

O.N.V.P.V.
 INTRARE Nr. 1155
 Ziua 25 Luna 07 Anul 2014

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: Sebeș - Apold
 — Denumirea de origine (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*): Furmint, Iordană, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Merlot.

Productivitatea la hectar (*):

- producție maximă de struguri (q/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Furmint	120	100	-
Iordană	170	110	-
Cabernet Sauvignon	120	100	-
Pinot noir	120	100	-
Fetească neagră	120	100	-
Syrah	120	80	-
Merlot	120	100	-

- randament maxim în vin (hl/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Furmint	78	65	-
Iordană	111	71	-
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Pinot noir	78	65	-
Fetească neagră	78	65	-
Syrah	78	52	-
Merlot	78	65	-

Altele):

Referitor la **tehnologia de producere a vinurilor roșii**, aceasta parcurge etapele:

Recoltarea strugurilor se face la maturitatea fenolică, atunci când au acumulat în piețile boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la crama în boxpaleți din plastic sau bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă prin cântărire și recepția calitativă prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri, refractometric. În continuare, după recepția strugurilor are loc

prelucrarea acestora, prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din piețițe în must, în timpul macerării-fermentării pe boștină.

Administrarea drojdiilor selecționate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri sau mustuală. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare-fermentare, se face injectarea direct în conducta de mustuală a soluției de SO₂ – 6% pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din piețița boabelor.

Macerarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea/încălzirea controlată a mustului) și durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse între 10-26°C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compușilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boștina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului de fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a ravacului. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii, deoarece conferă suplețe, catifelare, rotunjime, precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph-ul vinului (3,2-3,4), conținutul în sulf (max. 15 mg/l SO₂ liber), temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se protejează cu SO₂ și se execută operațiile tehnologice stabilite de tehnolog.

Modificări

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

— Modificare minoră (*)

Explicarea modificării:

Arealul delimitat în triunghiul sudic al județului Alba, după regiunea muntoasă a comunelor Cucur și Șerpag, pe ultimele brațe deluroase, concentrându-se în comunele Șibot, Săliște, Pianu, Săsciori, Călnic, Gârbova și apoi în județul Sibiu cu comunele Ludoș, Miercurea Sibiului, Apoldu de Sus și Săliștea, constituie una din cele mai vechi și repute zone din Transilvania pentru cultura viței de vie.

Aici clima este relativ dulce, cu veri destul de calde în ultima perioadă, fără amplitudini mari de la zi la noapte și de la vară la iarnă iar toamnele lungi și relativ secetoase ajută coacerea deplină și pe îndelete a strugurilor. Specific aparține constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă, ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute.

Ceața din lunile de vară iulie - august formează o peliculă de apă deasupra bobului ce nu permite evaporarea aromelor (care sunt foarte volatile) în procesul de maturare a strugurilor. În perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23°C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12°C, factori care determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, creșteri calitative ale conținutului în arome libere și legate care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere, aciditatea reducându-se și rămânând constantă.

Relieful sculptural deluros-colinar este asociat cu formele reliefului de acumulare din lungul văilor principale precum terase, glacisuri coluvio-proluviale și albiile majore deosebit de favorabile culturii viței de vie. Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există bune resurse de căldură și lumină; acestea constituie un adăpost pentru vița de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă. Verile calde fără amplitudini mari de la zi la noapte, toamnele lungi și relativ secetoase ajută coacerea deplină și pe îndelete a strugurilor.

Pentru cultivarea viței de vie pentru vinuri roșii, temperaturile medii anuale mai ridicate și implicit perioadele de vegetație mai lungi, cantitatea de precipitații din cursul perioadei de vegetație sunt factori favorabili unor acumulări de zahăr situate peste 200g/l, cu antociani în piețița boabelor care fac ca vinurile obținute să fie de bună calitate și caracteristice soiului, vinurile roșii cu aciditate mai ridicată pot constitui și materia primă (Cuvee) pentru vinurile spumante.

Valorificând potențialul biologic al arealului delimitat pentru denumirea de origine Sebeș - Apold se pot realiza aici producții de struguri roșii eficiente atât din punct de vedere cantitativ, dar mai ales din punct de vedere calitativ, respectiv al acumulării de zaharuri cât și al măturării fenolice.

Pentru soiurile de struguri solicitate a fi introduse în caietul de sarcini, se remarcă unele caracteristici specifice arealului, astfel:

- **Furmint** este un soi de viță de vie la al căror specific contribuie, la maturitatea boabelor, Botrytis cinerea (putregaiul cenușiu). Strugurii se maturează lent, în mod normal acumulează zaharuri în proporție de 210 g/l, iar la supramaturare 240 g/l. Vinul are culoare galben-pai spre galben-verzui, vinul tânăr are o aciditate ridicată, cu aromă și nuanțe de citrice, kiwi. Dacă este cules la înobilarea boabelor, vinurile capătă nuanțe de galben-auriu și sunt extractive, onctuoase, cu savoare.

- **Iordană** - soi autohton din Transilvania, cu perioadă lungă de vegetație chiar de 210 zile, de aceea este indicat a se cultiva în locurile unde lunile septembrie și octombrie sunt călduroase și secetoase, în general pe pante înșorite, cu expoziții sudice; atrage atenția și interesul ca vinuri tinere, proaspete și fructuoase, cu aciditate totală ridicată fiind chiar recomandate ca materie primă pentru obținerea vinurilor spumante de calitate.

- Vinul se remarcă prin parfum de floră spontană, când e tânăr are o culoare galben-verzuie, se impune printr-o savoare asemănătoare cu cea a fructelor de pădure, este vioi, fructuos, cu multă prospețime, cu un postgust persistent și agreabil, cu o aciditate totală ridicată.

- **Cabernet Sauvignon** - soi cu perioadă relativ lungă de vegetație de 175-195 zile și plasticitate ecologică mare, acumulează cantități mari de zaharuri și compuși fenolici și este bine valorificat când este plantat pe soluri scheletice, feruginoase și terasate. Este soi de înaltă calitate deoarece acumulează la maturitatea deplină 200-220 g/l zaharuri, cu aciditatea totală echilibrată. Vinurile obținute au o culoare roșie-rubinie intensă, sunt corpente, pline și foarte extractive.

Vinul are arome fine, de coacăze negre, acestea diversificându-se către arome de afine sau mentă. După maturare în baricuri, în aroma sa elegantă și impunătoare, distingem un miros fin de vanilie.

- **Pinot Noir** - valorifică bine zonele colinare din Transilvania, arealul Sebeș-Apold. Are aciditate echilibrată dar și bune acumulări de zaharuri. Conținutul în compuși fenolici este de 1,5, iar prin supramaturare se constată o ușoară scădere a acestora. Vinurile sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu un anumit rest de zahăr. Aciditatea ridicată la concentrații în zaharuri de peste 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute, trecute prin vase de lemn sunt elegante și fine. Aroma fină catifelată trimite consumatorul cu gândul la fructe de pădure sau chiar dulceață de căpșuni. Prin maturare la baric se pot obține arome fine de vanilie care dau noblete vinului.

- **Fetească Neagră** - soi vechi românesc cunoscut încă din vremea dacilor și rezultat în urma selecției populare din special *Vitis silvestris* Gmel., cu perioadă scurtă de vegetație de 150-160 zile, datorită vigoriei mari de creștere necesitând cultură pe terenuri mai puțin fertile, scheletice, calcaroase și altoirea pe portaltoi mai puțin viguroși, care să îi tempereze creșterile vegetative. În ultima vreme pentru acest soi autohton au fost identificate oportunități de valorificare la maxim al potențialului său, soiul îmbunătățind imaginea vinurilor românești în special la export, prin popularitate, calitate, specificitate dar și rădăcinile adânci pe care le are în cultura românească.

Vinul se prezintă cu o culoare rubinie, este catifelat, amplu, corpulent, armonios și echilibrat, cu aromă de prune uscate, zmeură, mere, aromele intense de coacăze negre, vișine, prune uscate și fum conferindu-i starea de unicitate, ca soi românesc. Când este baricat împrumută de la lemnul de stejar amprentă vanilată, de tabac ori piele.

- **Syrah** este un soi care în procesul de vinificație de obicei trece foarte bine de sine stătător însă este foarte des asamblat cu Cabernet Sauvignon, Merlot, având ca rezultat un vin de o eleganță și o longevitate apreciabilă. Vinul obținut din soiul Syrah este apreciat pentru că conținutul bogat în resveratrol. Vinul este fin, taninos, cu aromă cu tendințe care duc către coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu parfum de violete.

- **Merlot** - are perioadă mijlocie de vegetație de 170-180 zile și necesită terenuri fertile și cu umiditate asigurată. Vinul este fin, plăcut, cu gust caracteristic și aromă de fructată, de obicei cu o aciditate scăzută putând fi consumat și tânăr. După o ușoară maturare în vase de lemn capătă culoare roșu-rubiniu și prezintă arome de cireșe amare, violete și portocale.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: ASOCIAȚIA DE PRODUCĂTORI VITIS TRANSILVANIA

Semnătura

