

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**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**

(2020/C 57/07)

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

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

'ODOBEȘTI'

Număr de referință PDO-RO-A1586-AM01

Data comunicării: 9 octombrie 2019

## DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Introducerea unor noi soiuri de struguri în cultură***Descriere și justificare*

Se completează caietul de sarcini la capitolul soiuri admise în cultură cu noi soiuri de struguri de vinificație în arealul delimitat din care să se obțină vinuri DOC, având în vedere modificările climaterice din ultimii ani cât și randamentele efective ale plantațiilor nou înființate.

Arealul delimitat propice până acum 10 ani în special pentru cultivarea soiurilor albe a devenit favorabil pentru plantarea de soiuri roșii ca Syrah, Zweigelt și altele, caracteristicile pedo-climatice cât și clonele alese ale acestora conducând la obținerea unor vinuri cu calități superioare imprimare de areal.

Modificarea afectează documentul unic.

**2. Modificarea randamentelor vitivinicole***Descriere și justificare*

Se modifică caietul de sarcini la nivelul producțiilor vitivinicole în sensul creșterii lor, o modificare care afectează documentul unic.

Modificarea de datorează acelor plantații nou înființate pe suprafețe importante, la care s-a aplicat o densitate de plantare de peste 4000 butuci la hectar prin utilizarea de clone care au potential cantitativ cât și calitativ crescut. Conservarea calității DOC este asigurată la producțiile care au crescut și prin utilizarea noilor tehnologii de prelucrare aplicate .

**3. Modificarea ariei de producție pentru producerea vinurilor***Descriere și justificare*

Caietul de sarcini se completează cu dispoziții suplimentare pentru ca vinificarea la temperatură controlată și conservarea potențialului aromatic al unor soiuri reprezentative pentru această denumire de origine să se poată realiza în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat din aceeași unitate administrativă unde există capacități optime de vinificație a acestora.

(<sup>1</sup>) OJ L 9, 11.1.2019, p. 2.

Modificarea nu afectează documentul unic.

#### 4. Completarea practicilor specifice de obținere a vinurilor

*Descriere și justificare*

Se completează caietul de sarcini cu condițiile pentru obținerea vinurilor albe sau roze și din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz, fiind necesară datorită evoluției tehnologiilor de vinificație și preferințelor consumatorilor pentru aceste soiuri care au însușiri deosebite sub forma vinurilor roze.

Modificarea nu afectează documentul unic.

#### 5. Reformularea condițiilor de încadrare a producției obținute

*Descriere și justificare*

Se reformulează condițiile în care poate fi încadrată producția obținută, la cererea producătorilor dacă anumite caracteristici calitative nu mai sunt asigurate pentru produsele obținute în denumirea de origine.

Modificarea nu afectează documentul unic.

### DOCUMENT UNIC

#### 1. Denumirea produsului

Odobești

#### 2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

#### 4. Descrierea vinului (vinurilor)

*Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri albe/roze*

Vinurile albe au amprenta specifică arealului, cu note florale, dulci și note de fructe exotice sau citrice. Unele vinuri au aciditate medie sau ridicată, pronunțată amprentă de prospețime, paletă aromatică de la pronunțate nuanțe ierbale la arome dulcele de fructe tropicale, cu aromă frecventă este cea a florilor de viță de vie.

Vinurile albe sunt fine, neutrale din punct de vedere aromatic, cu arome de mere, note florale (Fetească regală), de aromă de trandafiri de dulceață completate la învechire cu nuanțe de mosc, stafide, miere de albine (Tămâioasă românească), ori note citrice și ierbale care dau vioiciune și prospețime alături de arome florale dar și arome discrete de fructe proaspete (Crâmpoșie).

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9,00
Aciditatea totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

*Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri roșii*

Vinurile roșii prezintă intensificări ale acumulărilor de tanini de culoare, o concentrare a caracterului aromatic, cu note fructate, cu echilibru potrivit datorat acumulărilor de zaharuri, cu persistență gustativă, delicatețe și note proaspete.

Vinurile roșii prezintă arome diverse de prune uscate la soare (Fetească neagră), potențial aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică trecând prin arome de ardei verde, continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre (Cabernet Sauvignon), ori caracteristici de cireșe și fructe roșii, coapte, cu arome de stafide, tutun, sau piper negru la învechire.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9,00
Aciditatea totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

## 5. Practicile oenologice

### a. Practicile oenologice esențiale

#### CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE

##### Practică de cultivare

- minim 3300 butuci/hectar în plantațiile existente.
- forma de conducere: aleasă de către producător, funcție de soi, condițiile pedo-climatice.

### b. Producțiile maxime

Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

15000 kilograme de struguri pe hectar

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

16500 kilograme de struguri pe hectar

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

17500 kilograme de struguri pe hectar

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

19000 kilograme de struguri pe hectar

Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon

19000 kilograme de struguri pe hectar

Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

21500 kilograme de struguri pe hectar

Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz

115 hectolitri pe hectar

Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris

127 hectolitri pe hectar

vinificare în alb la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

135 hectolitri pe hectar

Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești

146 hectolitri pe hectar

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

129 hectolitri pe hectar

Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon

146 hectolitri pe hectar

Plăvaie

165 hectolitri pe hectar

Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt

159 hectolitri pe hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

județul Vrancea

— Orașul Odobești - satul Unirea;

— Com. Jariștea - satele Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;

— Com. Bolotești- satele Bolotești, Pietroasa, Vițăneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești

— Comuna Broșteni- satele Broșteni, Pitulușa, Arva

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

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Șarba B

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

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Sémillon B - Semillon blanc

Băbească gri G

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Donaris B

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Barbera N

Codană N

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

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Nebbiolo N

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Traminer aromat alb B

Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### *Legătura cu aria delimitată*

#### Detalii privind aria geografică

Substratul litologic - nisipuri și pietrișuri proluvio-deluviale, acoperite de o cuvertură de depozite loessoide, alcătuită împreună un complex detritic pleistocen, ce repausează pe o alternanță de marne, argile și nisipuri marine pliocene.

Relieful - o treaptă unitară de glaciis deluvio-proluvial, relativ uniform înclinată la 300 de metri în vest și 100 de metri în est, respectiv de la baza versantului Măgura Odobești la fruntea taluzului care face legatura cu Câmpia Romană. Ansamblul geomorfologic al zonei este caracterizat de interfluvii largi, paralele cu orientare V-E. Diferențierile morfometrice de altitudine, expoziție permit existența în plantații a unei mari varietăți de soiuri de viță de vie.

Climatul - de tip temperat continental cu nuanțe excesive datorate prezenței maselor de aer est-europene, a celor atlantice din vest și nord-vest, tot timpul anului, dar cu precădere în anotimpurile de tranziție. Radiația solara globală prezintă valori medii anuale de peste 120 Kcal/cm<sup>2</sup>, cu variații între 110 pe expozițiile nordice și 140 pe expozițiile sudice.

Dupa datele Stațiunii de Cercetări Odobești, în ultimii 40 de ani s-a înregistrat o încălzire climatică în această regiune.

Solurile - solurile zonale și cu cea mai mare extindere sunt molisolurile, reprezentate prin cernoziomuri levigate (cambice și argiloiluviale) dominante în partea estică și centrală a podgoriei și solurile cenușii în partea vestică a acesteia. Prin textura lor mijlocie și ușoară se asigură permeabilitate, drenaj și proprietăți fizice și tehnologice valoroase, se regăsește un chimism favorabil, un conținut apreciabil de humus și de substanțe nutritive care se pretează în mod deosebit culturii de viță de vie.

#### *Detalii privind produsul*

Vinurile albe au culoare caracteristică tipului și vârstei vinului, însușiri superioare de aromă (bucet la vinurile vechi) și gust, armonie gusto-olfactivă și finețe iar caracteristicile de tipicitate sunt imprimate de arealul de intensitate colorantă sporită, caractere imprimate de un plus al resurselor helioterme și de solurile cu textură ușoară. La acestea contribuie poziționarea arealului Odobești pe treapta piemontană a Subcarpaților de Curbură, a cărei altitudine medie este de 200 m. Această zonă este atașată bio-pedo-climatic de Câmpia Romană și se leagă genetic de Subcarpați, individualizată însă ca o zonă distinctă de contact, cu caractere ecologice proprii favorabile pentru cultura vitei de vie.

Din secolul XVII, faima acestei podgorii crește, astfel, în „ Descriptio Moldavie” , Dimitrie Cantemir, acesta ierarhiza din punct de vedere calitativ podgoriile punând podgoria Odobești pe locul III în țară. Nu întâmplător în această regiune au existat plantații de viță de vie ce erau în proprietatea domnitorilor Moldovei, ai Mitropoliei din Iași sau a episcopilor din Roman și Radăuți.

Datorită calităților sale vinul din această regiune, a fost livrat de-a lungul anilor în Polonia și Rusia la cererea domnitorilor din aceste țări ( În 1456, regele Cazimir al Poloniei îi cerea vin din această podgorie domnitorului Petru Rareș).

#### *Interacțiune cauzală*

Datorită condițiilor pedoclimatice cat și solului care excelează printr-o aciditate ridicată, vinurile obținute sunt apreciate având prospețime și fructozitate .

Durata medie anuală a insolației este de cca. 2 100 ore iar valori ridicate ale acestui parametru cu o radiație solara globală (valoare medie anuală de peste 120 Kcal/cm<sup>2</sup>) care variaza pentru plantatiile de pe expozițiile nordice fata de cele sudice) asigura condiții optime de maturare și concentrare a zaharurilor și a substantelor aromatice în struguri. Temperatura medie anuală este de cca 9-10°C având deci o amplitudine termică medie.

## 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:

Fără dispoziții suplimentare.

**Linkul către caietul de sarcini**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_odobesti\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1426\\_14.06.2019\\_no\\_track\\_changes\\_4.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_no_track_changes_4.pdf)

---