Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 18/12)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„PANCIU“

Referenčna številka: PDO-RO-A1584-AM01

Datum obvestila: 9. 10. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Prilagoditev donosov v vinskem sektorju**

Opis in razlogi

V specifikaciji proizvoda so spremenjeni donosi, sprememba pa vpliva na enotni dokument.

Ta sprememba vključuje povečanje proizvodnje in je posledica novih vinogradov na obsežnih površinah, na katerih je gostota zasaditve zaradi uporabe klonov z velikim kvantitativnim in kvalitativnim potencialom večja od 4 000 trsov/ha. Čeprav se je proizvodnja povečala, se je kakovost kontrolirane označbe porekla lahko ohranila zaradi uporabe novih tehnologij.

2. **Sprememba območja proizvodnje vin**

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena z dodatnimi določbami, da bi lahko pridelava vina potekala zunaj razmejenega območja označbe porekla, to je na sosednjem območju v isti upravni enoti, ki ima optimalne zmogljivosti za pridelavo vina, in sicer pri nadzorovani temperaturi in s ciljem ohranjanja aromatičnega potenciala sort, reprezentativnih za to kontrolirano označbo porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. **Vključitev posebnih praks pridobivanja vina rosé**

Opis in razlogi

Specifikacija proizvoda je dopolnjena s posebnimi tehnikami pridobivanja belih vin ali vin rosé tudi iz sort vinske trte pinot gris in traminer roz, in sicer zaradi razvoja tehnologij pridelave vina ter vse večjega zanimanja potrošnikov za vina, pridobljena iz teh sort s posebnimi značilnostmi, zlasti za vina rosé.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. **Sprememba pogojev za razvrstitev proizvedenih vin**

Opis in razlogi

Določbe v zvezi s pogoji za razvrstitev proizvedenih vin z označbo porekla so preoblikovane, če proizvajalci menijo, da je to potrebno, kadar nekatere kakovostne značilnosti proizvedenih vin niso več zagotovljene in se izkaže, da ne ustrezajo označbi porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Panciu

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – bela vina, vina rosé

Za bela vina so značilni različni aromatični odtenki, skupaj z notami agrumov in trave, ki dajejo vinu živahnost in svežino, ter vrtnice (şarba), srednja vsebnost kislin z izrazito svežino ter sladke arome tropskih sadežev ali cvetov vinske trte, nežni vonji jabolk, ki jih spremljajo cvetlične note (fetească regală), aroma masla in tropski okusi z optimalno vsebnostjo kislin (chardonnay) ter diskretne note svežega sadja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Fizikalno-kemijski in organoleptični parametri – rdeča vina

Za rdeča vina so značilni srednja polnost, aromatični odtenki maline, slive in ribeza, pri čemer aromatični potencial sega od zelene paprike do prezrelega črnega ribeza (cabernet sauvignon), ter arome zrelega rdečega jagodičja. S staranjem pridobijo note rozin in črnega popra, intenzivno barvo in optimalni alkoholni potencial, pri čemer so pridobljena vina večinoma suha in polsuha, kadar sta poudarjena zmeren značaj in specifična aroma sorte vinske trte (fetească neagră).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Pridelovalne prakse

Pridelovalna praksa

— Najmanj 3 000 trsov/ha.

— Namakanje: kjer je to potrebno zaradi talnih in podnebnih razmer, je vzpostavljen kapljični namakalni sistem, ki bo razširjen; uporablja se tako, da ne škoduje kakovosti grozdja.

(b) *Največji donosi*

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

15 000 kilogramov grozdja na hektar.

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

16 500 kilogramov grozdja na hektar.

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

19 000 kilogramov grozdja na hektar.

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

16 500 kilogramov grozdja na hektar.

Băbească neagră, burgund mare:

17 500 kilogramov grozdja na hektar.

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

21 000 kilogramov grozdja na hektar.

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

116 hektolitrov na hektar

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

127 hektolitrov na hektar.

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

146 hektolitrov na hektar.

Plăvaie:

162 hektolitrov na hektar.

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

127 hektolitrov na hektar.

Băbească neagră, burgund mare:

135 hektolitrov na hektar.

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu, cadarcă:

162 hektolitrov na hektar.

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Vrancea:

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

— kraji: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni,

— kraji: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni,

— kraji: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara,

— kraji: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni,

— kraji: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani,

— kraja: Păunești, Viișoara,

— kraji: Rugинești, Copăcești, Văleni, Anghelești,

— kraji: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Galbenă de odobești B – galbenă de căpătanu, galbenă uriașă, galbenă

Șarba B

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

Traminer aromat alb B

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Arcaș N

Băbească gri G

Burgund mare N – grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger

Cadarcă N – schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gâmză, fekete budai

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova, poamă creață

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. **Opis povezave**

Povezava z geografskim območjem

Informacije o geografskem območju

Litološki substrat: piedmontsko položno pobočje, nastalo s kopičenjem aluvialnih stožcev iz kvartarja, katerih starost in višina se proti vzhodu znižujeta, v vrstnem redu, v katerem so jih nanesle prečne karpatske in podkarpatske reke. Z vidika sestave gre za nanose kamenčkov in peska, prekrite s plaščem kvartarne puhličaste ilovice, ki leži na pliocenskih morskih sedimentih (lapor, glina, pesek).

Relief: oblikovan v dve funkcionalni piedmontski podenoti: visoko piedmontsko ravnico (zgodnji in srednji pleistocen) in nizko piedmontsko ravnico (pozni pleistocen–holocen), ki se raztezata vse do sedanje ravnine reke Siret, pri čemer obe tvorita območje največjega razvoja vinogradništva, zlasti zaradi izmenjavanja območij z različno nadmorsko višino in izpostavljenostjo.

Podnebje: specifično za gozdno stepo in ustreza zmernemu celinskemu podnebju, ki je pod vplivom skandinavsko-baltskih zračnih mas s severa, ki se mešajo s tropsko-sredozemskimi masami vročega zraka z juga, kar ustvarja odlične pogoje za razvoj visokokakovostnih sort vinske trte ter se kaže zlasti z raznolikostjo sončne toplote in ugodno količino padavin. Povprečna letna temperatura, letno povprečje padavin ter zlasti sevalni tok in vpadni kot sončnega sevanja so ugodni za dober razvoj vinogradov. Tla: tla v teh vinogradih imajo zaradi svoje teksture fizikalno-kemijske in hidrofizikalne lastnosti, ki so najugodnejše za to kulturo: poroznost, zračnost, prepustnost, grudasto strukturo in dobro

vertikalno odvajanje deževnice, kar zmanjšuje pojavnost glivičnih bolezni in omogoča razmeroma enostavno obdelovanje zasajenih vinogradniških površin. S tipološkega vidika se najpomembnejši razvoj nanaša na molisole (kambični in glineno-diluvialni) in gozdna tla. V kambičnem černozjomu so združene vse ugodne kemične, biološke in trofične lastnosti.

Podatki o proizvodu

Bela vina se odlikujejo po svoji ekstraktnosti, uravnoteženi strukturi in ustrezni vsebnosti kislin, kar je posledica izpostavljenosti pobočij proti jugovzhodu, pa tudi pridelovalnih praks, s katerimi se ohranja zmerna raven proizvodnje.

Rdeča vina slovijo po svoji nežnosti, lahkih taninih in živi barvi.

Arheološki dokazi, zbrani v tej regiji države, kažejo, da so državo naseljevali svobodni Dakijci, ki so gojili vinsko trto, o čemer pričajo arheološki ostanki, na katerih najdemo okrasne motive brajde z vinsko trto. Že leta 1527 Georg von Reichersterffer, odposlanec Ferdinanda Habsburškega pri vladarju Petruju Rareşu, v svojem poročilu o potovanju omenja obstoječe vinograde na tem območju, ki so od takrat znani pod imenom Podgoria Crucilor (vinograd križev). Druge omembe je mogoče najti v „Codex Bandinus“, kjer je zapisano, da „celotni južni del Moldavije proizvede toliko vina, da med trgatvijo vrč [imenovan ‚vadră‘] stane 4 solde, pozimi pa 6 ali 7 soldov“.

Vzročna medsebojna povezava

Struktura reliefa z visoko piedmontsko ravnico (zgodnji in srednji pleistocen) in nizko piedmontsko ravnico (pozni pleistocen–holocen), ki se raztezata vse do sedanje ravnine reke Siret in kjer se izmenjujejo območja z različno nadmorsko višino in izpostavljenostjo, se je izkazala za optimalno za vinogradništvo in zlasti za sorte vinske trte, iz katerih se prideluje rdeče vino.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Označevanje in trženje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

ni dodatnih določb.

Obravnava proizvodnje zunaj območja

Pravni okvir:

zakonodaja EU.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

v nekaterih podnebnih razmerah, ki zaradi potenciala nekaterih sort pozitivno vplivajo na doseženi donos, se lahko grozdje, potrgano v vinogradih na razmejenem območju, predela tudi zunaj razmejenega območja, to je na sosednjem območju, ki ima v svojih centrih za pridelavo vina optimalne zmogljivosti za hitro pridelavo v vino, vrenje pri nadzorovani temperaturi ter ohranjanje potencialnih arom in barv sort. To območje zajema kraje v okrožju Vrancea:

— Odobești, Jariștea,

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

Povezava na specifikacijo proizvoda

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