

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 57/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«ODOBEȘTI»

Numero di riferimento: PDO-RO-A1586-AM01**Data della comunicazione: 9 ottobre 2019****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Introduzione di nuove varietà di uve coltivate***Descrizione e motivi*

Nella sezione del disciplinare di produzione relativa alle varietà coltivate ammesse si integrano le nuove varietà di uve che possono essere vinificate nella zona delimitata per la produzione di vini DOC, tenendo conto dei cambiamenti climatici degli ultimi anni e delle rese effettive dei nuovi impianti.

Le condizioni della zona delimitata, fino a dieci anni fa particolarmente adatte alla coltivazione delle varietà a bacca bianca, sono adesso favorevoli anche alla coltivazione delle varietà a bacca rossa, tra le altre il Syrah e lo Zweigelt. Le caratteristiche pedoclimatiche e i cloni selezionati consentono di ottenere vini che esprimono la qualità superiore caratteristica della zona.

La modifica riguarda il documento unico.

2. Modifica delle rese vitivinicole*Descrizione e motivi*

Il livello di produzione riportato nel disciplinare è aumentato. Tale modifica riguarda il documento unico.

La modifica è dovuta alla creazione di nuovi vigneti di notevole estensione, caratterizzati da una densità di oltre 4 000 ceppi per ettaro e dall'impianto di cloni con un maggiore potenziale quantitativo e qualitativo. Nonostante l'aumento della produzione, l'impiego di nuove tecnologie di lavorazione assicura la conservazione della qualità della DOC.

3. Modifica della zona di produzione dei vini*Descrizione e motivi*

Nel disciplinare di produzione si integrano disposizioni supplementari relative alla vinificazione a temperatura controllata, che consente di mantenere il potenziale aromatico di alcune varietà rappresentative della denominazione di origine, affinché tale operazione possa essere effettuata, al di fuori della zona delimitata, nella zona adiacente alla stessa unità amministrativa, in cui esistono capacità ottimali per la vinificazione di dette varietà.

(¹) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La modifica non riguarda il documento unico.

4. Integrazione di pratiche specifiche per la produzione di vini

Descrizione e motivi

Nel disciplinare di produzione si integrano le condizioni per la produzione dei vini bianchi o rosati anche a partire dalle varietà Pinot gris e Traminer roz. Tale integrazione è necessaria a seguito dell'evoluzione delle tecnologie di vinificazione e delle preferenze dei consumatori relativamente a queste varietà, che presentano caratteristiche peculiari se vinificate in rosato.

La modifica non riguarda il documento unico.

5. Riformulazione delle condizioni di classificazione della produzione

Descrizione e motivi

Le condizioni di classificazione della produzione ottenuta sono riformulate su richiesta dei produttori, in quanto determinate caratteristiche qualitative non sono più garantite per i prodotti a denominazione di origine.

La modifica non riguarda il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Odobești

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini bianchi/rosati

I vini bianchi presentano le caratteristiche tipiche della zona, note floreali e dolci, nonché sentori di frutta esotica o di agrumi. Alcuni vini hanno un'acidità media o elevata, una pronunciata freschezza, uno spettro aromatico che va da marcati sentori erbacei fino ad aromi dolci di frutta tropicale e, di frequente, note di fiori di vite.

I vini bianchi sono fini, neutri sotto il profilo aromatico, con note di mela, floreali (Fetească regală), di rosa, di marmellata, che in fase di invecchiamento si arricchiscono di sentori muschiati, nonché di note di uva passa, miele (Tămâioasă românească) o agrumi ed erba, che conferiscono vivacità e freschezza, accompagnate da note floreali ma anche di sentori discreti di frutta fresca (Crâmpoșie).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rossi

I vini rossi presentano una maggiore quantità di tannini e di colore, nonché una concentrazione del profilo aromatico, accompagnata da note fruttate, un giusto equilibrio grazie all'accumularsi di zuccheri, persistenza gustativa, finezza e note fresche.

I vini rossi presentano aromi diversi di prugne seccate al sole (Fetească neagră), un potenziale aromatico iniziale che va da note di sottobosco e selvatiche, ad aromi di peperoni verdi fino a sentori di uva stramatura e di ribes neri (Cabernet Sauvignon) o aromi caratteristici di ciliegie e frutti rossi maturi, accompagnati, con l'invecchiamento, da note di uva passa, tabacco o pepe nero.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

CARATTERISTICHE E PRATICHE COLTURALI

Pratica colturale

- minimo 3 300 ceppi/ettaro negli impianti esistenti;
- forma di allevamento: scelta dal produttore in funzione della varietà e delle condizioni pedoclimatiche.

b. Rese massime

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

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

16 500 chilogrammi di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

19 000 chilogrammi di uve per ettaro

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

21 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

115 ettoltri per ettaro

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

127 ettoltri per ettaro

Vinificazione in bianco delle varietà: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 ettoltri per ettaro

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

146 ettoltri per ettaro

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 ettoltri per ettaro

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 ettoltri per ettaro

Plăvaie

165 ettolitri per ettaro

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

159 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Distretto di Vrancea

— città di Odobești - villaggio Unirea;

— comune di Jariștea - villaggi di Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;

— comune di Bolotești - villaggi di Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești

— comune di Broșteni - villaggio di Broșteni, Pitulușa, Arva

7. Varietà principale/i di uve da vino

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. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona delimitata

Informazione sulla zona geografica

Substrato litologico: sabbie e ghiaie proluviali e diluviali, ricoperte da uno strato di depositi loessici che formano insieme un complesso di detriti pleistocenici che riposano su strati alternati di marne, argille e sabbie marine risalenti al Pleistocene.

Orografia: uno scalone unitario costituito da glacis diluviale e proluviale, con un'inclinazione relativamente uniforme di 300 m a ovest e 100 m a est, rispettivamente dalla base del versante della Măgura Odobești al fronte della scarpata che funge da collegamento con la Câmpia Romană. Il complesso geomorfologico della zona è caratterizzato da interfluvi larghi che corrono paralleli in direzione ovest-est. Le differenze morfometriche di altitudine e di esposizione permettono la coltivazione di una grande varietà di vitigni.

Clima: di tipo temperato continentale con forti variazioni dovute alla presenza di masse di aria est-europee e atlantiche (provenienti da ovest e nord-ovest) per tutto l'anno, ma soprattutto nelle stagioni di transizione. La radiazione solare totale presenta valori medi annuali superiori ai 120 Kcal/cm², compresi tra 110 per le esposizioni a nord e 140 per quelle a sud.

Secondo i dati della stazione di ricerca di Odobești, negli ultimi quarant'anni in questa regione si è registrato un riscaldamento climatico.

Suoli: i suoli zonali più diffusi sono i mollisuoli, rappresentati da černožëm levigati (cambici e argillo-illuviali) predominanti nella parte orientale e centrale della zona vitivinicola e da suoli grigi nella parte occidentale. La loro tessitura media e leggera assicura la permeabilità, il drenaggio, buone proprietà fisiche e tecnologiche, con processi chimici favorevoli e un contenuto considerevole di humus e di sostanze nutritive, il che li rende particolarmente adatti alla viticoltura.

Dettagli del prodotto

I vini bianchi presentano colore caratteristico a seconda della tipologia e dell'invecchiamento del vino, aroma (bouquet per i vini invecchiati) e gusto di qualità superiore, armonia gusto-olfattiva e finezza. Le caratteristiche di tipicità, in particolare l'intensità colorante elevata, sono tuttavia dovute alla zona, all'abbondanza di risorse eliotermiche e ai suoli con tessitura leggera. A tali caratteristiche contribuisce la posizione della zona di Odobești, situata su uno scalone ai piedi dei Subcarpați de Curbură, la cui altitudine media è di 200 m. Sebbene attaccata dal punto di vista biopedoclimatico alla Câmpia Romană e legata geneticamente ai Subcarpați, la zona costituisce un territorio di contatto distinto, con caratteristiche ecologiche proprie favorevoli alla viticoltura.

A partire dal XVII secolo cresce la fama di questa zona vitivinicola, tanto che, nella classifica qualitativa delle zone vitivinicole contenuta nella «Descriptio Moldaviae» di Dimitrie Cantemir, la zona di Odobești è considerata la terza migliore del paese. Non è un caso che in questa regione siano esistiti vigneti di proprietà dei signori della Moldavia, della metropoli di Iași e dei vescovi di Roman e Radăuți.

Grazie alle sue qualità, il vino di questa regione è stato esportato per anni in Polonia e in Russia per soddisfare le richieste dei regnanti di questi paesi (nel 1456 re Casimiro di Polonia chiese il vino di questa regione al principe Petru Rareș).

Legame causale

Grazie alle condizioni pedoclimatiche e a un suolo caratterizzato da un'acidità elevata, i vini ottenuti sono apprezzati per la loro freschezza e il loro carattere fruttato.

La durata media annua del soleggiamento è di circa 2 100 ore. I valori elevati di questo parametro, con un irraggiamento solare totale (valore medio annuo pari a oltre 120 Kcal/cm²) che varia a seconda che gli impianti siano esposti a esposizione a nord o a sud, assicurano condizioni ottimali di invecchiamento e di concentrazione degli zuccheri e delle sostanze aromatiche nelle uve. La temperatura media annuale è di circa 9-10 °C, con un'escursione termica media.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Nessuna disposizione complementare

Link al disciplinare del prodotto

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