Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 18/12)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«PANCIU»

Αριθμός αναφοράς: PDO-RO-A1584-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 9.10.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τροποποίηση αποδόσεων αμπελοκαλλιέργειας**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται όσον αφορά το επίπεδο απόδοσης και η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση πραγματοποιείται λόγω της αύξησης των αποδόσεων η οποία προκύπτει από την αναφύτευση μεγάλων εκτάσεων σε πυκνότητα άνω των 4 000 φυτών ανά εκτάριο με κλώνους που προσφέρουν υψηλότερες αποδόσεις και βελτιωμένη ποιότητα. Παρότι οι αποδόσεις έχουν αυξηθεί, η χρήση νέων τεχνολογιών έχει καταστήσει εφικτή τη διατήρηση της ποιότητας της DOC (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης).

2. **Τροποποίηση της περιοχής στην οποία παράγονται οι οίνοι**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Προστίθενται συμπληρωματικές διατάξεις στις προδιαγραφές, ώστε να είναι δυνατή η παραγωγή του οίνου εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ονομασίας προέλευσης, στη γειτονική περιοχή της ίδιας διοικητικής μονάδας, όπου υπάρχουν εξαιρετικές εγκαταστάσεις οινοποίησης σε ελεγχόμενη θερμοκρασία η οποία διατηρεί το αρωματικό δυναμικό ορισμένων από τις τυπικές ποικιλίες της εν λόγω ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Προσθήκη ειδικών πρακτικών για την παραγωγή ροζέ οίνων**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Προστίθενται ειδικές τεχνικές στις προδιαγραφές, ώστε να μπορούν να λαμβάνονται επίσης λευκοί και ροζέ οίνοι από τις ποικιλίες Pinot Gris και Traminer Roz. Η τροποποίηση αυτή κατέστη αναγκαία λόγω των αλλαγών στις τεχνολογίες οινοποίησης και στις προτιμήσεις των καταναλωτών για ροζέ οίνους παραγόμενους από αυτές τις ποικιλίες, οι οποίες παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Τροποποίηση προϋποθέσεων για την ταξινόμηση της παραγωγής**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι διατάξεις σχετικά με τις προϋποθέσεις για την ταξινόμηση της παραγωγής ως οίνου DOC αναδιατυπώνονται στις περιπτώσεις στις οποίες οι παραγωγοί το κρίνουν αναγκαίο, όταν ορισμένα χαρακτηριστικά ποιότητας του παραγόμενου οίνου δεν διασφαλίζονται πλέον και δεν συμμορφώνονται με την ονομασία προέλευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Panciu

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών και ροζέ οίνων

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν αρωματική ποικιλία, με νότες εσπεριδοειδών και βοτάνων που αναδύουν ζωντάνια και φρεσκάδα, άρωμα τριαντάφυλλου (Șarba), μέτρια οξύτητα με έντονες νότες φρεσκάδας και γλυκά τροπικά αρώματα ή αρώματα των ανθέων της αμπέλου, λεπτό άρωμα μήλου και νότες λουλουδιών (Fetească regală), άρωμα βουτύρου και τροπικά αρώματα με βέλτιστη οξύτητα (Chardonnay) και διακριτικές νότες φρέσκων φρούτων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παράμετροι — ερυθροί οίνοι

Οι ερυθροί οίνοι είναι μεσαίου σώματος με αρωματικές νότες σμέουρου, δαμάσκηνου και κόκκινου φραγκοστάφυλου, ενώ το αρωματικό δυναμικό τους περιλαμβάνει από αρώματα πράσινης πιπεριάς έως αρώματα υπερώριμου φραγκοστάφυλου (Cabernet Sauvignon), καθώς και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, με νότες σταφίδας και μαύρου πιπεριού· η χρωματική ένταση αυξάνεται καθώς ωριμάζουν και παρουσιάζουν βέλτιστο αλκοολικό τίτλο, ενώ παράγονται κυρίως ξηροί και ημίξηροι οίνοι που αναδεικνύουν τον διακριτικό χαρακτήρα και το άρωμα που χαρακτηρίζουν την ποικιλία (Fetească neagră).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητικές πρακτικές

Μέθοδος καλλιέργειας

— τουλάχιστον 3 000 φυτά ανά εκτάριο

— άρδευση: όπου απαιτείται λόγω των εδαφικών και κλιματικών συνθηκών, υπάρχουν συστήματα στάγδην άρδευσης, ενώ συνεχίζεται η εγκατάσταση περισσότερων τέτοιων συστημάτων· τα εν λόγω συστήματα προβλέπεται ότι θα χρησιμοποιηθούν κατά τρόπο ώστε να μην επηρεαστεί αρνητικά η ποιότητα των σταφυλιών.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

16 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

19 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

21 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

116 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

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

127 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

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

146 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Plăvaie

162 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Băbească neagră, Burgund mare

135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Vrancea:

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

— Δήμοι: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotuşanu, Frecăței, Văleni

— Δήμοι: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— Δήμοι: Păuneşti, Viişoara

— Δήμοι: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti

— Δήμοι: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti- Sat.

7. **Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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 - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Negru Aromat N

pinot noir N - blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klăvner 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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Λιθολογικό υπόστρωμα: πρανή ημιορεινών όγκων που προέκυψαν από τη διαδοχική συνύφανση αλλουβιακών κώνων της τεταρτογενής περιόδου, το υψόμετρο και η ηλικία των οποίων μειώνονται προς τα ανατολικά, με τη σειρά με την οποία δημιουργήθηκαν με εναποθέσεις από τους ποταμούς που διασχίζουν τα Καρπάθια όρη και την υποκαρπάθια περιοχή. Από άποψη σύνθεσης, οι εναποθέσεις αυτές είναι συσσωρεύσεις αμμοχάλικου καλυμμένες από ένα στρώμα αργιλωδών ιζημάτων ασβεστούχου πηλού (loess) της τεταρτογενούς περιόδου, το οποίο κείτεται πάνω σε θαλάσσια ιζήματα (μάργα, άργιλος, άμμος) της Πλειόκαινου εποχής.

Τοπογραφία: χωρίζεται σε δύο λειτουργικές ημιορεινές υπομονάδες: στην άνω ημιορεινή πεδιάδα (Κατώτερη και Μέση Πλειστόκαινος) και στην κάτω ημιορεινή πεδιάδα (Ύστερη Πλειστόκαινος – Ολόκαινος), που εκτείνονται έως τον σημερινό λειμώνα του ποταμού Siret. Η αμπελοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε στον μέγιστο βαθμό στις περιοχές αυτές, ιδίως χάρη στα εναλλασσόμενα υψόμετρα και στην έκθεση των πλαγιών.

Κλίμα: Χαρακτηριστικό της δασικής στέπας μέτριο ηπειρωτικό κλίμα, που επηρεάζεται από αέριες μάζες της Σκανδιναβίας και της Βαλτικής προερχόμενες από τον Βορρά, οι οποίες συνδυάζονται με θερμές μεσογειακές μάζες τροπικού αέρα από τον Νότο. Ο συνδυασμός αυτός διαμορφώνει εξαιρετικές συνθήκες για την καλλιέργεια ποικιλιών αμπέλου υψηλής ποιότητας, κυρίως χάρη στην ηλιακή και θερμική διαφοροποίηση και τις ευνοϊκές βροχοπτώσεις. Η ετήσια μέση θερμοκρασία, η ετήσια μέση βροχόπτωση και ιδιαίτερα η ροή ακτινοβολίας και η γωνία της ηλιακής ακτινοβολίας παρέχουν τις βέλτιστες συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια. Εδάφη: η υφή του εδάφους εξασφαλίζει στους αμπελώνες αυτούς τα πλέον ευνοϊκά φυσικοχημικά και

υδρομορφολογικά χαρακτηριστικά για την καλλιέργεια αμπέλου: το πορώδες, ο αερισμός, η διαπερατότητα, η σπειραματοειδής δομή και η καλή κάθετη αποστράγγιση των όμβριων υδάτων έχουν ως αποτέλεσμα τον περιορισμό των κρυπτογαμικών ασθενειών και διασφαλίζουν τη σχετικά εύκολη καλλιέργεια των αμπελώνων. Από άποψη τυπολογίας, κυριαρχούν εδάφη mollisols (εδάφη Cambisols και αργιλώδη-ιλλουβιακά εδάφη) και δασικά εδάφη. Οι μαύρες γαίες συσσωρεύουν όλα τα ευεργετικά χημικοβιολογικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι λευκοί οίνοι διακρίνονται για τον εξωστρεφή χαρακτήρα τους, την ισορροπημένη δομή και την καλή οξύτητά τους, στοιχεία που εξασφαλίζονται από τη νοτιοανατολική έκθεση των πλαγιών, αλλά και από τις καλλιεργητικές πρακτικές με τις οποίες η παραγωγή διατηρείται σε μέτρια επίπεδα.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από τη λεπτότητά τους, τις ελαφριές τανίνες και το έντονο χρώμα τους.

Από αρχαιολογικά στοιχεία που ανακαλύφθηκαν στην περιοχή προκύπτει ότι η καλλιέργεια αμπελιών ανάγεται στην εποχή των ελεύθερων Δάκων οι οποίοι κατοικούσαν σε αυτήν την περιοχή της Ρουμανίας· αυτό επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα που φέρουν διακοσμητικά μοτίβα τα οποία αναπαριστούν κληματαριές με σταφύλια. Ήδη από το 1527, ο Georg von Reichersterffer, απεσταλμένος του Φερδινάνδου των Αψβούργων στον Μολδαβό ηγεμόνα Petru Rareș, στην περιγραφή του ταξιδιού του κάνει αναφορά στους αμπελώνες της περιοχής που ήταν τότε γνωστοί με την ονομασία Podgoria Crucilor. Περαιτέρω αναφορές απαντούν στον *Codex Bandinus*, όπου αναφέρεται ότι «ολόκληρο το νότιο τμήμα της Μολδαβίας παράγει τόσο μεγάλες ποσότητες οίνου που κατά τη διάρκεια του τρύγου, ένας vadră [κουβάς] κρασί πωλείται στην τιμή των τεσσάρων parale [λεπτών] και κατά τη διάρκεια του χειμώνα στην τιμή των 6 ή 7 λεπτών».

Καθοριστικοί παράγοντες

Η άνω ημιορεινή πεδιάδα (Κατώτερη και Μέση Πλειστόκαινος) και η κάτω ημιορεινή πεδιάδα (Ύστερη Πλειστόκαινος – Ολόκαινος), που εκτείνονται έως τον σημερινό λειμώνα του ποταμού Siret, λόγω της εναλλαγής υψομέτρου και έκθεσης των πλαγιών, διαμορφώνουν τις βέλτιστες συνθήκες για την καλλιέργεια αμπελιών και, ειδικότερα, των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Επισήμανση και εμπορία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν υπάρχουν συμπληρωματικές διατάξεις.

Παραγωγή εκτός της περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σε συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες οι οποίες, χάρη στο δυναμικό ορισμένων ποικιλιών, έχουν θετική επίδραση στα επίπεδα απόδοσης των σταφυλιών που συγκομίζονται σε καλλιέργειες εντός της οριοθετημένης περιοχής, η μεταποίηση μπορεί επίσης να πραγματοποιείται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, στη γειτονική περιοχή όπου υπάρχουν κέντρα οινοποίησης με εξαιρετικές εγκαταστάσεις για ταχεία οινοποίηση, ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και διατήρηση του αρωματικού και χρωματικού δυναμικού των ποικιλιών. Η περιοχή αυτή βρίσκεται στους δήμους του νομού Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

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

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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