Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 18/12)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„PANCIU“

Referenčné číslo: PDO-RO-A1584-AM01

Dátum oznámenia: 9. 10. 2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zmena vinárskych výnosov**

Opis a dôvody

Došlo k zmene špecifikácie v súvislosti s úrovňou výnosov, pričom ide o zmenu, ktorá sa týka jednotného dokumentu.

Dôvodom zmeny je zvýšenie výnosov vyplývajúce z opätovnej výsadby na veľkých plochách s hustotou vyše 4 000 rastlín na hektár, pričom klony poskytujú vyššie výnosy a vyššiu kvalitu. Hoci došlo k zvýšeniu výnosov, používanie nových technológií umožňuje zachovať kvalitu kontrolovaného označenia pôvodu.

2. **Zmena oblasti, v ktorej sa vína vyrábajú**

Opis a dôvody

Do špecifikácie boli doplnené ďalšie ustanovenia, aby sa víno mohlo vyrábať mimo vymedzenej oblasti označenia pôvodu, a to v susediacej oblasti v tej istej územnosprávnej jednotke, ktorá má vynikajúce možnosti na výrobu vína pri kontrolovanej teplote, pri ktorej sa zachováva aromatický potenciál niektorých odrôd typických pre toto kontrolované označenie pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. **Doplnenie osobitných postupov na výrobu ružových vín**

Opis a dôvody

Do špecifikácie boli doplnené osobitné postupy, aby sa biele vína a ružové vína mohli vyrábať aj z odrôd Pinot Gris (rulandské šedé) a Traminer Roz (tramín červený). Túto zmenu si vyžiadali zmeny technológií výroby vína a skutočnosť, že spotrebitelia uprednostňujú ružové vína vyrobené z týchto odrôd s osobitnými vlastnosťami.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. **Zmena podmienok týkajúcich sa oprávnenej výroby**

Opis a dôvody

Preštylizovali sa ustanovenia týkajúce sa podmienok na uznanie kontrolovaného označenia pôvodu pre výrobu vína vtedy, keď to výrobcovia považujú za potrebné v prípadoch, keď určité kvalitatívne vlastnosti vyrábaného vína už nemožno viac zaručiť a keď nevyhovujú označeniu pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Panciu

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti bielych vín a ružových vín

Biele vína sa vyznačujú aromatickou rozmanitosťou s citrusovými a bylinnými tónmi, ktoré vínu dodávajú živosť a sviežosť, arómou ruží (Şarba), strednou kyslosťou so silným náznakom sviežosti a sladkastou tropickou arómou alebo arómou kvetov viniča, jemnou vôňou jabĺk a kvetovými tónmi (Feteasсă regală), vôňou masla a tropickou arómou s optimálnou kyslosťou (Chardonnay) a decentnými tónmi čerstvého ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Fyzikálno-chemické a organoleptické parametre – červené vína

Červené vína sa vyznačujú strednou telnatosťou s aromatickým náznakom malín, sliviek a červených ríbezlí, rozsah ich aromatického potenciálu siaha od vône zelenej papriky po prezreté čierne ríbezle (Cabernet Sauvignon), ako aj arómy zrelého červeného ovocia s tónmi hrozienok, čierneho korenia a ich farebná intenzita sa vyvíja s ich zretím, majú optimálny obsah alkoholu a prevažne ide o suché a polosuché vína, ktoré odkrývajú jemný charakter a arómu typickú pre danú odrodu (Feteasсă neagră).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Pestovateľské postupy

Spôsob pestovania

— aspoň 3 000 rastlín na hektár

— zavlažovanie: ak si to pôda a klimatické podmienky vyžadujú, používajú sa používajú sa systémy kvapkovej závlahy, ktoré sa budú inštalovať aj v budúcnosti; tieto systémy sa majú používať tak, aby nemali negatívny vplyv na kvalitu hrozna

b) *Maximálne výnosy*

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

15 000 kilogramov hrozna na hektár

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

16 500 kilogramov hrozna na hektár

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

19 000 kilogramov hrozna na hektár

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kilogramov hrozna na hektár

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kilogramov hrozna na hektár

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

21 000 kilogramov hrozna na hektár

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

116 hektolitrov na hektár

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

127 hektolitrov na hektár

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

146 hektolitrov na hektár

Plăvaie

162 hektolitrov na hektár

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hektolitrov na hektár

Băbească neagră, Burgund mare

135 hektolitrov na hektár

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Vrancea:

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

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

— obce: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,

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

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

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

— obce: Păuneşti, Viişoara,

— obce: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti,

— obce: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti-Sat.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Súvislosť s vymedzenou oblasťou

Podrobnosti o zemepisnej oblasti

Litologický substrát: mierny svah predhoria, ktorý je výsledkom postupného prekrývania štvrtohorných náplavových kužeľov, ktoré smerom na východ klesajú a sú mladšieho pôvodu, v poradí, v akom vznikali riečne usadeniny tokov, ktoré pretekajú Karpatami a podkarpatskou oblasťou. Z hľadiska zloženia sú tieto usadeniny výsledkom akumulácie štrku a piesku prikrytých vrstvou štvrtohorných hlinitých sprašových sedimentov, ktoré ležia na vrstve pliocénnych morských sedimentov (slieň, íl, piesok).

Reliéf: rozdelený na dve funkčné územné jednotky predhoria: vysokopoložená planina (spodný a stredný pleistocén) a nízkopoložená rovina (neskorý pleistocén – holocén), ktorá sa znižuje až k nive súčasnej rieky Siret. Vinohradníctvo v týchto oblastiach dosiahlo najvyšší stupeň vývoja, predovšetkým v dôsledku striedania výšok a slnečného žiarenia dopadajúceho na svahy.

Podnebie: typické pre lesostep mierneho kontinentálneho podnebia, ovplyvňované masami škandinávsko-baltského vzduchu zo severu, ktoré sa premiešavajú s teplými stredozemnými masami tropického vzduchu z juhu. Tým vznikajú prvotriedne podmienky pre rast kvalitných odrôd hrozna, najmä vďaka slnečnej a tepelnej rozmanitosti a priaznivým zrážkam. Ročná priemerná teplota, ročné priemerné zrážky, a najmä tok žiarenia a uhol dopadu slnečného žiarenia vytvárajú optimálne podmienky pre pestovanie vína. Pôdy: vďaka textúre pôdy tieto vinice vykazujú najpriaznivejšie fyzikálno-chemické a hydro-fyzikálne vlastnosti pre pestovanie viniča: pórovitosť, prevzdušnenie, permitivita,

glomerulárna štruktúra a dobré vertikálne odtekanie dažďovej vody, čo má za následok obmedzenie výskytu kryptogamných ochorení a v dôsledku čoho je zabezpečené pomerné ľahké obrábanie vinohradov. Typologicky prevládajú molisoly (kambické a hlinito-iluviálne) a lesné typy pôdy. Kambická černozem sa vyznačuje všetkými priaznivými chemicko-biologickými a trofickými vlastnosťami.

Údaje o výrobku

Biele vína sa vyznačujú extraktívnosťou, vyváženou štruktúrou a dobrou kyslosťou, za ktorú vďačia svahom orientovaným na juhovýchod, ale aj postupom pestovania, ktoré udržiavajú objem výroby na strednej úrovni.

Červené vína sa tešia dobrej povesti pre svoju jemnosť, ľahké triesloviny a výraznú farbu.

Z archeologických dôkazov objavených v regióne vyplýva, že vinič pestovali už slobodní Dákovia, ktorí obývali tento región Rumunska. Toto potvrdzujú archeologické nálezy s vyobrazením ozdobných motívov predstavujúcich úponky viniča s hroznom. Už v roku 1527 Georg von Reichersterffer, vyslanec Ferdinanda Habsburského k moldavskému vládcovi Petrovi Rareşovi, vo svojom opise cesty spomína vinohrad v oblasti, vtedy známej pod názvom vinica Cruci (Podgoria Crucilor). Ďalšia zmienka sa nachádza v kódexe *Codex Bandinus*, v ktorom sa uvádza, že „celá južná časť Moldavska vyrába toľko vína, že počas zberu sa vadră (vedro) vína predáva za štyri parale (groše) a v zime za 6 alebo 7 grošov“.

Rozhodujúce faktory

Vysokopoložená planina (spodný a stredný pleistocén) a nízkopoložená rovina (neskorý pleistocén – holocén), ktorá sa znižuje až k súčasnej nive rieky Siret so striedaním výšok a slnečnými svahmi sú optimálne pre pestovanie viniča, a to najmä odrôd na výrobu červených vín.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie a uvádzanie na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

žiadne ďalšie ustanovenia.

Výroba mimo oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Za určitých podnebných podmienok, ktoré v dôsledku potenciálu niektorých odrôd majú pozitívny vplyv na úroveň výnosov hrozna zberaného na viniciach vo vymedzenej oblasti, sa spracovanie môže uskutočniť aj mimo vymedzenej oblasti, a to v susediacej oblasti, v ktorej sa nachádzajú strediská vinohradníctva s vynikajúcimi možnosťami na rýchlu výrobu vína, kvasenie pri kontrolovanej teplote a zachovanie aromatického a farebného potenciálu odrôd. Táto oblasť sa nachádza v obciach v župe Vrancea:

— Odobeşti, Jariştea,

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

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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