

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 18/12)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„PANCIU”

Numer referencyjny: PDO-RO-A1584-AM01

Data przekazania informacji: 9.10.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dostosowanie zbiorów w sektorze uprawy winorośli i winiarstwa

Opis i uzasadnienie

W specyfikacji produktu zmieniono punkt dotyczący zbiorów, przy czym zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Przedmiotowa zmiana polega na zwiększeniu produkcji, a wprowadza się ją wskutek pojawienia się nowych winnic o znaczącej powierzchni oraz gęstości obsady przekraczającej 4 000 roślin/ha, do którego to zwiększenia doszło dzięki wykorzystaniu klonów o dużym potencjale ilościowym i jakościowym. Choć wielkość produkcji wzrosła, zachowano jakość kontrolowanej nazwy pochodzenia dzięki wykorzystaniu nowych technologii.

2. Zmiana obszaru produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się o dodatkowe przepisy, zgodnie z którymi winifikacja przeprowadzana w kontrolowanej temperaturze w celu zachowania potencjału aromatycznego odmian winorośli charakterystycznych dla przedmiotowej kontrolowanej nazwy pochodzenia może odbywać się poza wyznaczonym obszarem produkcji win objętych nazwą pochodzenia, na obszarze sąsiadującym i wchodzącym w skład tej samej jednostki administracyjnej, zapewniającym optymalne warunki do winifikacji.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Uzupełnienie szczególnych praktyk wytwarzania wina różowego

Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się o szczegółowe metody produkcji win białych lub różowych również z odmian winorośli pinot gris i traminer roz ze względu na rozwój technologii produkcji wina oraz coraz większe upodobanie konsumentów do win produkowanych z tych odmian winorośli o szczególnych właściwościach, zwłaszcza w przypadku win różowych.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Zmiana warunków dotyczących klasyfikacji otrzymanych produktów

Opis i uzasadnienie

Przepisy dotyczące warunków klasyfikacji otrzymanej produkcji wina objętego nazwą pochodzenia zostają preredagowane, w sytuacji gdy producenci stwierdzają taką konieczność, jeżeli ich produkty nie posiadają już niektórych cech jakościowych i nie spełniają warunków do objęcia nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Panciu

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win*Właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne – wina białe i różowe*

Wina białe charakteryzują się zróżnicowanymi niuansami aromatycznymi z nutami owoców cytrusowych i ziół, które nadają winu rześkość i świeżość, nutami różanymi (sarba), średnią kwasowością o wyraziście świeżym charakterze z aromatami słodkimi lub aromatami owoców egzotycznych bądź kwiatów winorośli, delikatnymi aromatami jabłek, którym towarzyszą nuty kwiatowe (fetească regală), aromatem masła i tropikalnym smakiem o optymalnej kwasowości (chardonnay) oraz subtelnymi nutami świeżych owoców.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 200 |

Właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne – wina czerwone

Wina czerwone charakteryzują się średnią cielistością oraz aromatami maliny, śliwki i czerwonej porzeczki, potencjałem aromatycznym obejmującym aromaty od zielonej papryki po przejrzłą czarną porzeczkę (cabernet sauvignon) oraz aromatami dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka). W miarę dojrzewania w winach wyczuwalne stają się nuty rodzynek i czarnego pieprzu, uzyskują one intensywne zabarwienie oraz optymalną zawartość alkoholu, a w przypadku uwydatnienia surowego charakteru i specyficznego aromatu wykorzystanej odmiany winorośli (fetească neagră) otrzymane wina są w przeważającej mierze wytrawne i półwytrawne.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 15 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150 |

5. Praktyki enologicznea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki uprawy

Praktyka uprawy

— minimum 3 000 roślin/ha,

— nawadnianie – w miejscach, w których jest to konieczne ze względu na warunki glebowo-klimatyczne, istnieje system nawadniania kropelkowego, który zostanie rozbudowany; stosuje się go w taki sposób, aby uniknąć negatywnego wpływu na jakość winogron.

b) *Maksymalne zbiory*

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

15 000 kg winogron z hektara;

fetească albă, riesling de Rhin, aligote, băbească gri, sarba, traminer roz:

16 500 kg winogron z hektara;

fetească regală, galbenă de Odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint, riesling italian:

19 000 kg winogron z hektara;

cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

16 500 kg winogron z hektara;

băbească neagră, burgund mare:

17 500 kg winogron z hektara;

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

21 000 kg winogron z hektara;

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

116 hektolitrow z hektara;

fetească albă, riesling de Rhin, aligote, băbească gri, sarba, traminer roz:

127 hektolitrow z hektara;

fetească regală, galbenă de Odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint, riesling italian:

146 hektolitrow z hektara;

plăvaie:

162 hektolity z hektara;

cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

127 hektolitrow z hektara;

băbească neagră, burgund mare:

135 hektolitrow z hektara;

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

162 hektolity z hektara.

6. **Wyznaczone obszary geograficzne**

Departament Vrancea:

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

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

— miejscowości: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni;

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

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

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

— miejscowości: Păunești, Viișoara;

— miejscowości: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești;

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

7. Główne odmiany winorośli

galbenă de Odobești B – galbenă de Căpățanu, 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, gânză, fekete budai
crâmpoșie B
crâmpoșie selecționată B
frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de Moldova, poamă creată
furmint B – furmin, șom szalai, szegszolo
codană N
mustoasă de Măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher, straftraube
riesling du 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 związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym

Informacje na temat obszaru geograficznego

Podłoże skalne: podnóże gór powstałe wskutek nagromadzenia czwartorzędowych stożków napływowych, których wiek i wysokość maleją im dalej na wschód, w kolejności, w której zostały uformowane przez rzeki przecinające Karpaty i Karpaty Południowe. Z punktu widzenia budowy są to złoża żwirowo-piaskowe pokryte czwartorzędową lesową warstwą pyłową spoczywającą na plioceńskich osadach morskich (margle, ily, piaski).

Ukształtowanie powierzchni: wyodrębnia się dwie podjednostki funkcjonalne podnóża gór: obszar wyżynnego podnóża (wczesny i środkowy plejstocen) oraz obszar nizinnego podnóża (późny plejstocen – holocen) rozciągające się aż po obecną równinę rzeki Seret, przy czym oba te obszary stanowią teren maksymalnego rozwoju uprawy winorośli, w szczególności dzięki naprzemiennemu występowaniu terenów charakteryzujących się znaczną wysokością oraz ekspozycją.

Klimat: typowy dla lasostepu, odpowiadający umiarkowanemu klimatowi kontynentalnemu znajdującemu się pod wpływem mas powietrza napływających z północy, z obszaru skandynawsko-bałtyckiego, które mieszają się z tropikalnymi masami ciepłego powietrza napływającymi z południa, z obszaru śródziemnomorskiego, zapewniający w ten sposób idealne warunki do rozwoju wysokiej jakości odmian winorośli, w szczególności dzięki zróżnicowaniu nasłonecznieniu i sprzyjającym opadom. Średnia roczna temperatura, średnia roczna suma opadów i, w szczególności, strumień promieniowania oraz kąt padania promieniowania słonecznego sprzyjają dobremu rozwojowi winnic. Gleby: tekstura gleb występujących w przedmiotowym regionie winiarskim sprawia, że gleby te posiadają właściwości fizykochemiczne i

hydrofizyczne najbardziej sprzyjające uprawie winorośli: porowatość, aeracja, przepuszczalność, struktura gruzelkowata i dobry wertykalny odpływ wody deszczowej umożliwiają ograniczenie występowania grzybowych chorób roślin oraz zapewnienie stosunkowo łatwej uprawy gleb obsadzonych winoroślą. Z typologicznego punktu widzenia przeważają gleby zaliczane do kategorii Mollisols (z poziomem cambic i argic) oraz gleby leśne. Czarnoziemy z poziomem cambic posiadają wszystkie korzystne właściwości chemiczne, biologiczne i troficzne.

Informacje na temat produktu

Wina białe wyróżniają się dużą zawartością ekstraktu, zrównoważoną strukturą oraz odpowiednią kwasowością, które to właściwości wynikają z południowo-wschodniej ekspozycji zboczy, a także z metod uprawy, które sprawiają, że wielkość produkcji utrzymuje się na umiarkowanym poziomie.

Wina czerwone są cenione za delikatny charakter, łagodne taniny oraz żywą barwę.

Dowody archeologiczne zgromadzone w przedmiotowym regionie kraju wskazują, że region ten zamieszkiwali wolni Dakowie, którzy uprawiali winorośl, co potwierdzają pozostałości archeologiczne, w których zachowały się motywy ornamentalne przedstawiające podporę pod winorośl. Od 1527 r. Georg von Reichersterffer, emisariusz Ferdynanda I Habsburga do władcy Petru Rareșu, w sprawozdaniu z podróży wspomina o winnicach istniejących w przedmiotowym regionie znanych od tego czasu pod nazwą „Podgoria Crucilor” (Winnica Krzyży). W dziele „Codex Bandinus” znajdują się inne wzmianki, zgodnie z którymi „w całej południowej części Mołdawii produkuje się tyle wina, że w czasie zbiorów około pół litra wina [zwane »vadră«] kosztuje 4 solidów, a zimą 6 lub 7 solidów”.

Związek przyczynowy

Ukształtowanie powierzchni charakteryzujące się występowaniem obszaru wyżynnego podnóża (wczesny i średni plejstocen) oraz obszaru nizinnego podnóża (późny plejstocen – holocen) rozciągających się aż po równinę rzeki Seret, a także naprzemiennym występowaniem obszarów charakteryzujących się znaczną wysokością oraz ekspozycją okazuje się optymalne do uprawy winorośli, w szczególności odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji win czerwonych.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Wprowadzanie do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

brak dodatkowych przepisów

Przetwarzanie poza wyznaczonym obszarem

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W określonych warunkach klimatycznych mających pozytywny wpływ na otrzymywane zbiory ze względu na potencjał niektórych odmian winorośli winogrona zebrane w winnicach znajdujących się na wyznaczonym obszarze można przetwarzać również poza wyznaczonym obszarem, na sąsiadującym z nim obszarze, na którym znajdują się ośrodki winifikacji posiadające optymalne warunki do szybkiej winifikacji, fermentacji w kontrolowanej temperaturze oraz zachowania aromatów i barw właściwych dla danych odmian winorośli. Wyżej wspomniany obszar znajduje się w miejscowościach położonych w departamencie Vrancea:

— Odobești, Jarișteu;

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

Link do specyfikacji produktu

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