

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

(2022/C 397/14)

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

„Odobăști”

PDO-RO-A1586-AM02

Data comunicării: 21.7.2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Adăugare indicații facultative în etichetare

Se completează caietul de sarcini cu dispoziții suplimentare privind indicații facultative în etichetarea vinurilor care se referă la anumite metode de producție (utilizarea unor termeni indicând practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor care determină caracteristici senzoriale distincte acestora, cu relevanță pentru consumator în ce privește calitatea, maturarea, învechirea).

Se modifică Cap. VI din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/denumiri**

Odobăști

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri albe/roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

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).

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9,00
Aciditate totală minimă	3,5 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

2. Caracteristici analitice și organoleptice - vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

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, sălbatice 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.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

1. Caracteristicile și practicile culturale

Practică de cultivare

- minim 3 300 butuci/hectar în plantațiile existente.
- forma de conducere: aleasă de către producător, funcție de soi, condițiile pedo-climatice.

5.2. Producții maxime

1. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz
15 000 kilograme de struguri pe hectar
2. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris
16 500 kilograme de struguri pe hectar

3. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
17 500 kilograme de struguri pe hectar
4. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești
19 000 kilograme de struguri pe hectar
5. Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon
19 000 kilograme de struguri pe hectar
6. Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt
21 500 kilograme de struguri pe hectar
7. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz
115 hectolitri pe hectar
8. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris
127 hectolitri pe hectar
9. vinificare în alb la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
135 hectolitri pe hectar
10. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești
146 hectolitri pe hectar
11. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot
129 hectolitri pe hectar
12. Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon
146 hectolitri pe hectar
13. Plăvaie
165 hectolitri pe hectar
14. Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt
159 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

județul Vrancea

- Orașul Odobești - satul Unirea;
- Com. Jariștea - satele Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;
- Com. Bolotești- satele Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești
- Comuna Broșteni- satele Broșteni, Pitulușa, Arva

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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

Barbera N

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B
Donaris B
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
Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață
Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo
Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă
Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö
Merlot N - Bigney rouge
Muscadelle B - Moscatello bianco, Muscadet doux
Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc
Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube
Nebbiolo 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
Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero
Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie
Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B - Sauvignon verde
Syrah N - Shiraz, Petit Syrah
Sémillon B - Semillon blanc
Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Traminer aromat alb B
Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka
Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau
Șarba B

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, alcătuind 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 legătura 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 solară globală prezintă valori medii anuale de peste 120 Kcal/cm², 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 (buchet 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 heliotermice și de solurile cu textură ușoară. La acestea contribuie poziționarea arealului Odobești pe treapta piemontană a Subcarpatilor 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 vită 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 ceea ce asigură condiții optime de maturare și concentrare a zaharurilor și a substanțelor aromatice în struguri pentru definitivarea aromelor primare ale vinurilor. Temperatura medie anuală este de cca 9-10°C având o amplitudine termică medie (oscilație termică).

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.

Indicații facultative pentru utilizare în etichetare

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Se pot utiliza în mod facultativ în etichetare și unele mențiuni referitoare la anumite metode de producție, după cum urmează:

- mențiunile „fermentat în barrique”, „maturat în barrique”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar” și „maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:
- „Fume” sau „Smoked” sau „Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „Light”, „Medium” sau „Heavy”.
- „Fumé” sau „Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „legere”, „moyenne”, „forte” sau „Petite Fumé”, „Demi Fumé”, „Intense Fumé”.

Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: „sur lie”, „bâttonnage” sau „aged on the less”, fără a avea caracter limitativ.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf
