

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 18/11)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«DEALURILE VRANCEI»

Αριθμός αναφοράς

Ημερομηνία κοινοποίησης: 10.10.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Εισαγωγή νέας οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου για καλλιέργεια

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν στην οριοθετημένη περιοχή νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου για καλλιέργεια, από τις οποίες μπορούν να παραχθούν οινοί με γεωγραφική ένδειξη. Οι λόγοι για την προσθήκη είναι οι κλιματικές συνθήκες που έχουν διαμορφωθεί τα τελευταία έτη έχουν ως αποτέλεσμα ορισμένα σταφύλια να είναι πιο προσαρμόσιμα, ενώ παρατηρούνται περισσότερες ημέρες ηλιοφάνειας στην περιοχή, στοιχείο που μπορεί να συμβάλει στη σημαντικά αυξημένη συσσώρευση αρωμάτων και χρώματος ορισμένων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Τροποποίηση όσον αφορά τα αμπελοοινικά προϊόντα

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται για να αυξηθεί το επίπεδο οινοπαραγωγής. Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση είναι απαραίτητη λόγω των αμπελώνων που δημιουργήθηκαν προσφάτως μέσω της μετατροπής/αναδιάρθρωσης αμπελώνων με χρήση επιλεγμένων κλώνων και έρριζων υποκειμένων, οι οποίοι παρουσιάζουν αυξημένες δυνατότητες όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα. Ιδίως κατά τα έτη κατά τα οποία διαμορφώνονται ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, οι αμπελώνες αυτοί παράγουν μεγαλύτερες συγκομιδές και η χρήση των τεχνολογιών μεταποίησης διασφαλίζει τη διατήρηση της απαιτούμενης ποιότητας για τη γεωγραφική ένδειξη.

3. Τροποποίηση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής παραγωγής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται σε σχέση με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για τη γεωγραφική ένδειξη, καθώς η περιοχή επεκτείνεται ώστε να συμπεριλάβει ορισμένους δήμους στη διοικητική ενότητα Vrancea όπου καλλιεργούνται αμπέλια για την παραγωγή οίνων με γεωγραφική ένδειξη. Οι δήμοι αυτοί παρουσιάζουν τις ίδιες εδαφικές και κλιματικές συνθήκες με τους λοιπούς δήμους του νομού Vrancea που συμπεριλαμβάνονταν στις προδιαγραφές ως τμήμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, καθώς βρίσκονται πλησίον αυτών.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. Συμπλήρωση ειδικών πρακτικών για την παραγωγή ροζέ οίνων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές συμπληρώνονται με τις προϋποθέσεις για τη λήψη λευκών ή ροζέ οίνων από τις ποικιλίες Pinot Gris και Traminer Rose. Η συμπλήρωση είναι απαραίτητη λόγω των εξελίξεων στις τεχνολογίες οινοποίησης και των αλλαγών στις προτιμήσεις των καταναλωτών για αυτές τις ποικιλίες, οι οποίες παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όταν χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ροζέ οίνων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Αναδιατύπωση των προϋποθέσεων οινοπαραγωγής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προϋποθέσεις παραγωγής αναδιατυπώνονται κατόπιν αιτήματος των παραγωγών οι οποίοι θεωρούν ότι ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά δεν διασφαλίζονται πλέον για τα προϊόντα με γεωγραφική ένδειξη. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Dealurile Vrancei

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παράμετροι — Λευκοί/ροζέ οίνοι

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν πολυπλοκότητα όσον αφορά τη γεύση και το άρωμα, φρεσκάδα, ισορροπία ανάμεσα σε αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού ή μπαχαρικών και σε διακριτικές νότες φρέσκων ή τροπικών φρούτων, και μέτρια έως υψηλή οξύτητα. Οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή μπορούν να παράγουν οίνους που παρουσιάζουν ευρύ φάσμα από οσφρητικές νότες λουλουδιών, φρούτων και μπαχαρικών, οι οποίες εντείνονται από διακριτικές νύξεις ορυκτών στοιχείων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πηχτική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παράμετροι — Ερυθροί οίνοι

Οι ερυθροί οίνοι αποκτούν την εκφραστικότητά τους μέσα από νότες φρούτων που υποστηρίζονται από ορυκτότητα. Η συγκέντρωση ανθοκυανινών προσδίδει στον οίνο ένα έντονο άρωμα, το οποίο, ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού, κυμαίνεται από κόκκινο του ρουμπινιού έως κόκκινο ιώδες. Οι παραλλαγές ξηρού και ημίξηρου οίνου παρουσιάζουν την εκφραστικότητα του αρώματος που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας και έχουν γεμάτο σώμα με νότες κόκκινων μούρων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Χαρακτηριστικά των αμπελώνων

Μέθοδος καλλιέργειας

— 2 500 φυτά/εκτάριο κατ' ελάχιστον.

— μέθοδος μόρφωσης: σύστημα κλαδέματος στο μέσον του μίσχου και προς τα πάνω, με έναν ή δύο βραχίονες, κατά περίπτωση.

— άρδευση: όπου η άρδευση δεν είναι δυνατή λόγω εδαφικών και κλιματικών συνθηκών, υπάρχουν συστήματα στάγδην άρδευσης, η εγκατάσταση των οποίων συνεχίζεται. Τα συστήματα αυτά θα χρησιμοποιηθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην επηρεαστεί η ποιότητα των σταφυλιών.

β) Μέγιστες αποδόσεις

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

17 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Busuioacă de Bohotin, Traminer Rose, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

17 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund Mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

19 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Fetească regală, Italian Riesling, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

22 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

22 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo

22 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Busuioacă de Bohotin, Traminer Rose, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund Mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

145 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Fetească Regală, Italian Riesling, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

170 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais Bleu, Codană

170 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo
170 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομός Vrancea:

- Δήμοι: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu·
- Δήμοι: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița- Trotușanu, Frecăței, Văleni·
- Δήμοι: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Valeni·
- Δήμοι: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara·
- Δήμοι: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni·
- Δήμοι: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani·
- Δήμοι: Păunești, Viișoara·
- Δήμοι: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești·
- Δήμοι: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat·
- Δήμοι: Odobești, Unirea·
- Δήμοι: Broșteni, Pitulușă, Arva·
- Δήμοι: Jariște, Vărsătura, Pădureni, Scânteia·
- Δήμοι: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivănești·
- Δήμοι: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus·
- Δήμοι: Urechești, Popești, Terchești·
- Δήμοι: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni·
- Δήμοι: Bordești, Bordeștii de Jos·
- Δήμοι: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița·
- Δήμοι: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu·
- Δήμοι: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari·
- Δήμοι: Câmpineanca, Pietroasa
- Δήμοι: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmnicianca, Beciu, Pietroasa, Olteni·
- Δήμοι: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni·Νομός Buzău
- Δήμοι: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești·
- Δήμοι: Podgoria, Oratia, Coșatcu, Tăbăcari·
- Δήμοι: Topliceni, Răducești.

7. Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

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

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată
 Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer
 Riesling de 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 petit grains
 Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka
 Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat violetovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă
 Negru Aromat N
 Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer
 Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube
 Traminer aromat alb B

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Λιθολογικό υπόστρωμα: άμμος καλυμμένη από στρώματα ασβεστούχου πηλού και εναλλαγή θαλάσσιου αργίλου και άμμου.

Τοπογραφία: εναλλαγή πεδινών και ημιορεινών εκτάσεων με υψόμετρο μεταξύ 100 και 300 m και προσανατολισμό από τη Δύση προς την Ανατολή· η έκθεση και η κλίση προσφέρουν τις βέλτιστες συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια και δυνατότητες καλλιέργειας διαφόρων ποικιλιών στους σχετικούς αμπελώνες.

Κλίμα: ήπιο ηπειρωτικό, με διαφοροποιήσεις λόγω αέριων μαζών από την Ευρώπη και από τον Ατλαντικό. Οι μέσες ετήσιες τιμές της ηλιακής ακτινοβολίας υπερβαίνουν τις 120 Kcal/cm² στα περισσότερα τμήματα της περιοχής, ενώ οι τιμές ανέρχονται σε άνω των 140 Kcal/cm² σε περιοχές με νότια έκθεση. Κατά τα πρόσφατα έτη παρατηρείται ένα φαινόμενο αύξησης της θερμοκρασίας σε συνδυασμό με μεταβλητές βροχοπτώσεις, καθώς περίοδοι ξηρασίας εναλλάσσονται με περιόδους υπερβολικών βροχοπτώσεων.

Εδάφη: έχουν μέτρια και ελαφρά υφή, η οποία διασφαλίζει τη διαπερατότητα και παρέχουν τις πλέον κατάλληλες θρεπτικές ουσίες για αμπελοκαλλιέργεια.

Λεπτομέρειες προϊόντος

Οι λευκοί οίνοι διακρίνονται για τον εξωστρεφή χαρακτήρα τους, την ισορροπημένη δομή και τα καλά επίπεδα οξύτητας, στοιχεία που εξασφαλίζονται από τη νοτιοανατολική έκθεση των πλαγιών, αλλά και από τις καλλιεργητικές πρακτικές οι οποίες διατηρούν την παραγωγή σε μέτρια επίπεδα.

Οι ερυθροί οίνοι είναι γνωστοί για τη λεπτότητά τους, τις ελαφριές τανίνες και το έντονο χρώμα τους· τα χαρακτηριστικά αυτά είναι το αποτέλεσμα της άφθονης ζέστης και ηλιοφάνειας και των εδαφών ελαφριάς υφής. Η ποιότητα των οίνων που φέρουν την εν λόγω γεωγραφική ένδειξη οφείλεται στο ιδιαίτερο έδαφος και τα ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής και, σε δεύτερο επίπεδο, στις πρακτικές αμπελουργίας και οινοποίησης οι οποίες έχουν τελειοποιηθεί μέσα από την πείρα που οι οινοπαραγωγοί της περιοχής έχουν συσσωρεύσει ανά τους αιώνες.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Προϋποθέσεις εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν υπάρχουν συμπληρωματικές διατάξεις.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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