

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Panciu (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ VRANCEA-PIETROASA
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociație înființată în baza OG nr. 26/2000 și a Legii nr. 778/2001, are în componență cinci membrii.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	12 Str. Avântului 620075 Focșani România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 237 221574
<i>Fax:</i>	0040 237 221574
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet sarcini DOC PANCIU.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	OMAPDR nr. 732/2005 publicat în MOF nr. 726/10 august 2005
----------------------------	--

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Panciu (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Da
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Parametrii fizico-chimici și organoleptici la punerea în consum**

<i>Caracteristici analitice:</i>
-tăria alcoolică dobândită - min. 9% vol - aciditate totală (acid tartric): minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru; - aciditate volatilă (acid acetic): 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parțial fermentat; 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe și rozé; 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roșii - dioxid de sulf total, maxim : -150 mg/l pentru vinuri roșii; -200 mg/l pentru vinuri albe și roze; -200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l; -250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Caracteristici organoleptice:

Fetească albă – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă

Fetească regală – este un vin alb, sprințar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale

Galbenă de Odobești – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos

Tămâioasa românească – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;

Șarbă – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească

Frâncușa – vinuri cu tării ponderate și caracter neutral, curate și simple

Crâmpoșia – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete

Riesling de Rhin – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.

Sauvignon – Vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.

Chardonnay – vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.

Fetească neagră – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartz Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet

Băbească neagră – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol

Cabernet Sauvignon – supranumit și “ Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un

vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatice trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre Merlot – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.

Pinot Noir – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونیu plăcut și transparent.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin tânăr

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici de cultură

Tip de practică oenologică:	Practică de cultivare
Descrierea practicii:	
-minim 3000 butuci/ha -irigare – acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătura, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin aceasta practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor.	

b. Producții maxime**Producție maximă kg/ha**

<i>Producție maximă:</i>	
Denumire soiuri pentru productia de vinuri	maxim kg/ha
Plăvaie	15000
Fetească Regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling Italian	13500
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească Gri, Șarba, Traminer roz	11500
Muscat Ottonel, Tamâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat	10500
Codană, Arcaș, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	15000
Merlot, Burgund mare, Babească Neagră	11500
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	10500

Randament maxim în vin hl/ha

<i>Producție maximă:</i>	
Denumire soiuri pentru productia de vinuri	Maxim hl/ha)
Plăvaie	113
Fetească Regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling Italian	101
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească Gri, Șarba, Traminer roz	87

Muscat Ottonel, Tamâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat	77
Codană, Arcaș, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	107
Merlot, Burgund mare, Babească Neagră	82
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	75

5. ZONĂ DELIMITATĂ

Județul Vrancea:

- Localitățile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Localitățile: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni
- Localitățile: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni
- Localitățile: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Localitățile: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- Localitățile: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
- Localitățile: Păunești, Vișoara.
- Localitățile: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești.
- Localitățile: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat

a. Zona NUTS

RO226	Vrancea
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate:	0
---------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

12. Tamâioasă românească
10. Fetească neagră
09. Băbească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
04. Aligoté
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer aromat
Plavaie
Traminer Roz
Pinot Gris G
Furmint B
Codana
Francusa
Galbena de Odobesti
Arcas
Babeasca Gri
Chardonnay B
Burgund Mare
Cadarca
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Crâmpoșie
Crâmpoșie selectionata
Pinot Noir N
Negru Aromat
Mustoasa de Maderat

c. Alte soiuri

Oporto
Șarba

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria delimitată

Detalii privind zona geografică:

Substratul litologic: glacis piemontan rezultat din îngemănările succesive ale conurilor de dejecție cuaternare, tot mai joase și mai tinere spre est, în ordinea în care au fost depuse de râurile transversale carpato-subcarpatice. Constitutiv, acestea reprezintă acumulări de prundișuri și nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide cuaternare suprapusă sedimentelor marine(marne, argile, nisipuri) pliocene.

Relieful: dispus în două subunități funcțional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă (pleistocen inferior și mediu) și Câmpia piemontană joasă(pleistocen superior-holocen) până la lunca actuală a Siretului, ambele constituind un domeniu de maximă dezvoltare a viticulturii, în special prin alternanța altitudinilor și a expozițiilor.

Hidrografic: Podgoria este străbătută de o rețea hidrografică de gradul I, tributară direct Siretului și afluenților acestuia. Alimentarea este tributar pluvio-nivală, participarea apelor subterane este redusă datorită structurii solurilor ce nu permite formarea de straturi acvifere consistente. Apele au o mineralizare relativ ridicată, predominant bicarbonatate la apele mari și bicarbonatate-cloruro-sodice la apele mici. În acest areal se impune o gestionare atentă a acestei resurse și suplimentarea cu ape din zone adiacente sau prin investiții pentru puțuri de adâncime.

Climatul: Specific silvostepii aferente climatului temperat-continental în care se resimt influențe ale maselor de aer scandinavo-baltice din nord care interferează cu masele de aer cald mediteraneo-tropicale din sud, ceea ce conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o diversitate heliotermică și un regim al precipitațiilor corespunzător. Temperatura medie anuală, media anuală a precipitațiilor și în special fluxul radiativ și unghiul radiațiilor solare, sunt adecvate pentru buna dezvoltare a plantațiilor de viță-de-vie. Ce este însă de remarcă: în această podgorie au loc fenomene hidrometeorice accidentale cu efecte negative asupra sănătății plantației, dintre care enumerăm: advecțiile de aer polar ce pot cobora temperatura până la -30°C, înghețurile (îndeosebi cele târzii), brumele, chiciura, poleiul, viscolul și ceața, ploile torențiale, grindina, seceta datorată invaziilor de aer tropical și foehnizarea, toate acestea impun o atenție sporită și acolo unde este posibilă, trebuie instalate sisteme de avertizare sau de protecție.

Solurile: textura solurilor asigură solurilor din această podgorie proprietăți fizico-

chimice și hidrofizice dintre cele mai favorabile pentru această cultură: porozitate, afânare, permeabilitate, structurare glomerulară și drenaj vertical bun al apelor din precipitații, ceea ce conduce la reducerea incidenței bolilor criptogamice și asigură o prelucrare relativ ușoară a terenurilor cultivate cu viță-de-vie. Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile (cambice și argiloiluviale) și solurile de pădure. Cernoziomul cambic cumulează toate proprietățile favorabile chimico-biologice și de troficitate.

Detalii privind produsul:

Vinurile albe se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o bună aciditate, imprimate de expoziția sud –estică a versanților, dar și de practicile culturale, care mențin producțiile la nivele moderate.

Vinurile roșii sunt recunoscute pentru finețe, taninuri lejere și culoare vie.

Interacțiune cauzală:

Din mărturiile arheologice descoperite în cadrul Podgoriei PANCIU, reiese că aceasta regiune a țării a fost populată de dacii liberi, aceștia au cultivat vița de vie fapt atestat de vestigiile arheologice pe care se regăsesc motive ornamentale ce reprezintă o coardă de viță de vie cu struguri. Încă din anul 1527 ca urmare a călătoriei efectuate de către Georg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lângă domnitorul Petru Rareș, se fac de către acesta referiri în raportul său, la plantațiile de vii existente în zonă, cunoscută de pe atunci ca Podgoria Crucilor. Relătarile continuă și în „Codex Bandinus”, unde se afirmă că „toată partea meridională a Moldovei, produce atât de mult vin încât în timpul culesului se vinde vatra cu 4 parale, iar în timpul iernii cu 6 sau 7 parale”. Deși de-a lungul timpului suprafețele viticole din această regiune au fost afectate de războaie, de filoxera sau de mană, de fiecare dată podgorenii au reușit să refacă suprafețele viticole și să mențină tradiția viticolă a acestei regiuni prin calitatea vinurilor obținute.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Etichetare și comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	00400212505097
<i>Fax:</i>	0040021505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1042
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Panciu urmate sau nu de numele subregiunii
--