Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 18/12)

Tämä Ilmoitus julkaistaan 17. lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

”PANCIU”

Viitenumero: PDO-RO-A1584-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 9.10.2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viininviljelyn tuotosten muuttaminen**

Kuvaus ja perustelut

Tuote-eritelmän tuotosta koskevaa kohta on muutettu. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos on tarpeen, sillä tuotokset ovat kasvaneet. Tämä johtuu siitä, että viinitarhoja on uudistettu laajalti ja tarhoihin on istutettu yli 4 000 köynnöstä hehtaarille. Uudet köynnökset ovat kloonikasveja, joiden tuotos on suurempi ja laatu parempi. Vaikka tuotokset ovat kasvaneet, suojatun alkuperänimityksen edellyttämästä laadusta on voitu pitää kiinni uusien teknologioiden avulla.

2. **Viinin tuotantoalueen muuttaminen**

Kuvaus ja perustelut

Tuote-eritelmään on lisätty lisämääräyksiä, joiden tarkoituksena on mahdollistaa viinin tuotanto suojattuun alkuperänimitykseen liittyvän rajatun alueen ulkopuolella eli saman hallintoalueen läheisyydessä sijaitsevalla alueella. Kyseisellä alueella on erinomaisia viininvalmistuksen tuotantolaitoksia, joiden lämpötila on valvottu. Tämä auttaa säilyttämään joidenkin lajikkeiden aromaattiset ominaisuudet, jotka ovat tyypillisiä tämän suojatun alkuperänimityksen saaneille viineille.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

3. **Erityisten roseeviinien tuotantomenetelmien lisääminen**

Kuvaus ja perustelut

Tuote-eritelmään on lisätty erityisiä menetelmiä, joiden avulla myös Pinot Gris- ja Traminer Roz -lajikkeista voidaan valmistaa valko- ja roseeviinejä. Tämän takana ovat muutokset viininvalmistusmenetelmissä ja se, että kuluttajat pitävät näistä lajikkeista valmistetusta roseeviinistä ja sen erityisominaisuuksista.

Tämä lisäys ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. **Tuotannon luokitteluedellytysten muuttaminen**

Kuvaus ja perustelut

Suojatun alkuperänimityksen saaneiden viinien tuotannon luokitteluedellytyksiä koskevat määräykset on muotoiltu uudelleen, kun tuottajat ovat katsoneet sen olevan tarpeen sen vuoksi, että joitakin tuotetun viinin laatuominaisuuksia ei ole enää voitu taata, eivätkä ne ole enää vastanneet suojatun alkuperänimityksen edellytyksiä.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

"PANCIU"

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Valko- ja roseeviinien fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinien aromaattiset ominaisuudet ovat monimuotoiset. Viineissä on sitrushedelmien ja yrttien vivahteita, jotka tuovat viineihin eloisuutta ja raikkautta, sekä ruusuntuoksua (Şarba). Viinien hapokkuus on keskitasoa ja niissä on voimakkaan raikkaita vivahteita sekä makeahkoja trooppisten tai viinin kukkien aromeja, hienostuneita omenan aromeja ja kukkaisia vivahteita (Fetească regală), voin aromeja ja trooppisia aromeja, joiden hapokkuus on optimaalinen (Chardonnay), sekä hienovaraisia tuoreen hedelmän vivahteita.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit

Punaviinit ovat keskivoimakkaan täyteläisiä ja niissä on vadelman, luumun ja punaherukan aromaattisia vivahteita. Aromaattiset ominaisuudet vaihtelevat vihreiden paprikoiden aromeista ylikypsien mustaviinimarjojen aromeihin (Cabernet Sauvignon). Viineissä on myös kypsien punaisten hedelmien ja marjojen aromeja, joissa on rusinoiden ja mustapippurin vivahteita. Viinien väri kehittyy niiden kypsyessä. Alkoholipitoisuus on optimaalinen, minkä vuoksi viinit ovat pääasiassa kuivia ja puolikuivia ja lajikkeelle ominaiset hienovaraiset ominaisuudet ja aromit (Fetească neagră) tulevat esiin.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelymenetelmät

Viljelykäytäntö

— Vähintään 3 000 köynnöstä hehtaarilla.

— Keinokastelu: Jos maaperä- ja ilmasto-olot niin vaativat, viinitarhoihin on asennettu ja asennetaan pisarakastelujärjestelmiä. Kastelujärjestelmiä on käytettävä siten, ettei kastelulla ole haitallisia vaikutuksia rypäleiden laatuun.

b. *Enimmäistuotokset*

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

15 000 kg rypäleitä/ha

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

16 500 kg rypäleitä/ha

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

19 000 kg rypäleitä/ha

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

16 500 kg rypäleitä/ha

Băbească neagră, Burgund mare:

17 500 kg rypäleitä/ha

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

21 000 kg rypäleitä/ha

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

116 hl/ha

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

127 hl/ha

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

146 hl/ha

Plăvaie:

162 hl/ha

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

127 hl/ha

Băbească neagră, Burgund mare:

135 hl/ha

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

162 hl/ha.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Vrancean piirikunta:

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

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

— kunnat: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— kunnat: Păuneşti, Viişoara

— kunnat: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti

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

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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 R – 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yhteys rajattuun maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen tiedot

Litologinen kasvualusta: Kvartäärikauden perättäisten alluviaalikeilojen limittymisen seurauksena muodostuneet alarinteiden pengermät, jotka ovat itään päin mentäessä matalampia ja nuorempia, ovat muodostuneet Karpaattien ja niiden eteläpuolisten rinteiden lomitse kulkevien jokien jälkeensä jättämässä järjestyksessä. Rakenteellisesti nämä kerrostumat ovat kvartäärikauden savisen lössisakan peittämää soraa ja hiekkaa, joka on kerrostunut plioseenikauden merisedimenttien (merkelimaata, savea, hiekkaa) päälle.

Topografia: Kaksi alarinteillä sijaitsevaa toiminnallista ala-aluetta: ylempi alarinteiden tasanko (varhainen ja keskipleistoseeni) ja alempi alarinteiden tasanko (myöhäinen pleistoseeni – holoseeni), joka jatkuu nykyisen Siretjoen laaksoon. Vaihtelevan korkeuden ja rinteiden saaman auringonvalon ansiosta viininviljely on kehitetty huippuunsa näillä alueilla.

Ilmasto: Alue on lauhkealle mannerilmastolle tyypillistä metsäaroa. Pohjoisesta Skandinavian ja Baltian suunnalta virtaavat ilmamassat yhdistyvät alueella Välimeren eteläisiin trooppisiin ilmamassoihin. Tämä luo erinomaiset olosuhteet korkealaatuisten rypälelajikkeiden viljelyyn pääasiassa auringonvalon ja lämpötilan vaihtelujen ja suosiollisten sademäärien ansiosta. Vuotuinen keskilämpötila, vuosittainen sademäärä ja erityisesti säteilyn määrä ja auringonsäteilyn kulma luovat viininviljelyn kannalta optimaaliset olosuhteet. Maaperä: Maaperän koostumus luo

viininviljelyn kannalta erittäin suotuiset fysikaalis-kemialliset ja hydrofyysiset olosuhteet: maan huokoisuus ja tuuletus, permittiivisyys, suodatusrakenne ja sadeveden hyvä pystyojitus rajoittavat sienitauteja ja varmistavat viinitarhojen suhteellisen helpon toiminnan. Sulamaat (luokan B maaperä ja savi–illuviaalinen) ja metsämaat ovat typologisesti hallitsevia. Luokan B maaperän mustamulta kumuloi hyödyllisiä kemiallis-biologisia ja trofian ominaisuuksia.

Tuotetta koskevat tiedot

Valkoviineille ominaista on niiden uutettu ominaisuus, tasapainoinen rakenne ja reilu hapokkuus. Nämä ominaisuudet juontuvat paitsi siitä, että rinteet ovat kaakkoon päin, myös viljelymenetelmistä, joilla tuotantotasot pysyvät kohtuullisina.

Punaviineille on ominaista finessi, kevyt tanniinisuus ja voimakkaat värit.

Alueella tehdyistä arkeologisista löydöistä käy ilmi, että viiniköynnöksiä ovat viljelleet tällä Romanian alueella asuneet vapaat daakialaiset. Tämä on voitu todentaa arkeologisista löydöistä, joissa on viiniköynnöstä rypäleineen esittäviä ornamentaalisia motiiveja. Jo vuonna 1527 Ferdinand I Habsburgin lähettiläs Georg von Reichersterffer Petru Rareşin hallitsemassa Moldaviassa viittasi matkakertomuksessaan alueen viinitarhaan, jota kutsuttiin nimellä Cruci Vineyard [Podgoria Crucilor]. Lisää viittauksia on teoksessa *Codex Bandinus*, jossa todetaan, että koko Moldavian eteläosassa tuotetaan niin paljon viiniä, että sadonkorjuun aikaan ämpärillinen (vadră) viiniä maksaa neljä senttiä (parale) ja talvisin 6–7 senttiä.

Määrittävät tekijät

Ylempi alarinteiden tasanko (varhainen ja keskipleistoseeni) ja alempi alarinteiden tasanko (myöhäinen pleistoseeni – holoseeni), joka jatkuu nykyisen Siretjoen laaksoon, ja alueen korkeuserot ja rinteiden auringonvalo ovat optimaalisia viininköynnöksen ja etenkin punaviinilajikkeiden viljelyn kannalta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät ja markkinointi

Oikeudellinen kehys:

kansallinen lainsäädäntö.

Lisäedellytyksen tyyppi:

merkintöjä koskevat lisämääräykset.

Edellytyksen kuvaus:

ei lisäsäännöksiä.

Tuotanto alueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö.

Lisäedellytyksen tyyppi:

tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskevat poikkeukset.

Edellytyksen kuvaus:

Tietyt ilmasto-olosuhteet vaikuttavat tiettyjen lajikkeiden potentiaalin vuoksi myönteisesti rajatulla alueella sijaitsevilta viljelmiltä kerättyjen rypäleiden tuotokseen. Viinit voidaan valmista myös rajatun alueen ulkopuolella eli alueen läheisyydessä on viinin tuotantolaitoksia, joissa on erinomaiset valmiudet valmistaa viinejä nopeasti ja käyttää ne valvotussa lämpötilassa, mikä auttaa säilyttämään lajikkeiden aromaattiset ominaisuudet ja värіominaisuudet. Alue sijaitsee Vrancean piirikunnan seuraavissa kunnissa:

— Odobeşti, Jariştea.

— Coteşti, Obrejiţa, Tâmboieşti, Popeşti, Budeşti, Cârligele, Vârteşcoiu, Câmpineanca.

Linkki eritelmään

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