

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 57/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

## „ODOBEȘTI”

**Numer referencyjny PDO-RO-A1586-AM01**

**Data przekazania informacji: 9 października 2019**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Wprowadzenie do uprawy nowych odmian winorośli***Opis i uzasadnienie*

Zważywszy na zmiany klimatyczne, do których doszło w ostatnich latach, oraz na rzeczywiste zbiory z nowych winnic, punkt specyfikacji produktu poświęcony odmianom winorośli dopuszczonym w uprawie uzupełnia się o nowe winne odmiany winorośli stosowane na wyznaczonym obszarze, z których produkuje się wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Wyznaczony obszar, który jeszcze 10 lat temu nadawał się w szczególności do uprawy białych odmian winorośli, zaczął sprzyjać uprawie czerwonych odmian winorośli, takich jak syrah, zweigelt itp.; właściwości glebowo-klimatyczne oraz wyselekcjonowane klony pozwalają na uzyskanie win, których wysoka jakość odzwierciedla specyfikę wyznaczonego obszaru.

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

**2. Dostosowanie zbiorów w sektorze uprawy winorośli i winiarstwa***Opis i uzasadnienie*

W specyfikacji produktu zwiększono zbiory winogron i wielkość produkcji wina, przy czym zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Przedmiotową zmianę wprowadza się wskutek pojawienia się nowych winnic o znaczącej powierzchni oraz gęstości obsady przekraczającej 4 000 roślin/ha, do którego doszło dzięki wykorzystaniu klonów o zwiększonym potencjale ilościowym i jakościowym. Zachowanie jakości przedmiotowej kontrolowanej nazwy pochodzenia w przypadku rosnącej produkcji jest możliwe również dzięki nowym technologiom przetwórczym.

**3. Zmiana obszaru produkcji wina***Opis i uzasadnienie*

Specyfikację produktu uzupełnia się o dodatkowe przepisy, zgodnie z którymi fermentacja przeprowadzana w kontrolowanej temperaturze w celu zachowania potencjału aromatycznego odmian winorośli charakterystycznych dla przedmiotowej nazwy pochodzenia może odbywać się poza wyznaczonym obszarem produkcji win objętych nazwą, na obszarze sąsiadującym i wchodzącym w skład tej samej jednostki administracyjnej, zapewniającym optymalne warunki do fermentacji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 4. Uzupełnienie szczególnych praktyk wytwarzania wina

##### Opis i uzasadnienie

Specyfikację produktu uzupełnia się o warunki wytwarzania win białych lub różowych również z odmian winorośli pinot gris i traminer roz ze względu na rozwój technologii produkcji wina oraz coraz większe upodobanie konsumentów do tych odmian winorośli o szczególnych właściwościach, zwłaszcza w przypadku win różowych.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5. Przeredagowanie warunków dotyczących klasyfikacji otrzymanych produktów

##### Opis i uzasadnienie

Warunki dotyczące klasyfikacji otrzymanych produktów zostają przeredagowane na wniosek producentów, w sytuacji gdy produkty objęte nazwą pochodzenia nie posiadają już niektórych cech jakościowych.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Odobęști

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

##### Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe/różowe

Wina białe posiadają właściwości charakterystyczne dla wyznaczonego obszaru i cechują się wyczuwalnymi nutami kwiatowymi i słodkimi oraz nutami owoców egzotycznych lub cytrusowych. Niektóre wina charakteryzują się średnią lub wysoką kwasowością, wyraźną świeżością oraz szerokim zakresem aromatów, od silnych nut roślinnych do słodkich aromatów owoców egzotycznych, a często także aromatem kwiatu winorośli.

Wina białe są subtelne, neutralne z punktu widzenia aromatycznego, z wyczuwalnym aromatem jabłka oraz nutami kwiatowymi (fetească regală) i różanymi (trandafiri de dulceață), które w trakcie dojrzewania zostają wzbogacone o nuty piżma, rodzynek, miodu (tămâioasă românească) lub owoców cytrusowych i ziół nadające winu rzeźkość i świeżość, czego uzupełnienie stanowią aromaty kwiatowe, ale również subtelne aromaty świeżych owoców (crâmpoșie).

##### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

##### Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone

Wina czerwone charakteryzują się większą zawartością tanin barwnych oraz intensywnym aromatem z wyczuwalnymi nutami owocowymi, są dobrze wyważone dzięki nagromadzeniu cukrów, posiadają dużą trwałość smakową oraz są delikatne i świeże.

Wina czerwone charakteryzują się różnorodnymi aromatami śliwek suszonych na słońcu (fetească neagră) oraz początkowym potencjałem aromatycznym obejmującym nuty podszytu leśnego i dzikiej roślinności, przez nuty zielonej papryki, aż po nuty przejrzałych winogron i czarnej porzeczki (cabernet sauvignon) lub posiadają właściwości typowe dla wiśni i innych dojrzałych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), uzyskując w miarę dojrzewania aromaty rodzynek, tytoniu lub czarnego pieprzu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,00
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### CECHY UPRAWY I PRAKTYKI UPRAWY

##### Praktyka uprawy

- minimum 3 300 roślin/ha w przypadku istniejących winnic,
- sposób prowadzenia winorośli: wybrany przez producenta, w zależności od odmiany winorośli i warunków glebowo-klimatycznych.

### b) Maksymalne zbiory

sauvignon, pinot gris, muscat ottonel, traminer alb, tămâioasă românească, traminer roz:

15 000 kg winogron z hektara;

aligote, sarba, băbească gri, chardonnay, fetească albă, frâncușă, riesling de Rhin, donaris:

16 500 kg winogron z hektara;

cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

17 500 kg winogron z hektara;

fetească regală, crâmpoșie selecționată, mustoasă de Măderat, riesling italian, galbenă de Odobești:

19 000 kg winogron z hektara;

crâmpoșie, furmint, muscadelle, grasă de Cotnari, semillon:

19 000 kg winogron z hektara;

plăvaie, băbească neagră, codană, syrah, sangiovese, barbera, nebbiolo, zweigelt:

21 500 kg winogron z hektara;

sauvignon, pinot gris, muscat ottonel, traminer alb, tămâioasă românească, traminer roz:

115 hektolitrow z hektara;

aligote, sarba, băbească gri, chardonnay, fetească albă, frâncușă, riesling de Rhin, donaris:

127 hektolitrow z hektara.

Produkcja wina białego z poniższych odmian winorośli: cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

135 hektolitrow z hektara;

fetească regală, crâmpoșie selecționată, mustoasă de Măderat, riesling italian, galbenă de Odobești:

146 hektolitrow z hektara;

cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, merlot:

129 hektolitrow z hektara;

crâmpoșie, furmint, grasă de Cotnari, muscadelle, semillon:

146 hektolitrow z hektara;

plăvaie:

165 hektolitroń z hektara;

băbească neagră, codană, syrah, sangiovese, barbera, nebbiolo, zweigelt:

159 hektolitroń z hektara.

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Departament Vrancea:

— miasto Odobești – miejscowość Unirea,

— gmina Jariștea – miejscowości Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura,

— gmina Bolotești – miejscowości Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești,

— gmina Broșteni – miejscowości Broșteni, Pitulușa, Arva.

## 7. Główne odmiany winorośli

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

șarba B

pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mōnch, pinot cendré, pinot grigio, rulānder

riesling du 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 șalai, szegszolo

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

barbera N

codană N

pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klāvner 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 petits grains

tămăioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka

traminer aromat alb B

galbenă de Odobești B – galbenă de Căpățanu, galbenă uriașă, galbenă

## 8. Opis związku lub związków

### *Związek z obszarem geograficznym*

Informacje na temat obszaru geograficznego

Podłoże geologiczne – osady piaskowo-żwirowe pochodzenia aluwialnego i deluwialnego pokryte warstwą złożoną z osadów lessowych, tworzące razem plejstoceński materiał detrytyczny położony na kolejnych warstwach plicieńskich margli, ilów oraz piasków morskich.

Ukształtowanie powierzchni – akumulacyjne podniesienie przedkontynentalne zbudowane z osadów aluwialnych i deluwialnych o stosunkowo stałym nachyleniu, którego wysokość po stronie zachodniej wynosi 300 metrów, a po stronie wschodniej 100 metrów, od podstawy zboczy Măgura Odobești po ich szczyt, który sąsiaduje z Niziną Wołoską. Profil geomorfologiczny obszaru charakteryzuje się rozległymi, równoległymi międzyrzeczami położonymi wzdłuż osi zachód-wschód. Występujące tam różnice morfometryczne w zakresie wysokości i ekspozycji pozwalają na uprawę szerokiej gamy odmian winorośli.

Klimat – umiarkowany klimat kontynentalny o znacznym zróżnicowaniu wynikającym z występowania mas powietrza znad Europy Wschodniej, a także znad Oceanu Atlantyckiego nadciągających od zachodu i północnego zachodu przez cały rok, lecz w szczególności w okresach zmiany pór roku. Całkowite nasłonecznienie odpowiada średnim rocznym wartościom przekraczającym  $120 \text{ kcal/cm}^2$ , z odchyleniami wynoszącymi od 110 w przypadku ekspozycji północnych do 140 w przypadku ekspozycji południowych.

Zgodnie z danymi ośrodka badań naukowych w Odobești na przestrzeni 40 ostatnich lat w przedmiotowym regionie odnotowano ocieplenie klimatu.

Gleby – gleby występujące na przedmiotowym obszarze to głównie gleby zaliczane do kategorii Mollisols, a dokładniej czarnoziemy wylugowane (z poziomem cambic i argic), zwłaszcza we wschodniej i centralnej części regionu winiarskiego, natomiast w części zachodniej występują głównie gleby szare. Ich zrównoważona i lekka struktura zapewnia przepuszczalność i odwadnianie, a ich właściwości fizyczne i technologiczne sprzyjają pożądanym procesom chemicznym, natomiast wysoka zawartość próchnicy i składników pokarmowych sprawia, że gleby te doskonale nadają się do uprawy winorośli.

### *Informacje na temat produktu*

Wina białe mają charakterystyczną barwę typową dla danego rodzaju i wieku wina, posiadają wysokiej jakości właściwości aromatyczne (bukiet aromatyczny dojrzałych win) i smakowe, charakteryzują się równowagą smakowo-aromatyczną oraz subtelnoscią; ich charakterystyczne właściwości, w szczególności zwiększona intensywność barwy, zawdzięczane są obszarowi geograficznemu, a ściślej mówiąc występującemu na nim dobremu nasłonecznieniu oraz glebom o lekkiej strukturze. Istotną rolę odgrywa również położenie regionu winiarskiego Odobești, który jest usytuowany na przedgórzu Karpat Południowych (Subcarpatilor de Curbură) i którego średnia wysokość wynosi 200 m. Z biologicznego i glebowo-klimatycznego punktu widzenia obszar ten przynależy do Niziny Wołoskiej (Câmpia Română), natomiast z punktu widzenia orogenezy do Karpat Południowych. Przedmiotowy obszar funkcjonuje jednak jako odrębny obszar przejściowy o własnych właściwościach ekologicznych, dzięki czemu zapewnia korzystne warunki do uprawy winorośli.

Począwszy od XVII wieku renoma tych winnic wzrasta do tego stopnia, że w dziele zatytułowanym „Descriptio Moldaviae” Dimitrie Cantemir plasuje region winiarski Odobești na trzecim miejscu w hierarchii jakościowych regionów winiarskich w kraju. Nie przez przypadek w regionie tym znajdowały się winnice stanowiące własność mołdawskich władców, archidiecezji w Iași czy biskupów miast Roman i Rădăuți.

Ze względu na jakość wina pochodzącego z przedmiotowego regionu przez wiele lat dostarczano je do Polski i Rosji na prośbę monarchów tych państw (w 1456 r. król Kazimierz IV Jagiellończyk poprosił monarchę Petru Rareșu o wino z tego regionu winiarskiego).

### *Związek przyczynowy*

Dzięki właściwościom glebowo-klimatycznym oraz glebie o wyjątkowo wysokiej kwasowości wina produkowane na tym obszarze są cenione za ich świeży charakter i owocowy smak.

Średnie roczne nasłonecznienie wynosi ok. 2 100 godzin i te wysokie wartości wraz z całkowitym promieniowaniem słonecznym (średnie wartości roczne wynoszące ponad  $120 \text{ Kcal/cm}^2$ ), które zmienia się w przypadku nasadzeń o ekspozycji północnej i tych o ekspozycji południowej, zapewniają optymalne warunki dla dojrzewania winogron oraz wysokiej zawartości cukrów i związków aromatycznych w winogronach. Średnia temperatura roczna wynosi około  $9\text{--}10 \text{ }^\circ\text{C}$ , co oznacza średni zakres temperatur.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

### *Warunki wprowadzania do obrotu*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

brak dodatkowych przepisów

**Link do specyfikacji produktu**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_odobesti\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1426\\_14.06.2019\\_no\\_track\\_changes\\_4.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_no_track_changes_4.pdf)

---