Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 18/12)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«PANCIU»

Número de referencia: PDO-RO-A1584-AM01

Fecha de la comunicación: 9.10.2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Modificación de los rendimientos vitivinícolas**

Descripción y motivos

Se modifica el pliego de condiciones en lo relativo al rendimiento. Este cambio afecta al documento único.

El cambio consistente en el aumento de los rendimientos se debe a la plantación de nuevos viñedos en amplias superficies, en las que se han plantado cepas con una densidad de más de 4 000 por hectárea mediante la utilización de clones de alto potencial cuantitativo y cualitativo. Aunque la producción se ha incrementado, la utilización de nuevas tecnologías ha permitido preservar la calidad de la DOC.

2. **Modificación de la zona de producción de vinos**

Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con disposiciones adicionales dirigidas a permitir la vinificación fuera de la zona delimitada de la denominación de origen, a saber, en la zona vecina de la misma unidad administrativa en la que existen capacidades óptimas para la vinificación, a temperatura controlada, así como para preservar el potencial aromático de las variedades representativas de esta denominación de origen controlada.

El cambio no afecta al documento único

3. **Adición a las prácticas específicas de producción de vinos rosados**

Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con técnicas específicas de producción de vinos blancos y rosados también a partir de las variedades Pinot Gris y Traminer Roz, lo que resulta necesario debido a la evolución de las tecnologías de vinificación y a la preferencia de los consumidores por los vinos producidos a partir de esas variedades con características especiales, sobre todo los vinos rosados.

El cambio no afecta al documento único

4. **Modificación de las condiciones aplicables a la producción**

Descripción y motivos

Se reformulan las disposiciones relativas a las condiciones aplicables a la producción vitivinícola en la zona de la denominación de origen, en caso de que los productores así lo consideren necesario, cuando cesen de estar garantizadas determinadas características cualitativas de la producción y de ser conformes con la denominación de origen.

El cambio no afecta al documento único

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del Producto**

Panciu

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del vino o los vinos**

Parámetros fisicoquímicos y organolépticos: vinos blancos y rosados

Los vinos blancos se caracterizan por la diversidad aromática, con notas de cítricos y de hierbas que les confieren vivacidad y frescor, de rosa (Șarba); acidez media con una nota marcada de frescor y aromas dulces de frutas tropicales o de flor de viña, delicados aromas de manzana y notas florales (Fetească regală); aroma de mantequilla y de frutas tropicales con una acidez óptima (Chardonnay), y discretas notas de frutas frescas.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

Parámetros físico-químicos y organolépticos: vinos tintos

Los vinos tintos presentan una robustez media y notas aromáticas de frambuesa, ciruela y grosella, potencial aromático desde el pimiento verde hasta la grosella negra al sobremadurar (Cabernet Sauvignon), aromas de frutos rojos bien maduros, evolucionando al envejecer hasta adquirir notas de pasas, pimienta negra, una coloración intensa, potencial alcohólico óptimo, con una vinificación predominante en seco y semiseco cuando se acentúan el carácter sobrio y el aroma propio de la variedad (Fetească neagră).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas enológicas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Prácticas de cultivo

Práctica de cultivo

— 3 000 cepas por hectárea como mínimo;

— riego: allí donde lo exigen las condiciones edafoclimáticas, ya existen y se seguirán implantando sistemas de riego por goteo, cuya utilización se hará de forma que no afecte negativamente a la calidad de la uva.

b. *Rendimientos máximos*

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

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

16 500 kilogramos de uvas por hectárea

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

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kilogramos de uvas por hectárea

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kilogramos de uvas por hectárea

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

21 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

116 hectolitros por hectárea.

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

127 hectolitros por hectárea.

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

146 hectolitros por hectárea.

Plăvaie

162 hectolitros por hectárea.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hectolitros por hectárea.

Băbească neagră, Burgund mare

135 hectolitros por hectárea.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Vrancea:

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

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

— Localidades: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

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

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

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

— Localidades: Păuneşti, Viişoara.

— Localidades: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti.

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

7. **Principal variedad o variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vínculo con la zona delimitada

Datos de la zona geográfica

Sustrato litológico: glacis de piedemonte resultado de la acumulación de conos de deyección cuaternarios, cada vez más bajos y recientes según se avanza hacia el este, en el orden en que los fueron depositando los ríos transversales carpáticos y subcarpáticos. Desde el punto de vista de su constitución, se trata de depósitos de grava y arena recubiertos de una capa de lodos de loess cuaternarios sobre sedimentos marinos (margas, arcillas, arenas) pleistocenos.

Orografía: se divide en dos unidades funcionales de piedemonte: llanuras de piedemonte altas (pleistoceno inferior y medio) y bajas (pleistoceno superior y holoceno) hasta la vega actual del río Siret. Ambas permiten el máximo desarrollo de la viticultura, sobre todo por la alternancia de altitudes y exposición al sol.

Clima: propio de estepa boscosa y correspondiente a un clima templado continental influido por las masas de aire septentrional de origen escandinavo y báltico que interfieren con masas de aire cálidas mediterráneo-tropicales procedentes del sur, lo que facilita unas condiciones excelentes para el crecimiento de variedades de alta calidad, condiciones que se manifiestan principalmente en la diversidad heliotérmica y la pluviosidad correspondiente. La temperatura media anual, la pluviosidad media anual y, en particular, el flujo y el ángulo de la radiación solar convienen al desarrollo de los viñedos. Edafología: la textura del suelo aporta a estos viñedos caracteres fisicoquímicos e

hidrofísicos muy favorables para este cultivo, tales como porosidad, aeración, permeabilidad, estructura glomerular y buen drenaje vertical de las aguas pluviales, lo que reduce la incidencia de las enfermedades criptogámicas y facilita relativamente el trabajo de la vid. Desde el punto de visto tipológico, los suelos más extendidos son molisuelos (cámbicos y arcillosoaluviales) y suelos forestales. Los suelos negros cámbicos presentan todas las propiedades quimicobiológicas y tróficas favorables.

Detalles del producto

Los vinos blancos se caracterizan por su carácter extractivo, estructura equilibrada y buena acidez, todo lo cual se debe a la exposición al sureste de las pendientes, además de a las prácticas de cultivo, que mantienen el rendimiento en niveles moderados.

Los vinos tintos gozan de reconocimiento por su finura, taninos ligeros y color vivo.

Las pruebas arqueológicas ponen de manifiesto que esta región del país estaba poblada por dacios libres y que estos cultivaban la vid, tal como revelan los restos arqueológicos, en los que se encuentran motivos ornamentales en forma de parra con uvas. En 1527, tras la visita realizada por Georg von Resichersteriffer, emisario de Fernando de Habsburgo, a la corte del príncipe Petru Rareş, aquel aludió en su relación a las viñas de la zona, llamada desde entonces Podgoria Crucilor (Viñedo de las Cruces). Otras menciones figuran en el «Codex Bandinus», en el que se afirma que «toda la región meridional de Moldavia produce tanto vino que, en la época de la vendimia, se vende a cuatro cuartos, y en invierno, a seis o siete».

Interacción causal

La estructura orográfica, consistente en llanuras de piedemonte altas (pleistoceno inferior y medio) y bajas (pleistoceno superior y holoceno) hasta la vega actual del río Siret, con alternancia de altitudes y exposición al sol, es óptima para el cultivo de la vid, sobre todo de las variedades a partir de las cuales se producen vinos tintos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado y comercialización

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

Transformación de la producción fuera de la zona

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

En determinadas condiciones climáticas que tienen una influencia positiva en el rendimiento debido al potencial de determinadas variedades, las uvas vendimiadas en viñedos situados en la zona delimitada también pueden transformarse fuera de esta zona, a saber, en la zona colindante, donde existen capacidades óptimas de vinificación rápida, fermentación térmica controlada y preservación delpotencial aromático y de color de las variedades. Las localidades de esta zona están situadas en la provincia de Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

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

Enlace al pliego de condiciones

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