



C/2023/1390

1.12.2023

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(C/2023/1390)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Ștefănești”

PDO-RO-A1309-AM01

Data comunicării: 25.9.2023

**DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE**

**1. Introducerea de noi localități în aria geografică de producție**

Se modifică aria geografică delimitată de producție indicată în caietul de sarcini prin lărgirea acesteia cu noi localități, învecinate, care prezintă condiții eco-pedoclimatice similare celor deja existente în caiet, localități care prezintă o tradiție în producerea vinului de calitate din DOP Ștefănești, fiind indicate în acte normative naționale specifice sectorului vie-vin.

Se introduc următoarele orașe/comune/sate localizate în județul Argeș:

- Oras Costești – satele Costești, Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu;
- Comuna Lunca Corbului – satele Lunca Corbului, Silișteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Ciești, Pădureți;
- Comuna Suseni – satele Suseni, Țuțulești, Odăeni, Strâmbeni, Cerșani, Burdești, Gălăeșteni.
- Comuna Buzoești – satele Buzoești, Vulpești, Redea, Ionești, Tomșanca, Bujoreni, Șerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța.
- Comuna Negrași – sate Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

Pe teritoriul acestor localități se găsesc suprafețe de vie plantate care sunt incluse în Registrul viticol național, nominalizate la nivel național ca localități eligibile pentru plantarea viței de vie cu soiuri nobile de vinificație permise la nivel național prin legislația națională în vigoare.

În plus, este necesară indicarea subdenumirii de origine Costești care cuprinde localitățile solicitate pentru introducerea în arie, întrucât prin Ordinul de ministru MAPDR nr. 732/2005 pentru aprobarea Listei denumirilor de origine controlată (DOC) pentru vinurile liniștite admise pentru utilizare în România, cu modificările ulterioare, este stabilită și utilizarea subdenumirii de origine Costești în cadrul DOP Ștefănești, subdenumire care poate însoți numele denumirii de origine Ștefănești.

În mod eronat această subdenumire de origine Costești nu a fost indicată în caietul de sarcini întocmit și transmis Comisiei Europene în vederea asigurării protecției, fiind astfel necesar a se asigura conformitatea cu legislația națională care indică această subdenumire de origine cu drept de utilizare la nivel național și a răspunde solicitării producătorilor din localitățile indicate la subdenumirea de origine Costești.

Se modifică Cap.III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

<sup>(1)</sup> JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

## 2. **Indicare noi dispozitii privind etichetarea**

Se introduce in caietul o dispoziție privind etichetarea, intrucat pe langa numele obligatoriu Ștefănești acesta să poată fi completat și cu numele Costești funcție de interesul operatorilor, pentru vinurile provenite din localitățile indicate fiindcă numele Costești (al unei unități geografice mai restrânse decăt aria delimitată DOC) este indicat în legislația națională în vigoare ca o noțiune a de subdenumire in cadrul DOC protejat Ștefănești (Ordinul ministrului agriculturii 732/2005 cu modificările si completările ulterioare).

In trecut numele Costești avea o rezonanță a tradiției cultivării strugurilor și prelucrării vinurilor fiindcă in această arie s-a dezvoltat și a funcțional un combinat renumit de prelucrare a vinurilor.

Această indicare a numelul Costești pune in conformitate caietul de sarcini cu legislația națională existentă care stabilește numele denumirilor de origine protejate (DOP) românești pentru vinurile de calitate.

Astfel, denumirea de origine controlată Ștefănești poate fi însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești, după cum este indicat în legislația națională care stabilește utilizarea numelui DOC Ștefănești, indicare care se face funcție de interesul producătorilor din arie.

In plus, denumirea de origine controlată ȘTEFĂNEȘTI poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol (unități geografice mai restrânse decăt aria delimitată): FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEȘTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIȘTENI.

Ca urmare, se modifică Cap. XII din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

### DOCUMENT UNIC

#### 1. **Denumire/denumiri**

Ștefănești

#### 2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

#### 4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Caracteristici analitice si organolpetice*

##### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri albe – culoare galben-verzui pentru vinurile tinere, după 1-2 ani de maturare atinge nuanța paiului de grâu, galben pai la vinuri maturate, galben cu irizații verzui, galben-pai cu reflexe verzui strălucitoare, ușor gălbui până la galben auriu, galben aurie; galben-verzui cu note de auriu.

Miros: aromă tipică de flori de câmp, discretă, proaspătă; aromă florala caracteristică de strugure copt și de grâu proaspăt cosit, de strugure în pârghă, aromă suava de floare de viță de vie și flori de soc la vinurile învechite, floral și fructe exotice (grapefruit), aromă discretă de vanilie, de livadă înflorită înobilată cu parfum de migdale, unt proaspăt, caracter onctuos, plăcut acidulat, catifelat, amplu, armonios.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

## 2. Caracteristici analitice si organoleptice

### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri roșii – culoare roșu-granat, intens, clar, strălucitor; roșu de la rubiniu la roșu intens, roșu-închis, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu, de la rubiniu-pal la roșu rubiniu intens, roșu rubiniu până la ușor cărămiziu.

Miros : de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată, aromă complexă, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate, aromă intensă de fructe de pădure ( afine, zmeură) și nuanțe de cireșe negre, aromă de ciocolată cu iz de scorțișoară, rășini de pomi fructiferi și cireșe.

Gust : bine constituit, ierbos, cu tanini nepotoliti, dar cu astringență bine temperată, catifelat la maturare, prin maturare și învechire devine și mai armonios, cu un buchet evident, cu potential deosebit de învechire, cu rotunjime, catifelat, cu aromă de cireșe amare, onctuos.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

## 5. Practici enologice

### 5.1. Practici oenologice specifice

#### 1. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Fara dispozitii suplimentare.

### 5.2. Producții maxime

#### 1. Cules la maturitate deplină a recoltei – Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

10 000 kilograme de struguri pe hectar

#### 2. Cules la maturitate deplină a recoltei – Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

8 000 kilograme de struguri pe hectar

#### 3. Cules la maturitate deplină a recoltei – Muscat Ottonel, Tămăioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

7 000 kilograme de struguri pe hectar

4. Cules târziu- Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

6 000 kilograme de struguri pe hectar

5. Cules la maturitate deplină a recoltei – Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

65 hectolitri pe hectar

6. Cules la maturitate deplină a recoltei – Sauvignon, Chardonnay, Feteasca albă, Pinot gris, Pinot noir

52 hectolitri pe hectar

7. Cules la maturitate deplină a recoltei – Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

47 hectolitri pe hectar

8. Cules târziu-Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

47 hectolitri pe hectar

## 6. Aria geografică delimitată

Județ Argeș:

- Oraș Ștefănești – sate Ștefănești, Valea Mare-Podgoria, Ștefăneștii Noi, Izvorani, Vișoara;
- Comuna Călinești – sate Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu Negru, Vrănești, Gorganu, Călinești, Râncăcirov, Urlucea, Glodu;
- Oras Topoloveni – sate Țigănești, Botârcani, Gorănești, Crintești;
- Comuna Priboieni – sate Priboieni, Valea Popii, Valea Mare, Pițoi, Sămăila;
- Comuna Leordeni – sate Leordeni, Cărciumerești, Băila, Schitu-Scoicești, Glodu, Budișteni, Ciulnița, Glâmbocata, Glâmbocata-Deal, Ciolcești, Bantău;
- Comuna Bogați – sate Bogați, Glâmbocelu, Chitești, Glâmbocel.

DOC Ștefănești, însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești pentru:

- Oras Costești – sate Costești, Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu;
- Comuna Lunca Corbului – sate Lunca Corbului, Silișteni, Lăngești, Mărghia de Jos, Mărghia de Sus, Cătane, Ciești, Pădureți;
- Comuna Suseni – sate Suseni, Țuțulești, Odăeni, Strâmbeni, Cerșani, Burdești, Gălăeșești.
- Comuna Buzoești – sate Buzoești, Vulpești, Redea, Ionești, Tomșanca, Bujoreni, Șerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța.
- Comuna Negrași – sate Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

## 7. Soiul/soiurile de struguri de vinificație

Burgund Mare N – Grosse burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### 8.1. Legătura cu aria delimitată

În zona colinară estică a Olteniei se întind viile Argeșului, pe versanții sudici ai dealurilor cu altitudini de 250-300 m înșiruindu-se plaiuri viticole precum Valea Mare-Podgoria, Izvorani, Vișoara, Leordeni, ori Costești, așezate pe soluri brune și cenușii de pădure, medii-podzolite, soluri lutoargiloase și brun-roșcate de pădure, bogate în calcar.

Vinurile cele mai bune se obțin din soiuri precum Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon și mai ales Tămâioasă românească iar dintre cele roșii se remarcă cel de Cabernet Sauvignon.

Calitatea vinurilor roșii se datorează în egală măsură soiurilor cultivate și cadrului natural, sortimentul obținut din Fetească regală, Riesling italian și Aligoté este cunoscut și foarte apreciat, dar și vinurile roșii din Valea Mare și Topoloveni precum Cabernet Sauvignon sau Burgund mare, prin calitățile imprimare de cadru natural și-au câștigat notorietatea.

O dovadă a existenței plantațiilor din această zonă, recunoscută în trecut și sub titulatura de „Dealurile Piteștilor” este aceea că mănăstiri din această zonă și familii de viță nobilă erau interesate să dezvolte cultivarea viței de vie. În înscrieri date 1902 s-au găsit detalii privind tradiția culesului viței de vie încă de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu dar și mențiuni din alte vremuri, despre cum voievodul Matei Basarab prin decretul emis de acesta sprijinea cultivatorii să obțină recolte bune.

Cronicarul moldovean Miron Costin lăuda în scrierile sale vinurile din podgoriile de la Ștefănești, referindu-se la acestea astfel: „Pitești, cu vinurile sale renumite”

În 1635 Paul de Aleppo făcea referiri în scrierile sale de călătorie prin ținuturile românești, despre vinuri de calitate din Valahia.

### 8.2. Interacțiunea cauzală arie-produs

Calitatea vinurilor roșii se datorează în egală măsură soiurilor cultivate și cadrului natural, sortimentul obținut din Fetească regală, Riesling italian și Aligoté este cunoscut și foarte apreciat, dar și vinurile roșii din Valea Mare și Topoloveni precum Cabernet Sauvignon sau Burgund mare, prin calitățile imprimare de cadru natural și-au câștigat notorietatea. O dovadă a existenței plantațiilor din această zonă, recunoscută în trecut și sub titulatura de „Dealurile Piteștilor” este aceea că mănăstiri din această zonă și familii de viță nobilă erau interesate să dezvolte cultivarea viței de vie. În înscrieri date 1902 s-au găsit detalii privind tradiția culesului viței de vie încă de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu dar și mențiuni din alte vremuri, despre cum voievodul Matei Basarab prin decretul emis de acesta sprijinea cultivatorii să obțină recolte bune.

Cronicarul moldovean Miron Costin lăuda în scrierile sale vinurile din podgoriile de la Ștefănești, referindu-se la acestea astfel: „Pitești, cu vinurile sale renumite”

În 1635 Paul de Aleppo făcea referiri în scrierile sale de călătorie prin ținuturile românești, despre vinuri de calitate din Valahia.

### 8.3. *Detalii privind factorii umani*

Plantațiile din care se obțin struguri destinați vinurilor cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85 %. Butucii impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de baza ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

## 9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

*Condiții de comercializare-etichetare*

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Ștefănești poate fi însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești, astfel cum este indicat în legislația națională care stabilește utilizarea numelui DOC Ștefănești, în funcție de interesul producătorilor din arie privind numele Costești (arie delimitată mai restrânsă ca aria denumirii de origine) care să poată fi indicat.

Denumirea de origine controlată ȘTEFĂNEȘTI poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEȘTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIȘTENI.

### **Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_stefanesti\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1011\\_20.05.2022\\_cf\\_raspuns\\_notif\\_com\\_20.09.2023\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_stefanesti_modif_cf_cererii_1011_20.05.2022_cf_raspuns_notif_com_20.09.2023_no_track_changes.pdf)