Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 18/12)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»PANCIU«

Referencenummer: PDO-RO-A1584-AM01

Meddelelsesdato: 9.10.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. ***Ændring af udbytte fra vindyrkningsarealer***

Beskrivelse og begrundelse

Produktspecifikationen er ændret hvad angår udbytteniveauet, hvilket er en ændring, der berører enhedsdokumentet.

Ændringen skyldes stigningen i udbyttet fra store arealer, der med en tæthed på over 4 000 planter pr. hektar er blevet beplantet på ny med kloner, der giver et højere udbytte og en bedre kvalitet. Selv om udbyttet er steget, har anvendelsen af nye teknologier gjort det muligt at bevare den kvalitet, der kendetegner den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

2. ***Ændring af det område, hvor vinene fremstilles***

Beskrivelse og begrundelse

Der er tilføjet yderligere bestemmelser i produktspecifikationen, således at vinen kan produceres uden for det afgrænsede område for oprindelsesbetegnelsen, nærmere bestemt i det tilstødende område i samme administrative enhed, der har fremragende faciliteter til vinfremstilling ved en kontrolleret temperatur, hvorved det aromatiske potentiale hos visse af de sorter, der er typiske for denne kontrollerede oprindelsesbetegnelse, bevares.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

3. **Tilføjelse af specifik praksis for fremstilling af rosévine**

Beskrivelse og begrundelse

Der er tilføjet særlige teknikker i produktspecifikationen, således at der også kan fremstilles hvidvin og rosévin af sorterne Pinot Gris og Traminer Roz. Dette blev nødvendiggjort af udviklingen i vinfremstillingsteknologier og forbrugerpræferencer for rosévine fremstillet af disse sorter, som har særlige karakteristika.

Dette berører ikke enhedsdokumentet.

4. ***Ændring af betingelserne for klassificering af produktionen***

Beskrivelse og begrundelse

Bestemmelserne er omformuleret for så vidt angår betingelserne for klassificering af fremstillingen af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i de tilfælde, hvor producenterne finder det nødvendigt, når visse kvalitetskendetegn ved den fremstillede vin ikke længere kan garanteres og ikke opfylder kravene for oprindelsesbetegnelsen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Panciu

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Hvidvinenes og rosévinenes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber

Hvidvinene har en aromatisk mangfoldighed med citrus- og urtenoter, der giver vinene livlighed og friskhed, en duft af roser (Şarba), mellemsyrlig smag med kraftige noter af friske og sødlige tropiske aromaer eller vinblomstaromaer, fine æblearomaer og anstrøg af blomster (Feteasc㠠regală), duft af smør og tropiske aromaer med et optimalt syreindhold (Chardonnay) samt lette undertoner af frisk frugt.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	15
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	9
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	18
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	200

Fysisk-kemiske og organoleptiske parametre — rødvin

Rødvinene er middelfyldige med aromatiske nuancer af hindbær, blommer og solbær, et aromatisk potentiale, der strækker sig fra aromaer af grøn peber til overmodne solbær (Cabernet Sauvignon), samt aromaer af modne røde frugter med anstrøg af rosiner og sort peber og en farveintensitet, der udvikler sig, efterhånden som vinene modnes, og et optimalt alkoholindhold, der hovedsagelig frembringer tørre og halvtørre vine, og som fremhæver den fine karakter og aroma, der er særlig for sorten (Feteasc㠠neagră).

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	15
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	9
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	20
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	150

5. **Vinfremstillingspraksis**

a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Dyrkningsmetoder

— mindst 3 000 planter pr. hektar

— vanding: Hvor det af hensyn til jordbunds- og klimaforholdene er nødvendigt, er der indført drypvandingssystemer, og der vil fortsat blive installeret flere. Disse systemer skal anvendes på en sådan måde, at de ikke indvirker negativt på druernes kvalitet.

b) *Maksimumsudbytter*

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

15 000 kg druer pr. hektar

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

16 500 kg druer pr. hektar

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

19 000 kg druer pr. hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir og Merlot

16 500 kg druer pr. hektar

Băbească neagră og Burgund mare

17 500 kg druer pr. hektar

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

21 000 kg druer pr. hektar

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

116 hl pr. hektar

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

127 hl pr. hektar

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

146 hl pr. hektar

Plăvaie

162 hl pr. hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir og Merlot

127 hl pr. hektar

Băbească neagră og Burgund mare

135 hl pr. hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu og Cadarcă

162 hl pr. hektar

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Regionen Vrancea:

— Kommunerne: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou og Neicu.

— Kommunerne: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotuşanu, Frecăței og Văleni.

— Kommunerne: Străoane, Repedea, Muncelu og Văleni.

— Kommunerne: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolăneşti og Mănăstioara.

— Kommunerne: Mărăşeşti, Haret, Călimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişița og Pădureni.

— Kommunerne: Țifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti og Pătrăşcani.

— Kommunerne: Păuneşti og Viişoara.

— Kommunerne: Ruginești, Copăceşti, Văleni og Angheleşti.

— Kommunerne: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani og Domneşti- Sat.

7. **Primære druesorter**

Galbenă de Odobeşti B — Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriaşă og Galbenă

Şarba B

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova og Muscat blanc à petit grains

Traminer aromat alb B

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

Arcaş N

Băbească gri G

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

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

Crâmpoşie B

Crâmpoşie selecţionată B

Frâncuşă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova og Poamă creaţă

Furmint B — Furmin, Şom szalai og Szegszolo

Codană N

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

Riesling de Rhin B — Weisser Riesling og White Riesling

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz og Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube og Tamianka

Negru Aromat N

Pinot noir N — blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter og klävner morillon noir

Pinot noir N — Spätburgunder og Pinot nero

Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto og Portugieser

Plăvaie B — Bălană, Plăvană og Poamă bălaie

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

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc og Chardonnay

8. **Beskrivelse af tilknytningen**

Tilknytning til det afgrænsede område

Oplysninger om det geografiske område

Litologisk substrat: skråning ved foden af bjergene, som er opstået gennem en gradvis sammenfletning af aflejringskegler fra kvartærtiden, der bliver lavere og yngre i øst, efterhånden som de er blevet aflejret af de floder, der krydser Karpaterne og regionen syd for Karpaterne. Disse aflejringer udgør tilsammen ophobninger af grus og sand, der er dækket af et lag af lerholdige løssaflejringer fra kvartærtiden, som ligger oven på marine sedimenter (mergel, ler, sand) fra pliocæntiden.

Topografi: opdelt i to funktionelle underenheder ved foden af bjergene: den øvre slette ved foden af bjergene (nedre og midterste pleistocæn) og den nedre slette ved foden af bjergene (øvre pleistocæn — holocen), der strækker sig til de nuværende engarealer ved Siret-floden. Vinavlen har udviklet sig maksimalt i disse områder, navnlig takket være de forskellige højder og skråningernes eksponering.

Klima: typisk for den skovsteppe, der kendetegnes ved det tempererede fastlandsklima, og som påvirkes af skandinaviske/baltiske luftmasser fra nord, som interfererer med varme tropiske luftmasser fra Middelhavet i syd. Dette skaber gode betingelser for dyrkning af druesorter af høj kvalitet, hovedsagelig takket være variation i sol og temperatur og gunstige nedbørsmængder. Den årlige gennemsnitstemperatur, den årlige gennemsnitlige nedbørsmængde og især den radiative strømning og solens strålingsvinkel giver optimale betingelser for vinavl. Jordbund: Jordens tekstur giver

vindyrkningsarealerne de bedst mulige fysisk-kemiske og hydrofysiske egenskaber for vinavl: porøsitet, luftning, permittivitet, glomerulær struktur og god vertikal dræning af regnvand, hvilket begrænser sygdomme fremkaldt af sporeplanter og muliggør en forholdsvis let bearbejdning af vindyrkningsarealerne. De mest almindelige jordbundstyper er mollisol (cambisol og lerholdig alluvialjord) samt skovjord. I den kambiske sortjord (chernozem) ophobes alle gunstige kemisk-biologiske og trofiske egenskaber.

Produktoplysninger

Hvidvinene adskiller sig ved deres ekstraktive karakter, afbalancerede struktur og gode syreindhold, som ud over skråningernes sydøstlige eksponering også er takket være dyrkningspraksissen, der sikrer et moderat produktionsniveau.

Rødvinene er kendt for deres finesse, lette tanniner og intense farve.

Arkæologiske fund i regionen viser, at de frie dakere, der boede i denne region af Rumænien, dyrkede vinstokke. Dette bekræftes af arkæologiske fund udsmykket med motiver, der forestiller en vinranke med druer. Allerede i 1527 henviste Georg von Reichersterffer, Ferdinand af Habsburgs udsending til den moldoviske hersker Petru Rareș, i sin rejseberetning til de vindyrkningsarealer i området, som dengang gik under betegnelsen »Podgoria Crucilor« (krucifiksvingården). Yderligere henvisninger findes i *Codex Bandinus*, hvoraf det fremgår, at »hele den sydlige del af Moldavien fremstiller så meget vin, at en »vadră« (spand) med vin sælges for fire »parale« (skillinger) under høsten og seks eller syv skillinger om vinteren«.

Bestemmende faktorer

Den øvre slette ved foden af bjergene (nedre og midterste pleistocæn) og den nedre slette ved foden af bjergene (øvre pleistocæn — holocen), der strækker til de nuværende engarealer ved Siret-floden med de forskellige højder og eksponeringer, er optimale for dyrkningen af vinstokke og navnlig de sorter, der anvendes til fremstilling af rødvine.

9. **Vigtige yderligere betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Mærkning og markedsføring

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Ingen supplerende bestemmelser

Produktion uden for området

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Under visse klimatiske forhold, som takket være visse sorters potentiale har en positiv indvirkning på udbytteniveauet for druer, der høstes på plantagerne i det afgrænsede område, kan forarbejdningen også foregå uden for det afgrænsede område, nærmere bestemt i det tilstødende område, hvor der er vinfremstillingsfaciliteter med god kapacitet til hurtig vinfremstilling, gæring ved kontrolleret temperatur og bevaring af sorternes aromatiske og farvemæssige potentiale. Området ligger i kommunerne i regionen Vrancea:

— Odobești og Jariștea.

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

Link til produktspecifikationen

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