

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 397/14)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Odobesti”

PDO-RO-A1586-AM02

Datum för meddelandet: 21 juli 2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Tillägg av frivilliga uppgifter i märkningen

I specifikationen läggs ytterligare bestämmelser till om att frivilliga uppgifter om vissa produktionsmetoder kan anges i märkningen av viner (användning av begrepp för vinframställningsmetoder som används världen över för att ge ett vin dess särpräglade sensoriska egenskaper som har betydelse för konsumenten när det gäller kvalitet, mognad och lagring).

Kapitel VI i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Odobesti

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – vita viner/roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna präglas av områdets specifika kännetecken, med blommiga och söta inslag och toner av exotiska frukter eller citrusfrukter. Vissa viner har medelhög eller hög syrahalt, en tydlig friskhet och en bredd av aromer som varierar från markerade örtiga toner till söt tropisk frukt och de har ofta en doft av vinblomma.

De vita vinerna är eleganta och aromatiskt neutrala med äppeldoft, blommighet (fetească regală) och doft av söta rosor och får vid lagring inslag av mysk, russin, honung (tămăioasă românească) eller citrusfrukt och örtiga toner som bidrar med livlighet och friskhet kombinerat med blommiga toner och diskreta dofter av färs frukt (crămpoșie).

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. Analytiska och organoleptiska egenskaper – röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har en förhöjd ackumulering av färgade tanniner, aromatisk koncentration med fruktiga toner och fin balans tack vare ackumuleringen av socker, med en kvardröjande smak, mildhet och friska toner.

De röda vinerna har en rad olika aromer av saltorkade plommon (fetească neagră), där den aromatiska potentialen inleds med vilda skogstoner, övergår till grön paprika som följs av dofter av övermogna druvor och svarta vinbär (cabernet sauvignon) eller inslag av mogna körsbär och röda bär, med doft av russin, tobak eller svartpeppar vid lagring.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1. Kännetecken och metoder för odling

Odlingsmetoder:

- Minst 3 300 plantor per hektar i befintliga planteringar.
- Uppbindningsmetod: enligt producentens val, beroende på sort och jord- och klimatförhållanden.

5.2. Högsta avkastning

1. Sauvignon, pinot gris, muscat ottonel, traminer alb, tămâioasă românească, traminer roz

15 000 kg druvor per hektar

2. Aligote, șarba, băbească gri, chardonnay, fetească albă, frâncușă, riesling de rhin, donaris

16 500 kg druvor per hektar

3. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot
17 500 kg druvor per hektar
4. Fetească regală, crâmpoșie selecționată, mustoasă de măderat, riesling italian, galbenă de odobești
19 000 kg druvor per hektar
5. Crâmpoșie, furmint, muscadelle, grasă de cotnari, semillon
19 000 kg druvor per hektar
6. Plăvaie, băbească neagră, codană, syrah, sangiovese, barbera, nebbiolo, zweigelt
21 500 kg druvor per hektar
7. Sauvignon, pinot gris, muscat ottonel, traminer alb, tămâioasă românească, traminer roz
115 hektoliter per hektar
8. Aligote, șarba, băbească gri, chardonnay, fetească albă, francușă, riesling de rhin, donaris
127 hektoliter per hektar
9. Vitvinsframställning av sorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot
135 hektoliter per hektar
10. Fetească regală, crâmpoșie selecționată, mustoasă de măderat, riesling italian, galbenă de odobești
146 hektoliter per hektar
11. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot
129 hektoliter per hektar
12. Crâmpoșie, furmint, grasă de cotnari, muscadelle, semillon
146 hektoliter per hektar
13. Plăvaie
165 hektoliter per hektar
14. Băbească neagră, codană, syrah, sangiovese, barbera, nebbiolo, zweigelt
159 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Distriktet Vrancea

- Staden Odobești – byn Unirea.
- Kommunen Jariștea – byarna Jariștea, Pădureni, Scânteia och Vărsătura.
- Kommunen Bolotești – byarna Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Vităneștii, Putna och Ivăncești.
- Kommunen Broșteni – byarna Broșteni, Pitulușa och Arva.

7. **Druvsorter**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Barbera N

Babeasca gri G

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă, serecsia

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – pășărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, pășărească neagră, coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănășană, galbenă de ardeal

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova, poamă creață

Furmint B – furmin, şom szalai, szegszolo

Galbenă de odobești B – galbenă de căpătanu, galbenă uriașă, galbenă

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă, kövér szőlő

Merlot N – bigney rouge

Muscadelle B – moscatello bianco, muscadet doux

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher, straftraube

Nebbiolo N

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero

Plăvaie B – bălană, plăvană, poamă bălaie

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sangiovese N – brunello di montalcino, morellino

Sauvignon B – sauvignon verde

Syrah N – shiraz, petit syrah

Semillon B – semillon blanc

Traminer rose rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească b – rumänische weihrauchtraube, tamianka

Zweigelt N – blauerzweigelt, negru de zweigelt, zweigelt blau

Șarba B

8. Beskrivning av samband

Samband med det avgränsade området

Detaljerade uppgifter om det geografiska området

Litologiskt substrat – proluvial-diluvial sand och proluvialt-diluvialt grus täckt av ett lager lösjord bestående av ett pleistocent fragmenterat komplex som vilar på omväxlande lager av marin mörkel, lera och sand från pliocen.

Topografi: En enhetlig nivå av diluvial-proluvial glaci, som sluttar relativt jämnt 300 meter i väster och 100 meter i öster och från foten av berget Odobești där det sluttar ner och ansluter till den rumänska slätten. Geomorfologiskt sett karakteriseras området av breda vattendelare som löper parallellt i väst-östlig riktning. På grund av de morfometriska skillnaderna i höjd och exponering är det möjligt för vingårdarna att odla en mängd olika druvsorter.

Klimat: Tempererat inlandsklimat med extrema influenser på grund av förekomsten av luftmassor från Östeuropa och Atlanten från väst och nordväst under hela året, men främst under mellansäsongerna. Globalstrålningen visar genomsnittliga årliga värden på över 120 kcal/cm², som varierar mellan 110 för exponeringarna mot norr och 140 för dem mot söder.

Enligt uppgifter från forskningsstationen i Odobești har klimatet i området blivit varmare under de senaste 40 åren.

Jordarter: De vanligaste jordarterna i området är mollisola jordarter i form av finkornig svartjord (kambisk och argillisk-illuvial) i vinodlingsområdets östra och centrala del och gråjord i den västra delen. Den medellätta och lätta strukturen ger genomsläpplighet, dränering och värdefulla fysiska och tekniska egenskaper, med en gynnsam kemisk sammansättning och betydande halter av humus och näringsämnen särskilt lämpliga för vinodling.

Produktuppgifter

Färgen på de vita vinerna är karakteristisk för vintypen och dess ålder. De karakteriseras av sin utsökta doft (bouquet hos gamla viner) och sina smakegenskaper, sin harmoni mellan smak och doft och sin mjukhet. De typiska egenskaperna, bl.a. den starkare färgintensiteten, beror på de geografiska förutsättningarna, framför allt det rikliga solljuset och den lätta jordmån. Detta beror bl.a. på Odobești-områdets läge på Subkarpaternas utlöpare med en genomsnittlig höjd på 200 meter. Området liknar den rumänska slätten i fråga om bio-, mark- och klimategenskaper och har genetiska kopplingar till Subkarpaterna men utgör ett avgränsat kontaktområde med distinkta ekologiska egenskaper gynnsamma för vinodling.

Denna vingård har ökat i anseende sedan 1600-talet. I Dimitrie Cantemirs "Descriptio Moldaviae" rankades vingårdarna i Odobești som de tredje bästa i landet när det gäller kvalitet. Det är inget sammanträffande att vingårdar i denna region ägdes av de moldaviska härskarna, metropolerna i Iași och biskoparna i Roman och Radăuți.

Vin från denna region har på grund av sin kvalitet sedan lång tid tillbaka levererats till Polen och Ryssland på begäran av härskarna där (år 1456 bad kung Kasimir av Polen Moldaviens härskare Petru Rareș om vin från denna vingård).

Orsakssamband

De viner som framställs uppskattas för sin friskhet och fruktighet, vilket är en följd av klimatförhållandena och en jordmån med hög syrahalt.

Det årliga genomsnittet soltimmar på omkring 2 100 timmar skapar optimala förhållanden för druvornas mognad och koncentration av socker och aromämnen, vilket är avgörande för vinernas primära aromer. Årsmedeltemperaturen ligger på cirka 9–10 °C, med ett genomsnittligt temperaturspann (temperaturvariation).

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Inga ytterligare bestämmelser.

Frivilliga uppgifter i märkningen

Rättslig ram:

EU-lagstiftningen.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Följande uppgifter avseende vissa framställningsmetoder får också anges på frivillig basis:

- begreppen *fermentat in barrique* [jäst på fat], *maturat in barrique* [mognadslagrat på fat], *fermentat în prezența așchiilor de stejari* [jäst under tillsats av ekspån] och *maturat în prezența așchiilor de stejari* [mognadslagrat under tillsats av ekspån] får anges i märkningen på rumänska, alternativt begrepp på något internationellt gångbart språk för att informera konsumenten om vilken process som tillämpats, t.ex. något av följande begrepp:
- *fume* eller *smoked* eller *toasted* på engelska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *light*, *medium* eller *heavy*.
- *fumé* eller *fumée* på franska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *léger*, *moyenne*, *forte* eller *petite fumé*, *demi fumé*, *intense fumé*.

Dessa uppgifter får anges på något annat internationellt gångbart språk eller på det språk som används i det land där vinprodukten ska marknadsföras, om vinproducenten så önskar, för att informera konsumenten om vilka metoder som används världen över för att få fram viner med vissa särpräglade sensoriska egenskaper.

Viner som genomgår en mognadslagring på sin jästfällning får märkas med *sur lie*, *bâtonnage* eller *aged on the lees*.

Länk till produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf
