Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 18/12)

Esta comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«PANCIU»

Número de referência: PDO-RO-A1584-AM01

Data da comunicação: 9.10.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alteração do rendimento vitivinícola**

Descrição e motivos

Foi alterado o nível de rendimento indicado no caderno de especificações. Esta alteração aplica-se ao documento único.

A alteração justifica-se pelo aumento dos rendimentos resultante da replantação de vinhas em grandes superfícies com mais de 4 000 plantas por hectare e clones que oferecem rendimentos mais elevados e de melhor qualidade. Embora os rendimentos tenham aumentado, a utilização de novas tecnologias tornou possível manter a qualidade da DOC (denominação de origem controlada).

2. **Alteração da área de produção dos vinhos**

Descrição e motivos

Foram introduzidas disposições adicionais no caderno de especificações para que o vinho possa ser produzido fora da área delimitada da denominação de origem, numa zona contígua da mesma unidade administrativa, com excelentes instalações para vinificação a uma temperatura controlada, que permite preservar o potencial aromático de algumas das castas típicas desta denominação de origem controlada.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

3. **Incorporação de práticas específicas para produção de vinhos rosados**

Descrição e motivos

Foram acrescentadas ao caderno de especificações técnicas particulares para que os vinhos brancos e rosados possam também ser produzidos a partir das castas *pinot gris* e *traminer roz*. Estas técnicas justificam-se pela evolução das tecnologias de vinificação e pelas preferências dos consumidores por vinhos rosados destas castas, que têm características especiais.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

4. **Alteração das condições de classificação da produção**

Descrição e motivos

As disposições referentes às condições de classificação da produção de vinho DOC foram reformuladas, já que os produtores consideram que certas características de qualidade do vinho produzido deixaram de estar garantidas, não satisfazendo as condições da denominação de origem.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Panciu

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Características físico-químicas e organoléticas dos vinhos brancos e rosados

Os vinhos brancos apresentam diversidade aromática: notas cítricas e herbáceas, que lhes conferem vivacidade e frescura, fragrância de rosa (*șarba*), acidez média, frescura marcada e aromas de fruta tropical doce ou flor de vinha, aromas delicados de maçã e notas florais (*fetească regală*), aromas de manteiga e notas tropicais, ótima acidez (*chardonnay*) e notas discretas de frutos frescos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

Parâmetros físico-químicos e organoléticos — vinhos tintos

Os vinhos tintos apresentam corpo médio e notas aromáticas de framboesa, ameixa e groselha. O seu potencial aromático compreende aromas de pimentos verdes e groselhas negras sobreamadurecidas (*cabernet sauvignon*). À medida que envelhecem, adquirem notas de frutos vermelhos maduros, uvas, pimenta preta e intensidade cromática. O teor alcoólico é ideal. Predominantemente secos e meio-secos, apresentam o caráter e os aromas discretos típicos da variedade (*fetească neagră*).

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

5. **Práticas enológicas**

a) *Práticas enológicas essenciais*

Práticas de cultivo

Método de cultivo

— pelo menos 3 000 plantas por hectare

— irrigação: sempre que as condições pedoclimáticas o exijam, utilizar-se-ão os sistemas de irrigação gota a gota existentes e serão instalados outros sistemas, que devem ser utilizados de forma a não afetarem a qualidade das uvas.

b) *Rendimentos máximos*

Muscat ottonel, tămâioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon e traminer alb

15 000 quilogramas de uvas por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, băbească gri, șarba e traminer roz

16 500 quilogramas de uvas por hectare

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint e riesling italian

19 000 quilogramas de uvas por hectare

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir e merlot

16 500 quilogramas de uvas por hectare

Băbească neagră e burgund mare

17 500 quilogramas de uvas por hectare

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu, cadarcă e plăvaie

21 000 quilogramas de uvas por hectare

Muscat ottonel, tămâioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon e traminer alb

116 hectolitros por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, băbească gri, șarba e traminer roz

127 hectolitros por hectare

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint e riesling italian

146 hectolitros por hectare

Plăvaie

162 hectolitros por hectare

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir e merlot

127 hectolitros por hectare

Băbească neagră e burgund mare

135 hectolitros por hectare

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu e cadarcă

162 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Vrancea:

— Municípios: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou e Neicu;

— Municípios: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotuşanu, Frecăței e Văleni;

— Municípios: Străoane, Repedea, Muncelu e Valeni;

— Municípios: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolănesti e Mănăstioara;

— Municípios: Mărăşeşti, Haret, Calimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişița e Pădureni;

— Municípios: Țifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti e Pătrăşcani;

— Municípios: Păuneşti e Viişoara;

— Municípios: Rugineşti, Copăceşti, Văleni e Angheleşti;

— Municípios: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani e Domneşti-sat.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Galbenă de odobeşti B — *galbenă de căpătanu, galbenă uriaşă e galbenă*

Şarba B

Tămâioasă românească B — *busuioacă de moldova e muscat blanc à petit grains*

Traminer aromat alb B

Pinot gris G — *affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio e ruländer*

Arcaş T

Băbească gri G

Burgund mare T — *grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka e limberger*

Cadarcă T — *schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gâmză e fekete budai*

Crâmpoşie B

Crâmpoşie selecţionată B

Frâncuşă B — *vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova e poamă creaţă*

Furmint B — *furmin, şom szalai e szegszolo*

Codană T

Mustoasă de Măderat B — *lampau, lampor, mustafer, mustos feher e straftraube*

Riesling de Rhin B — *weisser riesling e white riesling*

Traminer roz Rs — *rosetraminer, savagnin roz e gewürztraminer*

Tămâioasă românească B — *rumänische weihrauchtraube e tamianka*

Negru aromat T

Pinot noir T — *blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter e klăvner morillon noir*

Pinot noir T — *spätburgunder, pinot nero*

Portugais Bleu T — *blauer portugieser, oporto e portugieser*

Plăvaie B — *bălană, plăvană e poamă bălaie*

Aligoté B — *plant de trois, plant gris, vert blanc e troyen blanc*

Chardonnay B — *gentil blanc, pinot blanc e chardonnay*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Relação com a área delimitada

Informações sobre a área geográfica

Substrato litológico: depósitos de sopé resultantes da sucessiva interligação entre cones de aluvião da era quaternária, mais baixos e mais recentes, a leste, segundo a ordem em que foram depositados pelos rios que atravessam os Cárpatos e os Subcárpatos. Do ponto de vista da constituição, estes depósitos são acumulações de gravilha e areia recobertos por uma camada de sedimentos de loess argiloso do Quaternário e assentes sobre sedimentos marinhos (marga, argila, areia) do Pliocénico.

Topografia: o sopé divide-se em duas subunidades funcionais: planície alta (Pleistocénico inferior e médio) e planície baixa (Pleistocénico superior — Holocénico), que se estende até à várzea do rio Siret, regiões de extraordinário desenvolvimento vitícola, graças, em particular, à alternância de altitudes e à exposição das encostas.

Clima: temperado continental, típico da estepe florestal, influenciado pelas massas de ar provenientes do norte, do Báltico e da Escandinávia, a que se associam as massas de ar tropical quente do Mediterrâneo, provenientes do sul. Esta situação proporciona excelentes condições para o cultivo de castas de uva de alta qualidade, sobretudo pela diversidade heliotérmica e pelo regime favorável de precipitação. A temperatura média anual, a precipitação média anual e, em especial, o fluxo radiativo e o ângulo de radiação solar criam condições ideais para a viticultura. Solos: a textura do solo

confere a estes vinhedos as características físico-químicas e hidrofísicas mais favoráveis para a cultura da vinha: porosidade, arejamento, permeabilidade, estrutura glomerular e boa drenagem vertical das águas da chuva, resultando daqui a redução de doenças criptogâmicas e a relativa facilidade de cultivo das vinhas. Do ponto de vista tipológico, predominam os molissolos (câmbicos e argilo-diluviais) e os solos florestais. As terras negras câmbicas concentram todas as características químicas, biológicas e tróficas favoráveis.

Descrição do produto

Os vinhos brancos distinguem-se pelo caráter extrativo, estrutura equilibrada e boa acidez, que se devem à exposição sudeste das vertentes e também às práticas de cultivo, que asseguram níveis moderados de produção.

Os vinhos tintos são conhecidos pela sua finura, taninos ligeiros e cor viva.

De acordo com os vestígios arqueológicos descobertos na região, as vinhas eram já cultivadas pelos homens livres da Dácia, que povoaram esta região da Roménia. São prova disso os achados arqueológicos com motivos ornamentais representando varas de videira e uvas. Já em 1527, Georg von Reichersterffer, emissário de Fernando de Habsburgo junto de Petru Rareș, voivoda da Moldávia, fazia referência às vinhas existentes na zona então conhecida por Podgoria Crucilor (Vinhedo das Cruzes) nas suas crónicas de viagem. O *Codex Bandinus* refere igualmente a existência de vinhas: «A parte sul da Moldávia produz tanto vinho que logo por altura da vindima uma «vadră» [jarro] de vinho custa quatro «parale» [cêntimos]. No inverno, chega aos 6 ou 7 cêntimos».

Fatores determinantes

A estrutura do relevo, de planície alta (Pleistocénico inferior e médio) e planície baixa (Pleistocénico superior — Holocénico), estendendo-se até à várzea do rio Siret, com alternância de altitudes e de exposições das vertentes, é ideal para o cultivo da vinha e, em particular, das castas destinadas a vinho tinto.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem e comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Sem disposições adicionais

Produção fora da zona

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Em determinadas condições climáticas com impacto positivo no rendimento das uvas colhidas na área delimitada, consoante o potencial das castas, a transformação pode também ser efetuada fora da zona, na área contígua, onde existem centros de vinificação que dispõem de excelentes instalações para a vinificação rápida, a fermentação a temperatura controlada e a preservação do potencial aromático e de cor das castas. Esta área abrange os municípios do distrito de Vrancea:

— Odobești e Jariștea.

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

Hiperligação para o caderno de especificações

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