

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta).

(2020/C 57/07)

Tämä ilmoitus julkaistaan annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti. ⁽¹⁾

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”ODOBEȘTI”

Viitenumero: PDO-RO-A1586-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 9. lokakuuta 2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Uusien rypälajikkeiden käyttöönotto

Kuvaus ja perustelut

Ottaen huomioon viime vuosina ilmastossa tapahtuneet muutokset ja äskettäin perustettujen viljelmien todelliset tuotokset, tuote-eritelmän kohtaan, joka koskee rajattua aluetta, jolta tarkistetulla alkuperänimityksellä (DOC) suojatut viinit saadaan, on päätetty lisätä uusia istutettavaksi hyväksytyjä rypälajikkeita.

Rajattu alue, joka on kymmenen viime vuoden ajan ollut erityisen suotuisa valkoisten lajikkeiden viljelylle, on muuttunut myös punaisten, kuten Syrah-, Zweigelt- ja muiden lajikkeiden viljelylle suotuisaksi. Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden sekä valittujen kloonien ansiosta viinit ovat alueelle tyypillisen korkealaatuisia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Viiniviljelmien tuotoksia koskeva muutos

Kuvaus ja perustelut

Muutetaan tuote-eritelmaa vastaamaan viinituotteiden määrän lisäystä. Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos johtuu uusista, huomattaville alueille perustetuista istutuksista, joiden istutustiheys on yli 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden ja joilla on käytetty klooneja, joiden laatuun ja määrään liittyvä potentiaali on aiempaa parempi. DOC-viinin laadun säilyminen varmistetaan myös tuotannon lisääntyessä uusien sovellettävien prosessointitekniikoiden käytön avulla.

3. Viinien tuotantoalueen muuttaminen

Kuvaus ja perustelut

Lisätään tuote-eritelmaan lisämääräyksiä viininvalmistuksesta valvotussa lämpötilassa ja edustavien lajikkeiden aromaattisen potentiaalin säilyttämisestä siten, että kyseistä alkuperänimitystä voidaan tuottaa myös rajatun alueen ulkopuolella, sellaisilla saman hallinnollisen yksikön lähialueilla, joissa on parhaat edellytykset valmistaa kyseisiä viinejä.

⁽¹⁾ EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Viinintuotantoon liittyvien erityismenetelmien täydentäminen

Kuvaus ja perustelut

Täydennetään tuote-eritelmaa edellytyksillä, jotka liittyvät valko- ja roseeviinien valmistamiseen Pinot Gris- ja Traminer Roz -lajikkeista. Tämä on tarpeen viininvalmistustekniikoiden kehittymisen ja kuluttajien kyseisiä lajikkeita koskevien mieltymysten takia. Lajikkeiden erityisominaisuudet tulevat esiin nimenomaan roseeviineissä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Tuotanto-olosuhteita koskevan kohdan uudelleenmuotoilu

Kuvaus ja perustelut

Tuotanto-olosuhteita koskeva kohta on uudelleenmuotoiltu tuottajien pyynnöstä siltä varalta, että alkuperänimityksen saaneet tuotteet eivät enää ole tiettyjen, laatua koskevien vaatimusten mukaisia.

Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Odobesti

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Valko-/roseeviinien analyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviineissä on alueen viineille tunnusomaisia piirteitä, kukkaisia, makeita vivahteita ja eksoottisten tai sitrushedelmien vivahteita. Eräät viinit ovat kohtalaisen tai erittäin hapokkaita, ne ovat hyvin raikkaita ja niiden aromikirjo on moninainen vaihdellen korostuneista yrttien vivahteista makeahkoihin trooppisten hedelmien aromeihin. Yleisin aromi on kuitenkin viiniköynnöksen kukkien aromi.

Valkoviinit ovat hienostuneita ja aromaattisesti neutraaleja. Niissä on havaittavissa omenan aromeja, kukkaisia vivahteita (Fetească regală), ruusun aromeja ja makeutta, jota täydentävät iän mukanaan tuomat myskimäiset, viinirypäleen ja hunajan vivahteet (Tămâioasă românească), tai sitrushedelmän ja yrttien vivahteita, jotka puolestaan tekevät viinistä eloisan ja raikkaan kukkaisaromiensa ja kevyiden tuoreiden hedelmien aromiensa (Crâmpoșie) ansiosta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	15,00.
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	9,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

Analyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit

Punaviineissä on runsaasti väriä viiniin tuovia tanniineja, ja niiden aromit ovat tiivistyneitä. Niissä on hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat tasapainoisia sokerien kertymisen johdosta. Niiden aromit viipyvät suussa, ne ovat hienostuneita ja niissä on raikkaita vivahteita.

Punaviineissä on havaittavissa erilaisia aurinkokuivattujen luumujen aromeja (Fetească neagră), ja niiden aromaattinen potentiaali ulottuu alussa havaittavista kesyttömän metsäisistä vivahteista vihreän paprikan aromeihin ja aina ylikypsien viinirypäleiden ja mustaherukan aromeihin (Cabernet Sauvignon) saakka. Niissä voidaan havaita myös kypsien kirsikoiden ja punaisten hedelmien vivahteita, ja viinin ikääntyessä rusinan, tupakan tai mustapippurin aromeja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	9,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olemmassa olevat viininvalmistusmenetelmät

VILJELYOMINAISUUDET JA -MENETELMÄT

Viljelymenetelmä

- vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohden
- viljelymenetelmä: tuottajan valinnan mukaan, lajikkeen sekä maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden mukaan.

b. Enimmäistuotokset

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

15 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

16 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

19 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

21 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

115 hehtolittraa hehtaaria kohden

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

127 hehtolittraa hehtaaria kohden

Valkoviinin valmistus seuraavista lajikkeista: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 hehtolittraa hehtaaria kohden

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

146 hehtolittraa hehtaaria kohden

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 hehtolittraa hehtaaria kohden

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 hehtolittraa hehtaaria kohden

Plăvaie

165 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

159 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Vrancean piirikunta

— Odobeștin kaupunki – Unirean kylä,

— Jariștean kunta – Jariștean, Pădurenin, Scănteian, Vărsăturăn kylät,

— Boloteștin kunta – Boloteștin, Pietroasan, Vităneștii de sub Măgură, Găgeștin, Putnan, Ivănceștin kylät

— Broștenin kunta – Broștenin, Pitulușan, Arvan kylät

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

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, 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 creată

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

Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămăioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Traminer aromat alb B

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Urișă, Galbenă

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Yhteys rajattuun alueeseen

Maantieteellisen alueen tiedot

Litologinen alusta – rinteiden juurella tulvien muodostamaa hiekka- ja soramaata, jota peittävät lössikerrostumat, jotka koostuvat vuoroittaisten, plioseenikaudelta peräisin olevien merkei-, savi- ja hiekkakerrosten päälle kerrostuneista pleistoseenikauden rapautumistuotteena syntyneistä komplekseista (kivilajiryhmistä).

Pinnanmuodostus: yhtenäinen, tulvien muodostamista kerrostumista koostuva pinnanmuoto, joka viettää melko tasaisesti lännessä 300 metriä ja idässä 100 metriä ja liittyy Romanian tasankoon Odobeştin kukkulan rinteiden juurella. Alueen geomorfologialle ovat tyypillisiä länsi-itä-suunnassa sijaitsevat leveät interfluvit. Alueen korkeuserojen takia viljelmillä voidaan viljellä useita eri rypälelajikkeita.

Ilmasto: lauhkea mannerilmasto, johon vaikuttavat voimakkaasti koko vuoden, eniten kuitenkin vuodenaikojen vaihteessa, Itä-Euroopan ilmamassat ja lännessä ja luoteesta saapuvat Atlantin ilmamassat. Auringon vuotuinen kokonaissäteily on keskimäärin yli 120 kilokaloria neliösenttimetriä kohden, se vaihtelee pohjoisrinteiden 110 kilokalorista neliösenttimetriä kohden etelärinteiden 140 kilokaloriin neliösenttimetriä kohden.

Odobeştin tutkimusaseman keräämien tietojen mukaan alueen ilmasto on muuttunut lämpimämmäksi viimeisen 40 vuoden aikana.

Maaperä: alueen ja sen laajemman ympäristön maaperä koostuu multamaannoksesta, joka ilmenee viininviljelyalueen itä- ja keskiosissa esiintyvänä hienona mustanamultana (kambrinen maaperä ja savi-sedimenttimaa) ja länsiosissa harmaana maana. Maaperän keskikarkean ja kevyen rakenteen ansiosta se on ilmavaa ja vettä läpäisevää ja sillä on arvokkaita fysikaalisia ja teknisiä ominaisuuksia. Sen kemiallinen koostumus on suotuisa ja runsaan humus- ja ravinnepitoisuuden ansiosta maaperä sopii erityisen hyvin viininviljelyyn.

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Valkoviinien värisävyt kertovat viinityypistä ja viinin iästä. Valkoviinien kehittyneempään aromiin (vanhojen viinien bukee) ja makuominaisuuksiin, maun ja tuoksun sopusointaisuuteen ja pehmeeseen sekä voimakkaampaan väriin vaikuttavat puolestaan alueen erityisominaisuudet. Nämä ominaisuudet johtuvat alueen runsaista heliotermisistä resurssista ja kuohkeasta maaperästä. Edellä mainitut ominaisuudet puolestaan johtuvat siitä, että Odobeştin alueen sijaitsee Ala-Karpaattien vuoriston juurella. Ala-Karpaatit kohoavat keskimäärin 200 metrin korkeuteen. Alue liittyy biologisesti, maaperän mikroilmaston ja ilmastonsa puolesta Romanian tasankoon ja geneettisesti Ala-Karpaattien vuoristoon, mutta muodostaa kuitenkin oman, viininviljelylle suotuisan ympäristön.

Tämän viininviljelyalueen maine on kasvanut 1600-luvulta lähtien. Dimitrie Cantemir luokitteli teoksessaan ”Descriptio Moldaviae” Odobeştin viinitilat laadultaan maan kolmanneksi parhaaksi. Ei ole sattumaa, että alueen viinitilat olivat Moldovan ja Iaşin hallitsijoiden sekä Roman ja Radăuţin piispojen omistuksessa.

Alueella tuotetun viinin laatuominaisuudet olivat niin tunnettuja, että viiniä toimitettiin vuosien ajan Puolaan ja Venäjälle kyseisten maiden hallitsijoiden pyynnöstä (Puolan kuningas Kasimir pyysi vuonna 1456 Moldovan hallitsijaa Petru Rareşia toimittamaan tältä viininviljelyalueelta peräisin olevia viinejä Puolaan).

Ratkaisevat tekijät

Viinejä arvostetaan ilmasto-olosuhteista ja maaperän korkeasta happamuudesta johtuvan raikkauden ja hedelmäisyyden takia.

Auringonpaistetta riittää vuodessa noin 2 100 tuntia, ja tämä yhdistettynä auringon kokonaissäteilyyn (vuosittain keskimäärin 120 Kcal/cm²) joka vaihtelee alueen pohjois- ja eteläosien välillä, tarjoaa ihanteelliset olosuhteet viinirypäleiden kypsymiselle ja sokeripitoisuuden ja aromien kehittymiselle. Vuotuinen keskilämpötila suotuisalla lämpötila-alueella on 9–10 °C.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Kaupun pitämisen edellytykset

Oikeudellinen kehys:

kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Ei lisäsäännöksiä.

Linkki eritelmaan

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