

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	485	
Ziua	Luna	Anul
02	03	2021

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]
Număr de pagini (inclusiv această pagină): 3
Limba în care a fost efectuată modificarea: Română
Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre): România
Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara):
Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România
Telefon, fax, e-mail 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro

Numele: PANCIU

— Denumire de origine controlată PANCIU

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Capitolul V - ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU - Secțiunea - Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare

Modificări

— Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)

Explicarea modificării

Ținând cont de :

- necesitatea adaptării permanente a informațiilor pe care producătorii de vin le oferă consumatorilor pentru a descrie produsele pe care aceștia le pun pe piață;
- creșterea competitivității în plan intern și internațional a produselor vitivinicole din arealul delimitat ce face obiectul prezentului caiet de sarcini;
- necesitatea sublinierii unor tehnici sau procedee utilizate în producerea vinurilor și a produselor vitivinicole;
- necesitatea utilizării unor elemente facultative de natura a sublinia caracterul distinctiv al unui produs în raport de produse identice sau similare, ca urmare a utilizării unor anumite procedee oenologice sau a unor tehnici de vinificație tradiționale sau inovative;

se impune modificarea prezentului caiet de sarcini, prin completarea acestuia cu mențiunile suplimentare indicate în prezenta cerere.

MOTIVAREA/JUSTIFICAREA SOLICITĂRII

MODIFICĂRI DATORATE FACTORULUI OENOLOGIC – obținerea, maturarea și învechirea vinurilor

În conformitate cu practicile admise în materia obținerii, învechirii și maturării vinurilor și/sau a altor produse vitivinicole, ca urmare a utilizării unor procedee tradiționale și/sau ca urmare a admiterii în practica internațională a unor noi procedee sau practici, se impune extinderea mențiunilor obligatorii sau facultative ce pot fi utilizate în

etichetarea, ambalarea sau promovarea produselor vitivinicole, pentru a adapta permanent elementele utilizate in descrierea produselor cu elementele devenite uzuale in acest domeniu si pentru a informa consumatorii cu privire la modalitățile in care a fost obținut produsul ce ii este oferat.

Astfel, in concordanta cu practicile recomandate si admise de către O.I.V., practici si procedee utilizate in întreaga lume, un accent deosebit se pune si pe următoarele:

- Practica oenologica prin care este permisa utilizarea practicilor prin care musturile in fermentație sau vinurile sunt menținute in contact cu lemnul, pentru a conferi produsului final, o evoluție distincta a parametrilor săi fizico-chimici
- Utilizarea bucăților din lemn, a căror dimensiune minima este cea menționată in rezoluțiile OIV, bucăți de lemn ce provin exclusiv din specia „Quercus”, fapt ce permite completarea caracteristicilor gusto-olfactive ale produselor vitivinicole; In conformitate cu „ International Oenological Codex” , bucățile de lemn de stejar ce intra in contact cu vinul, pot fi utilizate in starea lor naturala, sau după tratarea termica a lemnului prin ardere la temperaturi joase, medii sau înalte, fără însă ca se realizeze carbonizarea lemnului; Aceste bucăți de lemn pot fi utilizate prin imersia lor in recipientele de vinificare sau de depozitare a vinului, indiferent de materialul din care este realizat recipientul in care este efectuat acest procedeu.
- Învechirea si/sau maturarea vinurilor in recipiente din lemn de stejar, de mica capacitate (de pana la 600 litri/recipient). Cele mai răspândite specii de lemn de stejar utilizate in practica internațională sunt: Quercus petraea, Quercus robur, Quercus alba, însă aceste exemple nu au caracter limitativ, in practica, putând practic fi folosite orice alte specii de stejar (Quercus).

Practicile menționate mai sus, pot fi utilizate in practica internațională, atât pentru musturi si vinuri dar si pentru băuturile distilate pe baza de vin.

Admiterea acestor practici la nivel internațional si utilizarea lor de un număr din ce in ce mai mare de producători, a generat nevoia de a utiliza termeni succinți si clari prin care sa poată fi comunicat consumatorilor ca vinul sau alt produs vitivinicol a făcut obiectul unei astfel de practici.

Acesta este si motivul pentru care in prezent, pe lângă mențiunile facultative ce figurează in caietul de sarcini, respectiv: „ fermentat în barique”, “maturat in barique” sau „ fermentat în prezența așchiilor de stejar” si “maturat în prezența așchiilor de stejar”, se impune modificarea caietului de sarcini prin adăugarea următoarelor:

1. Mențiunile: “ fermentat in barique”, “maturat in barique”, „ fermentat în prezența așchiilor de stejar” si “maturat în prezența așchiilor de stejar”, pot fi menționate in etichetare prin expresiile indicate anterior astfel cum sunt acestea formulate in limba romana, sau pot fi utilizați termeni formulați in limbi de circulație internațională, care comunica in fapt consumatorului utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile de mai jos:
 - „Fume” sau „ Smoked” sau „ Toasted” – in limba engleza, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv: „Light”, „Medium” sau „ Heavy”;
 - “ Fumé”, sau “ Fumée” – in limba franceza, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic al lemnului de stejar utilizat, respectiv: „légère”, „moyenne”, „forte” sau „ Petite Fumé”, Demi Fumé, „ Intense Fumé.

Mențiunile specificate mai sus, au caracter exemplificativ, acestea putând fi menționate in orice alta limba de circulație internațională, sau in limba tarii in care se intenționează comercializarea unui produs vitivinicol, daca acest fapt este ales de către producătorul vinului.

Producătorii ale căror vinuri sau produse vitivinicole sunt realizate cu respectarea prezentului caiet de sarcini, pot utiliza acești termeni, fără ca prin aceasta sa poată revendica un drept exclusiv asupra termenilor astfel menționați in etichetare, dat fiind ca prin aceste mențiuni se comunica consumatorilor utilizarea unei practici utilizate in întreaga lume pentru obținerea unor caracteristici senzoriale distincte.

Aceste exemple nu au caracter limitativ, putând fi utilizate orice alte descrieri care sunt familiare consumatorilor din tara in care este comercializat produsul.

2. Pentru vinurile supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, producătorii pot utiliza in etichetarea produselor vinicole, mențiunile de tipul: „sur lie”, „ bâtonnage” sau „aged on the less”.

Modificarea caietului de sarcini prin introducerea in cuprinsul acestuia a mențiunilor tradiționale iterate mai sus, se va opera in Capitolul V - ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU - secțiunea Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare.

Mențiunile stipulate in acest alineat, nu au caracter limitativ, ele putând fi redactate in etichetare in oricare dintre limbile statelor membre ale Comunității Europene, in orice limba de circulație internațională sau după caz, funcție de alegerea producătorului, in limba oficiala a tarilor in care se intenționează punerea pe piață a produsului vitivinicol, fiind aplicabile doar pentru vinurile ce au făcut obiectul practicilor oenologice menționate

Documentul unic modificat

Numele semnatarului: **ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALA VITIVINICOLA VRANCEA - PIETROASA**

Semnătura/stampila

