

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 18/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„DEALURILE VRANCEI”

Numer referencyjny: PGI-RO-A1582-AM01

Data przekazania informacji: 10.10.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie do uprawy nowych winnych odmian winorośli

Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się o nowe winne odmiany winorośli dopuszczone w uprawie na wyznaczonym obszarze w celu produkcji win objętych oznaczeniem geograficznym ze względu na zmiany klimatyczne, do których doszło w ostatnich latach i do których niektóre odmiany winorośli wydają się lepiej przystosowane, oraz ze względu na większą liczbę słonecznych dni występujących w przedmiotowym regionie, która może przyczyniać się do zwiększenia intensywności aromatu i barwy w przypadku niektórych rodzajów białego i czerwonego wina.

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana dotycząca zbiorów winogron i produkcji wina

Opis i uzasadnienie

W specyfikacji produktu zwiększono zbiory winogron i wielkość produkcji wina; zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Przedmiotowa zmiana jest niezbędna ze względu na nowe winnice założone poprzez transformację lub restrukturyzację poprzednich winnic z wykorzystaniem selekcji klonów oraz podkładek do szczepienia o wysokim potencjale jakościowym i ilościowym, które – zwłaszcza w latach o sprzyjających warunkach klimatycznych – dają obfitsze plony oraz które, również dzięki technologiom przetwórczym, gwarantują zachowanie jakości wymaganej w przypadku przedmiotowego oznaczenia geograficznego.

3. Zmiana dotycząca wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji

Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się w zakresie dotyczącym wyznaczonego obszaru geograficznego, na którym produkuje się wino objęte przedmiotowym oznaczeniem geograficznym, który to obszar rozszerza się o niektóre miejscowości w jednostce administracyjnej Vrancea, na terenie których zbiera się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych tym oznaczeniem; w miejscowościach tych panują takie same warunki edaficzne i glebowo-klimatyczne jak w pozostałych miejscowościach w departamencie Vrancea, które uwzględniono w specyfikacji produktu jako wchodzące w skład obszaru geograficznego produkcji, oraz znajdują się w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

W związku z tym zmienia się odpowiednio jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Uzupełnienie szczególnych praktyk wytwarzania wina różowego

Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się o warunki wytwarzania 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 tych odmian winorośli o szczególnych właściwościach, zwłaszcza w przypadku win różowych.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Przeredagowanie warunków dotyczących klasyfikacji wyprodukowanego wina

Opis i uzasadnienie

Warunki dotyczące klasyfikacji otrzymanych produktów zostają przeredagowane na wniosek producentów, w sytuacji gdy stwierdzają oni, że produkty objęte oznaczeniem geograficznym nie posiadają już niektórych cech jakościowych; zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Dealurile Vrancei

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne – wina białe/różowe

Wina białe charakteryzują się złożonymi walorami smakowymi i aromatycznymi, świeżością, zrównoważonym charakterem, kwiatowymi aromatami róży, miodu lub przypraw uzupełnionymi subtelnymi nutami świeżych owoców lub owoców egzotycznych, a także średnią lub wysoką kwasowością. Wina produkowane z odmian winorośli uprawianych w regionie wyróżniają się bogatymi nutami aromatycznymi, obejmującymi nuty kwiatowe, owocowe i pikantne, wzmocnione subtelnymi niuansami mineralnymi.

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 swój ekspresyjny charakter zawdzięczają nutom owocowym wzmocnionym niuansami mineralnymi, zaś ich zawartość antocyjanów nadaje im intensywną barwę, która waha się – w zależności od odmiany winorośli – od rubinowej czerwieni do burgundu. Wina rodzaju wytrawnego i półwytrawnego są obfite na podniebieniu i posiadają aromat typowy dla danej odmiany winorośli oraz aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki).

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 winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Cechy charakterystyczne winnic

Praktyka uprawy

- minimum 2 500 roślin/ha,
- rodzaj prowadzenia: formowanie półpienne, cięcie na wysoką głowę, forma jedno- lub dwuramienna, w zależności od przypadku,
- 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

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

17 600 kg winogron z hektara;

busuioacă de Bohotin, traminer roz, cabernet sauvignon, fetească neagră:

17 600 kg winogron z hektara;

fetească albă, riesling de Rhin, aligote, francușă, băbească gri, sarba, merlot, burgund mare, pinot noir, băbească neagră:

19 000 kg winogron z hektara;

fetească regală, riesling italian, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de Odobești, mustoasă de Măderat, furmint, muscadelle:

22 000 kg winogron z hektara;

semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de Iași, unirea, miorița, portugais bleu, codană:

22 000 kg winogron z hektara;

syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera, nebbiolo:

22 000 kg winogron z hektara;

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

135 hektolitrow z hektara;

busuioacă de Bohotin, traminer roz, cabernet sauvignon, fetească neagră:

135 hektolitrow z hektara;

fetească albă, riesling de Rhin, aligote, francușă, băbească gri, sarba, merlot, burgund mare, pinot noir, băbească neagră:

145 hektolitrow z hektara;

fetească regală, riesling italian, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de Odobești, mustoasă de Măderat, furmint, muscadelle:

170 hektolitrow z hektara;

semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de Iași, unirea, miorița, portugais bleu, codană:

170 hektolitrow z hektara;

syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera, nebbiolo:
170 hektolitrow z hektara.

6. Wyznaczony obszar geograficzny

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, Străoane, 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;
- miejscowości: Odobești, Unirea;
- miejscowości: Broșteni, Pitulușa, Arva;
- miejscowości: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;
- miejscowości: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești;
- miejscowości: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- miejscowości: Urechești, Popești, Terchești;
- miejscowości: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni;
- miejscowości: Bordești, Bordeștii de Jos;
- miejscowości: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;
- miejscowości: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;
- miejscowości: Cărligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari;
- miejscowości: Câmpineanca, Pietroasa;
- miejscowości: Vârteșcoiu, Faraonele, Râmnicanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- miejscowości: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni. Departament Buzău:
- miejscowości: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- miejscowości: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari;
- miejscowości: Topliceni, Răducești.

7. Główne odmiany winorośli

pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner morillon noir
șarba B

galbenă de Odobești B – galbenă de Căpățanu, 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

frânçuşă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de Moldova, poamă creată
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
arcaş 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. Opis związku lub związków

Informacje na temat obszaru geograficznego

Podłoże skalne – piaski pokryte warstwą złożoną z osadów lessowych oraz kolejnymi warstwami iłów i piasków morskich.

Ukształtowanie powierzchni – naprzemiennie występujące obszary równinne i góryste, których wysokość mieści się w zakresie 100–300 m, położone wzdłuż osi zachód–wschód. Ekspozycja i nachylenie terenu zapewniają warunki optymalne do uprawy winorośli oraz możliwość uprawy różnorodnych odmian winorośli w przedmiotowych winnicach.

Klimat – umiarkowany klimat kontynentalny o zróżnicowaniu wynikającym z występowania mas powietrza znad Europy, a także znad Oceanu Atlantyckiego. W największej części obszaru nasłonecznienie odpowiada średnim rocznym wartościom przekraczającym 120 kcal/cm², a w przypadku ekspozycji południowych wartościom przekraczającym 140 kcal/cm². W ostatnich latach zaobserwowano zjawisko ocieplenia klimatu, które idzie w parze z nieregularnymi opadami, tj. z naprzemiennym występowaniem okresów suszy i okresów obfitych opadów.

Gleby – ich zrównoważona i lekka struktura zapewnia przepuszczalność, a ich właściwości sprzyjają wysokiej zawartości składników pokarmowych, co sprawia, że gleby te doskonale nadają się do uprawy winorośli.

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, które to właściwości zawdzięczane są dużemu nasłonecznieniu oraz glebom o lekkiej strukturze. Jakość produktów sektora wina objętych przedmiotowym oznaczeniem geograficznym zawdzięcza się w głównej mierze warunkom glebowo-klimatycznym obszaru oraz, pośrednio, tradycyjnym metodom uprawy winorośli i produkcji wina udoskonalonym na przestrzeni czasu dzięki doświadczeniu regionalnych producentów wina.

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

Warunki wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

brak dodatkowych przepisów

Link do specyfikacji produktu

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_track_changes.pdf
