Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 18/12)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„PANCIU“

Референтен номер: PDO-RO-A1584-AM01

Дата на съобщението: 9.10.2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Коригиране на добива в лозаро-винарския сектор**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се изменя по отношение на добива, като изменението има отражение върху единния документ.

Това изменение се състои в увеличаване на продукцията и е вследствие на появата на нови лозарски масиви на големи площи с гъстота на насажденията от над 4000 растения на хектар благодарение на използването на клонове с по-голям количествен и качествен потенциал. Независимо от увеличението на продукцията качеството на контролираното наименование за произход е запазено благодарение на използването на новите технологии.

2. **Изменение на района на производство на вината**

Описание и основания

В продуктовата спецификация се добавят допълнителни разпоредби, за да може производството да се извършва извън определения район на наименованието за произход, в намиращия се в близост до същата административна единица район, който притежава оптимален капацитет за винификация при контролирана температура, и с цел запазване на ароматния потенциал на сортовете, които са представителни за това контролирано наименование за произход.

Изменението няма никакво отражение върху единния документ.

3. **Допълнения към специфичните практики за производство на виното розе**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се допълва със специфичните техники за получаване на бели вина или на вина розе също така от сортовете Pinot Gris и Traminer Roz вследствие на развитието на технологиите за винификация и на все по-изразените вкусови предпочитания на потребителите към вината, получени от тези сортове със специфични характеристики, по-специално към вината розе.

Изменението няма никакво отражение върху единния документ.

4. **Изменение на условията за класифициране на получената продукция**

Описание и основания

Разпоредбите, свързани с условията за класифициране на получената лозаро-винарска продукция с наименование за произход, се преформулират, ако производителите решат, че това е необходимо, тъй като някои качествени характеристики на получената продукция вече не са гарантирани и не са в съответствие с наименованието за произход.

Изменението няма никакво отражение върху единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Panciu

2. **Вид географско означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното (вината)**

Физико-химични и органолептични параметри — бяло вино, вино розе

Белите вина се характеризират с различни ароматни нюанси, съчетани с нотки на цитрусови плодове и на трева, които придават на виното игривост и свежест, аромат на роза (Șarba), средна киселинност и подчертана свежест, сладки аромати на тропически плодове или на лозов цвят, деликатно ухание на ябълки, допълнено с флорални нотки (Feteasсă regală), аромат на масло и тропически привкус с оптимална киселинност (Chardonnay) и с дискретни нотки на пресни плодове.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	9
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	200

Физико-химични и органолептични параметри — червено вино

Червените вина се характеризират със средна плътност и с ароматни нюанси на малина, слива и касис, с ароматен потенциал, който варира от зелена чушка до презрял касис (Cabernet Sauvignon) и узрели червени плодове. С отлежаването си виното придобива нотки на стафиди и черен пипер, наситен цвят и оптимално алкохолно съдържание, като получените вина са преобладаващо сухи и полусухи, когато се подчертават непретенциозният характер и специфичният аромат на сорта (Feteasсă neagră).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	9
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	150

5. **Енологични практики**

а) *Основни енологични практики*

Агротехнически практики

Агротехническа практика

— най-малко 3000 растения/хектар

— напояване — където това се налага от почвено-климатичните условия, съществува мрежа от системи за капково напояване, която предстои да бъде разширена; тя се използва така, че да няма отрицателно въздействие върху качеството на гроздето.

б) *Максимални добиви*

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb:

15 000 килограма грозде от хектар.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz:

16 500 килограма грозде от хектар.

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian:

19 000 килограма грозде от хектар.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

16 500 килограма грозде от хектар.

Băbească neagră, Burgund mare:

17 500 килограма грозде от хектар.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie:

21 000 килограма грозде от хектар.

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb:

116 хектолитра от хектар.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz:

127 хектолитра от хектар.

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian:

146 хектолитра от хектар.

Plăvaie:

162 хектолитра от хектар.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

127 хектолитра от хектар.

Băbească neagră, Burgund mare:

135 хектолитра от хектар.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă:

162 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Департамент Vrancea:

— Селища: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;

— Селища: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni;

— Селища: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni;

— Селища: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;

— Селища: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;

— Селища: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;

— Селища: Păunești, Viișoara;

— Селища: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheleşti;

— Селища: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. **Основни сортове**

Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Șarba B

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Traminer aromat alb B

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

Arcaș N

Băbească gri G

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

Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B — Furmin, Şom szalai, Szegszolo

Codană N

Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Straftraube

Riesling du Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Negru Aromat N

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

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

8. **Описание на връзката (връзките)**

Връзка с географския район

Информация за географския район

Литоложки субстрат: предпланинска равнина, образувала се от натрупването на наносни конуси през кватернера, чиято възраст и височина намаляват на изток в порядъка, в който са били отложени от реките, прекосяващи Карпатите (Carpates) и Предкарпатието (Sous-Carpates). От гледна точка на състава става въпрос за слоеве чакъл и пясък, покрити с кватернерен глинесто-льосовиден слой, разположен върху морски седименти от плиоцена (мергели, глина, пясък).

Релеф: структуриран в две предпланински функционални поединици: високата предпланинска равнина (ранен и среден плейстоцен) и ниската предпланинска равнина (късен плейстоцен — холоцен), простиращи се до настоящата равнина Siret, като двете съставляват област, благоприятстваща в максимална степен развитието на лозарството, по-специално чрез редуване на зони с различна надморска височина и изложение.

Климат: характерен е за залесената степ и съответства на умерения континентален климат, повлиян от северни скандинавско-балтийски въздушни маси, взаимодействащи си с тропически средиземноморски топли въздушни маси от юг, предоставя отлични условия за отглеждането на висококачествени сортове, изразяващи се основно в хелиотермично разнообразие и благоприятни валежи. Средната годишна температура, средногодишните валежи и в частност топлинният поток и ъгълът на слънчевото лъчение са благоприятни за развитието на лозовите масиви. Почви: консистенцията на почвите на този лозов масив им придава възможно най-благоприятни физико-химични и

хидрофизични свойства за тези насаждения: порьозност, аерация, пропускливост, зърнеста структура и добър вертикален дренаж на дъждовната вода, позволяващи да се ограничи въздействието на гъбичните заболявания, както и да се осигури сравнително лесно обработване на засадените с лозя земи. От типологична гледна точка най-разпространени са тъмноцветните планинско-горски почви (кафяви планинско-горски почви и глинесто-делувиални) и горските почви. Кафявият чернозем разполага с всички благоприятни химични, биологични и хранителни качества.

Факти, свързани с продукта

Белите вина се отличават с минералния си характер, балансирана структура и подходяща киселинност, произтичащи от югоизточното изложение на склоновете, както и от агротехнически практики, чрез които се поддържат умерени нива на производство.

Червените вина са известни с финия си вкус, слабото си таниново съдържание, както и с яркия си цвят.

Откритите в тази област на страната археологически находки с орнаменти, изобразяващи лоза, показват, че областта е била населяване от свободни даки, които са обработвали лозя. През 1527 г. Georg von Reichersterffe, официален пратеник на Фердинанд Хабсбургски при владетеля Петър Рареш, посочва в доклада за пътуването си съществуващите в областта лозя, известни оттогава под името Podgoria Crucilor (Кръстовото лозе). Откриват се и други свидетелства в „Codex Bandinus“, където се посочва, че „цялата южна част на Молдова произвежда толкова много вино, че по време на брането гърне [наречено „vadră“] вино струва 4 су, а през зимата 6 или 7 су“.

Причинно-следствена връзка:

Структурата на релефа, включваща високата предпланинска равнина (ранен и среден плейстоцен) и ниската предпланинска равнина (късен плейстоцен — холоцен), простиращи се до настоящата равнина Siret, и редуване на зони с различна надморска височина и изложение, е оптимална за лозарството и в частност за отглеждането на сортове, които позволяват производството на червени вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране и предлагане на пазара

Правна уредба:

в националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

няма никакви допълнителни разпоредби.

Обработване на продукцията извън зоната

Правна уредба:

в законодателството на ЕС.

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

При определени климатични условия, които имат положително въздействие върху получения добив в резултат на потенциала на някои сортове, набраното грозде от лозовите масиви, разположени в определения географски район, може да бъде преработвано и извън определения район, в намираща се в близост област, чиито центрове за производство на вино разполагат с оптимален капацитет за бърза винификация, ферментация при контролирана температура и запазване на потенциалните аромати и цветове на сортовете. Тази област включва селищата, разположени в департамент Vrancea:

— Odobești, Jariștea;

— Cotești, Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Връзка към продуктовата спецификация

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf