

## 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**

(2021/C 439/08)

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

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE MODIFICĂ DOCUMENTUL UNIC

„Drăgășani”

PDO-RO-A0286-AM01

Data comunicării: 9 august 2021

## DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Includerea unui nou soi de struguri de vinificație, ca soi principal**

Soiul de struguri de vinificație românesc Alutus a fost adăugat la lista de soiuri autorizate, ca soi principal.

Ca urmare, au fost modificate Cap. 4 din caietul de sarcini și sect. 5 și 7 din Documentul unic.

Alutus este un soi românesc care a fost creat chiar la Stațiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație Drăgășani iar introducerea lui în cultură are în favorabilitatea ariei delimitate un potențial crescut de valorificare a specificului viticol al arealului Drăgășani sub forma vinurilor de calitate.

Stațiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație Drăgășani este cea care a creat și a monitorizat evoluția soiului de vinificație Alutus, care în condițiile tipice de areal Drăgășani are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității. DOP. Fiind un soi românesc ce se alătură altor soiuri aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare aduce un plus de notorietate denumirii de origine protejate Drăgășani prin diversificarea sortimentală și exprimare complexității aromatice a soiurilor naționale valoroase.

Zonele cu soluri scheletice pun în valoare soiul Alutus, care a găsit în arealul DOP condiții edafice foarte bune, producând struguri din care se obțin vinuri pline, structurate și cu arome puternice de fructe de pădure, zmeură și prune uscate, de culoare roșie strălucitoare, corpulentă, extractive, astringența temperată.

**2. Modificarea producțiilor vitivinicole prin creșterea acestora**

A fost majorată productivitatea vitivinicolă la un nivel care nu depășește maxim 14 000 kg/ha înregistrat la o maturitate deplină la recoltare a strugurilor și valoarea maximă de 112 hl /ha pentru vinul obținut.

Ca urmare, au fost modificate Cap. 5 și 6 din caietul de sarcini și sect. 5 din Documentul unic.

Modificarea solicitată a productivității vitivinicole la hectar apare ca o necesitate pentru arealul DOP Drăgășani, fiind susținută de o evoluție a ultimilor ani a producției obținute, 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).

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

Ca urmare a efectuării unor ample proiecte de reconversie și respectiv de restructurare a plantațiilor din areal, au survenit modificări semnificative în ceea ce privește densitatea plantațiilor, dacă istoric, plantațiile ce au făcut obiectul defrișărilor, aveau o densitate cuprinsă între 2 800 și 3 200 de butuci/hectar, în prezent 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.

## DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/denumiri**

Drăgășani

2. **Tip de indicație geografică:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Caracteristici analitice si organoleptice*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe/roze

Au arome florale proaspete, culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui, roze-somon palid/roze pal, aromă de vanilie, de strugure în pârgă, unt proaspăt, aromă intensă de flori de soc, flori de viță de vie, flori de salcâm, miere, nucșoară, gustativ- vinul este ușor migdalat, cu prospețime, amplu, post gust prelungit. Vinurile albe în marea majoritate sunt percepute ca vinuri lejere și cu aciditate ridicată. Gust acid, viu, fructuos, cu personalitate, echilibrat, foarte des cu aroma fructelor bine coapte.

## CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

|   |  |
|---|--|
| Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):                  | 15,00  |
| Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):                      | 11,00  |
| 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 si organoleptice*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile roșii

Gust- structură taninoasă robustă, gust complex, ierbos, arome olfactive de fructe de pădure, coacăze și condimente, arome de fructe de pădure coapte, prune uscate, cirese amare.

Culoare roșu-rubiniu închis, rubiniu cu intensitate moderată, roșu-granat, intens clar strălucitor.

Gustativ - vinuri catifelate, cu aciditate bine integrată, cu post gust prelung, echilibrat, rotund.

## CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

|   |  |
|---|--|
| Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):                  | 15,00  |
| Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):                      | 12,00  |
| 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. Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

La obținerea vinurilor cu D.O.C. „Drăgășani” este interzisă îndulcirea vinurilor.

## 2. Caracteristici și practici culturale

Practică de cultivare

În plantațiile nou înființate densitatea se încadrează între: 4 132 și 5 500 butuci/hectar, în restul plantațiilor, densitatea minimă acceptată este de: 3 200 butuci/hectar.

Sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpina cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpina, cordon uni sau bilateral, brate cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcătură de rod de 9-13 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte chimice în doze moderate în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale solului (cartare agrochimică) prin păstrarea unui raport optim N:P:K cu rol important în formarea diferitelor componente ale recoltei (zaharuri, aciditate, pigmenți antocianici, arome).

5.2. *Producții maxime*

## 1. la maturitate deplină a recoltei, Crâmpoșie selecționată

14 000 kilograme de struguri pe hectar

## 2. la maturitate deplină a recoltei, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilograme de struguri pe hectar

## 3. la maturitate deplină a recoltei, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

12 000 kilograme de struguri pe hectar

## 4. la maturitate deplină a recoltei, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilograme de struguri pe hectar

## 5. la maturitate deplină a recoltei, Crâmpoșie selecționată

112 hectolitri pe hectar

## 6. la maturitate deplină a recoltei, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 hectolitri pe hectar

7. la maturitate deplină a recoltei, Tămăioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 hectolitri pe hectar

8. la maturitate deplină a recoltei, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 hectolitri pe hectar

#### 6. **Aria geografică delimitată**

Județul Vâlcea :

— Municipiul Drăgășani - localități componente Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, - Valea Caselor;

— Com. Ștefănești - satele Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;

— Com. Șutești - satele Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;

— Com. Prundeni - satele Prundeni, Călina, Zăvideni;

— Com. Orlești - satele Orlești, Silea, Scaioși, Procopoaia;

— Com. Crețeni - satele Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;

— Com. Gușoeni - satele Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;

— Com. Lungești-satele Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stănești-Lunca.

Județul Olt :

— Com. Cârlogani - satul Cârlogani, Cepari;

— Com. Strejești - satele Strejeștii de Sus, Colibași;

— Com. Pleșoiu - satul Schitu din Deal.

Denumirea de origine controlată „DRĂGĂȘANI” poate fi completată cu următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPĂRLENI.

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

Alutus N

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

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

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

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac 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 italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### *Legătura cu aria delimitată*

Podgoria Dragasani se întinde între Subcarpații Getici la nord și Campia Romana la sud și sud-est, fiind situată între paralele 44°30'-44°55' latitudine nordică și meridianele 23°55'-24°15' longitudine estică. Podgoria are o lungime de cca 50 km. între localitățile Strejești, în sud și Ionești, în nord, cu o dezvoltare în adincime, pe latura est-vest pe o distanță ce ajunge la cca 30km.

Administrativ, podgoria se află localizată în județele Vâlcea și Olt.

Relieful este caracterizat prin culmi interfluviale cu versanți abrupti, paralele cu râul Olt și orientate de la N la S. Altitudinea dealurilor din podgorie crește de la S (Oporelu – 193 m) la N (Scundu 463 m) dând naștere la diferite expoziții, favorabile culturii de viță de vie.

Litologia - roca mamă este reprezentată în general dintr-o alternanță de argile, marne și nisipuri terțiare pe pantele și cumpenele dealurilor și aluviuni de diferite texturi în Lunca Oltului.

Solurile - de pe terenurile de platformă sunt caracterizate prin prezența luvisolurilor albice, planosolurilor și solurilor brune luvice (podzolite). Pe culmile înguste, bine drenate, în partea superioară a versanților și pe terase s-au format soluri brune argiloiluviale. Pe versanți sunt soluri brune eu-mezobazice și regosoluri. Solurile brun-roșcate apar pe terase, în partea sudică a podgoriei.

Hidrografia - este dominată de râul Olt, principalul colector care adună surplusurile de precipitații ce se scurg de pe dealuri, în văile adânci ce le despart.

Climatul - este temperat continental, cu ierni reci și veri calde, dar cu o mai atenuată excesivitate est-europeană, cu ușoare influențe mediteraneene. Temperatura medie anuală (11,3°C), precipitațiile moderate (642mm anual) alături de insoltența din perioada de vegetație (1520 ore) induc condiții climatice favorabile culturii vitei de vie cu influența directă asupra calității recoltei. Vinurile obținute pe plaiurile Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești, Gușoeni sunt recunoscute prin calitatea excepțională a vinurilor aromate de Tămâioasă românească și de Sauvignon. De asemenea s-au remarcat și vinurile roșii de Pinot noir.

Solurile dominante: luvisolurile, brune luvice împreună cu condițiile termohidrice permit și recomandă cultura soiurilor pentru vinurile albe, în mod special: Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămâioasă românească iar pentru vinurile roșii: Negru de Drăgășani, Novac și Pinot noir.

Ansamblul condițiilor pedo-climatice favorizează cultivarea vitei de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Drăgășani. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Urcând până la altitudini ce depășesc 400 m, plantațiile sunt așezate pe soluri brune și brun roșcate de pădure unele medii podzolite, bogate în calcar și situate pe pietrișuri aluvionare.

Podgoria Drăgășani are rădăcini adânci în trecut, încă din perioada geto-dacică, de acum 2 000 ani. Legenda spune că soiul „Braghină” a primit numele după fiica lui Burebista iar soiul „Gordan” a fost denumit după un brav lupător dac a cărui moarte a fost la acea vreme controversată deoarece în timpul bătăliei în care și-a pierdut viața acesta a băut și câteva pahare de vin.

Pentru viile din Drăgășani există documente datate încă din secolele 16 și 17, în timpul domniei lui Mihai Viteazul care a făcut numeroase donații mănăstirilor care aveau în proprietate plantații de vie.

Înainte de atacul de Phylloxera sortimentele de bază în Drăgășani erau Crâmpoșie, Braghină și Gordan la care s-au adăugat Tămâioasă românească. Vinurile vechi de Drăgășani aveau un alcool nu prea ridicat, în jur de 10% vol alc. și erau cunoscute prin prosprîimea dată de dioxidul de carbon specific vinurilor cu fermentație incompletă, cu un ușor gust de copt.

Aceste vinuri erau obținute din struguri culeși târziu, după o lungă și ușoară fermentație la temperatură joasă și păstrau caracterul acidulat până la începutul primăverii.

Podgoria Drăgășani nu a rămas ancorată în trecut: soiurile noi introduse, tehnologiile noi de cultură cât și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă.

#### 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 sistemul de etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „DRĂGĂȘANI” este obligatorie inscripționarea tipului de vin după conținutul în zaharuri (sec, demisec, demidulce, dulce).

#### **Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_dragasani\\_modf\\_cf\\_cererii\\_1353\\_14.07.2020\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes.pdf)

---