

<b>O.N.V.P.V.</b>		
INTRARE Nr.	484	
Ziua	Luna	Anul
02	03	2012

#### 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

#### Numele: ODOBESTI

— Denumire de origine controlată ODOBESTI

#### Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Capitolul V - ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE ODOBESTI - Secțiunea - Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare

#### Modificări

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

#### Explicarea modificării

Ținând cont de :

- necesitatea adaptării permanente a informațiilor pe care producătorii de vin le oferă consumatorilor pentru a descrie produsele pe care aceștia le pun pe piață;
- creșterea competitivității în plan intern și internațional a produselor vitivinicole din arealul delimitat ce face obiectul prezentului caiet de sarcini;
- necesitatea sublinierii unor tehnici sau procedee utilizate în producerea vinurilor și a produselor vitivinicole;
- necesitatea utilizării unor elemente facultative de natură a sublinia caracterul distinctiv al unui produs în raport de produse identice sau similare, ca urmare a utilizării unor anumite procedee oenologice sau a unor tehnici de vinificație tradiționale sau inovative;

se impune modificarea prezentului caiet de sarcini, prin completarea acestuia cu mențiunile suplimentare indicate în prezenta cerere.

#### MOTIVAREA/JUSTIFICAREA SOLICITĂRII

#### MODIFICĂRI DATORATE FACTORULUI OENOLOGIC – obținerea, maturarea și învechirea vinurilor

În conformitate cu practicile admise în materia obținerii, învechirii și maturării vinurilor și/sau a altor produse vitivinicole, ca urmare a utilizării unor procedee tradiționale și/sau ca urmare a admiterii în practica internațională a unor noi procedee sau practici, se impune extinderea mențiunilor obligatorii sau facultative ce pot fi utilizate în

etichetarea, ambalarea sau promovarea produselor vitivinicole, pentru a adapta permanent elementele utilizate în descrierea produselor cu elementele devenite uzuale în acest domeniu și pentru a informa consumatorii cu privire la modalitățile în care a fost obținut produsul ce îi este oferit.

Astfel, în concordanță cu practicile recomandate și admise de către O.I.V., practici și procedee utilizate în întreaga lume, un accent deosebit se pune și pe următoarele:

- Practica oenologică prin care este permisă utilizarea practicilor prin care musturile în fermentație sau vinurile sunt menținute în contact cu lemnul, pentru a conferi produsului final, o evoluție distinctă a parametrilor săi fizico-chimici
- Utilizarea bucăților din lemn, a căror dimensiune minimă este cea menționată în rezoluțiile OIV, bucăți de lemn ce provin exclusiv din specia „Quercus”, fapt ce permite completarea caracteristicilor gusto-olfactive ale produselor vitivinicole; În conformitate cu „International Oenological Codex”, bucățile de lemn de stejar ce intră în contact cu vinul, pot fi utilizate în starea lor naturală, sau după tratarea termică a lemnului prin ardere la temperaturi joase, medii sau înalte, fără însă ca prin aceasta să se realizeze carbonizarea lemnului; Aceste bucăți de lemn pot fi utilizate prin imersia lor în recipientele de vinificare sau de depozitare a vinului, indiferent de materialul din care este realizat recipientul în care este efectuat acest procedeu.
- Învechirea și/sau maturarea vinurilor în recipiente din lemn de stejar, de mică capacitate (de până la 600 litri/recipient). Cele mai răspândite specii de lemn de stejar utilizate în practica internațională sunt: Quercus petraea, Quercus robur, Quercus alba, însă aceste exemple nu au caracter limitativ, în practică, putând practic fi folosite orice alte specii de stejar (Quercus).

Practicile menționate mai sus, pot fi utilizate în practica internațională, atât pentru musturi și vinuri dar și pentru băuturile distilate pe baza de vin.

Admiterea acestor practici la nivel internațional și utilizarea lor de un număr din ce în ce mai mare de producători, a generat nevoia de a utiliza termeni succinți și clari prin care să poată fi comunicat consumatorilor că vinul sau alt produs vitivinicol a făcut obiectul unei astfel de practici.

Acesta este și motivul pentru care în prezent, pe lângă mențiunile facultative ce figurează în caietul de sarcini, respectiv: „fermentat în barique”, „maturat în barique” sau „fermentat în prezența așchiilor de stejar” și „maturat în prezența așchiilor de stejar”, se impune modificarea caietului de sarcini prin adăugarea următoarelor:

1. Mențiunile: „fermentat în barique”, „maturat în barique”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar” și „maturat în prezența așchiilor de stejar”, pot fi menționate în etichetare prin expresiile indicate anterior astfel cum sunt acestea formulate în limba română, sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică în fapt consumatorului utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile de mai jos:
  - „Fume” sau „Smoked” sau „Toasted” – în limba engleză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv: „Light”, „Medium” sau „Heavy”;
  - “Fumé”, sau “Fumée” – în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic al lemnului de stejar utilizat, respectiv: „légère”, „moyenne”, „forte” sau „Petite Fumé”, Demi Fumé, „Intense Fumé”.

Mențiunile specificate mai sus, au caracter exemplificativ, acestea putând fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională, sau în limba țării în care se intenționează comercializarea unui produs vitivinicol, dacă acest fapt este ales de către producătorul vinului.

Producătorii ale căror vinuri sau produse vitivinicole sunt realizate cu respectarea prezentului caiet de sarcini, pot utiliza acești termeni, fără ca prin aceasta să poată revendica un drept exclusiv asupra termenilor astfel menționați în etichetare, dat fiind că prin aceste mențiuni se comunică consumatorilor utilizarea unei practici utilizate în întreaga lume pentru obținerea unor caracteristici senzoriale distincte.

Aceste exemple nu au caracter limitativ, putând fi utilizate orice alte descrieri care sunt familiare consumatorilor din țara în care este comercializat produsul.

2. Pentru vinurile supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, producătorii pot utiliza în etichetarea produselor vinicole, mențiunile de tipul: „sur lie”, „bâtonnage” sau „aged on the less”.



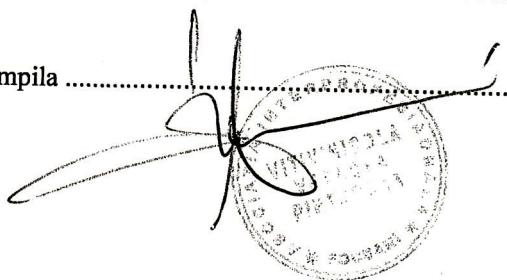
Modificarea caietului de sarcini prin introducerea in cuprinsul acestuia a mențiunilor tradiționale iterate mai sus, se va opera in Capitolul V - ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE ODOBESTI - secțiunea Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare.

Mențiunile stipulate in acest alineat, nu au caracter limitativ, ele putând fi redactate in etichetare in oricare dintre limbile statelor membre ale Comunității Europene, in orice limba de circulație internațională sau după caz, funcție de alegerea producătorului, in limba oficiala a tarilor in care se intenționează punerea pe piață a produsului vitivinicol, fiind aplicabile doar pentru vinurile ce au făcut obiectul practicilor oenologice menționate.

**Documentul unic modificat**

Numele semnatarului: **ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ VRANCEA - PIETROASA**

Semnătura/stampila .....



The image shows a handwritten signature in black ink over a circular stamp. The stamp is embossed and contains the text "ASOCIAȚIA INTERPROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ VRANCEA - PIETROASA" around the perimeter. The signature is a stylized, cursive script that overlaps the stamp.