

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 57/07)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«ΟΔΟΒΕΣΤΙ»

Αριθμός αναφοράς PDO-RO-A1586-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 9 Οκτωβρίου 2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσθήκη της καλλιέργειας νέων ποικιλιών αμπέλου

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Το κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά τις επιτρεπόμενες προς φύτευση ποικιλίες συμπληρώνεται με νέες ποικιλίες αμπέλου στην οριοθετημένη περιοχή από την οποία παράγονται οίνοι DOC (ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης), λαμβανομένων υπόψη των αλλαγών στο κλίμα τα τελευταία χρόνια και των πραγματικών αποδόσεων των νέων αμπελώνων.

Η οριοθετημένη περιοχή, η οποία κατά τα τελευταία 10 χρόνια υπήρξε ιδιαίτερα ευνοϊκή για την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών, έχει καταστεί ευνοϊκή για τη φύτευση ερυθρών ποικιλιών, όπως οι Syrah, Zweigelt κ.ά. Χάρη στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά και στους επιλεγέντες κλώνους, παράγονται οίνοι με την ανώτερη ποιότητα που είναι χαρακτηριστική της περιοχής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Τροποποίηση των αμπελοοινικών αποδόσεων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται ως προς την αύξηση των οινικών προϊόντων, και η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση οφείλεται σε νέους αμπελώνες σε σημαντικές περιοχές, με πυκνότητα φύτευσης άνω των 4000 πρέμων ανά εκτάριο, με χρήση κλώνων αυξημένου ποσοτικού και ποιοτικού δυναμικού. Στο πλαίσιο της αύξησης της παραγωγής, η ποιότητα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης διασφαλίζεται μέσω της εφαρμογής νέων τεχνολογιών επεξεργασίας. Στο πλαίσιο της αύξησης της παραγωγής, η ποιότητα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης διασφαλίζεται μέσω της εφαρμογής νέων τεχνολογιών επεξεργασίας.

3. Τροποποίηση της περιοχής παραγωγής για την παραγωγή των οίνων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται νέες διατάξεις για οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και τη διατήρηση του αρωματικού δυναμικού των αντιπροσωπευτικών ποικιλιών, προκειμένου αυτή η ονομασία προέλευσης να μπορεί να παράγεται πέραν της οριοθετημένης περιοχής, στη γειτονική περιοχή της ίδιας διοικητικής ενότητας όπου υπάρχει άριστο οινοποιητικό δυναμικό.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Συμπλήρωση των συγκεκριμένων πρακτικών για την οινοπαραγωγή

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές συμπληρώνονται με τις προϋποθέσεις για την παραγωγή επίσης λευκών και ροζέ οίνων από τις ποικιλίες Pinot Gris και Traminer Roz, που είναι απαραίτητες λόγω της εξέλιξης των οινοποιητικών τεχνολογιών και των προτιμήσεων των καταναλωτών για τις εν λόγω ποικιλίες, οι οποίες έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στους ροζέ οίνους.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Αναδιατύπωση των προϋποθέσεων παραγωγής

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Οι προϋποθέσεις παραγωγής αναδιατυπώθηκαν κατόπιν αιτήματος των παραγωγών, εφόσον ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά δεν διασφαλίζονται πλέον για τα προϊόντα που παράγονται με την ονομασία προέλευσης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Odobești

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - λευκοί/ροζέ οίνοι

Οι λευκοί οίνοι φέρουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα της περιοχής, με ανθικές νότες, γλυκίες νότες και νότες εξωτικών φρούτων ή εσπεριδοειδών. Ορισμένοι οίνοι έχουν μεσαία έως υψηλή οξύτητα, έντονη νότα φρεσκάδας και εκτεταμένο αρωματικό εύρος που κυμαίνεται από χαρακτηριστικές νότες βοτάνων έως γλυκίζον άρωμα τροπικών φρούτων, ενώ συχνά απαντά το άρωμα των ανθέων της αμπέλου.

Οι λευκοί οίνοι είναι εκλεπτυσμένοι, αρωματικά ουδέτεροι, με αρώματα μήλων, ανθικές νότες (Fetească regală), άρωμα ρόδων και γλυκύτητα που με την ωρίμανση συμπληρώνεται με νότες μόσχου, σταφίδας, μελιού (Tămâioasă românească) ή εσπεριδοειδών και νότες βοτάνων που προσδίδουν ζωνάνια και φρεσκάδα, συνοδευόμενες από αρώματα ανθέων και διακριτικά αρώματα φρέσκων φρούτων (Crâmpoșie).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - ερυθροί οίνοι

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από αυξημένη συσσωρευση χρωματισμένων τανινών, αρωματική συγκέντρωση, με φρουτώδεις νότες και καλή ισορροπία λόγω της συσσωρευσης σακχάρων, με γεύση που διαρκεί, απαλότητα και φρέσκες νότες.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ποικιλία αρωμάτων από αποξηραμένα στον ήλιο δαμάσκηνα (Fetească neagră), με αρχικό αρωματικό δυναμικό από νότες άγριου δάσους, κατόπιν από πράσινη πιπεριά και στη συνέχεια από υπερώριμα σταφύλια και μαύρο φραγκοστάφυλο (Cabernet Sauvignon), ή με τα χαρακτηριστικά ώριμων κερασιών και κόκκινων φρούτων, με αρώματα σταφίδας, καπνού ή μαύρου πιπεριού κατά την ωρίμανση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Καλλιεργητική πρακτική

- τουλάχιστον 3300 πρέμνα/εκτάριο σε υφιστάμενους αμπελώνες
- μέθοδος μόρφωσης: κατ' επιλογή του οινοπαραγωγού, ανάλογα με την ποικιλία και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες.

β. Μέγιστες αποδόσεις

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

15000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

16500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

19000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

21500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

115 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

127 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκή οινοποίηση των ποικιλιών: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

146 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Plăvaie

165 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

159 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομός Vrancea

— Πόλη Odobești - χωριό Unirea·

— Δήμος Jariștea - χωριά Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura·

— Δήμος Bolotești - χωριά Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești·

— Δήμος Broșteni - χωριά Broșteni, Pitulușa, Arva

7. Κυρία/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Șarba B

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Sémillon B - Semillon blanc

Băbească gri G

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Donaris B

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Barbera N

Codană N

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Nebbiolo N

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Traminer aromat alb B

Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής

Λιθολογικό υπόστρωμα – προλουβιακές-δiluβιακές άμμοι και χάλικες που καλύπτονται με ιζήματα ασβεστούχου πηλού (loess), αποτελούμενα από πλειστοκαινικό σύμπλεγμα θραυσμάτων που κείται πάνω σε εναλλασσόμενα στρώματα θαλάσσιας προέλευσης μάργας, αργίλου και άμμου του Πλειοκαινού.

Ανάγλυφο: ενοποιημένο επίπεδο προλουβιακού-δiluβιακού πρανούς, σχετικά ομοιόμορφα κεκλιμένο στα 300 μέτρα δυτικά και στα 100 μέτρα ανατολικά, και από το κάτω μέρος της πλαγιάς του λόφου του Οδοβεζί στην πλαγιά που γειτνιάζει με την πεδιάδα της Βλαχίας. Όσον αφορά τη γεωμορφολογία της, η περιοχή χαρακτηρίζεται από ευρέα μεσοποτάμια, παράλληλα προς τον άξονα Δύσης-Ανατολής. Λόγω των μορφομετρικών διαφορών ύψους, η έκθεση επιτρέπει την καλλιέργεια μεγάλου εύρους ποικιλιών αμπέλου στους αμπελώνες.

Κλίμα: εύκρατο ηπειρωτικό με ακραίες επιρροές λόγω της παρουσίας αέριων μαζών της Ανατολικής Ευρώπης και αέριων μαζών του Ατλαντικού από τα δυτικά και βορειοδυτικά καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αλλά κυρίως κατά τις μεταβατικές εποχές. Η ολική ηλιακή ακτινοβολία σημειώνει μέσες ετήσιες τιμές άνω των 120 Kcal/cm², με διακυμάνσεις μεταξύ 110 στις βόρειες πλαγιές και 140 στις νότιες πλαγιές.

Σύμφωνα με τα δεδομένα από τον ερευνητικό σταθμό του Οδοβεζί, κατά τα τελευταία 40 έτη έχει καταγραφεί θέρμανση του κλίματος σε αυτή την περιοχή.

Εδάφη: τα εδάφη της περιοχής και της ευρύτερης γεωγραφικής επέκτασης είναι mollisol που διακρίνονται σε μαύρες γαίες (καμβικές και αργιλικές-ιλλουβιακές) που έχουν υποστεί διαχωρισμό με καταβύθιση στο ανατολικό και κεντρικό τμήμα των αμπελώνων και σε φαιά εδάφη στο δυτικό τμήμα. Η μεσαία και ελαφριά υφή διασφαλίζει διαπερατότητα, αποστράγγιση και πολύτιμες φυσικές και τεχνολογικές ιδιότητες, με ευνοϊκή χημική σύνθεση και σημαντική περιεκτικότητα σε χούμο και θρεπτικά συστατικά που είναι ιδιαίτερος κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια.

Στοιχεία του προϊόντος

Το χρώμα των λευκών οίνων είναι χαρακτηριστικό του τύπου και της ηλικίας του οίνου, του ανώτερου αρώματος (μπουκέτο στους παλαιωμένους οίνους) και των γευστικών ιδιοτήτων, της γευστικής και οσφρητικής αρμονίας και της απαλότητας· τα τυπικά χαρακτηριστικά προσδίδονται από την περιοχή, με υψηλότερη ένταση χρώματος· τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στην άφθονη ηλιακή θερμότητα και στα ελαφριά υφής εδάφη. Σε αυτό συμβάλλει η τοποθεσία της περιοχής Οδοβεζί στους πρόποδες της υποκαρπάδιας περιοχής, με μέσο υψόμετρο 200 μέτρων. Αυτή η περιοχή συνδέεται από βιο-εδαφο-κλιματική άποψη με την πεδιάδα της Βλαχίας και από γενετική άποψη με την υποκαρπάδια περιοχή, ωστόσο αποτελεί γειτνιάζουσα περιοχή με δικό της περιβάλλον, ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια.

Από τον 17ο αιώνα, η φήμη του εν λόγω αμπελώνα αυξάνεται. Ο Δημήτριος Καντιμήρης (Dimitrie Cantemir), στο έργο του «Descriptio Moldaviae» (Περιγραφή της Μολδαβίας), κατέταξε τους αμπελώνες του Οδοβεζί στην τρίτη θέση σε όλη τη χώρα από άποψη ποιότητας. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι αμπελώνες της περιοχής ανήκαν στους ηγεμόνες της Μολδαβίας και του Ιασίου και στους επισκόπους του Roman και του Radăuți.

Ήταν τέτοια η ποιότητα του κρασιού σε αυτή την περιοχή που, στο πέρας των ετών, μεταφερόταν στην Πολωνία και τη Ρωσία κατά παραγγελία των ηγεμόνων τους (το 1456, ο Πολωνός βασιλιάς Καζίμιρ ζήτησε από τον ηγεμόνα της Μολδαβίας, Πέτρο Ράρες, κρασί από τον εν λόγω αμπελώνα).

Καθοριστικοί παράγοντες

Λόγω των κλιματικών συνθηκών και της υψηλής οξύτητας του εδάφους, οι παραγόμενοι οίνοι χαίρουν εκτίμησης χάρη στη φρεσκάδα και τη φρουτώδη γεύση τους.

Η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι περίπου 2100 ώρες, και οι υψηλές αυτές τιμές, σε συνδυασμό με την ολική ηλιακή ακτινοβολία (ετήσιες μέσες τιμές άνω των 120 Kcal/cm²) που διαφέρει μεταξύ των φυτειών με βόρειο προσανατολισμό και των φυτειών με νότιο προσανατολισμό, εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες για την ωρίμανση και τη συγκέντρωση σακχάρων και αρωματικών ουσιών στα σταφύλια. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 9-10°C, που αποτελεί και το μέσο εύρος θερμοκρασιών.

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

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν υπάρχουν συμπληρωματικές διατάξεις.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

http://onvrv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_no_track_changes_4.pdf
