

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 18/12)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„PANCIU”

Număr de referință: DOP-RO-A1584-AM01

Data comunicării: 9.10.2019

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Modificarea randamentelor vitivinicole

Descriere și justificare

Se modifică caietul de sarcini referitor la nivelul producțiilor, o modificare care afectează documentul unic.

Modificarea care constă în creșterea producțiilor a survenit datorită plantațiilor nou înființate pe suprafețe importante, la care s-a aplicat o densitate de plantare de peste 4 000 butuci la hectar utilizându-se clone care au potențial cantitativ, dar și calitativ crescut. Deși producțiile au crescut, acestea au permis prin utilizarea noilor tehnologii conservarea calității DOC.

2. Modificarea ariei în care se realizează producția vinurilor

Descriere și justificare

Se completează caietul de sarcini cu dispoziții suplimentare pentru ca vinificarea să se poată realiza în afara ariei delimitate a denumirii de origine, în arealul învecinat din aceeași unitate administrativă unde există capacități optime de vinificație, la temperatură controlată și pentru a conserva potențialul aromatic al unor soiuri reprezentative pentru această denumire de origine controlată.

Modificarea nu afectează documentul unic

3. Completarea practicilor specifice de obținere a vinurilor roze

Descriere și justificare

Se completează caietul de sarcini cu tehnici specifice pentru obținerea vinurilor albe sau roze și din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz, aceasta fiind necesară datorită evoluției tehnologiilor de vinificație și preferințelor consumatorilor pentru vinurile obținute din aceste soiuri sub forma vinurilor roze care prezintă însușiri deosebite.

Modificarea nu afectează documentul unic.

4. Modificarea condițiilor privind încadrarea producției obținute

Descriere și justificare

Se reformulează dispozițiile privind condițiile în care se poate încadra producția vitivinicolă obținută în denumirea de origine, dacă producătorii consideră necesar acest lucru când anumite caracteristici calitative ale producției obținute nu mai sunt asigurate și conforme cu denumirea de origine.

Modificarea nu afectează documentul unic

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Panciu

2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)*Parametri fizico-chimici și organoleptici – vinuri albe, roze*

Vinurile albe – prezintă diversitate aromatică, cu note citrice, ierbale care conferă vioiciune și prospețime, detrandafir (Șarba), aciditate medie cu pronunțată amprentă de prospețime și arome dulcele tropicale sau de flori de viță-de-vie, arome delicate de mere și note florale (Fetească regală), aromă de unt și arome tropicale cu aciditate optimă (Chardonnay), note discrete de fructe proaspete.

Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

Parametri fizico-chimici și organoleptici – vinuri roșii

Vinurile roșii – au corpolență medie și nuanțe aromatice de zmeură, prune și coacăze, potențial aromatic de la arome de ardei verde la coacăze negre la supramaturare (Cabernet Sauvignon), arome de fructe roșii bine coapte cu evoluție la maturitate către note de stafide, piper negru și intensitate colorantă, potențial alcoolic optim, cu vinificare predominantă în sec și demisec atunci când se accentuează caracterul sobru și aroma specifică soiului (Fetească neagră).

Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

5. Practicile oenologice(a) *Practicile oenologice esențiale*

Practici de cultură

Practică de cultivare

— minimum 3 000 de butuci/ha

- irigare – acolo unde condițiile pedoclimatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin aceasta practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor.

(b) *Producțiile maxime*

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

15 000 de kilograme de struguri pe hectar

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

16 500 de kilograme de struguri pe hectar

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

19 000 de kilograme de struguri pe hectar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 de kilograme de struguri pe hectar

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 de kilograme de struguri pe hectar

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

21 000 de kilograme de struguri pe hectar

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

116 hectolitri pe hectar

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

127 de hectolitri pe hectar

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

146 de hectolitri pe hectar

Plăvaie

162 de hectolitri pe hectar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 de hectolitri pe hectar

Băbească neagră, Burgund mare

135 de hectolitri pe hectar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 de hectolitri pe hectar

6. Arealul geografic delimitat

Județul Vrancea:

- Localitățile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;
- Localitățile: Movilița, Diocheți-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni;
- Localitățile: Străoane, Repede, Muncelu, Văleni;
- Localitățile: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;
- Localitățile: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;
- Localitățile: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;
- Localitățile: Păunești, Viișoara;
- Localitățile: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești;
- Localitățile: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. **Soiul principal/soiurile principale de struguri de vin**

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă
Șarba 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
Arcaș N
Băbească gri G
Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger
Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai
Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B
Frâncușă B – Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață
Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo
Codană N
Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustofer, Mustos Feher, Strafraube
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Tămâioasă românească B – Rumänische Wehrauchtraube, 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Legătura cu aria delimitată

Detalii privind aria geografică

Substratul litologic: glaciș piemontan rezultat din îngemănările succesive ale conurilor de dejecție cuaternare, tot mai joase și mai tinere spre est, în ordinea în care au fost depuse de râurile transversale carpato-subcarpatice. Constitutiv, acestea reprezintă acumulări de prundișuri și nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide cuaternare suprapusă sedimentelor marine (marne, argile, nisipuri) pliocene.

Relieful: dispus în două subunități funcțional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă (pleistocen inferior și mediu) și Câmpia piemontană joasă (pleistocen superior-holocen) până la lunca actuală a Siretului, ambele constituind un domeniu de maximă dezvoltare a viticulturii, în special prin alternanța altitudinilor și a expozițiilor.

Climatul: Specific silvostepii aferente climatului temperat-continental în care se resimt influențe ale maselor de aer scandinav-baltice din nord care interferează cu masele de aer cald mediteraneo-tropicale din sud, ceea ce conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o diversitate heliotermică și un regim al precipitațiilor corespunzător. Temperatura medie anuală, media anuală a precipitațiilor și, în special, fluxul radiativ și unghiul radiațiilor solare sunt adecvate pentru buna dezvoltare a plantațiilor de viță-de-vie. Solurile: textura solurilor asigură solurilor din această podgorie proprietăți fizico-chimice și hidrofizice dintre cele mai favorabile pentru această cultură: porozitate, afânare, permeabilitate, structurare glomerulară și drenaj vertical bun al apelor din

precipitații, ceea ce conduce la reducerea incidenței bolilor criptogamice și asigură o prelucrare relativ ușoară a terenurilor cultivate cu viță-de-vie. Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile (cambice și argiloiluviale) și solurile de pădure. Cernoziomul cambic cumulează toate proprietățile favorabile chimico-biologice și de troficitate.

Detalii privind produsul

Vinurile albe se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud-estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile roșii sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie.

Din mărturiile arheologice reiese că această regiune a țării a fost populată de dacii liberi, aceștia au cultivat vița-de-vie, fapt atestat de vestigiile arheologice pe care se regăsesc motive ornamentale ce reprezintă o coardă de viță-de-vie cu struguri. Încă din anul 1527, ca urmare a călătoriei efectuate de către Georg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lângă domnitorul Petru Rareș, se fac de către acesta referiri în raportul său la plantațiile de vii existente în zonă, cunoscute de pe atunci ca Podgoria Crucilor. Relatările continuă și în „Codex Bandinus”, unde se afirmă că „toată partea meridională a Moldovei produce atât de mult vin, încât în timpul culesului se vinde vatra cu 4 parale, iar în timpul iernii cu 6 sau 7 parale”.

Interacțiune cauzală

Structura reliefului cu Câmpia piemontană înaltă (pleistocen inferior și mediu) și Câmpia piemontană joasă (pleistocen superior-holocen) până la lunca actuală a Siretului cu alternanța altitudinilor și a expozițiilor este optimă culturii viței-de-vie și, mai ales, soiurilor pentru obținerea vinurilor roșii.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Etichetare și comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea:

Descrierea condiției:

Fără dispoziții suplimentare.

Prelucrarea producției în afara ariei

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat se poate realiza procesarea și în afara ariei delimitate, în arealul învecinat, acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație, cu vinificare rapidă, fermentare la temperatură controlată și conservarea potențialului aromatic/de culoare al soiurilor. Această arie este reprezentată de localitățile situate în județul Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

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

Linkul către caietul de sarcini

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