

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	2069	
Ziua	08	Luna 09 Anul 2016

NR. ÎNREG. 62/07.09.16

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): 4

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul

dosarului

[se completează de către Comisie]

Intermediarul

— Statul membru: România

Numele intermediarului: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (ONVPV)

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara): Șoseaua Iancului nr. 49, cod 021719, Sector 2, București. Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro.

Numele: VIILE TIMIȘULUI

— Indicație geografică (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

Descrierea produsului*)

Productivitatea la hectar*)

Soiurile de struguri de vinificație utilizate*)

Altele*)

Modificări

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

— Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

Descrierea produsului

În arealul delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului există o mare variabilitate climatică, orografică și a tipologiei solurilor. Factorul antropic trebuie luat în considerare prin prisma tradiției viticole a localităților care fac parte integrantă din acest areal. Fiecare dintre acești factori contribuie într-o anumită măsură la calitatea materiei prime – strugurii și implicit a produsului finit – vinul.

Vinurile obținute din soiurile nou introduse în arealul delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului se remarcă printr-o serie de particularități, astfel:

- *Feteasca albă*: un vin a cărui limpiditate este pusă în valoare de culoarea galben deschis, cu reflexii verzui, cu un miros delicat, de floare de viță de vie, se caracterizează printr-un gust echilibrat susținut de aciditatea imprimată de amplasarea în zonele de la poalele dealurilor, unde ceața persistă îndelung în diminețile de toamnă (în localitățile Silagiu, Buziaș, Recaș)
- *Tămâioasa românească*: un vin limpede, cristalin, ușor strălucitor, cu nuanțe galben-aurii și reflexii de verde crud, al cărui miros specific tămâios este susținut de notele dulci, amintind de miera de salcâm sau floarea de tei. La vinul tânăr, gustul onctuos, catifelat, de fagure de albine este armonios și proaspăt.
- *Traminer roz*: vin cu aspect limpede și strălucitor, de un galben-auriu uneori pătat, se caracterizează îndeosebi prin mirosul specific de petale de trandafiri de Damasc și floare deschisă de tei. Diminețile

reci de la sfârșitul lunii August și începutul lunii Septembrie, cu temperaturi ridicate peste zi, din zonele Silagiului și Recașului contribuie la desăvârșirea gustului complex, aromat.

- *Viognier*: cu aspect cristalin, culoare galben-verzuie, vinul obținut din acest soi valorifică mineralitatea solului de pe dealurile Silagiului și Recașului, astfel încât mirosul său de iasomie, completat cu note de caise și floare de salcâm este desăvârșit de gustul condimentat și fructuos.
- *Negru de Drăgășani*: un vin limpede-lucios, de culoare roșu-închis, ce miroase a cireșe negre și afine coapte, cu gust catifelat la maturitate și aciditate bine integrată, valorifică în mod fericit solurile feruginoase din zona Recașului.
- *Cabernet franc*: cu o limpiditate cristalină, roșu-rubiniu, cu o intensitate colorantă mare și miros specific de fructe negre de pădure, acest vin exprimă o varietate de nuanțe în gust, în funcție de zona din care provine (Silagiu, Recaș), dar în același ton vegetal-ierbos, viguros, la vinul tânăr. Departele de a avea acei tanini agresivi ai soiului Cabernet Sauvignon, la maturitate este un vin moale, catifelat și elegant.
- *Alicante Bouschet*: este singurul soi tinctorial care se cultivă în România. Foarte bogat în antociani, atât în pielă, cât și în pulpă, dă vinuri neutrale, foarte intens colorate. Vinificat împreună cu soiul de bază, Alicante Bouschet subliniază culoarea vinului, fără a influența negativ calitatea acestuia, dacă procentul este maxim 5%. Alicante Bouschet a fost întotdeauna un soi de sortiment. Vinul este intens colorat, aproape opac, iar gustul său este aspru, datorită conținutului substanțial de compuși fenolici.

Vinurile albe produse în indicația geografică Viile Timișului sunt fructuoase și definite prin arome primare pregnante, pe când cele roșii fac trimitere la fructe de pădure, sunt echilibrate și mai puțin taninoase, microoxigenarea utilizată în procesul tehnologic de vinificare făcându-le abordabile de către consumator chiar din primul an.

Productivitatea la hectar

Prin programele de reconversie/ restructurare a plantațiilor viticole, începând cu anul 2007 au fost înlocuite plantațiile care asigurau un anumit nivel de recoltă susținut de o densitate a plantelor/ ha relativ scăzută. Lista soiurilor admise la plantare prin programele susținute de către Comisia Europeană a permis o mai largă diversificare a conveierului de soiuri care răspund pozitiv caracteristicilor oenoclimatice specifice arealului delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului.

Replantarea prin programele susținute cu fonduri structurale a readus în arealul indicației geografice Viile Timișului soiurile Fetească albă, Tămâioasă românească și Negru de Drăgășani și a facilitat introducerea unor soiuri care sunt expresia tipică a potențialului zonei: Traminer roz, Cabernet franc, Viognier, Alicante Bouschet. Clonele nou plantate, la soiurile din lista celor înscrise în caietul de sarcini inițiat înainte de începerea programelor de reconversie/ restructurare a plantațiilor viticole, au o capacitate sporită de a valorifica complexul de nutrienți și mineralele din sol, precum și indicele oenoclimatic al arealului delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului.

Caietul de sarcini propus în perioada 2007-2008 și înaintat Comisiei Europene în anul 2011 a avut la baza întocmirii posibilitățile de producție de la acea dată: o serie de plantații cu densitate scăzută a plantelor/ ha, datorate distanțelor mari de plantare (3 m între rânduri și 1,2-1,5 m între plante, pe rând), de unde se poate calcula ușor un număr mediu oscilând între 2.222 – 2.778 butuci/ ha și clone vechi, cu potențial de producție redus. Producțiile admise la acea dată au fost calculate la încărcătura maximă 20 de muguri de rod/ butuc, care duc printr-un simplu calcul aproximativ: $20 \text{ muguri} \times 2 \text{ ciorchini pe lăstar} \times 0,100 \text{ kg/ ciorchine} = 4 \text{ kg striguri/ butuc} \times 2.778 \text{ butuci/ha} = 11.112 \text{ kg/ ha}$, adică la **111,12 q/ ha**, o cifră generică, variabilă în funcție de soi, datorită greutateii specifice a ciorchinului.

Plantațiile sunt tinere și încă nu au ajuns la faza de producție maximă. Chiar dacă am menține aceeași încărcătură de rod și am duce calculul pe același raționament, la un spațiu vital de 2,20 mp/ butuc, sunt 4.545 de plante/ ha. La o recoltă de minim 4 kg/plantă = **181,80 q/ha**. Și această cifră poate fi diferită, de la soi la soi, în funcție de potențialul natural al fiecăruia.

La soiurile nou introduse în cultură, producția maximă obținută pe hectar urmărită timp de trei ani de recoltă, pentru perioada 2013-2015 ne îndreptățește să solicităm stabilirea pragurilor de producție, până aproape de potențialul biologic al soiului, cu respectarea încărcăturii de rod și a calității strugurilor la recoltare, astfel:

Soiul	Producția maximă înregistrată q/ ha	Producția maximă pentru care se solicită modificarea q/ ha
Alicante Bouschet	168,56	173
Cabernet Franc	114,37	125
Fetească albă	142,50	155
Negru de Drăgășani	139,60	169
Tămâioasă românească	120,00	165
Traminer roz	126,70	150
Viognier	137,68	168

Iar pentru soiurile existente în cultură deja consemnate în caietul de sarcini anterior, solicităm modificarea pragurilor maxime de recoltă, astfel:

Soiul	Producția maximă în caietul inițial q/ ha	Producția maximă pentru care se solicită modificarea q/ ha
Muscat Ottonel	150	171
Pinot gris	150	169
Chardonnay	150	170
Cabernet Sauvignon	150	169
Fetească neagră	150	172
Pinot noir	150	170
Merlot	150	173
Riesling italian	150	174
Riesling de Rhin	150	173
Burgund mare	150	175
Cadarcă	150	175
Syrah	150	170
Novac	150	174
Sauvignon	150	173
Sangiovesse	150	170
Portugais bleu	150	170
Fetească regală	170	180
Mustoasă de Măderat	170	180

Prin creșterea cantitativă a recoltei pe unitatea de suprafață se modifică implicit și nivelul producției de vin/ ha, cu atât mai mult cu cât în cei aproape 10 ani de la prima schiță a unui Caiet de sarcini, din punct de vedere tehnic, utilajele din cramă au avansat în progresie geometrică, asigurând o păstrare a caracterului de soi și punând în valoare expresia zonei, solului, microclimatului. La soiurile existente în vechiul caiet de sarcini, se va putea produce un maxim de 132 hl/ ha, la Fetească regală și Mustoasă de Măderat, 125 hl/ ha la Pinot gris, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Muscat Ottonel și 122 hl/ ha la Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră, Novac, Burgund mare, Sangiovesse, Portugais bleu, iar din cele nou introduse se vor putea produce maxim 125 hl/ ha la Tămâioasă românească și Viognier, 122 hl/ ha la Negru de Drăgășani și Alicante Bouschet și 110 hl/ ha la Fetească albă și Traminer roz.

Soiurile de struguri de vinificație utilizate

În arealul delimitat pentru indicația geografică Viile Timișului se află în cultură și se produc vinuri din soiurile: Alicante Bouschet, Burgund mare, Cadarcă, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Fetească neagră, Fetească regală, Merlot, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Syrah, Tămâioasă românească, Traminer roz, Viognier, Sangiovesse, Portugais bleu, singure sau în diferite combinații.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: **ASOCIAȚIA VIE-VIN TIMIȘ**

Persoana de contact: **Iova Gheorghe Mihai**

Adresa completă: Complex de vinificație, 307340, Recaș, Timiș, România, tel. 0040 - 256330296

e-mail: iova@recaswine.ro

Semnătura:

