Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 18/11)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„DEALURILE VRANCEI“

Референтен номер: PGI-RO-A1582-AM01

Дата на съобщението: 10.10.2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Въвеждане на нови винени сортове грозде в отглеждането**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се допълва с нови винени сортове, допуснати за отглеждане в определения географски район с цел производството на вина с географско указание, поради изменението на климата през последните години, към които някои сортове са по-добре адаптирани, както и поради по-големия брой дни на слънцегреене в този регион, което може да допринесе за по-силния аромат и по-наситения цвят на някои видове бели и червени вина.

Изменението има отражение върху единния документ.

2. **Изменение на добива на лозаро-винарските продукти**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се изменя по отношение на добива на лозаро-винарските продукти, който се увеличава; изменението има отражение върху единния документ.

Изменението е необходимо поради създаването на нови лозови насаждения на мястото на преобразувани или преструктурирани такива чрез клонова селекция и използване на подложки с висок качествен и количествен потенциал, добивът от които — особено през годините с благоприятни климатични условия — е по-висок и които благодарение на преработвателните технологии гарантират запазването на изискваното качество за ГУ.

3. **Изменение на географския район на производство**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се допълва по отношение на определения географски район на географското указание, който включва някои селища от административната единица Vrancea, на територията на които се бере гроздето, използвано за производството на вината с ГУ; в тези селища са налице същите почвени и почвено-климатични условия като в останалите селища от департамент Vrancea, които присъстват в продуктовата спецификация като части от географския район на производство, тъй като са разположени в непосредствена близост до тях.

В съответствие с това се изменя единният документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Допълнения към специфичните практики за производство на вината розе**

Описание и основания

Продуктовата спецификация се допълва с условията за получаване на бели вина или на вина розе също така от сортовете Pinot Gris и Traminer Roz вследствие на развитието на технологиите за винификация и на все по-изразените вкусови предпочитания на потребителите към тези сортове със специфични характеристики, по-специално към вината розе.

Изменението няма никакво отражение върху единния документ.

5. **Преформулиране на условията за класифициране на продукцията на вино**

Описание и основания

Условията за класифициране на получената продукция вино се преформулират по искане на производителите, ако се установи, че някои качествени характеристики вече не са гарантирани за продуктите с ГУ; изменението няма никакво отражение върху единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

„Dealurile Vrancei“

2. **Вид географско означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното (вината)**

Физико-химични и органолептични параметри — бяло вино/вино розе

Белите вина имат комплексни вкусови и обонятелни характеристики, свежест, балансирана структура, флорални аромати на роза, мед или подправки, към които се прибавят дискретни нотки на пресни или тропически плодове, и се характеризират със средна или висока киселинност. От отглежданите в района сортове се получават вина, които се отличават с широк спектър от обонятелни нюанси, по-специално флорални, плодови и на подправки, подчертани от деликатни минерални нотки.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	9
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	200

Физико-химични и органолептични параметри — червено вино

Червените вина дължат изразителността си на плодовите нюанси, подчертани от минералното съдържание на виното, докато съдържанието на антоцианини им придава наситен цвят, вариращ в зависимост от сорта от рубиненочервено до пурпурночервено. Получените чрез различна винификация сухи и полусухи вина притежават плътност и носят специфичния аромат на сорта и аромати на червени меки плодове.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	9
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	150

5. **Лозаро-винарски практики**

а) *Основни енологични практики*

Характеристики на лозовите масиви

Агротехническа практика

— най-малко 2 500 растения/хектар.

— вид лозарска структура: средно висок ствол с вдигната глава, с едно или две рамена в зависимост от случая.

— напояване — където това се налага от почвено-климатичните условия, съществува мрежа от системи за капково напояване, която предстои да бъде разширена; тя се използва така, че да няма отрицателно въздействие върху качеството на гроздето.

б) *Максимални добиви*

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb:

17 600 килограма грозде от хектар.

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră:

17 600 килограма грозде от хектар.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncuşă, Băbească gri, Şarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră:

19 000 килограма грозде от хектар.

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoşie, Crâmpoşie selecţionată, Galbenă de Odobeşti, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle:

22 000 килограма грозде от хектар.

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iaşi, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană:

22 000 килограма грозде от хектар.

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo:

22 000 килограма грозде от хектар.

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb:

135 хектолитра от хектар.

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră:

135 хектолитра от хектар.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncuşă, Băbească gri, Şarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră:

145 хектолитра от хектар.

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoşie, Crâmpoşie selecţionată, Galbenă de Odobeşti, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle:

170 хектолитра от хектар.

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iaşi, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană:

170 хектолитра от хектар.

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaş, Barbera, Nebbiolo:

170 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Департамент Vrancea:

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

— Селища: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni;

— Селища: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Văleni;

— Селища: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;

— Селища: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;

— Селища: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;

— Селища: Păunești, Viișoara;

— Селища: Rugинești, Copăcești, Văleni, Angheleşti;

— Селища: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat;

— Селища: Odobești, Unirea;

— Селища: Broșteni, Pituluța, Arva;

— Селища: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;

— Селища: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivănceşti;

— Селища: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;

— Селища: Urechești, Popești, Terchești;

— Селища: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni;

— Селища: Bordești, Bordeștii de Jos;

— Селища: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;

— Селища: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;

— Селища: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari;

— Селища: Câmpineanca, Pietroasa;

— Селища: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Селища: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni; Департамент Buzău:

— Селища: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;

— Селища: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari;

— Селища: Topliceni, Răducești.

7. **Основни сортове**

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Șarba B

Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Miorița B

Muscadelle B — Moscatello bianco, Muscadet doux

Sémillon B — Semillon blanc

Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Băbească gri G

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creaţă

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling du Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling

Unirea B

Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Furmint B — Furmin, Şom szalai, Szegszolo

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Codană N

Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Zweigelt N — Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino

Arcaș N

Barbera N

Nebbiolo N

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Busuioacă de Bohotin Rs — Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Negru Aromat N

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Straftraube

Traminer aromat alb B

8. **Описание на връзката (връзките)**

Информация за географския район

Литоложки субстрат — пясък, покрит със слой от льосови отлагания и редуване на глина и морски пясък.

Релеф — редуващи се равнинни и хълмисти терени с височина между 100 и 300 метра, разположени от запад на изток. Изложението и наклонът предоставят оптимални условия за лозарство и възможности за винопроизводство от различните съществуващи сортове в тези лозови масиви.

Климат — умереноконтинентален с вариации, дължащи се на наличието както на европейски, така и на атлантически въздушни маси. Слънцегреенето е със средни годишни стойности от над 120 kcal/cm² в по-голямата част от района, като същите превишават 140 kcal/cm² в южните му части. През последните години беше установено затопляне на климата, съчетано с нестабилен режим на валежи от дъжд, при който периодите на засушаване се редуват с периоди на проливни дъждове.

Почви — балансираната им и лека консистенция осигурява пропускливостта им, а свойствата им допринасят за наличието на значително съдържание на хранителни вещества, което е особено подходящо за лозарството.

Факти, свързани с продукта

Белите вина се отличават с минералния си характер, балансирана структура и подходяща киселинност, произтичащи от югоизточното изложение на склоновете, както и от агротехническите практики, чрез които се поддържат умерени нива на производство.

Червените вина са известни с финия си вкус, слабото си таниново съдържание и яркия си цвят, като тези характеристики се дължат на обилните хелиотермични ресурси и на почвите с лека консистенция. Качеството на лозаро-винарските продукти с това географско указание се дължи основно на почвено-климатичните условия на географския район и, разбира се, на традиционните лозарски и винопроизводствени практики, подобрени с времето чрез опита на лозарите от региона.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

няма никакви допълнителни разпоредби.

Връзка към продуктовата спецификация

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf