Il-pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-ispeċifikazzjoni ta' prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2020/C 18/12)

Din in-nota hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 [1]

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"PANCIU"

Numru ta' referenza: PDO-RO-A1584-AM01

Id-data tal-komunikazzjoni: Id-9.10.2019

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Emenda tar-rendimenti tal-vitikultura**

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-ispeċifikazzjoni ġiet emendata fir-rigward tal-livell ta' rendiment, emenda li taffettwa d-dokument uniku.

Ir-raġuni għall-emenda hija ż-żieda fir-rendimenti li tirriżulta minn żoni kbar li jitħawlu mill-ġdid b'densità ta' aktar minn 4 000 pjanta għal kull ettaru bi kloni li joffru rendimenti ogħla u kwalità mtejba. Għalkemm ir-rendimenti żdiedu, l-użu ta' teknoloġiji ġodda għamilha possibbli li tinżamm il-kwalità tad-DOK (denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata).

2. **Emenda taż-żona fejn jiġu prodotti l-inbejjed**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Żdiedu dispożizzjonijiet addizzjonali mal-ispeċifikazzjoni, sabiex l-inbid ikun jista' jiġi prodott barra miż-żona demarkata tad-denominazzjoni tal-oriġini, fiż-żona tal-viċinat fl-istess unità amministrattiva, li għandha faċilitajiet eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbid f'temperatura kkontrollata li tippreserva l-potenzjal aromatiku ta' wħud mill-varjetajiet tipiċi għal din id-denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. **Iż-żieda ta' prattiki speċifiċi għall-produzzjoni tal-inbejjed rosé**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Żdiedu tekniki speċifiċi mal-ispeċifikazzjoni, sabiex l-inbejjed bojod u rosé jkunu jistgħu jinkisbu wkoll mill-varjetajiet Pinot Gris u Traminer Roz. Dan kien meħtieġ minħabba bidliet fit-teknoloġiji tal-produzzjoni tal-inbid u l-preferenzi tal-konsumaturi għall-inbejjed rosé magħmula minn dawn il-varjetajiet, li għandhom karatteristiċi speċjali.

Dan ma jaffettwax id-dokument uniku.

4. **Emenda tal-kundizzjonijiet għall-klassifikazzjoni tal-produzzjoni**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Id-dispożizzjonijiet ġew riformulati fir-rigward tal-kundizzjonijiet għall-klassifikazzjoni tal-produzzjoni tal-inbid DOK meta l-produtturi jqisu li dan huwa meħtieġ meta ċerti karatteristiċi tal-kwalità tal-inbid prodott ma jkunux għadhom garantiti u ma jkunux konformi mad-denominazzjoni tal-oriġini.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem tal-prodott**

Panciu

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tal-inbejjed bojod u rosé

L-inbejjed bojod juru diversità aromatika, b'noti taċ-ċitru u tal-ħxejjex li jagħtu vivaċità u freskezza, riħa ta' ward (Ṣarba), aċidità medja b'nota qawwija ta' freskezza u aromi ħelwin ta' fjuri tropikali jew tad-dwieli, aromi delikati tat-tuffieħ u noti ta' fjuri (Feteasc ă regală), aroma ta' butir u aromi tropikali b'aċidità ottimali (Chardonnay) u noti sottili ta' frott frisk.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Il-parametri fiżikokimiċi u organolettiċi — l-inbejjed ħomor

L-inbejjed ħomor għandhom palat medju b'noti aromatiċi ta' lampun, għanbaqar u passolina ħamra, b'potenzjal aromatiku li jvarja minn aromi ta' bżar aħdar għal ribes iswed misjur iżżejjed (Cabernet Sauvignon), kif ukoll aromi ta' frott aħmar misjur, b'noti ta' żbib, bżar iswed u intensità tal-kulur li tiżviluppa hekk kif jimmaturaw, u qawwa alkoħolika ottimali, li b'mod predominanti jipproduċu nbejjed nexfin u semi-nexfin, li joħorġu l-karattru u l-aroma sottili speċifiċi għall-varjetà (Feteasc ă neagră).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. **Prattiki enoloġiċi**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Prattiki ta' tkabbir

Metodu tat-tkabbir

— mill-inqas 3 000 pjanta għal kull ettaru

— irrigazzjoni: fejn il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima jkunu jirrikjedu dan, hemm fis-seħħ sistemi ta' tisqija bil-qatra u ser ikomplu jiġu installati aktar minnhom; dawn is-sistemi għandhom jintużaw b'tali mod li ma jkollux impatt negattiv fuq il-kwalità tal-għeneb.

b. *Rendimenti massimi*

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

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

16 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

19 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

21 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

116-il ettolitru għal kull ettaru

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

127 ettolitru għal kull ettaru

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

146 ettolitru għal kull ettaru

Plăvaie

162 ettolitru għal kull ettaru

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 ettolitru għal kull ettaru

Băbească neagră, Burgund mare

135 ettolitru għal kull ettaru

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kontea ta' Vrancea:

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

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

— Muniċipalitajiet: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— Muniċipalitajiet: Păuneşti, Viişoara.

— Muniċipalitajiet: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti.

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

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli ewlenin li minnhom jinkiseb l-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Rabta maż-żona demarkata

Dettalji taż-żona ġeografika

Substrat litoloġiku: il-glacis tal-għoljiet li jirriżulta mill-interkonnessjoni suċċessiva tal-fannijiet alluvjali tal-era Kwaternarja, li jsiru aktar baxxi u iżgħar lejn il-Lvant, fl-ordni li kienu ddepożitati mix-xmajjar li jaqsmu l-Karpazji u s-SubKarpazji. B'mod kostituttiv, dawn id-depożiti huma akkumulazzjonijiet ta' żrar u ramel mgħottija b'saff ta' trab fin tat-tafal Kwaternarju, li jkun fuq is-sedimenti tal-baħar (ħamrija mħallta, tafal, ramel) tal-era Plijoċenika.

Topografija: maqsuma f'żewġ subunitajiet funzjonali tal-għoljiet: il-pjanura għolja tal-għoljiet (il-Plejstoċenu ta' Isfel u Nofsani) u l-pjanura baxxa tal-għoljiet ('Late Pleistocene – Holocene'), li jestendu sal-mergħa attwali tax-Xmara Siret. Il-vitikultura laħqet l-iżvilupp massimu f'dawn iż-żoni, b'mod partikolari grazzi għall-altitudnijiet alternanti u għall-espożizzjonijiet tal-inklinazzjonijiet.

Klima: Tipika tal-isteppa tal-foresta tal-klima kontinentali moderata, influwenzata mill-mases tal-arja Skandinavi u Baltiċi mit-Tramuntana, li jingħaqdu mal-mases tal-arja tropikali sħuna tal-Mediterran min-Nofsinhar. Dan jipprovdi kundizzjonijiet eċċellenti għat-tkabbir ta' varjetajiet ta' għeneb ta' kwalità għolja, prinċipalment grazzi għad-diversità solari u termali u għall-ammont favorevoli ta' xita. It-temperatura medja annwali, ix-xita medja annwali u, b'mod partikolari, il-fluss radjattiv u l-angolu tar-radjazzjoni solari jipprovdu l-aħjar kundizzjonijiet għall-vitikultura. Ħamrija: in-nisġa tal-ħamrija tipprovdi lil din il-vinja bl-aktar karatteristiċi fiżikokimiċi u idrofiżiċi favorevoli għall-kultivazzjoni

tad-dwieli: il-porożità, l-arjazzjoni, il-permittività, l-istrutturar glomerulari u l-iskular vertikali tajjeb tal-ilma tax-xita, li jirriżultaw fil-limitazzjoni tal-mard kriptogrammiku u li jiżguraw it-tħaddim relattivament faċli tad-dwieli. Tipoloġikament, il-mollisoli ('Cambian' u l-illuvjali tat-tafal) u l-ħamrija tal-foresta huma predominanti. Il-'Cambian chernozem' jakkumula l-karatteristiċi tat-trofiċità u l-karatteristiċi kimiċi-bijoloġiċi favorevoli kollha.

Dettalji tal-prodotti

L-inbejjed bojod jiddistingwu ruħhom mill-karattru estrattiv, l-istruttura bbilanċjata u l-aċidità tajba tagħhom, ipprovduti mill-espożizzjoni tal-inklinazzjonijiet fix-Xlokk, iżda wkoll mill-prattiki ta' kultivazzjoni, li jżommu livelli moderati ta' produzzjoni.

L-inbejjed ħomor huma rikonoxxuti għall-finezza, it-tannini ħfief u l-kulur vivaċi tagħhom.

L-evidenza arkeoloġika skoperta fir-reġjun tindika li d-dwieli tkabbru mid-daċjani ħielsa li abitaw dan ir-reġjun tar-Rumanija; dan jidher mis-sejbiet arkeoloġiċi b'disinni ornamentali li jirrappreżentaw sekwenza ta' dwieli bl-għeneb. Sa minn kmieni fl-1527, Georg von Reichersterffer, emissarju ta' Ferdinand ta' Habsburg għall-ħakkiem Moldovan Petru Rareș, fir-rakkont tal-vjaġġ tiegħu għamel referenza għall-pjantaġġuni tal-inbid fiż-żona li dak iż-żmien kienet magħrufa bl-isem ta' Cruci Vineyard [Podgoria Crucilor]. Issir referenza ulterjuri fil-*Codex Bandinus*, fejn huwa ddikjarat li "il-parti tan-Nofsinhar kollha tal-Moldavja tipproduċi tant inbid li, waqt il-ħsad, vadră [barmil] inbid jinbiegħ għal erba' parale [ċenteżmi] u matul ix-xitwa għal 6 jew 7 ċenteżmi".

Fatturi determinanti

Il-pjanura għolja tal-għoljiet (il-Plejstoċenu ta' Isfel u Nofsani) u l-pjanura baxxa tal-għoljiet ('Late Pleistocene – Holocene'), li jestendu sal-mergħa attwali tax-Xmara Siret bl-alternazzjoni tal-altitudnijiet u tal-espożizzjonijiet tal-inklinazzjonijiet hija ottimali għall-kultivazzjoni tad-dwieli u, b'mod partikolari, tal-varjetajiet għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali ulterjuri (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħrajn)**

It-tikkettar u l-kummerċjalizzazzjoni

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-ebda dispożizzjoni addizzjonali.

Produzzjoni barra miż-żona

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

F'ċerti kundizzjonijiet klimatiċi li, grazzi għall-potenzjal ta' ċerti varjetajiet, iħallu impatt pożittiv fuq il-livelli tar-rendiment għall-għeneb maħsuda fi pjantaġġuni fiż-żona demarkata, l-ipproċessar jista' jsir ukoll barra miż-żona demarkata, fiż-żona tal-viċinat fejn ikun hemm ċentri tal-produzzjoni tal-inbid b'faċilitajiet eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbid malajr, għall-fermentazzjoni f'temperatura kkontrollata u għall-preservazzjoni tal-potenzjal aromatiku u tal-kulur tal-varjetajiet. Din iż-żona tinsab fil-muniċipalitajiet tal-Kontea ta' Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

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

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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