Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33

(2020/C 18/12)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«PANCIU»

Numero di riferimento: PDO-RO-A1584-AM01

Data della comunicazione 9.10.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Modifica delle rese vitivinicole**

Descrizione e motivi

Nel disciplinare di produzione è modificato il livello di produzione. Tale modifica riguarda il documento unico.

La modifica, che prevede un aumento della produzione, è dovuta all'impianto di nuovi vigneti di notevole estensione, caratterizzati da una densità di oltre 4 000 ceppi per ettaro e da cloni con un maggiore potenziale quantitativo e qualitativo. Nonostante l'incremento produttivo, tali cloni hanno consentito, grazie all'utilizzo di nuove tecnologie, di mantenere la qualità della DOC.

2. **Modifica della zona di produzione dei vini**

Descrizione e motivi

Nel disciplinare di produzione si integrano disposizioni supplementari volte a consentire la vinificazione, al di fuori della zona delimitata della denominazione di origine, nella zona adiacente alla stessa unità amministrativa, in cui esistono capacità ottimali per la vinificazione a temperatura controllata e per la conservazione del potenziale aromatico di alcune varietà rappresentative della denominazione di origine controllata.

La modifica non riguarda il documento unico.

3. **Integrazione di pratiche specifiche per la produzione di vini rosati**

Descrizione e motivi

Nel disciplinare di produzione si integrano le tecniche specifiche per l'elaborazione dei vini bianchi o rosati anche a partire dalle varietà Pinot gris e Traminer roz. Tale integrazione è necessaria a seguito dell'evoluzione delle tecnologie di vinificazione e delle preferenze dei consumatori per quanto riguarda i vini rosati ottenuti da queste varietà, che presentano caratteristiche peculiari.

La modifica non riguarda il documento unico.

4. **Modifica delle condizioni relative alla classificazione della produzione**

Descrizione e motivi

Si riformulano le disposizioni relative alle condizioni per la classificazione della produzione vitivinicola ottenuta nella denominazione di origine, in quanto i produttori lo considerano necessario quando determinate caratteristiche qualitative della produzione ottenuta non possono più essere garantite e non sono più conformi alla denominazione di origine.

La modifica non riguarda il documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Panciu

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Parametri fisico-chimici e organolettici - vini bianchi e rosati

I vini bianchi si distinguono per la loro varietà aromatica e presentano note agrumate ed erbacee, che conferiscono vivacità e freschezza, sentori di rosa (Șarba), acidità media con una marcata freschezza e aromi dolci di frutta tropicale o di fiori di vite, note delicate di mele e sentori floreali (Fetească regală), note burrose e tropicali con un'ottima acidità (Chardonnay) e sentori discreti di frutta fresca.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Parametri fisico-chimici e organolettici - vini rossi

I vini rossi hanno corpo medio e note di lampone, prugna e ribes, un potenziale aromatico che va dal peperone verde al ribes nero stramaturo (Cabernet Sauvignon), aromi di frutti rossi molto maturi e, a maturità, note di uva passa, pepe nero e intensità colorante, nonché un ottimo potenziale alcolico. Sono vinificati perlopiù secchi e abboccati, accentuando così il carattere sobrio e l'aroma varietale (Fetească neagră).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratiche colturali

Pratica colturale

— minimo 3 000 ceppi/ha

— irrigazione: ove necessario a causa delle condizioni pedoclimatiche sono attualmente in uso, e si predisporranno in futuro, sistemi di irrigazione a goccia. Tale pratica è utilizzata in modo da non avere incidenze negative sulla qualità delle uve.

b. *Rese massime*

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

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

16 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

19 000 chilogrammi di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 chilogrammi di uve per ettaro

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

21 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

116 ettolitri per ettaro

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

127 ettolitri per ettaro

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

146 ettolitri per ettaro

Plăvaie

162 ettolitri per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 ettolitri per ettaro

Băbească neagră, Burgund mare

135 ettolitri per ettaro

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Vrancea:

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

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

— località: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— località: Păuneşti, Viişoara

— località: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti

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

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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 - 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. **Descrizione del legame/dei legami**

Legame con la zona delimitata

Informazione sulla zona geografica

Substrato litologico: glacis pedemontano risultante da unioni successive di coni di deiezione quaternari, via via meno elevati e meno antichi andando verso est, nell'ordine in cui sono stati deposti dai fiumi trasversali dei Carpazi e dei Subcarpazi. Dal punto di vista della costituzione, si tratta di accumuli di ghiaia e sabbia, ricoperti da uno strato di argille loessiche quaternarie che riposano, a loro volta, su sedimenti marini (marne, argille e sabbie) risalenti al Pliocene.

Orografia: la zona è suddivisa in due sottounità funzionali pedemontane: la pianura pedemontana alta (risalente al Pleistocene inferiore e medio) e la pianura pedemontana bassa (risalente al Pleistocene superiore e all'Olocene) estesa fino ai terreni sulle rive del Siret, entrambe una regione di massimo sviluppo della viticultura, in particolare grazie all'alternanza delle altitudini e delle esposizioni.

Clima: tipico della steppa boscosa delle zone temperato-continentali in cui si risente l'influenza delle masse d'aria scandinavo-baltiche da nord che interferiscono con quelle calde mediterraneo-tropicali da sud. Le condizioni risultanti sono eccellenti per lo sviluppo di varietà di qualità elevata, in particolare grazie alla diversità eliotermica e a precipitazioni corrispondenti. La temperatura media annua, le precipitazioni medie annue e, soprattutto, il flusso radiativo e l'angolo di irraggiamento solare favoriscono un buono sviluppo degli impianti. Suoli: grazie alla loro tessitura i suoli di questa zona godono di proprietà fisico-chimiche e idrofisiche tra le più adatte alla coltura della vite: la

porosità, l'aerazione, la permeabilità, la struttura granulometrica e il buon drenaggio verticale delle acque meteoriche consentono di ridurre l'incidenza delle malattie crittogamiche e assicurano la facilità di lavorazione dei terreni coltivati a vite. I tipi di suoli più diffusi sono i molisuoli (cambici e argillo-illuviali) e i suoli di bosco. Il černozëm cambico riunisce in sé tutte le migliori proprietà chimico-biologiche e trofiche.

Dettagli del prodotto

I vini bianchi si distinguono per l'estrazione, una struttura equilibrata e una buona acidità, dovute all'esposizione a sud-est dei versanti ma anche alle pratiche colturali che mantengono la produzione a livelli moderati.

I vini rossi sono apprezzati per la loro finezza, i tannini leggeri e il colore vivo.

Le testimonianze archeologiche dimostrano che questa regione del paese era popolata da Daci liberi dediti alla coltivazione della vite, come attestano i reperti archeologici con motivi ornamentali raffiguranti un festone di vite con grappoli d'uva. Inoltre nel 1527 Georg von Reichersterferr, emissario di Ferdinando di Asburgo presso il principe Petru Rareş, fa riferimento nella relazione del suo viaggio ai vigneti esistenti nella zona, nota allora come «Podgoria Crucilor». Ulteriori testimonianze si trovano anche nel «Codex Bandinus» in cui si afferma che «tutta la parte meridionale della Moldova produce così tanto vino che nel periodo della vendemmia una *vadra* [circa 10 l] si vende a 4 *parale* e in inverno a 6 o 7 *parale*».

Legame causale

Grazie all'alternanza delle altitudini e delle esposizioni, la struttura dell'orografia, con una pianura pedemontana alta (risalente al Pleistocene inferiore e medio) e una pianura pedemontana bassa (risalente al Pleistocene superiore e all'Olocene) estesa fino ai terreni sulle rive del Siret, è ottima per la coltura della vite, in particolare per le varietà per la produzione dei vini rossi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura e commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Nessuna disposizione complementare

Trasformazione dei prodotti al di fuori della zona

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Grazie al potenziale di alcune varietà, in determinate condizioni climatiche che hanno un impatto positivo sul livello della produzione ottenuta, le uve vendemmiate negli impianti situati nella zona delimitata possono essere elaborate anche al di fuori della zona delimitata stessa, ossia nella zona adiacente in cui esistono capacità ottimali in centri di vinificazione che consentono una vinificazione rapida, una fermentazione a temperatura controllata e la conservazione del potenziale aromatico/della carica colorante delle varietà. Tale zona comprende le località situate nel distretto di Vrancea:

— Odobeşti, Jariştea;

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

Link al disciplinare del prodotto

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