informacje na temat szczególnych technologii stosowanych w celu uzyskania nowej kategorii win – gatunkowych win musujących, w wyniku czego dodaje się tę nową kategorię produktu.

Zmieniono rozdział IX specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

### 3.9. Określenie związku nowej kategorii wina (gatunkowego wina musującego) z obszarem geograficznym

#### Opis i uzasadnienie

W celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi wprowadzenia nowej kategorii wina (gatunkowego wina musującego) specyfikację uzupełnia się w taki sposób, aby związek z obszarem geograficznym określony w przepisach był opisany wystarczająco szczegółowo również w odniesieniu do kategorii gatunkowego wina musującego.

W rezultacie zmieniono sekcję II specyfikacji i pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa produktu

RECAȘ

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

### 4. Opis wina lub win

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe*

Muscat Ottonel: barwa słomkowożółta, zielonkawożółta; smak typowo muskatowy, okrągły, z lekko aksamitną nutą.

Sauvignon: barwa zielonkawożółta; delikatny aromat kwiatu winorośli, bzu czarnego; przyjemny owocowy smak, długo utrzymujący się.

Pinot Gris: barwa cytrynowożółta; zapach kwiatów polnych; pełny, intensywny, z charakterem i dyskretną nutą przypraw.

Feteasca Regala: barwa cytrynowożółta; delikatny i świeży aromat kwiatów polnych; owocowy, dobrze zaokrąglony smak.

Riesling Varietal (Riesling de Rhin, Riesling Italian): barwa bladożółta, z zielonkawą irydescencją; subtelny, przyjemny aromat dojrzewających winogron; żywy, owocowy, z osobowością, zrównoważony i przyjemny posmak.

Mustoasă de Măderat: barwa zielonkawożółta, półprzezroczysta; smak owocowy, o szczególnym i dyskretnym zapachu zielonego jabłka, subtelny; wystarczająco kwaskowaty, zrównoważony.

Chardonnay: barwa złocistożółta; charakterystyczny aromat akacji, po lekkim dojrzeniu ma świeży maślano-miodowy smak; obfity, okrągły, aksamitny.

Fetească Albă: barwa słomkowożółta, zielonkawa; zapach półotwartego kwiatu winorośli; harmonijny, o naturalnej delikatności typowej dla kwasowości, której nasycenie wynika z położenia w dolinie, w której uprawiane są winorośle.

Tămâioasă Românească: barwa złocistożółta, zielonkawa; o specyficznym zapachu mirry, kadzidła, nuty akacji i plastera miodu lipowego, które są również wyczuwalne w posmaku.

Traminer Roz: o szczególnym zapachu płatków róży damasceńskiej i otwartego kwiatu lipy; o obfitym smaku.

Viognier: barwa zielonkawożółta; szczególne cechy wynikające z mineralności gleby; kwiatowe nuty jaśminu, nuty dojrzewającej moreli; subtelnie pikantny smak, owocowy.



Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone*

Cabernet Sauvignon: barwa purpurowoczerwona do ceglanej czerwieni po dojrzewaniu, aromat chilli, eukaliptusa, czarnych rodzynek i czarnej borówki; ziołowy, delikatnie cierpki, dojrzewający w beczce, subtelne nuty wanilii.

Merlot: barwa rubinowoczerwona, aromat śliwki, czarnej porzeczki i maliny, lekko cierpkie i aksamitne w smaku, wraz z dojrzewaniem rozwija atrakcyjny bukiet z nutami mięty i kawy.

Pinot Noir: barwa brązowoczerwona, aromat wiśni, malin i truskawek; wraz z dojrzewaniem nabiera zapachu rodzynek, siana i czarnego pieprzu.

Fetească Neagră: barwa owocu granatu, nuty zielonego pieprzu, w wyniku dojrzewania nabiera zapachu czarnej porzeczki i śliwek, a także zyskuje harmonię i wyrazisty bukiet.

Burgund Mare: barwa ciemnoczerwona, aromat dojrzałych owoców leśnych: czerwonej porzeczki, jeżyny, czarnej borówki, zrównoważony, długotrwały smak, zrównoważony poziom tanin ściągających.

Cadarcă: aromat dojrzałych owoców leśnych: porzeczki, żurawiny, jeżyny, aksamitne, w bardziej suchych warunkach wino nabiera smaku goździków.

Syrah: barwa jaskrawoczerwona, aromat pieprzu, czarnej wiśni, lekko pikantny, słodki finisz z pikantnymi nutami.

Novac: barwa intensywnie rubinowoczerwona, ceglana czerwień po osiągnięciu dojrzałości, bukiet o nutach czarnych borówek, pikantny aromat goździków, dobrze zintegrowana poziom tanin, z delikatną kwasowością.

Negru de Drăgășani: barwa ciemnoczerwona, aromat wiśni, dojrzałej jagody, aksamitny smak po osiągnięciu dojrzałości, dobrze zintegrowana kwasowość, trwałe posmak.

Alicante Bouschet: odmiana Teinturier, bogata w antocyjany, wina neutralne o bardzo intensywnym kolorze.

Cabernet Franc: barwa rubinowoczerwona, specyficzny aromat przejrzalnych owoców leśnych, roślinno-ziołowy, energiczny, charakterystyczny dla regionu Recaş objętego ChNP.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

*Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – gatunkowe wina musujące*

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

- Wygląd: zielonkawo-żółty po bladożółty, zielonkawo-żółty po słomkowożółty, jasny z utrzymującą się pianką w przypadku białych i czerwonych win musujących o zróżnicowanej intensywności, jasny z delikatną, długo utrzymującą się pianką w przypadku różowych win musujących.
- Zapach: świeży, delikatny, kwiatowy w przypadku wielu gatunków win białych.
- Smak: kwaskowaty, delikatny, elegancki, kwiatowy, zapach i smak charakterystyczny dla autolizy (biskoptów, grzanek).

Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji gatunkowych win musujących objętych ChNP Recaş (fetească regală, mustoasă de măderat, chardonnay, pinot gris, traminer roz, pinot noir, burgund mare, cadarcă, syrah, fetească neagră) charakteryzuje się jako wyraziste, a ich szczególna finezja nadaje im siłę i kształtuje ich strukturę, zarówno tę szczególną finezję oraz owocowy, aksamitny smak, które są w szczególności typowe dla chardonnay, jak i kwasowość i świeżość wymaganą w przypadku win musujących (w szczególności mustoasă de măderat).

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 5. Praktyki enologiczne

### a. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne dla gatunkowego wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

Gatunkowe wino musujące powinno być uzyskiwane w wyniku drugiej fermentacji w autoklawach lub butelkach, w zależności od zastosowanej techniki.

W przypadku produkcji gatunkowych win musujących Recaş zarówno wino bazowe używane do uzyskania gatunkowego wina musującego, jak i produkt końcowy powinny być produkowane w obrębie wyznaczonego obszaru.

Różowe gatunkowe wina musujące Recaş objęte ChNP mogą być uzyskiwane wyłącznie z odmian czarnych lub czerwonych, w drodze maceracji owoców. Do celów niniejszego dokumentu za wina różowe można uznać również wina produkowane z odmian pinot gris i traminer roz, jeżeli owoce są macerowane tak długo, jak długo konieczne jest uzyskanie koloru z tych dwóch subtelnie zabarwionych odmian. Wino białe można również uzyskać w procesie winifikacji winogron czarnych lub czerwonych.

### b. Maksymalne zbiory

cabernet sauvignon, cabernet franc, fetească neagră, pinot noir

13 000 kg winogron z hektara

chardonnay, muscat ottonel, pinot gris, riesling italian, tămăioasă românească, traminer roz

13 000 kg winogron z hektara

cadarcă, merlot, riesling de rhin, sauvignon, viognier, negru de drăgășani

14 000 kg winogron z hektara

burgund mare, fetească regală, fetească albă, novac

15 000 kg winogron z hektara

— w przypadku odmian mustoasă de măderat, syrah i alicante bouschet wydajność zbiorów wynika z wielkości kiści i zawartości soku w wakuoli z jagód winogron

16 000 kg winogron z hektara

cabernet sauvignon, cabernet franc, fetească neagră, pinot noir

97,5 hektolitrow z hektara

chardonnay, muscat ottonel, pinot gris, riesling italian, tămâioasă românească, traminer roz

97,5 hektolitrow z hektara

cadarcă, merlot, riesling de rhin, sauvignon, viognier, negru de drăgășani

105 hektolitrow z hektara

burgund mare, fetească regală, fetească albă, novac

112,5 hektolitrow z hektara

— w przypadku odmian mustoasă de măderat, syrah i alicante bouschet wydajność zbiorów wynika z wielkości kiści i zawartości soku w wakuoli z jagód winogron

120 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia Recaș znajduje się na następujących obszarach okręgu Temesz:

— miasto Recaș oraz wsie Izvin, Herneacova i Petrovaselo.

## 7. Odmiany winorośli

Alicante Bouschet N – Alicante Henri Bouschet

Burgund Mare R – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă R – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay W – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Negru de Drăgășani N

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 Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer  
Tămăioasă românească W – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka  
Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier  
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

## 8. Opis związku lub związków

*Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

### Czynniki naturalne

Od zachodu Równina Banato-Crișană stanowi kontynuację pogórza gór Zarand i ciągnie się aż po brzeg wielkiej Kotliny Panońskiej. W związku z różnicami pod względem cech biologicznych i pedoklimatycznych można wyróżnić dwie podjednostki: wyższą równinę (pagórki) i niższą równinę.

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych CHNP Recaş znajduje się przede wszystkim na wyższej równinie w obszarze pagórkowatym, a około 18 % obszaru wyznaczonego na potrzeby produkcji win objętych ChNP znajduje się na wyższym pogórzu, które dzieli się dolin służących jako przejście między pogórzem a niższą równiną.

Ogólne promieniowanie słoneczne (na które składa się promieniowanie bezpośrednie i rozproszone) ma średnią wartość 118 kcal/cm<sup>2</sup>, z czego 100 kcal/cm<sup>2</sup> przypada na miesiące ciepłe (kwiecień–wrzesień), zapewniając winoroślom to, czego potrzebują do swoich fotosyntetycznych procesów metabolicznych.

Liczba dni słonecznych wynosi 292, przy czym większość odmian winogron czarnych wymaga dużego nasłonecznienia, więc sprzyjające warunki panujące na tym obszarze pozwalają na produkcję bardzo dobrze zdefiniowanych win.

Opady zaliczane są do izohiety 608 mm, zgodnie z pomiarami prowadzonymi w stacji meteorologicznej w Recaş w latach 1949–1995.

W niektórych latach odmiana syrah/shiraz może osiągnąć poziom jakości podobny do win z doliny Barosa w Australii wyłącznie dzięki połączonemu wpływowi gorącego powietrza i niskiej wilgotności powietrza.

Pogórze Recaş-Petrovaselo leży na wysokości 135–180 m n.p.m. i przecina je sieć rzeczna wzgórz Lipova (Dealurile Lipovei) stanowiących kolejny obszar uprawy winorośli. Utworzone przez tę sieć hydrograficzną formy ukształtowania terenu obejmują położone w międzyrzeczu równiny, z mikrowgłębieniami graniczącymi ze stromymi zboczami, dolinami o zróżnicowanej głębokości, które są bagniste lub okresowo zalewane.

Profil stoków jest na ogół gładki, bardzo rzadko występują na nich mieszane formy ukształtowania terenu, czego powodem są bardzo stare i obecnie ustabilizowane osuwiska. Tarasowe wzgórza Recaş-Izvin leżą na ostrodze brzegu rzeki Bega, wzdłuż dolnego dorzecza rzeki Temesz. Tworzy ono płaski tarasowy płaskowyż, którego granic nie wyznaczają formacje reliefowe.

Najbardziej wartościowe są obszary o glebach szkieletowych, na których warunki glebowe są podobne do tych występujących na wzgórzach podkarpackich i na których sadi się odmianę negru de drăgășani, która została stworzona przez rumuńskich badaczy uprawy winorośli.

### Czynnik ludzki

Praktyki agrotechniczne, zarządzanie prowadzeniem winorośli oraz określanie dojrzałości technologicznej przy zbiorze winogron przeznaczonych do produkcji win bazowych dla gatunkowych win musujących ChNP Recaş, wraz z cechami winogron nabywanymi w winnicy i podczas przetwarzania sprawiają, że jest to wyjątkowe wino, posiadające własną osobowość, która jest łatwo rozpoznawalna na rynku, nie tylko na podstawie jego etykiety, ale również na podstawie jego smaku i aromatu.

W celu określenia dojrzałości technologicznej na potrzeby zbioru winogron mierzy się masę średnich próbek 1 000 winogron, sprawdza się stopień dojrzałości nasion i określa poziom nagromadzonych cukrów w korelacji z kwasowością. Korelacja ta wpływa na i zapewnia zrównoważoną kwasowość, w szczególności w przypadku win charakteryzujących się świeżymi, kwiatowymi akcentami.

Producenci starannie dobierają odmiany do produkcji gatunkowych win musujących na etapie zbioru/przetwarzania wstępnego, aby wydobyć aromatyczną ekspresyjność tych odmian, zachować równowagę aromatów i uzyskać delikatne bąbelki. Istnieją odmiany (takie jak chardonnay), które mają duży potencjał rozwoju aromatu w gatunkowych winach musujących, ponieważ są one zwykle zbierane wcześniej, tak aby ich aromaty były nie w pełni wykształcone, delikatne i mniej intensywne i aby średnia kwasowość, a zwłaszcza świeże aromaty tych jakościowych win musujących zostały zachowane, jak również aby miały zrównoważony posmak.

*Związek z wyznaczonym obszarem*

#### Szczegółowe informacje o produkcji

Wina czerwone otrzymywane z gleb żelazistych mają jasny czerwony kolor, są niezwykle subtelne i mają wybitną osobowość.

Wina te są spójne i stopniowo ujawniają swoje właściwości. Pod względem smakowym wino nie tylko potwierdza swoje aromaty, ale je wzmacnia, zapewniając mięsiste, jędrne, niemalże obfite doznania podczas picia.

Zaczynając od mocnego wrażenia owoców, z czasem smak wina rozwija się, przechodząc od małych owoców leśnych (poziomki i maliny) w przypadku win czerwonych do nut kwiatowych lipy, akacji i kwiatów bzu czarnego w przypadku win białych, obejmując szeroką gamę nut pośrednich, przeplatanych mineralnymi wrażeniami zimnego bazaltu, połączonych z przyjemną kwasowością, a wszystko to łączy się w harmonijną całość, bez rozdzielania zakresu aromatów na ich poszczególne składniki. Posmak jest niepowtarzalny, bardzo trwały i złożony. Trudno je porównać z jakimkolwiek innym winem.

Białe wina niemusujące są również pełne wigoru i obfitości, charakteryzują je subtelne nuty kwiatu winorośli, bzu czarnego, owocowy smak, specyficzne aromaty zielonego jabłka, świeżego masła i miodu po aromaty lekkiego dojrzewania, a także typowa naturalna finezja wzmocniona dzięki kwasowości, której nasycenie wynika z nisko położonego terenu doliny, gdzie uprawiane są winorośle, z nutami akacji i lipy w posmaku.

Wina czerwone charakteryzują aromaty śliwek, czarnych porzeczek, malin i delikatna cierpkość w smaku, atrakcyjny bukiet rozwijający się wraz z dojrzewaniem, spójne nuty mięty i kawy, ściągające zrównoważone taniny i subtelna nuta wanilii po nuty charakterystyczne dla dojrzewania w beczce.

Podczas gdy odmiany rumuńskie, takie jak fetească albă, tămâioasă românească i negru de drăgășani, eksponują „terroir” Receaș, odmiany viognier i traminer roz podkreślają złożoność podstawowych aromatów, które są typowe dla win Receaș, przywracając odmianie alicante bouschet jej rolę w uzyskiwaniu przez wina czerwone najwyższej klasy intensywnej barwy. Odmiana cabernet franc, z której produkuje się szlachetne, eleganckie i złożone wina, oczywiście nadal reprezentuje sobą typowe elementy winiarstwa praktykowanego w zachodniej części obszaru uprawy winorośli Receaș.

Gatunkowe wina musujące Receaș różnią się od gatunkowych win musujących uzyskiwanych z tych samych odmian z innych obszarów geograficznych właśnie dlatego, że wino bazowe do produkcji win musujących pochodzi z winogron uprawianych i zbieranych w chwili dojrzałości technologicznej na obszarze Receaș. Na wszystkie cechy charakterystyczne winogron z obszaru geograficznego Receaș ma wpływ jego enoklimat i występujące tam czynniki ludzkie. Praktyki agrotechniczne, zarządzanie prowadzeniem winorośli oraz określanie dojrzałości technologicznej przy zbiorze winogron przeznaczonych do produkcji win bazowych dla gatunkowych win musujących ChNP Receaș, wraz z cechami winogron nabywanymi w winnicy i podczas przetwarzania sprawiają, że jest to wyjątkowe wino, posiadające własną osobowość, która jest łatwo rozpoznawalna na rynku, nie tylko na podstawie jego etykiety, ale również na podstawie jego smaku i aromatu.

*Związek przyczynowy*

Obszar ten charakteryzuje napływ wilgotnych wiatrów południowo-zachodnich i północno-zachodnich oraz wiatrów przeciwnych, które występują nieco wyżej niż w pozostałej części kraju, co prowadzi do szybkiego wzrostu zachmurzenia, gdy fronty pogodowe przynoszące opady pochodzą z Europy Środkowej. Długa, ciepła jesień sprzyja gromadzeniu się antocyjanów w skórce winogron syrah/shiraz, negru de drăgășani i cabernet franc.

Topografia obszaru Reçaş obejmuje szerokie doliny, w których w lipcu występuje zwykle szeroki zakres temperatur oraz mgliste poranki. Głębokość i struktura gleby na niższych zboczach ma szczególny wpływ na wielkość zbiorów. Winorośle charakteryzuje tendencja do rozwijania systemu korzeniowego, co wydłuża okres aktywnego wzrostu korzeni na niekorzyść gromadzenia się cukrów w jagodach winogron. Zmienność wysokich temperatur w ciągu dnia i niskich w nocy (zakres temperatur) wpływa na skład cieczy komórkowych w winogronach, obniżając pH i tym samym zwiększając kwasowość.

Wysokie temperatury i opady deszczu w pierwszej części fazy dojrzewania (ostatnie dziesięć dni lipca) mają decydujący wpływ na osiągnięcie przez owoce kwasowości, pH, aromatów i cukrów w stosunku wymaganym, aby zbiory były odpowiednie do produkcji gatunkowych win musujących.

Gleby gliniasto-wapienne mają znacznie lepszy współczynnik retencji wody i drenażu niż gleby piaszczyste. Głębokie gleby na obszarze Reçaş sprawiają, że winogrona łatwiej gromadzą substancje lotne, które przyczyniają się do wykształcania aromatycznej złożoności win bazowych wykorzystywanych do produkcji gatunkowych win musujących objętych ChNP. Ponadto ten rodzaj gleby dłużej się nagrzewa, a winogrona dojrzewają znacznie wolniej, więc okres, w którym mogą być zbierane na potrzeby produkcji gatunkowych win musujących, jest dłuższy niż w innych winnicach.

Odmiany przeznaczane na duże zbiory są starannie przycinane, aby uzyskać jak najwięcej owoców, a także wykonywane są zabiegi pielęgnacyjne w zakresie prowadzenia winorośli, aby uzyskać zbiory o parametrach wymaganych do produkcji gatunkowych win musujących.

Obszar uprawy winorośli przeznaczony do produkcji winogron wykorzystywanych jako surowiec do produkcji gatunkowych win musujących objętych ChNP Reçaş jest pagórkowaty i występują na nim doliny. Szerokość tych dolin umiejscowionych między wzgórzami waha się od dziesiątek do 450 metrów, na ogół otwierają się one na północny wschód lub południowy zachód i zapewniają solidną ekspozycję na słońce oraz charakteryzują się bardzo lekko nachylonymi stokami. Z czasem doliny te rozwinęły się w system, poprzez który burzowe są odprowadzane podczas silnych opadów deszczu lub roztopów śniegu. Częstotliwość występowania tych naturalnych kanałów, skonsolidowanych lub nieskonsolidowanych wąwozów, przyczyniła się – wraz z różnorodnymi skałami metamorficznymi – do powstania złożonego krajobrazu mikrorzeźb charakterystycznego dla obszaru wyznaczonego do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia Reçaş.

W tych warunkach uprawa i dojrzewanie winogron odbywa się w systemie powietrzno-wodnym sprzyjającym rozwojowi średniej (a w niektórych miejscach nawet wysokiej) kwasowości, niezbędnej do produkcji wina bazowego potrzebnego do produkcji gatunkowych win musujących. Białe odmiany *tămâioasa românească*, *traminer* roz i *viognier* bardzo dobrze znoszą chłodne poranki u podnóża zboczy wspomnianych dolin, a także mgłę, która sprzyja osiągnięciu doskonałej równowagi pomiędzy kwasowością, cukrami i związkami aromatycznymi.

W celu uzyskania gatunkowych win musujących wielu winiarzy z obszaru objętego nazwą pochodzenia Reçaş zbiera winogrona nocą, aby skrócić czas trwania procesu technologicznego, zapobiegając schłodzeniu masy zebranych winogron. Po tym procesie następuje szybka i delikatna obróbka mieszanki wyciżonej i moszczu, aby uniknąć redukcji składników odżywczych niezbędnych do fermentacji. Niektórzy producenci używają również specjalnych piwnic do przechowywania. Piwnice te zostały wybudowane wiele lat temu, ale zostały utrzymane i doprowadzone do optymalnego poziomu funkcjonowania. Gwarantują one optymalne warunki do przechowywania win, pozwalające na dłuższe zachowanie ich świeżości (zwłaszcza w przypadku białych win musujących), ale także wspomagające ich dojrzewanie (w piwnicach znajdują się stoły z otworami wykorzystywane do wytwarzania gatunkowych win musujących).

Praktykuje się także zarządzanie prowadzeniem winorośli obejmujące działania/prace związane z roślinami (przycinanie metodą pojedynczego lub podwójnego sznura Guyota, przycinanie metodą Guyota Poussarda, w zależności od położenia działki na zboczu oraz od owocowania specyficznego dla danej odmiany, wybór średnio-wysokiej, częściowo lub w pełni zmechanizowanej metody uprawy winorośli, usuwanie pędów u nasady w celu kontrolowania chwastów między rzędami poprzez przycinanie, wznoszenie gleby za pomocą specjalnego rodzaju kultywatora, usuwanie nieowocujących pędów w celu zapewnienia większych zbiorów lub przyspieszenia ich dojrzewania (np. w przypadku *chardonnay*) oraz szczypanie pędów, zanim zakwitną, aby znacznie zwiększyć odsetek zawiązujących się owoców i średnią masę kiści, a także zbiory z jednostkowej powierzchni w przypadku odmian takich jak *fetească regală*, *pinot noir* czy *muscat ottonel*.

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

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Specyfikacja (warunki etykietowania) zostały uzupełnione w odniesieniu do nowo wprowadzonej kategorii wina (gatunkowego wina musującego) poprzez opcjonalne wskazanie charakterystycznych technologii stosowanych w celu uzyskania tej kategorii wina, ponieważ mają one wpływ na to, w jaki sposób konsumenci postrzegają wino musujące Recas dzięki odwołaniu się do renomy chronionej nazwy pochodzenia.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://onvppv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_recas\\_cf\\_notific\\_2068\\_17.09.2019\\_la\\_cererea\\_1351\\_16.06.2017\\_cf\\_notific\\_798\\_21.04.2020\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvppv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_recas_cf_notific_2068_17.09.2019_la_cererea_1351_16.06.2017_cf_notific_798_21.04.2020_no_track_changes.pdf)

---