Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2020/C 18/12)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„PANCIU”

Hivatkozási szám: PDO-RO-A1584-AM01

Az értesítés időpontja: 2019.10.9.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A szőlőtermesztési hozamok módosítása**

Leírás és indokolás

A termékleírásnak a hozamszinttel kapcsolatos módosítása az egységes dokumentumot érinti.

A módosítást a 4 000 növény/hektár feletti telepítési sűrűséggel, illetve magasabb hozamokat és jobb minőséget kínáló klónok alkalmazásával újratelepített nagy területek megnövekedett hozamai indokolják. Bár a hozamok emelkedtek, az új technológiák alkalmazásával sikerült fenntartani a DOC (ellenőrzött eredetmegjelölés) minőséget.

2. **A borok előállítási területének módosítása**

Leírás és indokolás

A termékleírás további rendelkezésekkel egészült ki azzal a céllal, hogy a borok az eredetmegjelölés körülhatárolt területén kívül, az ugyanahhoz a közigazgatási egységhez tartozó, kiváló adottságokkal rendelkező szomszédos területen is előállíthatók legyenek, ahol a borkészítéshez használt ellenőrzött hőmérséklet megőrzi az erre az ellenőrzött eredetmegjelölésre jellemző egyes fajták aromapotenciálját.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. **A különleges borkészítési eljárások kiegészítése rozéborokhoz**

Leírás és indokolás

A termékleírás különleges technikákkal történő kiegészítése biztosítja, hogy a Pinot Gris és Traminer Roz fajtákból is készülhessenek fehér- és rozéborok. Ennek szükségességét a borkészítési technológiák fejlődése és az e fajtákból készített, különleges jellemzőkkel rendelkező rozéborok iránti fogyasztói preferenciák felerősödése indokolja.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. **A termelés besorolási feltételeinek módosítása**

Leírás és indokolás

A DOC borok termelésének besorolási feltételeire vonatkozó rendelkezések a termelők kérésére abban az esetben módosulnak, ha az előállított borok bizonyos minőségi jellemzői már nem biztosítottak és nem felelnek meg az eredetmegjelölésnek.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Panciu

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

A fehér- és rozéborok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői

A fehérborokra az aromák széles skálája jellemző; rózsaillat, élénkséget és frissességet adó citrusos és gyógynövényes felhangok (Şarba), közepes savasság mellett markáns frissesség és édeskés trópusigyümölcs- vagy szőlővirág aromák, finom alma illat és virágos jegyek (Fetească regală), vaj aroma és trópusi aromák optimális savasság kíséretében (Chardonnay) és enyhe friss gyümölcsös jegyek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

Fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők – vörösborok

A közepesen testes vörösborok a málna, a szilva és a piros ribizli jegyeit mutatják; aromapotenciáljuk a zöldpaprika aromáktól a túlérett fekete ribizli aromákig terjed (Cabernet Sauvignon), illetve érett piros gyümölcs aromákat foglal magában mazsolát és borsot idéző jegyek, az éréssel erősödő színintenzitás és optimális alkoholtartalom kíséretében; az elsősorban száraz és félszáraz borok mérsékletes, a szőlőfajtára jellemző aromát mutatnak (Fetească neagră).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Termesztési eljárások

Termesztési mód

– legalább 3 000 tő/hektár

– öntözés: ha a talajviszonyok és éghajlati körülmények miatt szükséges, csepegtető öntözési rendszereket használnak, és újabbak telepítését tervezik; e rendszerek használata nem gyakorolhat kedvezőtlen hatást a szőlő minőségére.

b) *Maximális hozamok*

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

15 000 kg szőlő/hektár

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

16 500 kg szőlő/hektár

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

19 000 kg szőlő/hektár

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kg szőlő/hektár

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kg szőlő/hektár

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

21 000 kg szőlő/hektár

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

116 hektoliter/hektár

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

127 hektoliter/hektár

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

146 hektoliter/hektár

Plăvaie

162 hektoliter/hektár

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hektoliter/hektár

Băbească neagră, Burgund mare

135 hektoliter/hektár

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Vrancea megye:

– Körzetek: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
– Körzetek: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni
– Körzetek: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni
– Körzetek: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolăneşti, Mănăstioara
– Körzetek: Mărăşeşti, Haret, Călimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişița, Pădureni
– Körzetek: Țifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti, Pătrăşcani
– Körzetek: Păuneşti, Viişoara
– Körzetek: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti
– Körzetek: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti- Sat

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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, Kékfrankos, 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 Fehér, Straftraube

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, Fehér rizling

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, 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Kapcsolat a körülhatárolt területtel

A földrajzi területre vonatkozó részletek

Kőzettani aljzat: hegyaljai glacis a negyedidőszaki hordalékkúpok egybefonódó sorozatának eredményeként, amelyek a Kárpátokat és Előkárpátokat átvágó folyók általi lerakodásuk sorrendje szerint kelet felé egyre alacsonyabbak és fiatalabbak. Ezek a lerakódások felhalmozott kavicsból és homokból állnak, negyedidőszaki agyagos löszüledékek rétegével borítva, amely pliocén tengeri üledékek (márga, agyag és homok) tetején fekszik.

Topográfia: a következő két hegyaljai funkcionális alegységre oszlik: hegylábi fennsík (alsó és középső pleisztocén) és hegyaljai síkság (késő pleisztocén – holocén), amely a jelenlegi Siret folyó árteréig nyúlik. E területeken nagy fejlődést mutat a szőlőtermesztés, különösen a magasságkülönbségeknek és a lejtőkitettségeknek köszönhetően.

Éghajlat: A mérsékelt kontinentális éghajlat erdőssztyeppeire jellemző, hatással vannak rá az északról érkező skandináv-balti légtömegek, amelyek a délről érkező meleg, mediterrán, trópusi légtömegekkel egyesülnek. Ez ideális feltételeket biztosít a jó minőségű szőlő termesztéséhez, főleg a napsütési és hőmérsékleti eltérésnek és a kedvező csapadékviszonyoknak köszönhetően. Az éves átlaghőmérséklet, az átlagos éves csapadékmennyiség és különösen a sugárzási áramlás és a napsugarak beesési szöge optimális szőlőtermesztési feltételeket biztosít. Talajok: a szőlőültetvény talajszerkezete a legkedvezőbb fizikai-kémiai és hidrofizikai jellemzőket biztosítja a szőlő termesztéséhez: porozitás,

levegőzés, dielektromos állandó, glomeruláris szerkezet és az esővíz jó vertikális elvezetése, mindezek pedig korlátozzák a kriptogram betegségeket és segítik a szőlőültetvények viszonylag könnyű megmunkálását. Típus szerint a (kambikus és agyagos-illuviális) molliszolok és az erdőtalajok vannak túlsúlyban. A kambikus csernozjom az összes kedvező kémiai-biológiai és trofikus tulajdonságot egyesíti magában.

Termékadatok

A fehérborok esetében a kiemelkedő extrakciós jelleget, a kiegyensúlyozott struktúrát és a jó savasságot a délkeleti fekvésű lankák mellett a mérsékelt természinteket biztosító termesztési eljárások adják.

A vörösborok jellemzői a kifinomultság, a könnyű tanninok és az élénk szín.

A térségben feltárt régészeti emlékek arra utalnak, hogy a Romániának ezen a részén élő szabad dákok már foglalkoztak szőlőtermesztéssel; ezt igazolják a szőlőfüzéres díszítő motívumokat tartalmazó régészeti leletek is. Georg von Reichersterffer, Habsburg Ferdinánd Petru Rareș moldvai fejedelemhez küldött megbízottja már az 1527-ben kelt úti beszámolójában említést tesz a területen található, akkoriban Cruci ültetvény [Podgoria Crucilor] néven ismert szőlőültetvényről. A *Codex Bandinus* egy további hivatkozást is tartalmaz, amikor azt rögzíti, hogy „Moldva teljes déli részén olyan sok bort készítenek, hogy egy vadră [csöbör] borért a szüreti időszak során négy paralt [centet], télen pedig 6 vagy 7 centet kérnek”.

Meghatározó tényezők

A magasságváltozások és lejtőkitettségek miatt a fennsík (alsó és középső pleisztocén) és a hegyaljai síkság (késő pleisztocén – holocén), amely a jelenlegi Siret folyó árteréig nyúlik, optimális a szőlő és különösen a vörösbort adó fajták termesztéséhez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés és forgalmazás

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Nincsenek kiegészítő rendelkezések.

Területen kívüli termelés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Bizonyos éghajlati viszonyok között – amelyek egyes fajták potenciáljának köszönhetően kedvezően hatnak a körülhatárolt terület ültetvényein leszüretelt szőlő hozamszintjeire – a körülhatárolt területen kívül is végezhető feldolgozás a szomszédos terület borászati központjaiban, ahol kiváló létesítmények biztosítják a gyors borkészítést, az ellenőrzött hőmérséklet melletti erjesztést, illetve a fajták aroma- és színpotenciáljának megőrzését. E terület Vrancea megye körzeteiben található:

– Odobești, Jariștea.

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

A termékleíráshoz vezető link

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