

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 din

(2022/C 410/11)

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

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM01

Data comunicării: 1.8.2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Introducere de noi soiuri de struguri ca soiuri principale în producție

Se completează caietul de sarcini cu soiurile de struguri de vinificație Fetească regală și Touriga nacional pentru obținerea vinurilor albe, respectiv roșii.

Soiul Fetească regală, - soi românesc vechi foarte cultivat în România, prin introducerea lui în cultură în se generează un potențial crescut de valorificare a specificului viticol al arealului DOP Segarcea sub forma vinurilor de calitate, aduce un plus de valoare la notorietatea denumirii de origine prin diversificarea sortimentală și exprimare complexității aromatice a soiurilor naționale de valoare.

În arealul Segarcea soiul are o bună adaptabilitate și evoluție pentru calitate, cu acumulări aromatice și de zaharuri, soiul are potențial pentru vinurile fine, de limpiditate strălucitoare accentuată de culoare galben-pai cu reflexii verzui, cu miros de floare de vița de vie și aciditate imprimată de zona văilor unde este cultivat.

Soiul Touriga nacional are o bună adaptabilitate în DOP Segarcea, păstrează caracteristicile specifice soiului, amprentate și de tipicitatea dată de structura solurilor, regimul hidric și climatul specific, cu note fructate, roșu strălucitor, alcoolic, bogat în extract, cu acumulări de zaharuri echilibrate, datorită solurilor viticole cu conținut ridicat de carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier și amplasării pe pante line cu expoziție relativ sudică ce favorizează acumularea de zaharuri și antociani, cu un conținut ridicat în substanțe minerale.

Diversificarea sortimentală cu aceste soiuri în producție va contribui la extinderea portofoliului de produse, prin obținerea unor vinuri din soiuri ce beneficiază de notorietate națională/internațională prin valorificarea complexității lor aromatice.

Se modifică Cap. IV și XI din caietul de sarcini și pct. 7 din documentul unic.

2. Modificarea producțiilor vitivinicole în sensul creșterii lor

Se modifică producțiile de struguri și vinuri obținute, prin creșterea lor.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Modificarea productivității apare ca o necesitate pentru arealul DOP Segarcea, fiind susținută de o evoluție a ultimilor ani a producției obținute în arie, de creștere a producției recoltate pentru strugurii aflați la un stadiu de maturitate deplină la recoltare cât și pentru o recoltă aflată la un stadiu târziu al recoltării, datorită unor modificări de structuri noi ale plantațiilor viticole, datorate factorului biotic (structură clonală, portaltoiuri) cât și factorului oenologic (utilizarea noilor tehnologii de vinificație).

Incepand cu anul 2004, chiar înainte programele de reconversie/restructurare a plantațiilor viticole, au fost înlocuite plantațiile care asigurau un anumit nivel de recoltă susținut de o densitate a plantelor/ha relativ scăzută. Dacă istoric, plantațiile ce au făcut obiectul defrișărilor, aveau o densitate cuprinsă între 2 800 și 3 200 de butuci/hectar, plantațiile nou înființate au o densitate de peste 4 545 de butuci/hectar, înregistrându-se creșteri semnificative ale densității plantațiilor tinere față de densitatea plantațiilor anterioare, ceea ce a condus în egală măsură la creșteri semnificative ale producției de struguri.

Soiurile nou introduse valorifică potențialul zonei, dar și clonele noi plantate din soiurile vechi au o capacitate sporită de a valorifica complexul de nutrienți și minerale din sol, precum și indicele oenoclimatic al zonei.

Modificările datorate factorului oenologic, sunt datorate pe de o parte noilor echipamente de vinificație iar pe de altă parte aportului pe care l-a adus utilizarea celor mai noi soluții tehnice în materia materialelor oenologice. Dintre noile echipamente care au contribuit semnificativ la creșterea randamentului vinicol, fără ca acestea să se facă în detrimentul calității vinului, menționăm presele pneumatice care au permis o creștere a randamentului vinicol de peste 15 % (pentru mustul ravac). Autovinificatoarele și recipienții de fermentare la temperatură controlată, au permis în egală măsură creșterea semnificativă a randamentului vinicol dublată de o creștere calitativă a vinurilor, în special prin păstrarea și după caz, creșterea profilului aromatic al vinurilor.

Se modifică Cap. V și VII din caietul de sarcini și pct. 7 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire/denumiri

Segarcea

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului/vinurilor

1. Vinuri albe

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt energizante, de galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori de salcâm proaspăt înflorit, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, fructe exotice, piersici (olfactiv cât și gustativ).

Gust dominat de prospetime, caracter crocant, aciditate citrică, notele florale, fructate, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structură solidă de fructe, unt, de brișă caldă, citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate (sec/demisec) au buchet de trandafiri, pulpă de fructe dulci, flori albe, arome clasice tipice de Muscat, gust răcoritor, cu aciditate, vivacitate, structură plină.

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 în miliechivalenți pe litru

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

2. Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea este roșu violaceu, roșu-rubiniu închis, roșu rubiniu cu reflexe violacee, : roșu-granat intens și clar, rosu-caramiziu chiar și printr-o maturare de scurtă. durată. Se urmăresc procedee de vinificare care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri, arome olfactive/gustative fine de lemn, vanilie, cu nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment. Gustativ, cu echilibru între notele fructate și de lemn dulce, urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, cu corpolență, aromă dominantă de fructe de pădure, gemuri, ierburi aromatice, arome lemnoase și vanilie (vinul baricat) .

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

3. Vinuri roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile maturate pe drojdiile fine cu bâtonnage dobândesc caracter proaspăt , fructat (coacăze roșii, cireșe amare, albe), răcoros. Aromele sunt intense de fructe roșii de pădure, dulcețuri, zmeură, cu rotunjime, sunt echilibrate, de o aciditate proaspătă.

Culoarea este roz-somon intensă, cu arome de cireșe albe, petale de trandafir, piper verde, miere, fragi, gust proaspăt și intens fructat, cu aciditate sprintenă, post-gust intens.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 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

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

1. Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată Segarcea este interzisă îmbogățirea.

Este interzisă mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau a vinului aflat în fermentare.

2. Practici de cultivare

Practică de cultivare

— densitatea minim acceptată este de: 3 000 butuci/hectar.

— în plantațiile nou înființate densitatea va fi de minim 4 132 butuci / hectar

— sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpină cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpină, cordon uni sau bilateral, brațe cu înlocuire periodică

— sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcătură de rod de maxim 15 ochi/mp.

5.2. Producții maxime

1. Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 kilograme de struguri pe hectar

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilograme de struguri pe hectar

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

12 000 kilograme de struguri pe hectar

4. Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

112 hectolitri pe hectar

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

112 hectolitri pe hectar

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

96 hectolitri pe hectar

6. Aria geografică delimitată

Județul Dolj:

— Orașul Segarcea

— Com. Lipovu - satele Lipovu, Lipovu de Sus;

— Com. Cerat - satele Cerat, Malaica

7. Soiul/soiurile de struguri de vinificație

Cabernet Franc N

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, Coadă rândunicii

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

Marcelan N

Merlot N - Bigney rouge

Negru de Drăgășani N

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

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

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Tămâioasă roză Rs - Muscat rouge de Frontignan

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Legătura cu aria delimitată

Arealul viticol Segarcea face parte din Regiunea viticolă Dealurile Munteniei și Olteniei așezat în Câmpia Română la 29 km sud de Craiova, la o altitudine predominantă de 145 m. Segarcea se află pe paralela 44°10' latitudine nordică și pe meridianul 23°72' longitudine estică.

Segarcea este situată în partea centrală a Câmpiei Olteniei, pe interfluviul dintre Jiu (în est) și Desnațui (în vest), făcând parte din Câmpia Desnațuiului. Acest interfluviu poartă numele de Câmpia Segarcei, care alături de Câmpia Băileștiului formează Câmpia Desnațuiului.

Câmpia Segarcei este lipsită de relief eolian și are în componență câmpul piemontan al Sălcuței și terasele Dunării, dintre care numai cinci dintre ele (în total 8) se desfășoară și la est de Desnațui.

Suprafețele acoperite cu viță de vie se găsesc la extremitatea sudică a câmpului piemontan Sălcuța și pe versantul cu expoziție dominant sudică ce face tranziția între terasa a III-a a Dunării și câmpul înalt Sălcuța. Acest teritoriu se află situat între curbele hipsometrice de 100 m și 150 m. De fapt, aici se găsesc și cele mai înalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7m și Dealul Robului cu 150,3 m. Pe teritoriul arealului viticol Segarcea se găsesc tipuri de sol precum cernoziomuri cambice tipice, cernoziomuri cambice erodate și erodisoluri (pe versanți).

Sub aspect geologic și al litologiei depozitelor de suprafață, Câmpia Olteniei este de vârstă Levantina dacă ne gândim la timpul de formare al primului uscat, dar este Cuaternar dacă ne gândim la acțiunea de modelare la care a fost supus după aceea.

În ceea ce privește materialul litologic, acesta este alcătuit în cea mai mare parte din depozite de tip loessoid, luto-argilos de vârstă Pleistocenă și luturi nisipoase bogate în carbonați. Materialul respectiv, de origine aluvială și deluvială, a fost depus în Cuaternar, în perioada interglaciațiunilor. Aceste depozite acoperă pe o grosime de la câțiva centimetri la 8-15 m, depozite mai vechi levantine nisipo-lutoase, nisipoase sau nisipo-marnoase.

Există în acest areal zone cu procese deluviale accentuate. Depozitele deluviale sunt legate de deplasarea unor depozite pleistocene deja existente prin acțiunea apelor de scurgere difuză sub formă de pânză rezultată din ploi și topirea zăpezilor și sub influența gravitației (surupări, alunecări). Pe anumite suprafețe, deluviile îmbracă integral văile fără drenaj linear longitudinal, cu versanți ușor de stabilizat și utilizat în agricultură.

Clima este temperat-continentală cu slabe influențe mediteraneene, consecință a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene.

Valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.6 °C, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de 24,1 °C cu limitele de oscilație cuprinse între 22,7 °C și 26.8 °C.

Cuantumul precipitațiilor anuale este de 565 mm (media pe 50 ani), dintre care 281 mm pe perioada de vegetație.

Cultivarea viței de vie și producerea vinului este menționată scriptic încă din 1557 într-un document prin care Pătrașcu cel Bun, tatăl lui Mihai Viteazul, dăruia ca zestre „pământurile Segarcei fiicei sale Maria”. La aceea vreme, viile și vinurile Segarcei erau bine cunoscute. Centrul viticol Segarcea a fost recunoscut pentru prima dată alături de alte 27 de centre viticole ale României ca având dreptul să se obțină vinuri cu denumire de origine controlată prin Decretul Consiliului de Miniștri din 25 mai 1929.

8.2. Interacțiune cauzală

Soiurile noi introduse și tehnologiile noi de cultură și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă a DOP Segarcea.

Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant și precipitațiile atmosferice constituie trăsături esențiale ale climatului într-un anumit areal viticol, cu impact decisiv în desfășurarea proceselor biologice, fiziologice și biochimice ale viței de vie, influențând calitatea și tipicitatea vinurilor produse la Segarcea.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conținut ridicat în carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinurile sunt pretabile la învechire.

Plantațiile viticole beneficiază în general de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante relativ line și platouri. Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor (aprome intense de fructe roșii, robustețe, prospețime).

Ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează obținerea vinurilor cu caracteristici tipice pentru această zonă cu note fructate intense și capacitate mare pentru învechire. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor permit producția vinurilor calitative.

Strugurii pentru vinuri albe sunt culeși mecanizat, ținuți la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, cu fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată 15°C - 18°C, maturare pe drojdii fine în general pe perioade de 3-5 luni dar și pentru câte 21 - 30 de zile.

Dezvoltă aspect galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori albe de salcâm proaspăt înflorit, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, de fructe exotice, piersici, atât olfactiv, cât și gustativ.

Gust dominat de propețime, caracter crocant, cu aciditate citrică, echilibrat între notele florale și cele de fruct, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de brioșă caldă, de fructe albe, citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate (struguri culeși manual) sunt majoritar obținute în variantele sec sau demisec, buchetul complex trece de la trandafiri la pulpă de fructe dulci, de la flori albe, la aromele clasice tipice de Muscat, au o vivacitate și o structură plină prin aciditatea specifică.

Pentru obținerea vinurilor roșii/roze strugurii sunt culeși mecanizat, în producerea vinurilor se utilizează procedee de vinificare tradiționale care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri; vinurile se maturează în medie timp de 6 - 8 luni pe butoaie de stejar pentru integrarea aromelor dobândite din contactul cu lemnul - se dezvoltă olfactiv cât gustativ, nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni) ori condiment. Gustativ, vinurile au echilibru între notele fructate și de lemn dulce, au urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, vinurile sunt corpolente, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate.

Culegerea mecanizată a strugurilor, cu macerare-fermentare în vinificatoare cu remontage, prin gestionarea temperaturilor de fermentare și a numărului de remontages urmărește obținerea de vinuri fructate și cu mai puține taninuri. Maturarea se realizează în principal la cisternă de inox și parțial la butoaie de stejar pe o perioadă cuprinsă în medie între 6 și 8 luni. Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie.

8.3. Detalii privind produsul

Vinurile albe sunt galben-pai (verzui), arome intense de flori de salcâm, cu note ierboase și de soc din fermentare lungă, fructe exotice, piersici. Au prospețime în gust, aciditate citrică, florale (salcâm), miere, fructe bine coapte, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de briosoasă caldă, de citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate au buchet complex (trandafiri, pulpă de fructe dulci), aromele clasice tipice de Muscat, cu vivacitate, structură plină prin aciditatea specifică.

Vinurile roșii au nas dominant de fructe roșii (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment, cu echilibru între notele fructate și lemn dulce, taninuri rotunde integrate și moderate, corpolență, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate.

Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie.

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

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine protejată Segarcea poate fi completată în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN, DEALU LIPOVULUI.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_segarcea_modif_standard_cf_cerere_2020_no_track_channel_final.pdf
