Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 18/12)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„PANCIU“

Referenční číslo: PDO-RO-A1584-AM01

Datum oznámení: 9. 10. 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Změna výnosů v odvětví vinařství**

Popis a důvody

Mění se specifikace ohledně úrovně výnosů, což je změna, která se týká jednotného dokumentu.

Ke změně, která souvisí s nárůstem produkce, dochází v důsledku nově vznikajících vinic na značné ploše s hustotou výsadby více než 4 000 rostlin na hektar za použití klonů se zvýšeným potenciálem jak z hlediska množství, tak kvality. I když se produkce zvýšila, bylo díky využívání nových technologií možné zachovat kvalitu kontrolovaného označení původu.

2. **Změna oblasti produkce vín**

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o další ustanovení, aby vinifikace mohla probíhat mimo vymezenou oblast označení původu, a to v sousední oblasti téže správní jednotky, jež nabízí optimální podmínky pro výrobu vína za kontrolované teploty a při zachování aromatického potenciálu odrůd typických pro toto kontrolované označení původu.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

3. **Doplnění zvláštních postupů při výrobě růžových vín**

Popis a důvody

Specifikace se doplňuje o specifické techniky výroby bílých nebo růžových vín a vín z odrůd Pinot Gris a Traminer Roz, jež jsou nezbytné vzhledem k vývoji enologických technologií a preferencí spotřebitelů ohledně růžových vín z těchto odrůd, jež mají zvláštní vlastnosti.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

4. **Změna podmínek pro klasifikaci produkce**

Popis a důvody

Pokud to výrobci považují za nezbytné, přeformulovávají se ustanovení týkající se podmínek klasifikace produkce vín s označením původu, jestliže u vyprodukovaných vín některé kvalitativní vlastnosti již nejsou zajištěny a neodpovídají označení původu.

Změna se nedotýká jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Panciu

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína**

Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – bílá a růžová vína

Bílá vína se vyznačují aromatickou různorodostí s nádechem citrusů a bylin, jež dodávají vínu živost a svěžest, tóny růže (Șarba), střední kyselostí s výraznou svěžestí a sladkými aromaty tropického ovoce nebo květů révy, lehkými aromaty jablek a květinovými tóny (Fetească regală), aromatem másla a vůněmi tropického ovoce s optimální kyselostí (Chardonnay) a jemnými tóny čerstvého ovoce.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Fyzikálně-chemické a organoleptické parametry – červená vína

Červená vína se vyznačují průměrnou korpulentností a aromatickými tóny malin, švestek a rybízu, aromatickým potenciálem pohybujícím se od zelené papriky po přezrálý černý rybíz (Cabernet Sauvignon) a aromaty zralého červeného ovoce. S postupujícím zráním nabývají tónů rozinek a černého pepře, intenzivního zabarvení a optimálního obsahu alkoholu. Vyráběná vína jsou převážně suchá a polosuchá se zvýrazněným střídmým charakterem a aromatem specifickým pro danou odrůdu (Fetească neagră).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Pěstební postupy

Způsob pěstování

— nejméně 3 000 rostlin/ha,

— zavlažování – vyžadují-li to půdní a klimatické podmínky, používají se kapénkové zavlažovací systémy, v jejichž zavádění se pokračuje. Využívají se tak, aby nebyla ohrožena kvalita hroznů.

b. *Maximální výnosy*

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

15 000 kg hroznů na hektar

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

16 500 kg hroznů na hektar

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

19 000 kg hroznů na hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kg hroznů na hektar

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kg hroznů na hektar

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

21 000 kg hroznů na hektar

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

116 hektolitrů na hektar

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

127 hektolitrů na hektar

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

146 hektolitrů na hektar

Plăvaie

162 hektolitrů na hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hektolitrů na hektar

Băbească neagră, Burgund mare

135 hektolitrů na hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Vrancea:

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

— obce: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni

— obce: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

— obce: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolăneşti, Mănăstioara

— obce: Mărăşeşti, Haret, Călimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişița, Pădureni

— obce: Țifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti, Pătrăşcani,

— obce: Păuneşti, Viişoara.

— obce: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti.

— obce: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti- Sat

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Galbenă de Odobeşti B – Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriaşă, Galbenă

Şarba B

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova,Muscat blanc à petit grains

Traminer aromat alb B

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

Arcaş N

Băbească gri G

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

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

Crâmpoşie B

Crâmpoşie selecţionată B

Frâncuşă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creaţă

Furmint B – Furmin, Şom szalai, Szegszolo

Codană N

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

Riesling de 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. **Popis souvislostí**

Souvislost s vymezenou oblastí

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Litologické podloží: podhorská glazura, jež vznikla postupným vrstvením kvarterních aluviálních kuželů, jejichž stáří a výška se směrem na východ snižují, a to v pořadí, v jakém je ukládaly řeky protékající Karpaty a Podkarpatím. Z hlediska jejich utváření se jedná o hromadění štěrků a písků pokrytých vrstvou kvarterních jílovitých spraší, jež leží na pliocenních mořských usazeninách (slínech, jílech a pískách).

Reliéf: uspořádán do dvou funkčních podhorských podjednotek: vysoko položená podhorská plošina (raný a střední pleistocén) a nízko položená podhorská plošina (pozdní pleistocén – holocén) rozkládající se k dnešní plošině Siret, přičemž obě území tvoří oblast výjimečného rozvoje vinařství, zejména díky nadmořské výšce a orientaci svahů.

Podnebí: typické pro lesní stepi mírného kontinentálního podnebí, ovlivněné skandinávsko–baltskými masami vzduchu ze severu, jež se zde střetávají s masami teplého středomořského tropického vzduchu z jihu, které tak poskytují vynikající podmínky pro růst vysoce kvalitních odrůd, a to díky různě silnému slunečnímu záření a teplotám, jakož i vhodnému množství srážek. Průměrné roční teploty, průměrné množství ročních srážek a zejména intenzita slunečního svitu a úhel dopadajících slunečních paprsků jsou příznivé pro růst révy. Půdy: textura půd této vinařské oblasti je taková, že půdám zajišťuje fyzikálně-chemické a hydrofyzikální vlastnosti, jež jsou pro tuto plodinu

nejpříznivější, tj. pórovitost, kyprost, propustnost, glomerulární strukturu a dobré vertikální odvodnění dešťových vod, jež umožňují snížit dopad chorob způsobených cizopasnými houbami a zajišťují poměrně snadné obhospodařování pozemků osázených révou. Z typologického hlediska převažují měkké půdy (kambické a jílovité iluviální) a lesní půdy. V kambické černozemi se kumulují všechny příznivé chemicko-fyzikální a trofické vlastnosti.

Údaje o produktu

Bílá vína se vyznačují extraktivností, vyváženou strukturou a dobrou kyselostí, jež vyplývají z jihovýchodní orientace svahů, ale také z pěstebních postupů, díky nimž se produkce udržuje na přijatelné úrovni.

Červená vína jsou ceněna pro jemnost, lehkou třískovitost a intenzivní barvu.

Z archeologických důkazů vyplývá, že tuto oblast země obývali svobodní Dákové, kteří pěstovali vinnou révu, což je doloženo archeologickými nálezy, na nichž nacházíme ozdobné motivy představující révové loubí s hrozny. Již v roce 1527 se Georg von Reichersterffer, vyslanec Ferdinanda Habsburského u vládce Petru Rareşe, ve zprávě ze své cesty zmiňuje o vinicích v oblasti tehdy známé pod názvem Podgoria Crucilor (Vinařská oblast křížů). Další zmínky jsou obsaženy v kodexu *Codex Bandinus*, v němž se uvádí, že „celá jižní část Moldavska produkuje tolik vína, že během sklizně se nádoba (*vadra*) prodává za čtyři drobné mince (*parale*) a během zimy za šest nebo sedm drobných mincí".

Příčinná souvislost

Struktura reliéfu s vysoko položenou podhorskou plošinou (raný a střední pleistocén) a nízko položenou podhorskou plošinou (pozdní pleistocén – holocén) rozkládající se k dnešní plošině Siret s různou nadmořskou výškou a orientací svahů je velice vhodná pro pěstování révy, zejména odrůd pro výrobu červených vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování a uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

žádná další ustanovení.

Produkce mimo oblast

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Za určitých klimatických podmínek, které mají pozitivní vliv na výnos z produkce daný potenciálem některých odrůd, mohou být hrozny sklizené z vinic nacházejících se ve vymezené oblasti zpracovány rovněž mimo vymezenou oblast, a to v sousední oblasti, jež nabízí optimální podmínky pro rychlou vinifikaci, kvašení při kontrolované teplotě a uchování aromatického/barevného potenciálu odrůd. Tato oblast se nachází na území obcí župy Vrancea:

— Odobești, Jariștea,

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

Odkaz na specifikaci výrobku

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