# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 18/12)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«PANCIU»**

**Numéro de référence: PDO-RO-A1584-AM01**

**Date de la communication: 9.10.2019**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Ajustement des rendements dans le secteur vitivinicole**

Description et motifs

Le cahier des charges est modifié au niveau des rendements, une modification ayant une incidence sur le document unique.

Cette modification consiste en une augmentation des productions et fait suite à l'apparition de nouveaux vignobles sur des superficies importantes, présentant une densité de plantation supérieure à 4 000 pieds/ha, grâce à l'utilisation de clones à potentiel quantitatif et qualitatif élevé. Bien que les productions aient augmenté, la qualité AOC a pu être préservée grâce à l'utilisation des nouvelles technologies.

2. **Modification de l'aire de production des vins**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété par des dispositions supplémentaires afin que la vinification puisse être effectuée en dehors de la zone délimitée de l'appellation d'origine, dans la zone avoisinante de la même unité administrative qui comporte des capacités optimales de vinification, à température contrôlée et dans le but de préserver le potentiel aromatique des variétés représentatives de cette appellation d'origine contrôlée.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

3. **Ajout aux pratiques spécifiques d'obtention du vin rosé**

Description et motifs

Le cahier des charges est complété par des techniques spécifiques d'obtention des vins blancs ou rosés également des cépages Pinot Gris et Traminer Roz, en raison de l'évolution des technologies de vinification et du goût de plus en plus marqué des consommateurs pour les vins obtenus de ces cépages aux caractéristiques particulières, notamment pour les vins rosés.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

4. **Modification des conditions de classement de la production obtenue**

Description et motifs

Les dispositions relatives aux conditions de classement de la production vitivinicole obtenue sous l'appellation d'origine sont reformulées, si les producteurs l'estiment nécessaire, lorsque certaines caractéristiques qualitatives de la production obtenue ne sont plus assurées et se révèlent non conformes à l'appellation d'origine.

La modification n'a aucune incidence sur le document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Panciu

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

*Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins blancs, rosés*

Les vins blancs sont caractérisés par des nuances aromatiques diverses, assorties de notes d'agrumes et d'herbes qui confèrent au vin vivacité et fraîcheur, de rose (Şarba), une acidité moyenne avec une fraîcheur prononcée et des arômes sucrés de fruits tropicaux ou de fleurs de vigne, des parfums délicats de pommes accompagnés de notes florales (Fetească regală), un arôme de beurre et des saveurs tropicales à l'acidité optimale (Chardonnay), et des notes discrètes de fruits frais.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | 15 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 9 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 200 |

*Paramètres physico-chimiques et organoleptiques — vins rouges*

Les vins rouges se caractérisent par une corpulence moyenne et par des nuances aromatiques de framboise, de prune et de groseille, un potentiel aromatique allant du poivron vert au cassis surmûri (Cabernet Sauvignon), et des arômes de fruits rouges mûrs. Au fur et à mesure du vieillissement, ils acquièrent des notes de raisins secs et de poivre noir, une coloration intense et un potentiel alcoolique optimal, les vins obtenus étant, de façon prédominante, secs et demi-secs lorsque sont accentués le caractère sobre et l'arôme spécifique du cépage (Fetească neagră).

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | 15 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 9 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 20 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 150 |

5. **Pratiques œnologiques**

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratiques culturales

Pratique culturale

— 3 000 pieds/ha au minimum.

— Irrigation — là où les conditions pédoclimatiques l'exigent, un réseau de système d'irrigation goutte à goutte est en place et sera élargi; il est utilisé de manière à ne pas avoir d'incidences négatives sur la qualité du raisin.

b) *Rendements maximaux*

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

15 000 kilogrammes de raisins par hectare.

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

16 500 kilogrammes de raisins par hectare.

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

19 000 kilogrammes de raisins par hectare.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

16 500 kilogrammes de raisins par hectare.

Băbească neagră, Burgund mare:

17 500 kilogrammes de raisins par hectare.

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

21 000 kilogrammes de raisins par hectare.

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

116 hectolitres par hectare.

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

127 hectolitres par hectare.

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

146 hectolitres par hectare.

Plăvaie:

162 hectolitres par hectare.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot:

127 hectolitres par hectare.

Băbească neagră, Burgund mare:

135 hectolitres par hectare.

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

162 hectolitres par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Vrancea:

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

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

— Localités: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,

— Localités: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,

— Localités: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,

— Localités: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,

— Localités: Păunești, Viișoara,

— Localités: Rugințești, Copăcești, Văleni, Anghelești,

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

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

*Lien avec l'aire géographique*

Informations sur l'aire géographique

Le substratum lithologique: glacis de piémont résultant de l'accumulation de cônes de déjection du Quaternaire, dont l'âge et la hauteur diminuent vers l'est, dans l'ordre dans lequel ils ont été déposés par les rivières transversales des Carpates et des Sous-Carpates. Du point de vue de la constitution, il s'agit de dépôts de cailloux et de sable recouverts d'un manteau limoneux loessoïde quaternaire, reposant sur des sédiments marins pliocènes (marnes, argiles, sable).

Le relief: organisé en deux sous-unités fonctionnelles de piémont: la haute plaine de piémont (Pléistocène inférieur et moyen) et la basse plaine de piémont (Pléistocène supérieur-Holocène) s'étendant jusqu'à l'actuelle plaine du Siret, toutes deux constituant une zone de développement maximal de la viticulture, notamment par l'alternance de zones d'altitude et d'exposition.

Le climat: il est spécifique à la steppe boisée et correspond au climat tempéré continental, influencé par des masses d'air scandinavo-baltiques du nord, qui interfèrent avec les masses d'air chaud méditerranéennes tropicales du sud, offrant ainsi d'excellentes conditions pour le développement des cépages de haute qualité, se traduisant principalement par une diversité héliothermique et des précipitations favorables. La température annuelle moyenne, la moyenne annuelle des précipitations et, en particulier, le flux radiatif et l'angle formé par le rayonnement solaire sont propices au bon développement des vignobles. Les sols: la texture des sols de ce vignoble confère à ces derniers les propriétés physico-

chimiques et hydrophysiques les plus favorables à cette culture: porosité, aération, perméabilité, structure glomérulaire et bon drainage vertical des eaux de pluie, permettant de réduire l'incidence des maladies cryptogamiques et d'assurer un travail relativement facile des terres plantées en vigne. Du point de vue typologique, le développement le plus important concerne les mollisols (cambiques et argilo-diluviaux) et les sols forestiers. Le tchernoziom cambique accumule toutes les propriétés chimiques, biologiques et trophiques favorables.

*Données relatives au produit*

Les vins blancs se distinguent par leur caractère extractif, leur structure équilibrée et leur acidité appropriée, résultant de l'exposition sud-est des versants, mais aussi par les pratiques culturales, qui maintiennent les productions à des niveaux modérés.

Les vins rouges sont réputés pour leur finesse, leurs tanins légers et leur couleur vive.

Les preuves archéologiques recueillies dans cette région du pays montrent que cette dernière était peuplée de Daces libres qui cultivaient des vignes, fait attesté par les vestiges archéologiques où l'on retrouve des motifs ornementaux représentant une treille de vigne. Dès 1527, Georg von Reichersterffer, émissaire de Ferdinand de Habsbourg auprès du souverain Petru Rareş, évoque dans un rapport de voyage les vignobles existants dans la région, connus depuis lors sous le nom de Podgoria Crucilor (Vignoble des Croix). On trouve d'autres mentions dans le «Codex Bandinus», où il est indiqué que «toute la partie méridionale de la Moldavie produit tellement de vin que lors de la récolte le pot [appelé «vadră»] de vin coûte 4 sous, et en hiver 6 ou 7 sous».

*Interaction causale*

La structure du relief avec la haute plaine de piémont (Pléistocène inférieur et moyen) et la basse plaine de piémont (Pléistocène supérieur-Holocène) s'étendant jusqu'à l'actuelle plaine du Siret, avec son alternance de zones d'altitude et d'exposition, s'avère optimale pour la culture de la vigne et, en particulier, des cépages permettant d'obtenir les vins rouges.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Étiquetage et commercialisation

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune disposition supplémentaire.

Traitement de la production en dehors de la zone

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Dans certaines conditions climatiques qui ont un impact positif sur le rendement obtenu en raison du potentiel de certaines variétés, les raisins récoltés dans les vignobles situés dans la zone délimitée peuvent être transformés aussi en dehors de la zone délimitée, dans la zone avoisinante qui comporte, dans ses centres de vinification, des capacités optimales pour la vinification rapide, la fermentation à température contrôlée et la préservation des arômes et couleurs potentiels des variétés. Cette zone est représentée par les localités situées dans le département de Vrancea:

— Odobești, Jariștea,

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

**Lien vers le cahier des charges**

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