

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 57/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«ODOBEȘTI»

Número de referencia: PDO-RO-A1586-AM01

Fecha de la comunicación: 9 de octubre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Introducción de nuevas variedades de uva en el cultivo*Descripción y motivos*

Teniendo en cuenta los cambios en el clima producidos en los últimos años y los rendimientos reales de las plantaciones de nueva creación, se amplía el pliego de condiciones, en el capítulo de las variedades aceptadas en el cultivo, con nuevas variedades de uva de vinificación en la zona delimitada en la que se producen vinos de la DOP.

La zona delimitada, considerada hasta hace diez años propicia especialmente al cultivo de variedades blancas, se ha vuelto propicia a la plantación de variedades tintas como Syrah, Zweigelt y otras, ya que las características edafoclimáticas y los clones seleccionados permiten la producción de vinos de una calidad superior determinada por la zona.

El cambio afecta al documento único.

2. Modificación de los rendimientos vitivinícolas*Descripción y motivos*

Se incrementan los rendimientos vitivinícolas en el pliego de condiciones. Este cambio afecta al documento único.

La modificación se debe a la realización de nuevas plantaciones en superficies considerables, en las que existe una densidad de plantación de más de 4 000 plantas por hectárea gracias al uso de clones con un alto potencial tanto cuantitativo como cualitativo. La preservación de la calidad de la DOP está garantizada en la producción aumentada también gracias al empleo de nuevas tecnologías de transformación.

3. Modificación de la zona de producción de vinos*Descripción y motivos*

El pliego de condiciones se completa con disposiciones adicionales para garantizar que la vinificación a temperatura controlada y la preservación del potencial aromático de las variedades representativas de esta denominación de origen puedan realizarse fuera de la zona delimitada de la denominación, en la zona vecina de la misma unidad administrativa, en la que existen capacidades óptimas de vinificación.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2..

El cambio no afecta al documento único.

4. Ampliación de las prácticas específicas de producción de vinos

Descripción y motivos

Se amplía el pliego de condiciones con las relativas a la producción de vinos blancos o rosados a partir de las variedades Pinot Gris y Traminer Roz. Esto resulta necesario debido a la evolución de las tecnologías de vinificación y a la preferencia cada vez mayor de los consumidores por estas variedades, dotadas de características especiales, particularmente en el caso de los vinos rosados.

El cambio no afecta al documento único.

5. Reformulación de las condiciones aplicables a la producción obtenida

Descripción y motivos

Se reformulan las condiciones aplicables a la producción obtenida, a petición de los productores, cuando dejan de garantizarse determinadas características cualitativas de los productos obtenidos en el marco de la denominación de origen.

El cambio no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Odobești

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o los vinos

Características analíticas y organolépticas: vinos blancos o rosados

Los vinos blancos poseen las características específicas de la zona y presentan notas florales, dulces y de frutas exóticas o cítricos. Algunos vinos presentan una acidez media o alta, un frescor pronunciado y una paleta aromática que abarca desde fuertes notas de hierbas aromáticas hasta aromas dulces de frutas tropicales, siendo también frecuente el aroma de flores de vid.

Los vinos blancos son finos, neutros desde el punto de vista aromático, con aromas de manzana, notas florales (Fetească regală) y de rosas de mermelada, complementado al envejecer con notas de almizcle, pasas, miel (Tămâioasă românească), o bien de cítricos y hierbas aromáticas que aportan vivacidad y frescor, junto con aromas florales, además de discretos aromas de frutas frescas (Crâmpoșie).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

Características analíticas y organolépticas: vinos tintos

Los vinos tintos se caracterizan por una mayor presencia de taninos coloreados, una concentración del carácter aromático, con notas frutales, y el justo equilibrio debido a la acumulación de azúcares, con persistencia en boca, finura y notas frescas.

Los vinos tintos presentan aromas variados de ciruelas secadas al sol (Fetească neagră), un potencial aromático inicial que va desde notas de vegetación forestal y silvestre hasta de uvas sobremaduras y grosellas negras (Cabernet Sauvignon), pasando por aromas de pimienta verde, o bien característicos de las cerezas y los frutos rojos maduros, con notas de pasas, tabaco y pimienta negra en los vinos de crianza.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas enológicas

a. Prácticas enológicas esenciales

CARACTERÍSTICAS Y PRÁCTICAS DE CULTIVO

Práctica de cultivo

- - 3 300 cepas/hectárea como mínimo en las plantaciones existentes.
- forma de gestión: elegida por el productor, en función de la variedad y las condiciones edafoclimáticas.

b. Rendimientos máximos

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

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

16 500 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17 500 kilogramos de uvas por hectárea

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

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

21 500 kilogramos de uvas por hectárea

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

115 hectolitros por hectárea.

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

127 hectolitros por hectárea.

Vinificación en blanco de las variedades: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 hectolitros por hectárea.

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

146 hectolitros por hectárea.

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 hectolitros por hectárea.

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 hectolitros por hectárea.

Plăvaie

165 hectolitros por hectárea.

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

159 hectolitros por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

Provincia de Vrancea.

— ciudad de Odobești, pueblo de Unirea;

— municipio de Jariște, pueblos de Jariște, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;

— municipio de Bolotești, pueblos de Bolotești, Pietroasa, Vitănești de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești

— municipio de Broșteni, pueblos de Broșteni, Pitulușa, Arva

7. Principal variedad o variedades de uva de vinificación

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 szölő

Muscadelle B - Moscatello bianco, Muscadet 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. Descripción del vínculo o vínculos

Vínculo con la zona delimitada

Datos de la zona geográfica

Sustrato litológico: arena y grava aluvioproaluviales, cubiertas por una capa de depósitos de loess, que constituyen en conjunto un complejo detritico pleistoceno, que descansa sobre marismas, arcillas y arenas marinas alternadas.

Relieve: terraza unitaria de glacis diluvioproaluvial, con una inclinación relativamente homogénea de 300 metros al oeste y 100 metros al este, respectivamente, desde la base de la vertiente de Măgura Odobești hasta la cima del talud que lo une a la Gran Llanura Rumana. El conjunto geomorfológico de la zona se caracteriza por amplias superficies enterrrás paralelas con orientación oeste-este. Las diferencias morfométricas de altitud y exposición al sol permiten el cultivo de variedades de vid muy diversas.

Clima: de tipo templado continental con grandes variaciones debido a la presencia de masas de aire orientales y atlánticas del oeste y noroeste, a lo largo de todo el año, aunque sobre todo en las estaciones de transición. La radiación solar global presenta valores medios anuales superiores a 120 kcal/cm², variando entre 110 en las superficies expuestas al norte y 140 en las expuestas al sur.

Según los datos del Instituto de Investigación de Odobești, se ha producido un calentamiento climático a lo largo de los cuarenta últimos años en esta región.

Suelos: los suelos de la zona que ocupan las mayores superficies son molisuelos, representados por suelos de tipo chernozem lixiviados (cámbicos y arcilloso-aluviales) sobre todo en la parte oriental y central de los viñedos, mientras que en la parte occidental predominan los suelos grises. Su textura media y ligera garantiza la permeabilidad, el drenaje y sus valiosas propiedades físicas y tecnológicas dan lugar a una composición químicapropicia, con un alto contenido de humus y nutrientes que se prestan especialmente al cultivo de la vid.

Detalles del producto

Los vinos blancos tienen el color característico de la variedad y el grado de envejecimiento del vino, propiedades superiores de aroma (buqué en los vinos de crianza) y sabor, armonía gusto-olfativa y finura; sus características típicas, como el color muy intenso, se deben a la zona y, más precisamente, a sus recursos heliotérmicos y sus suelos de textura ligera. Contribuye a ello la situación de la zona de Odobești en las estribaciones de la sierra subcarpática de Curbură, cuya altitud media es de 200 metros. Esta zona está ligada bio y edafoclimáticamente a la Gran Llanura Rumana y vinculada genéticamente a la cordillera subcarpática, pero con características individuales de zona diferenciada de contacto, con rasgos ecológicos propios propicios al cultivo de la vid.

Estos viñedos comenzaron a adquirir gran reputación a partir del siglo XVII, hasta el punto de que Dimitrie Cantemir los clasificó en tercer lugar, en su *Descriptio Moldoviae* (Descripción de Moldavia), entre los viñedos de calidad del país. No es casualidad que en esta región existieran viñedos propiedad de los príncipes de Moldavia, del metropolitano de Yasi o de los obispos de Roman y Radăuți.

Gracias a su calidad, el vino de esta región se exportó durante largo tiempo a Polonia y Rusia a petición de los soberanos de estos países (en 1456, el rey de Polonia pidió vino de este viñedo al príncipe Petru Rareș).

Interacción causal

Debido a las condiciones edafoclimáticas y al suelo, especialmente ácido, los vinos que se producen son valorados por su frescor y sabor afrutado.

La duración media de la exposición al sol es de unas 2 100 horas. Los altos valores de este parámetro, con una radiación global (valor medio anual superior a 120 Kcal/cm²) que varía según la exposición al norte o al sur de los viñedos, garantizan unas condiciones óptimas de maduración y concentración de los azúcares y las sustancias aromáticas en las uvas. La temperatura media anual se sitúa entre 9 °C y 10 °C, de manera que su oscilación térmica es media.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

Enlace al pliego de condiciones

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