Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 18/12)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„PANCIU"

Referentni broj: PDO-RO-A1584-AM01

Datum obavijesti: 9.10.2019.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Izmjena prinosa od proizvodnje vina**

Opis i razlozi

Specifikacija je izmijenjena u pogledu razine prinosa i ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Razlog je za izmjenu povećanje prinosa koji su posljedica ponovnog sađenja na velikim površinama, s gustoćom od više od 4 000 biljaka po hektaru, pri čemu klonovi daju veće prinose i poboljšanu kvalitetu. Iako su se prinosi povećali, uporaba nove tehnologije omogućila je očuvanje kvalitete DOC-a (kontrolirana oznaka izvornosti).

2. **Izmjena područja proizvodnje vina**

Opis i razlozi

U specifikaciju su dodane dodatne odredbe kako bi se vino moglo proizvoditi izvan razgraničenog područja oznake izvornosti, u susjednom području u istoj administrativnoj jedinici, koje ima odličnu infrastrukturu za proizvodnju vina na kontroliranoj temperaturi kojom se zadržava aromatski potencijal određenih sorti tipičan za tu kontroliranu oznaku izvornosti.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. **Dodavanje posebnih praksi za proizvodnju ružičastih vina**

Opis i razlozi

U specifikaciju su dodane posebne tehnike tako da se bijela i ružičasta vina mogu dobiti i iz sorti Pinot gris i Traminer roz. To je bilo potrebno zbog promjena u tehnologiji proizvodnje vina i prednosti koju potrošači daju ružičastim vinima proizvedenima od tih sorti koja imaju posebna svojstva.

To ne utječe na jedinstveni dokument.

4. **Izmjena uvjeta za klasifikaciju proizvodnje**

Opis i razlozi

Odredbe su preoblikovane u pogledu uvjeta za klasifikaciju proizvodnje vina kontrolirane oznake izvornosti kada proizvođači smatraju da je to potrebno u slučaju da određena svojstva kvalitete proizvedenog vina više nisu zajamčena i ne ispunjavaju uvjete oznake podrijetla.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Panciu

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

Fizičko-kemijska i organoleptička svojstva bijelih i ružičastih vina

Bijela vina aromatski su raznolika, s citrusnim i biljnim notama koje daju živost i svježinu, mirisom ruže (Șarba), srednje kiselosti s jakom notom svježine i slatkastom tropskom aromom ili aromom vinove loze, delikatnom aromom jabuke i cvjetnim notama (Fetească regală), aromom maslaca i tropskim aromama s optimalnom kiselošću (Chardonnay) te suptilnim svježim voćnim notama.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9
Najmanji ukupni udio kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

Fizičko-kemijski i organoleptički parametri – crna vina

Crna vina jesu srednje puna vina s aromatskim naznakama maline, šljive i crvenog ribiza, čiji se aromatski potencijal kreće od arome zelene paprike do prezreloga crnog ribiza (Cabernet sauvignon), kao i arome zrelog crvenog voća, s notom grožđica, crnog papra i intenzitetom boje koji se razvija dok vino dozrijeva te imaju optimalnu alkoholnu jakost koja daje pretežno suha i polusuha vina, čime se ističe suptilan karakter i aroma svojstveni toj sorti (Fetească neagă).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9
Najmanji ukupni udio kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

Prakse uzgoja

Postupak uzgoja

— najmanje 3 000 biljaka po hektolitru

— navodnjavanje: ako je to potrebno u pogledu tla i klimatskih uvjeta, uvode se sustavi navodnjavanja kap po kap te će se nastaviti s njihovim uvođenjem; ti sustavi upotrebljavaju se tako da nemaju negativne posljedice na kvalitetu grožđa.

b. *Najveći prinosi*

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

15 000 kilograma grožđa po hektaru

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

16 500 kilograma grožđa po hektaru

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

19 000 kilograma grožđa po hektaru

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kilograma grožđa po hektaru

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kilograma grožđa po hektaru

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

21 000 kilograma grožđa po hektaru

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

116 hektolitara po hektaru

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

127 hektolitara po hektaru

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

146 hektolitara po hektaru

Plăvaie

162 hektolitra po hektaru

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hektolitara po hektaru

Băbească neagră, Burgund mare

135 hektolitara po hektaru

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Okrug Vrancea:

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

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

— Općine: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— Općine: Păuneşti, Viişoara.

— Općine: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti.

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

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Povezanost s ograničenim područjem

Pojedinosti o zemljopisnom području

Litološki supstrat: blago pobrđe koje je posljedica uzastopnog ispreplitanja aluvijalnih lepeza iz kvartarnog doba, koje postaju niže i mlađe prema istoku, redoslijedom kojim su ih taložile rijeke koje su tekle kroz Karpate i predjele ispod Karpata. Po sastavu su ti depoziti nakupine šljunka i pijeska prekrivene slojem kvartarnog sedimenta glinovitog lesa, koji leži na morskim sedimentima (lapor, glina, pijesak) iz doba pliocena.

Topografija: podijeljena na dvije funkcionalne podjedinice: nizine visokog pobrđa (rani i srednji pleistocen) i nizine niskog pobrđa (kasni pleistocen – holocen) koje se prostiru do današnje nizine rijeke Siret. U vinogradarstvu je ostvaren najveći napredak u tim područjima, osobito zahvaljujući izmjenama visina i izloženosti padina.

Klima: Tipična za šumsku stepu s umjerenom kontinentalnom klimom na koju utječu skandinavske i baltičke zračne mase sa sjevera, koje se spajaju s toplim sredozemnim tropskim zračnim masama s juga. To stvara izvrsne uvjete za uzgoj visokokvalitetnih sorti grožđa, uglavnom zahvaljujući sunčevoj i toplinskoj raznolikosti i povoljnim oborinama. Prosječna godišnja temperatura, prosječna godišnja količina oborina te osobito tok i kut sunčeva zračenja osiguravaju optimalne uvjete za vinogradarstvo. Tla: tekstura tla daje tom vinogradu najpovoljnija fizičko-kemijska i hidrofizička svojstva za uzgoj vinove loze: poroznost, aeracija, permitivnost, glomerularno strukturiranje i dobra vertikalna

odvodnja kišnice, što dovodi do ograničenja kriptogramskih bolesti i osigurava razmjerno jednostavno održavanje vinograda. Tipološki prevladavaju molisol (kambijsko i glinasto iluvijsko tlo) i šumska tla. Kambijska crnica sadržava sva povoljna kemijsko-biološka i trofička svojstva.

Podaci o proizvodu

Bijela vina odlikuju ekstraktivna priroda, uravnotežena struktura i dobra kiselost, za koje je zaslužna jugoistočna izloženost padina, ali i uzgojna praksa koja održava umjerenu razinu proizvodnje.

Crna vina prepoznatljiva su po svojoj finoći, niskoj razini tanina i živoj boji.

Arheološki dokazi otkriveni u regiji upućuju na to da su vinovu lozu uzgajali slobodni Dacijci koji su živjeli u toj regiji Rumunjske; to je potvrđeno arheološkim nalazima s ukrasnim motivima vinove loze s grožđem. Georg von Reichersterffer, emisar Ferdinanda Habsburškog moldavskom vladaru Petru Rareşu, još je 1527. u bilješkama o svojem putovanju spomenuo nasade vinove loze u području poznatom pod nazivom Podgoria Crucilor. Spominje se i u dokumentu *Codex Bandinus*, u kojemu se navodi da se „na cijelom južnom dijelu Moldove proizvodi toliko vina da se za vrijeme berbe vadră [vjedro] vina prodaje za četiri parala [centa], a tijekom zime za 6 ili 7 centi”.

Odlučujući čimbenici

Nizine visokog pobrđa (rani i srednji pleistocen) i nizine niskog pobrđa (kasni pleistocen – holocen), koje se prostiru do današnje nizine rijeke Siret, s izmjenama visina i izloženostima padina, optimalne su za uzgoj vinove loze, osobito sorti za proizvodnju crnih vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje i stavljanje na tržište

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označavanja

Opis uvjeta:

Nema dodatnih odredbi

Proizvodnja izvan područja

Pravni okvir:

u zakonodavstvu EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje u ograničenom zemljopisnom području.

Opis uvjeta:

U određenim klimatskim uvjetima koji, zahvaljujući potencijalu određenih sorti, pozitivno utječu na prinose grožđa s nasada na razgraničenom području, prerada se može obavljati i izvan razgraničenog područja, u susjednom području u kojem postoje središta za proizvodnju vina s izvrsnim objektima za brzu proizvodnju vina, fermentaciju na kontroliranoj temperaturi i očuvanje aromatskog i kolornog potencijala sorti. To se područje nalazi u općinama u okrugu Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

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

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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