

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în
conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al
Consiliului**

(2023/C 166/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Terasale Dunării”**PGI-RO-A1077-AM01****Data cererii: 8.4.2015****1. Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. Descrierea și motivele modificării**2.1. Redemarcare a ariei geografice delimitate prin includerea unor noi localități**

A fost modificat caietul de sarcini în privința ariei delimitate de producere a vinurilor IGP prin lărgirea ariei geografice cu comune situate în județul Giurgiu (comunele Herești, Izvoarele, Iepurești) în care se găsesc plantații de struguri pentru obținerea de vinuri de calitate cu IGP, comune care prezintă condiții climatice similare arealului IGP prin apropierea acestora de localități incluse în aria delimitată.

Existența factorilor de ecosistem viticol favorabili pentru obținerea vinurilor cu indicația Terasale Dunării pentru o serie de localități nominalizate ca areal viticol fac posibilă încadrarea acestora în arealul delimitat al indicației geografice. Aria geografică va fi redemarcată prin includerea localităților menționate în cererea asociației, respectiv satele Herești, Izvoarele, Chiriacu, Dimitrie Cantemir, Petru Rareș, Radu Vodă, Valea Bujorului, Iepurești, Valter Mărcineanu, Chirculești, Bănești, Stâlpu, Gorneni.

Factorii de ecosistem viticol caracterizează o bună preabilitate pentru cultura și buna dezvoltare a viței de vie (temperatură medie anuală, temperatură medie lunară, precipitații medii lunare, precipitații anuale, etc.) pentru plantațiile situate pe teritoriul comunelor Herești, Iepurești și Izvoarele. Aceștia sunt în concordanță cu cei înregistrați la nivelul întregii regiuni viticole a Teraselor Dunării, motiv care îndreptățește includerea în arealul delimitat al acestei indicații a comunelor mai sus menționate, cu satele aferente.

(1) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Ca urmare, a fost modificat Cap. III din caietul de sarcini și secțiunile 6 și 8 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Terasele Dunării

2. Tipul indicației geografice

IGP – Indicație geografică protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

1. *Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri albe*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe au aspect limpede, luciu cristalin, culoare galben verzui spre galben auriu cu gust catifelat, la înobilare cu arome de fructe de toamnă și vanilie, note de măr, pere, gutui, fructe tropicale (ananas), de unt proaspăt la vinurile maturate la vas de lemn. Ca vinuri tinere sunt caracterizate prin prospețime accentuată, fructuositate cu aromă de flori de salcâm, flori de tei, busuioc, sau note de citrice și măr verde când aciditatea este persistentă.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,0
Aciditatea totală minimă	3,5 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18,0
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

2. *Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile roșii au nuanțe violacee la vinul tânăr, până la roșu rubiniu intens (sau rubiniu), după maturarea la vas de lemn când aroma are tentă erbacee, însă prin maturare la vas de lemn un timp mai îndelungat se formează buchet cu arome de vanilie, ciocolată, uneori condimente. Vinurile tinere au arome de fructe de pădure (zmeură, fragi, mure). Unele vinuri tinere de un roșu-violaceu au și arome de fructe bine coapte, ca prune, piersici, pere. La multe vinuri maturarea în baricuri sau butoaie de lemn aduce corpolență acestora și buchet de maturare cu arome de prune uscate și scorțișoară, uneori nuanța vinului poate deveni și roșu închis rubiniu când este onctuos și capătă arome de coacăze negre.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,0
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20,0
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

3. Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile roze au arome proaspete de fructe de pădure, de cireșe și fructuozitate, sunt vinuri de un roz pal spre roz mediu poate chiar somon foarte pal, cu textură lejeră, sunt vinificate cel mai adesea ca vinuri seci, demiseci și demidulci echilibrate.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18,0
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

5. Practici vitivinicole

(a) Practici oenologice esențiale

Fără dispoziții suplimentare.

(b) Producții maxime

1. Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Băbească gri

17 000 de kilograme de struguri la hectar

2. Crămpoșie selecționată, Aligote, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Traminer roz

15 000 de kilograme de struguri la hectar

3. Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Cabernet franc, Fetească neagră

15 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Băbească neagră, Syrah, Dornfelder, Rebo, Malbec, Negru de Drăgășani, Sangiovese

15 000 de kilograme de struguri la hectar

- 5. vinuri albe
- 135 de hectolitri la hectar
- 6. vinuri roșii, vinuri roze
- 120 de hectolitri la hectar

6. **Aria geografică delimitată**

- jud. Teleorman
 - municipiul Zimnicea cu localitățile componente.
- jud. Giurgiu
 - com. Daia cu satele Daia, Dăița, Plopșoru.
 - com. Greaca cu satele Greaca, Puțu Grecii;
 - com. Hotarele cu satul Hotarele, Isvoarele;
 - com. Prundu cu satele Prundu, Puieni;
 - com. Băneasa cu satul Pietrele;
 - com. Herești cu satul Herești;
 - com. Izvoarele cu satele Izvoarele, Chiriacu, Dimitrie Cantemir, Petru Rareș, Radu Vodă, Valea Bujorului;
 - com. Iepurești cu satele Iepurești, Valter Mărăcineanu, Chirculești, Bănești, Stâlp, Gorneni.
- jud. Constanța:
 - com. Ostrov cu satele Ostrov, Almălău, Galița;
 - com. Lipnița cu satele Lipnița, Coslugea, Canlia;
 - com. Băneasa cu satele Băneasa, Negureni, Făurei;
 - com. Ion Corvin cu satele Ion Corvin, Crângu, Brebeni, Răriștea, Viile;
 - com. Oltina cu satele Oltina, Satu Nou, Răzoarele, Strunga;
 - com. Aliman cu satele Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile.
- jud. Ialomița
 - municipiul Fetești cu localitățile componente.
- jud. Brăila
 - municipiul Însurăței cu satele Lacu Rezii, Măru Roșu, Valea Călmățui
 - com. Berteștii de Jos cu satele Berteștii de Jos, Spiru Haret;
 - com. Victoria cu satul Victoria;
 - com. Bărăganul cu satul Bărăganul

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

- Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc
- Băbească gri G
- Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia
- Cabernet Franc N
- Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto
- Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Rebo N

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin Roz, Gewürztraminer

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Detaliile ariei geografice

Forma principală de relief este terasa, iar trecerea spre terasa următoare se face printr-un versant cu expoziție sudică, fără procese de eroziune. Sistemul de Terasa al Dunării constituie o unitate geomorfologică distinctă și a avut drept cauză a formării acumularea depozitelor loessoide și fenomenul de ridicare continuă a Câmpiei Burnazului. Relieful e alcătuit din suprafețe plane de terasă și versanți, inclusiv frunți de terasă, spre văile Dunării, dar include și o zonă de câmpie parazitată de nisipuri vâlurite eolian.

Majoritatea plantațiilor sunt localizate pe treapta mai joasă și pe pantele taluzului dunărean al acestuia și pe cele ale versanților, văilor torențiale amenajate în terase. Regiunea e caracterizată printr-un climat temperat continental de tranziție sau temperat continental excesiv cu bilanț caloric ridicat, amplitudini mari ale temperaturii aerului cu influențe datorate apropierii de fluviul Dunărea și a lacurilor din zonă, care determină acumularea simultană a zaharurilor, antocienilor și taninurilor în proporții optime pentru calitate.

Principalii parametri de caracterizare a favorabilității climatice temperatură și precipitații (monitorizare 2010-2012) sunt:

- temperatură medie anuală de 11,4 °C, cu limite de variație cuprinse între 10,9-12,0 °C
- temperatură medie lunară multianuală cea mai ridicată - în luna iulie (24,6 °C), cea mai scăzută în februarie (-3,0 °C).
- temperaturi minime absolute extreme din timpul iernii coboară foarte rar până la -24,0 °C., neimpunându-se cultura protejată a viței-de-vie.
- în perioada de vegetație, în medie 342 mm precipitații (323,1-359,6 mm), cu aproximativ 100 mm mai mult comparativ cu media de 250 mm, considerată prag minim pentru cultura viței-de-vie fără irigație.
- prin intensitate și frecvență, regimul eolian este dominat de vânturile din direcția de nord-est, urmate de cele din est, cele din sud-vest și cele din vest, în cursul anului caracteristicile frecvenței vânturilor păstrându-se în limite reduse și schimbându-se sub influența circulației generale a atmosferei.
- datorită reliefului său de câmpie, monoton din punct de vedere hipsometric, durata medie anuală a strălucirii soarelui oscilează în jurul a 2 250 ore, exprimându-se printr-un aport energetic în jur de 127 kcal/cm² pe an.
- semestrul cald al anului (aprilie-septembrie) deține ponderea principală sub raportul numărului de ore de strălucire a soarelui (circa 70 %), în medie, aproximativ 1 600.

În semestrul rece (octombrie-aprilie), valorile medii ale numărului de ore de strălucire a soarelui (în jur de 650 de ore) sunt mult mai mici comparativ cu cele specifice sezonului de vegetație, ca urmare a creșterii frecvenței nebulozității stratiforme și a cezurilor determinate de inversiunile termice.

8.2. *Detalii privind produsul*

Vinurile albe au la înobilare arome de fructe de toamnă și vanilie, de fructe tropicale, unt proaspăt la vinurile maturate la vas de lemn; sub forma vinurilor tinere au caracteristică de prospețime accentuată și fructuozitate. Olfactiv prezintă arome florale (flori de salcâm, flori de tei), dar și note de citrice, caz în care au aciditate persistentă.

Vinurile roșii au intensitate, maturarea la vas de lemn determină apariția aromelor ierboase, iar dacă durează timp mai îndelungat conturează și buchet cu aromele vanilate, de ciocolată, chiar condimente. Mai rar obținute sub forma vinurilor tinere, ele au arome de fructe de pădure, fructe bine coapte (prune, piersici, pere). La multe vinuri maturarea în baricuri aduce corpolență și buchet de maturare cu nas de prune uscate și scorțișoară, vinurile devin onctuoase, cu catifelare.

Vinurile roze au aroma proaspătă a fructelor de pădure, culoarea lor este una roz pal/roz mediu/somon pal, textura este lejeră, vinificarea lor este cel mai adesea ca vinuri seci, demiseci și demidulci.

8.3. *Interacțiunea cauzală*

Legat de legătura de cauzalitate arie-produs, pentru vinurile cu IG Terasele Dunării baza acestei legături dintre vinurile obținute și originea lor geografică o constituie calitatea sa specifică.

Expoziția dealurilor oferă condiții foarte bune pentru ca strugurii să ajungă la maturitate deplină și să îndeplinească toate caracteristicile organoleptice și fizico-chimice necesare obținerii unor vinuri de calitate. Zona se încadrează în grupa climatică ce caracterizează indicația geografică „Terasele Dunării”, respectiv climat cu secetă moderată, temperat cald și cu nopți foarte reci, iar expunerea dealurilor permite mai mult de 1 500 ore de strălucire a soarelui, ceea ce creează o situație favorabilă pentru definitivarea aromelor de măr, pere, gutui, fructe tropicale (ananas), a fructuozității, aromelor florale de salcâm, flori de tei, busuioc, sau a celor de citrice, măr verde. Arealul are potențial pentru obținerea de vinuri roșii și aromate, în condițiile în care temperatura medie anuală depășește 10 °C, iar a lunii celei mai calde depășește 21 °C.

Microclimatul temperat-continental local influențează condițiile de maturare ale strugurilor, iar corelat cu cernoziomurile argilo-nisipoase, deluviale și proluviale locale creează condiții favorabile viței-de-vie, cu posibilitatea obținerii de bune randamente pe terasele și pe versanții cu pante line și expozițiile sudice unde sunt resursele optime de căldură și lumină, expunere generoasă pentru conturarea aromelor fructate, florale și obținerea prospețimii în gust la vinurile tinere.

Tipul de climat prezent în areal determină realizarea unei maturități lente, suficiente cât strugurii să acumuleze zaharuri pentru definitivarea de arome fructate în special cele primare de la vinurile albe tinere.

Cernoziomurile argiloluviale determină obținerea de vinuri cu personalitate, ele tind să conserve temperaturile mai reci și să rețină umezeala, de pe aceste soluri se obțin vinuri catifelte, rotunde, care au aciditate mai scăzută, cu pregnante arome fructate (fructe roșii coapte) și florale proaspete (flori de salcâm, flori de tei). Climatul este favorabil pentru ca gradul de coacere maxim să poată fi atins ușor, acumulările de zaharuri se fac lent, aromele se definitivează optim.

9. **Alte condiții esențiale**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_terasele_dunarii_modif_cf_cererii_din_28.01.2015_notificarii_16.05.2022_no_track_changes.pdf
