



ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)

[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 3

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, 021719, Sector 2, București, România

Telefon, fax, e-mail 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro, www.onvpv.ro

Numele: COTEȘTI

— Denumire de origine controlată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Soiurile de struguri de vinificație utilizate ():*

Se solicită modificarea caietului de sarcini al denumirii de origine controlate Cotești transmis Comisiei Europene în conformitate cu Art. 118s din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 în ce privește soiurile de struguri de vinificație utilizate pentru obținerea vinurilor, pentru introducerea unui nou soi, respectiv Syrah care să fie permis în cultură în arealul delimitat al denumirii, alături de alte soiuri roșii nominalizate pentru obținerea vinurilor care utilizează D.O.C. Cotești.

Astfel, soiurile roșii/roze din care este permisă obținerea de vinuri cu D.O.C. Cotești vor fi: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească Neagră, Burgund mare, Cadarcă și Syrah.

Productivitatea la hectar ():*

Pentru soiul de struguri Syrah solicitat prin prezenta cerere, producțiile maxime viticole și vinicole sunt 16000 kg/hectar și 120 hl/hectar.

-Numele și adresele autorităților de control ():*

Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

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

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

Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro, www.onvpv.ro

Altele ():*

Caracteristicile organoleptice ():*

Se completează caietul de sarcini al denumirii de origine controlate Cotești cu specificații privind caracteristicile organoleptice ale soiului Syrah, astfel: vin cu un gust puternic, ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, lemn dulce, ciocolată neagră, piper. Densitatea sa este peste medie, de obicei cu un înalt nivel de acid tanic, ceea ce îl face un perfect partener al mâncărurilor condimentate și al cărnii de miel și vânat, de preferință marinat în vin roșu cu piper negru sau semințe de muștar picant. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca un strugure de sine stătător, însă foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon sau Merlot, se poate obține un vin un vin de o eleganță și o longevitate fenomenală.

Modificări:

— Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)

— Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

Dintre componentele mediului natural, factorii climatici sunt cei care împreună cu factorii biologici și economici determină în primul rând limitele zonei de cultură a viței de vie. Climatul unei microzone este în raport cu așezarea sa geografică, forma de microrelief, expoziția, gradului de înclinare și adăpostire, dominația vânturilor, particularitățile calorice ale solului, nivelul apelor freactice, etc.

Cunoașterea și utilizarea rațională a condițiilor climatice în perspectiva extinderii și optimizării culturii viței de vie devin cerințe obiective de mare actualitate, care contribuie la fundamentarea deciziilor de specializare a producției viti-vinicole.

Podgoria Cotești se caracterizează printr-un climat temperat, cu influență continentală, relativ domol și liniștit, mai puțin excesiv, similar cu cel din podgoriile subcarpatice.

- Temperatura aerului

Influența temperaturii aerului asupra proceselor fiziologice și biochimice ale viței de vie se realizează atât prin nivelul temperaturii ($^{\circ}\text{C}$) cât și prin suma gradelor de temperatură.

Temperaturile medii anuale au înregistrat valori cuprinse între $8,8^{\circ}\text{C}$ și $12,2^{\circ}\text{C}$, cu o valoare medie multianuală pe o perioadă de 50 de ani de $10,5^{\circ}\text{C}$, ceea ce oferă posibilitatea obținerii unor produse viti-vinicole de calitate.

Temperatura medie din timpul înfloritului, din decada I și II a lunii iunie, condiționează declanșarea și durata procesului de înflorire la vița de vie. Valoarea multianuală a acestor temperaturi a fost de 19°C pentru decada I și de $20,3^{\circ}\text{C}$ pentru decada a II-a a lunii iunie, valori superioare în toate cazurile pragului biologic de $15 - 17^{\circ}\text{C}$.

Temperatura medie anuală din luna cea mai caldă (iulie) are valoarea multianuală de $22,1^{\circ}\text{C}$, ceea ce arată că în podgoria Cotești sunt condiții favorabile pentru obținerea de vinuri de calitate superioară cu denumire de origine (mai mari de 21°C , valoare ce reprezintă limita inferioară).

Temperatura maximă absolută a aerului din luna august, a înregistrat valoarea de $39,2^{\circ}\text{C}$ (4.08.1954), temperatura ce nu depășește valoarea restrictivă de 42°C .

Temperaturile scăzute, sub pragul de rezistență al soiurilor de viță de vie, ce se înregistrează în podgoria Cotești au un caracter de accident climatic.

Analizând influența temperaturilor scăzute, în podgoria Cotești, pe o perioadă de 50 ani am constatat că frecvența temperaturilor minime nocive de -22°C este de până la 26,2 %, iar a celor de -20°C este de până la 38,1%. Aceste temperaturi negative se înregistrează în 2,6 ani și respectiv 3,8 ani din 10 ani de producție, fiind astfel necesară aplicarea semiprotejării butucilor de viță de vie.

Evaluarea resurselor termice ale unei podgorii se realizează prin suma gradelor de temperatură globală (bilanț termic global), suma gradelor de temperatură activă (bilanț termic activ) și suma gradelor de temperatură utilă (bilanț termic util).

Bilanțul termic global ($\Sigma t^{\circ}\text{g}$), are valoarea multianuală de 3480°C , fiind asigurate condițiile termice pentru maturarea strugurilor.

Bilanțul termic activ ($\Sigma t^{\circ}\text{a}$), are valoarea multianuală de $3372,7^{\circ}\text{C}$, în condițiile în care în România acest indicator ecoclimatic are valori cuprinse între 2600 și 3500°C .

Bilanțul termic util ($\Sigma t^{\circ}\text{u}$), are valoarea de $1521,2^{\circ}\text{C}$, cu limite de la $1248,7^{\circ}\text{C}$ până la $1867,9^{\circ}\text{C}$, ceea ce demonstrează că podgoria Cotești dispune de resurse termice ridicate.

- Insolația reală are valoarea medie multianuală de 1526,9 ore.
- Umiditatea

În România, cultura viței de vie este posibilă la o sumă a precipitațiilor cuprinse între 500 și 700 mm, din care cel puțin 250 – 300 mm sunt repartizate uniform în perioada de vegetație a viței de vie, sub formă de ploi utile (Țirdea C., Dejeu L., 1995).

- Cantitatea medie de *precipitații* a înregistrat valori medii multianuale de 598,0 mm.

Precipitațiile căzute în perioada de vegetație au o valoare multianuală de 389,2 mm.

Calitatea și caracteristicile vinurilor Syrah produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „Cotești” se datorează mediului geografic.

- *Solul* arealului delimitat Cotești cuprinde o mare diversitate pedogenetică de soluri, determinate de factorii de solidificare, care prin compoziția sa va imprima soiului arome intense și persistente, susținute de aciditate echilibrată.

Solurile care se întâlnesc aici sunt: brune luvice, cernoziomuri argiloiluviale, soluri cenușii, bogate în oxizi de fier și microelemente, ceea ce determină o acumulare de taninuri și substanțe aromatice și imprimă vinului o culoare roșie aprinsă, strălucitoare,

- Din punct de vedere *hidrografic* teritoriul este cuprins în bazinul hidrografic al râului Milcov.

Pânza de apă freatică se află la adâncimi mari. Apa din stratul de sol activ este în general suficientă pentru a asigura nevoile biologice ale viței de vie având în vedere cantitățile anuale de precipitații și puterea de reținere a

apei în timpul iernii. În general lipsa de apă se resimte rar și numai în anii de secetă declarată. Deficitul temporar se resimte de regulă în lunile august, septembrie, către sfârșitul vegetației active.

Soiul Syrah se dezvoltă armonios, solul fiind propice pentru accesul apei și a substanțelor minerale la rădăcinile plantelor, fără ca acestea să fie înecate.

Acest soi având o perioadă lungă de vegetație trebuie cules la maturitate deplină pentru a dezvolta aromele caracteristice și a acumula un conținut ridicat de zaharuri.

Astfel se obțin vinuri cu un grad alcoolic ridicat și cu următoarele caracteristici organoleptice:

- culoare roșu - aprins, intens, viu, limpede, transparent, cristalin;
- miros - aromă de piper și cireșe negre, fructe proaspete de pădure;
- gust - delicat, suplu, catifelat.

În caracteristicile organoleptice ale vinurilor menționate este reflectată tipicitatea zonei Podgoriei Cotești, terroirul specific și totodată îmbinarea dintre tradiționalismul locurilor cu tendințele actuale de consum ale pieței.

Vinul obținut din soiul Syrah își datorează în mod esențial compoziția solurilor și climatului favorabil din arealul Cotești, va avea o culoare roșu intens cu reflexe violacee și va evidenția o complexitate aromatică în care se îngemănează note florale, fructate și condimentate dublate de o aciditate echilibrată, fapt ce-i va conferi eleganță și prospețime.

Lumina și căldura din belșug permit soiului Syrah atingerea maturității tehnologice prin acumularea unui conținut ridicat de zaharuri, taninuri și arome gustative ușor picante, cu un final cu note dulci și condimentate, de ciocolată neagră, dar și olfactive de tip piperate, de cireșe negre, fructe proaspete de pădure, care prezintă un grad alcoolic ridicat și calități organoleptice deosebite, în care se reflectă tipicitatea zonei.

Documentul unic modificat :

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului : GIRBOIU CONSTANTIN

SC MERA COM INTERNATIONAL SRL

Adresa: str. Dealul Cramelor, sat Dragosloveni, com. Dumbrăveni, jud. Vrancea,

Tel/fax, e-mail +40 237 232079, office@cramagirboiu.ro, www.cramagirboiu.ro

Semnătură/ștampilă

