

O.N.V.P.V.

INTRARE Nr. 1159

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: TÂRNAVE

— Denumirea de origine (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Productivitatea la hectar (*):

- producție maximă de struguri pentru soiurile noi introduse (q/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Selena	120	-	-
Blasius	120	-	-
Kerner	120	100	-
Zweigelt	120	100	-
Radames	120	-	-

- randament maxim în vin pentru soiurile noi introduse (hl/ha)

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
Selena	78	-	-
Blasius	78	-	-
Kerner	78	65	-
Zweigelt	78	65	-
Radames	78	-	-

Soiurile de struguri de vinificație solicitate pentru a fi introduse sunt (*): Selena, Blasius, Kerner, Zweigelt, Radames.

Altele):

Obținerea "Vinului de paie"

Soiurile din care se poate obține acest tip de vin sunt Muscat Ottonel și Kerner, la un conținut de zahăr la recoltare care trebuie să fie de minim 220g/l.

Condițiile de relief precum și condițiile climatice aparte ce caracterizează arealul Târnave, fac posibilă realizarea unui tip special de vin, cunoscut sub denumirea "vin de paie", pe care, sub denumirea de origine controlată Târnave, unii producători din areal sunt foarte interesați să îl obțină în condițiile în care aplicând tehnologia specifică pentru acest tip de produs, vinul rezultat corespunde pe deplin cererii consumatorului, aceasta fiind de altfel și motivația producerii lui.

Producția maximă de struguri (kg/ha):

- maxim 5000 kg/ha;

Randamentul în vin (hl/ha):

- maxim 25 % din cantitatea de struguri recoltată - adică 12,5 hl/ha;

Mențiuni referitoare la *caracteristicile analitice* ale vinurilor de tip vin de paie:

- tărâie alcoolică dobândită: minim 10.5% vol.
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l.
- aciditate volatilă (acid acetic): maxim 1.5g/l.
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză: minim 180g/l.
- dioxid de sulf total: maxim 350 mg/l, pentru vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice.
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

Referitor la **tehnologia de producere a vinului de paie cu D.O.C. Târnave**, acesta se obține în condițiile în care:

- strugurii se culeg după atingerea momentului maturității, manual, în lăzi speciale corespunzătoare stafidirii strugurilor, la un conținut în zaharuri minim 220 g/l corespunzător producerii vinului de paie.
- se transportă la cramă unde se face recepția cantitativă și calitativă, iar lăzile cu struguri sunt așezate în așa fel încât condițiile mediului înconjurător, pe o perioadă de max. 5 luni să permită o stafidire cât mai perfectă. Momentul presării strugurilor stafidiți, se decide în funcție de rezultatele analizelor zahărului acumulat de min. 350g/l, în aceasta perioadă.
- strugurii sunt introduși în presă, fără desciorchinare, unde sunt presați până la un randament de must de max.30%. Mustul obținut ajunge în cisterne, unde este protejat cu SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi este răcit în vederea flotării. După flotare, partea limpede se trage separat și este însământat cu levuri selecționate.
- în timpul fermentării este benefică o aerare sau microoxigenare a mustului. Fermentarea are loc la o temperatură de 10-22 °C. Momentul opririi fermentației este decis în urma analizelor făcute în timpul fermentării, iar când zahărul rezidual ajunge la min 150g/l, vinul se transvazează de pe drojdie, se face o filtrare sterilă pentru eliminarea levurilor, se sulfitează cu 30-35 g/l SO₂, se face plinul vaselor și se refrigerează la o temperatură de 5-6 °C, urmată de o bentonizare de 0,5-1,0 g/l, în funcție de rezultatele de laborator.
- după limpezire, vinul se trage de pe bentonită, se face încă o filtrare sterilă, se corectează conținutul de SO₂ până la 30-35g/l și se stochează minim 1 an pentru maturare, în cisterne de inox sau vase de lemn. Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerințelor.

Modificări

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

— Modificare minoră (*)

Explicarea modificării:

Rezultatele obținute pentru soiurile **Selena**, **Blasius** și **Radames** recomandă extinderea în cultură a acestora nu numai în Ardeal ci și în alte zone de favorabilitate, precum Moldova sau în sudul țării. Aceste soiuri se evidențiază prin potențial cantitativ al recoltei, prin calitate și rezistența la condițiile naturale critice și la boli.

Obținut ca încrucișare între soiuri vinifera valoroase 8-33-44 (Iordană x Traminer roz) x 51-19 (Raisin de Saint Pierre x Perla de Csaba), creat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj, soiul Selena este destinat producerii de vinuri albe superioare, seci și demiseci, de tip Traminer, ușor aromate cu gust de piersică, corpolente.

Agrobiologic soiul are perioada de vegetație de până la 190 zile, butucii au fertilitate mijlocie-mare și are toleranță sporită la condițiile de iernare și la unele boli criptogamice. Agrotehnic, ajungerea la maturitate se realizează în epoca VI-a, frecvent în prima jumătate a lunii octombrie când se obțin acumulări bune de zaharuri.

Vinul obținut de tip "Traminer", fin și catifelat, cu personalitate și prospețime atinge un bun echilibru între aciditatea specifică zonei și tărâia alcoolică.

În condițiile pedoclimatice ale podgoriei Târnave, strugurii din soiul Blasius găsesc favorabilitate pentru cultură și producții bune pe terenurile de la partea superioară a pantelor.

Soiul este obținut în urma încrucișării sexuate între soiuri vinifera valoroase 9-35-10 (Traminer roz x Iordană) x (Raisin de Saint Pierre x Perla de Csaba); este omologat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj în anul 1994 și este destinat vinurilor de calitate superioară. Vinurile sunt caracterizate prin aciditate ridicată, potrivit de astringente dar echilibrate, cu gust persistent ierbos, fructuos.

Strugurii care ajung la maturitate în epoca a V-a, a VI-a, frecvent în sfârșitul lunii septembrie-începutul lunii octombrie au acumulări bune în zaharuri iar vinurile obținute se evidențiază prin potențial cantitativ al recoltei și prin calitate.

Radames a obținut prin încrucișare interspecifică având la bază soiul Traminer roz a fost omologat în anul 1993. Perioada de vegetație este de 170-185 de zile, potențialul de producție este ridicat. Acest soi are o caracteristică aparte pentru zona Târnavelor în ceea ce privește toleranța sporită la condițiile de iernare în special pe perioadă de

ger și la bolile criptogamice. Vinul din soiul Radames este fin, cu o ușoară aromă specifică genitorului, cu personalitate și prospețime, cu un echilibru între aciditatea specifică zonei și tăria alcoolică dobândită. Introducerea în cultură a soiurilor Blasius, Selena și Radames vine în întâmpinarea dorinței producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine de a le extinde în cultură alături de altele autohtone, precum Fetească neagră, Fetească albă. Scopul este acela de a mări suprafețele cultivate cu soiuri românești și de a valorifica potențialul acestora.

În condițiile climatice ale extremității estice a arealului delimitat al denumirii de origine Târnave, vițele de vie aparținând soiurilor Kerner și Zweigelt și-au găsit un areal optim de plantare încă din anul 2006. În condițiile în care cele două soiuri se adaptează foarte bine pe valea Târnavei Mici.

Kerner, soi obținut din încrucișarea soiului Trolinger și Riesling, Trolinger aducând în această încrucișare vigurozitate și rezistență iar Riesling-ul, arome, parfum și gust, a fost plantat având în vedere adaptabilitatea sa la condițiile de iarna grea, cu rezistența puternică la înghețul de iarnă.

Vinurile de culoare galben pai cu nuanțe verzui, strălucitor, sunt viguroase și condimentate cu notă de nucșoară, cu arome de "verde", de flori de câmp, ierburi aromatice, uneori de citrice, cu un final mineral lung; gustul se deschide pe fundalul unei acidități bine conturate, cu corp și rotunjimi.

Zweigelt, soi de struguri roșii obținut prin încrucișarea soiurilor Saint Laurent și Blaufrankisch la Institutul de Viticultură de la Klosterneuburg din Austria; se cultivă în zonele dificile pentru cultivarea strugurilor roșii, respectiv altitudini ridicate, zone în care Zweigelt-ul spre deosebire de alte soiuri poate oferi vinuri cu caracter.

Vinul se distinge prin culoare intensă, structură puternică, arome de condimente, flori, note de prune, lemn verde, stafide și vișine coapte, încadrate de tonuri de scorțișoară. Este taninos, însă taninurile au nevoie de timp pentru a se rotunji, prin urmare se pretează foarte bine la învechire. Deși aciditatea conferită de solurile din Târnave pare să creeze dezechilibre în gust, este prietenos și cu un postgust condimentat.

Condițiile favorabile specifice arealului cu DOC Târnave (relief, precipitații, umiditate, radiație solară, etc), productivitatea bună a soiurilor Muscat Ottonel și Kerner, acumulările și atingerea maturității precum și identificarea de către unii producători a unei tendințe a consumatorului orientată către acest tip de vin, constituie bune premise pentru ca aplicând tehnologiile actuale de producere să se poată obține și acest tip de vin.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului ASOCIAȚIA DE PRODUCĂTORI "VITIS" TRANSILVANIA

Semnătura

