

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICAREA UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA).....

(Se completează de către Comisie)

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 7

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului.....

(Se completează de către Comisie)

Intermediarul

- Statul (statele) membru (membre) (*): România

Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Șoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, București, România

Telefon, fax, e-mail 0040212505097, 0040212505098, 0040752 100990, office@onvpv.ro ,

www.onvpv.ro

Numele: COLINELE DOBROGEI

- Indicație Geografică (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

I. Descrierea produsului (*)

Se solicită completarea caietului de sarcini cu noi categorii de produs vinicol astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei indicații geografice protejată, respectiv cu: *vin spumant și vin perlant*, care se obțin din strugurii produși în arealul delimitat IG Colinele Dobrogei.

II. Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*)

Urmare a introducerii de noi categorii de vinuri care să fie produse în IG Colinele Dobrogei se completează caietul de sarcini cu soiurile de struguri utilizate pentru categoriile de vin spumant și vin perlant, astfel:

- soiuri de struguri albi: Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin), Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Viognier, Sémillon.

- soiuri de struguri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet, Negru de Drăgășani, Malbec, Mourvèdre, Petit Verdot, Sangiovese, Busuioacă de Bohotin.

III. Productivitatea la hectar (*)

Se completează caietul de sarcini cu nivelul producțiilor viticole pentru categoriile noi de vinuri solicitate, respectiv vin spumant și vin perlant, după cum urmează:

- 15400 kg/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre;
- 15000 pentru soiul Negru de Drăgășani, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată;
- 14500 kg/ha pentru soiul Viognier;
- 14000 kg/ha pentru soiurile Petit Verdot, Sangiovese;
- 16000 kg/ha pentru soiul Busuioacă de Bohotin;
- 16600 kg/ha pentru soiul Sémillon;
- 16300 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 17100 kg/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră;
- 18000 kg/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

IV. Randamentul maxim în vin (hl/ha) (*)

Se completează caietul de sarcini cu nivelul producțiilor vinicole pentru categoriile noi de vinuri introduse: vin spumant, vin perlant, după cum urmează:

- 115 hl/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre;
- 112 hl/ha pentru soiul Negru de Drăgășani, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată;
- 109 hl/ha pentru soiul Viognier;
- 105 hl /ha pentru soiurile Petit Verdot, Sangiovese;
- 120 hl/ha pentru soiul Busuioacă de Bohotin;
- 124 hl/ha pentru soiul Sémillon;
- 122 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 128 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră;
- 135 hl/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

V. Legătura cu aria geografică (*)

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura cu aria geografică

Solurile aride cu suport de calcar, care în multe locuri devine aparent, climatul temperat continental, parțial atenuat de vecinătatea Marii Negre, a Bălților și Deltei Dunării, cu veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniform repartizate (plouă primăvara și toamna târziu), dar mai ales soarele care își revarsă cu generozitate căldura și lumina, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compuși aromatici.

Managementul aparatului vegetativ aplicat pe parcursul lucrărilor realizate la vița de vie prin normarea producției de struguri, gestionarea corectă a peretelui foliar, plivitul lăstarilor, etc. asigură valori optime de dezvoltare a viței de vie, de coacere a strugurilor, de concentrare a zaharurilor și a compusilor polifenolici, parametri necesari vinurilor bază pentru vinuri spumante și perlante.

Soiurile albe cultivate pe tipul caracteristic acestei arii produc vinuri caracterizate printr-o aciditate foarte bună și o aromă de fructe cu prospețime tipică, cu caracter mineral și note florale iar soiurile roșii combinate cu tipul de sol, produc vinuri cu o aromă de fructe (fructe de pădure, coacăze, cirese, prune) și o aromă intensă de mosc cu note de miere și de dulceturi tradiționale (caise, gutui), cu taninuri ușoare.

Molisolurile de stepă (castanoziom, cernoziom) și de silvostepă (cernoziom cambic și, mai rar, argiloiluvial, rendzină), majoritar dezvoltate pe substrat loessic, gros de 3 - 40 m, împreună cu oenoclimatul (contrast pronunțat dintre iarnă și vară, veri foarte călduroase, toamne lungi, ploii rare și neuniforme) duc la obținerea unor vinuri spumante extractive, cu structură echilibrată, cu personalitate proprie și a unor vinuri perlante caracterizate prin mineralitate, arome florale de salcâm și soc, gust fructat, de citrice. La vinurile spumante și perlante roze / roșii întâlnim arome de fructe de pădure (afine, zmeură, mure), prune, cireșe.

Detaliile privind produsul

Vinurile spumante se remarcă prin prospețime, fructuozitate, carome de fermentare (autoliză, coajă de pâine) amplificate de perle fine, abundente și persistente. Cele albe prezintă o culoare galben-pai, galben-verzui, cele roze prezintă o nuanță de roz pal, roz - somon, iar cele roșii până la nuanțe de roșu – vișiniu, roșu - rubiniu. Gustul este fructat, catifelat, rotund, completat de note dulci de fructe coapte, Prezintă, cu echilibru între prospețime, mineralitate și maturitate.

Vinurile perlante prezintă extractivitate și o bună aciditate. Au efervescentă fină, nuanțe florale (flori de viță de vie, de soc, salcâm) ori fructate (caise, piersici sau fructe roșii bine copate: cirese, visine, capsuni, zmeura), Apariția bulelor mici, catifelte și persistente amplifică senzația de prospețime și naturalețea caracterului viu fructat. Acestea pot fi galben-auriu, galben verzui pentru cele obținute din struguri albi sau roze-somon, roșu-violaceu pentru cele obținute din soiurile de struguri roșii.

VI. Practici oenologice, tratamente admise, particularitățile producției

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor spumante și a vinurilor perlante cu Indicație Geografică Protejată Colinele Dobrogei se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă cât și în afara arealului delimitat aferent indicației pe care o poartă (în acest caz cu indicarea locului în care a avut loc operațiunea) dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în document, în situația în care centrele de vinificație și/sau unitățile de îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic (agent economic care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță-de-vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).

Altele ()*

Tehnologii specifice noilor categorii de vinuri solicitate

Tehnologia de obținere a vinului spumant

Producția vinului de bază pentru vinul spumant se realizează în arealul delimitat pentru IGP Colinele Dobrogei din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini. Vinurile spumante cu IGP Colinele Dobrogei se obțin prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acrotifoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă, respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Este admisă ca fermentația alcoolică primară sau secundară, condiționarea și îmbutelierea vinurilor spumante IGP Colinele Dobrogei să aibă loc și în afara arealului delimitat aferent indicației pe care o poartă, dacă pentru acestea se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Tehnologia de obținere a vinului perlant

Materiile prime pentru vinul perlant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat pentru IGP Colinele Dobrogei din soiurile de struguri nominalizate în prezentul caiet de sarcini pentru acest tip de vin, respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Este admisă ca fermentația alcoolică, condiționarea și îmbutelierea vinurilor perlante IGP Colinele Dobrogei să aibă loc și în afara arealului delimitat aferent indicației pe care o poartă dacă pentru acestea se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Calitatea strugurilor la recoltare

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant. Titrul alcoolic total al producțiilor de vin de bază destinate preparării sale nu trebuie să fie mai mic de 8,5 % vol. Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile perlante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minimum 153 g/l, respectiv. Are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 7 % vol. și un titru alcoolic total de cel puțin 9 % vol.

Informații privind caracteristicile analitice și organoleptice ale noilor categorii de vinuri

a) Caracteristici analitice

Vinurile spumante trebuie să prezinte caracteristicile de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: min.10 % vol.;
- Concentrație alcoolică totală maximă 15 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

Vinul spumant poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l; această mențiune poate fi utilizată numai pentru produsele la

- care nu s-a adăugat zahăr după cea de-a doua fermentație;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și maximum 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01 g/l și maximum 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și maximum 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l.

Vinurile perlant trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;
- Concentrație alcoolică totală maximă 15 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 235 mg/l.

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la maximum 250 mg/l.

- Suprapresiune, la temperatura de 20 C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Vinul perlant se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză plus fructoză).

b) Caracteristici organoleptice

Vinurile spumante se remarcă prin prospețime, fructuozitate, cu arome de fermentare (autoliză, coajă de pâine) amplificate de perlare fină, abundentă și persistentă. Cele albe prezintă o culoare galben-pai, galben-verzui, cele roze prezintă o nuanță de roz pal, roz - somon, iar cele roșii până la nuanțe de roșu – vișiniu, roșu - rubiniu. Gustul este catifelat, rotund, completat de note dulci de fructe (mere proaspete, pere pentru cele albe sau fructe de pădure: fragi, afine, mure pentru cele roze și roșii) coapte, cu savoare specifică. Prezintă echilibru între prospețime, mineralitate și maturitate.

Vinurile perlante prezintă extractivitate și o bună aciditate. Au efervescentă fină, nuanțe florale (flori de viță de vie, de soc, salcâm) ori fructate (caise, piersici sau fructe roșii bine copate: cireșe, vișine, căpșuni, zmeură). Apariția bulelor mici, catifelate și persistente amplifică senzația de prospețime și naturalitatea caracterului vioi fructat. Acestea pot fi galben-auriu, galben verzui pentru cele obținute din struguri albi sau roze-somon, roșu-violaceu pentru cele obținute din soiurile de struguri roșii.

Condiții de comercializare ale noilor categorii de vinuri

- Îmbutelierea vinurilor spumante se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacități respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară.
- Îmbutelierea vinurilor perlante se poate realiza în butelii de sticlă sau recipiente metalice admise în industria alimentară, rezistente la presiune, de diferite capacități, respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora.

- La etichetarea vinurilor perlante se va ține cont de indicarea metodei de producție: "obținut prin adăugare de dioxid de carbon" sau "obținut prin adaos de anhidridă carbonică",
- Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile spumante, vinurile perlante cu IGP Colinele Dobrogei se realizează în teritoriul delimitat pentru indicația geografică protejată.
- Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V. și cu avizul organizației de producători de vin cu IGP Colinele Dobrogei din areal, procesarea strugurilor, condiționarea (ce include și fermentarea secundară) și îmbutelierea vinurilor spumante, vinurilor perlante se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

Prezentarea/etichetarea vinurilor spumante, vinurilor perlante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabile la data etichetării acestor categorii de produse.

Modificări:

- Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic
- Modificare la nivelul Uniunii (*)

Explicarea modificării

Vinul spumant și vinul perlant continuă să crească în vânzări întrucât există o schimbare de atitudine în rândul consumatorilor, iar categoria de spumante / perlante a trecut de la asocierea exclusivă cu evenimente formale și ocazii speciale la un consum frecvent asociat cu contexte de relaxare și trasee turistice, de savurare a experiențelor și de apreciere a aromelor și calității vinurilor efervescente.

Arealul delimitat I.C. Colinele Dobrogei are unicitatea sa datorită îmbinării dintre tradiția veche de mii de ani (tradiție păstrată cu migală) și tehnologia modernă, prin investiții în tehnologie și inovație manuală cu măiestrie de oenologii locali, redă vinuri spumante și perlante distinctive, ce reflectă diversitatea terroir-ului și a soiurilor de struguri autohtone sau internaționale.

Dezvoltarea și apetitul pentru educație cu privire la alegerile în materie de vinuri pe care le fac consumatorii s-au schimbat în ultimii ani. Ținând cont de accesul la informație pe care îl au, consumatorii sunt din ce în ce mai atrași de vinurile spumante, de vinurile perlante, iar producătorii din areal au dorit să valorifice potențialul vinicol în noi produse sub formă de vinuri spumante și vinuri perlante, solicitate de consumatori, lucru care poate să contribuie și la diversificarea producției IGP prin extindere de gamă de produse realizată din struguri produși în areal.

Zonă cu tradiție și specificitate aparte care se remarcă printr-un sol aparte, din care vița-de-vie își extrage mineralele necesare pentru a da naștere unor vinuri liniștite elegante, fine, cu arome intense proaspete, permit și obținerea vinurilor spumante, vinurilor perlante, categorii care extind structura de sortiment a arealului și implicit duc la consolidarea notorietății arealului de producție IGP Colinele Dobrogei.

Macroclimatul arealului IGP Colinele Dobrogei contribuie la producerea de vinuri spumante cu cele mai bune atribute de calitate. Pentru a produce vinuri spumante, parcelele viticole sunt selecționate din cadrul ariei geografice pentru o recoltare timpurie, în funcție de mezoclimetele create de teren. Din strugurii culeși de timpuriu se produce un vin de bază cu o tărie alcoolică scăzută, cu arome primare

fructate/florale pe deplin dezvoltate și cu un nivel generos de aciditate, care poate fi utilizat pentru producerea vinurilor.

Pe lângă caracteristicile arealului (sol cernoziomic, climă) și soiurile cultivate, un factor important în producerea de vinuri spumante, vinuri perlante este reprezentat și de practicile oenologice. Pentru a se îmbunătăți calitatea vinurilor obținute, pot fi utilizate diferite practici și metode oenologice. În funcție de parcela viticolă și de caracteristicile acesteia, oenologii locali aleg fie să răcească strugurii înainte de vinificare, fie să culeaga în zorii zilelor de toamnă sau chiar noaptea cu grijă necesară pentru calitatea aromelor.

Unicitatea vinurilor spumante, vinurilor perlante din IGP Colinele Dobrogei este asociată cu potențialul aromatic al soiurilor din care sunt produse aceste vinuri, în combinație cu tipul de sol și cu condițiile climatice predominante în timpul coacerii.

Compușii de aromă contribuie în mod relevant la stabilirea autenticității vinului spumant, vinului perlant prin concentrația acestora, dar și prin varietatea lor, ceea ce conduce la diferențierea vinurilor spumante și vinurilor perlante cu IGP Colinele Dobrogei prin caracteristici erbacee, vegetale, proaspețime, mineralitate, aromă florală dominată de flori de soc, flori de câmp, cu note bine conturate de citrice și cu un gust crocant de măr verde.

Datorită calității strugurilor și maturării optime necesare pentru asigurarea trăsăturilor tipice arealului IGP Colinele Dobrogei precum: efervescentă fină, clară și moderată, echilibru alcool-aciditate, caracter gustativ fructat, floral, echilibru al aromelor, introducerea noilor categorii răspund cererii consumatorilor de diversificare a gamei de produse.

Reorientarea în piața de comercializare este intenția unor producători din arealul IGP Colinele Dobrogei care doresc să folosească tehnologiile în care au investit în ultimii ani și să valorifice soiuri de struguri cu tradiție în areal, sub forma vinurilor spumante, vinurilor perlante.

Aceste soiuri au un potențial aparte în acest areal, conservând trăsături ca proaspețime și note aromatice gustative și olfactive, iar folosirea noilor tehnologii de vinificație le pun în valoare caracterul aromatic specific pentru zona viticolă a Dobrogei.

Crearea de noi produse vitivinicole mai ales în zone cu o tradiție recunoscută pentru producția de vinuri, reînvierea istoricului unei zone viticole prin prisma specificității producției vinului, va crește competitivitatea producătorilor din arealul IGP Colinele Dobrogei și pentru categorii de vinuri precum vinuri spumante, vinuri perlante, cu eficientizare a procesului de producție, cu consolidarea adaptării continue la cerințele pieței vinului pe segmentul calității.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: **Asociația Profesională Vitivinicolă Colinele Dobrogei (APV-CD)**

Sos. Cochirleni, Nr. 10, Loc. Cernavodă, Jud. Constanța, Tef./Fax 02411237222

Director executiv – Veronica Mares

